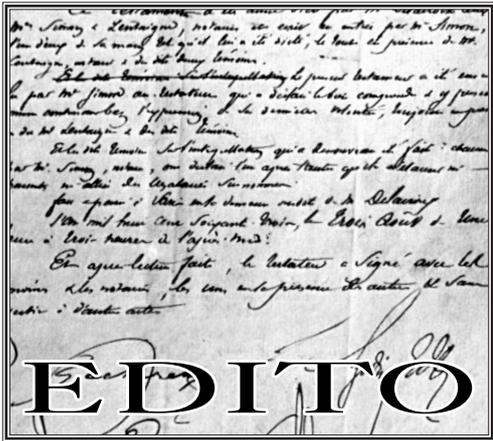


SÉMAPHORE

N°15 - JUILLET 2004

LA LETTRE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE, DU DOMAINE LA ROQUETTE ET DU DOMAINE LES PALLIÈRES



SUPER AOC, C'EST LE VIGNERON QUI DÉCIDE

L'INAO, en accord avec lui-même, veut mettre en place une AOC d'excellence qui serait attribuée aux appellations ou aux vigneronnes les plus respectueuses... Mais respectueuses de quoi, pourquoi créer de nouvelles règles, plus strictes, quand celles existantes ne sont pas toujours respectées ? Faisons le point sur nos AOC actuelles : combien d'entre elles sont capables de dire que l'ensemble de leurs vigneronnes est respectueux de sa philosophie de base ?

N'allons pas chercher plus loin que Châteauneuf-du-Pape et Gigondas, au sein desquelles nous sommes engagés au quotidien, et qui figurent parmi les plus sérieuses : Nous avons, au fil des années, laissé s'installer des méthodes de travail bien peu scrupuleuses, telles que l'irrigation par goutte à goutte sur certaines parcelles, qui est l'antithèse du vin de terroir puisque son effet on le sait, diminue grandement l'influence du sol sur le caractère du raisin, et l'INAO ferme les yeux sur ces kilomètres de tuyaux noirs ; les parcelles, créées par bouleversements de sol, telles que nous les avons connues ne sont pas dignes de produire des vins de notre AOC, pourquoi l'INAO, aujourd'hui si pointilleuse, donne sa bénédiction à ces surfaces ; la machine à vendanger est utilisée sur certaines parcelles de Gigondas alors que le décret de contrôle de l'appellation oblige à un tri manuel des raisins, comment ces deux paramètres peuvent-ils cohabiter sans éveiller la répression de l'INAO ?

Ce ne sont que quelques exemples qui tendent à prouver que le vigneron d'AOC a seul son avenir en main et quoi que notre administration fasse, ... (suite au verso)

2003 - LES GRANDS TERROIRS SONT ENCORE LES GRANDS GAGNANTS

Replongeons-nous un instant dans les origines du millésime le plus précoce jamais vécu aux Vignobles Brunier ; comme chacun sait, l'année du vigneron et du vin, commence en automne, juste après la récolte. L'automne 2002 qui, sans que nous le sachions à ce moment-là, a réellement construit le millésime 2003, par sa pluviométrie quatre fois supérieure à la normale : les seules réserves importantes de l'année se sont faites à ce moment-là. En effet, l'hiver a été sec et froid, le printemps chaud et sec, à l'exception du mois d'avril 2003 qui nous a apporté quelques bonnes pluies (50% supérieures à la normale mensuelle) et l'été fut, c'est bien connu, caniculaire et excessivement sec (21mm de pluie sur les trois mois !). Il faut dire qu'à ce stade-là de l'année, bien que voyant toujours notre vignoble vert et sans signe alarmant, nous commençons à nous poser de nombreuses questions : Equilibre ? Structure ? Maturité ? Date de vendanges ? Qualité des tanins ? Nous savions que nos terroirs étaient résistants mais jusqu'à quel point ? Chaque année apporte son lot de surprises, de connaissances, de soucis, de bonheur, et 2003 n'a pas failli à la règle : le prélèvement de maturité du 18 août, sur parcelles précoces, nous indique que nous devons vendanger les cépages blancs et suivre sur les rouges ; c'est ainsi que le record de précocité fut battu ; les vendanges ont débuté le 20 août sur les blancs au Vieux Télégraphe, et se sont achevées aux Pallières le 20 septembre, un mois de beau temps, entrecoupé de deux jours de pluie les 8 et 9 septembre ; un schéma de récolte idéal. Le résultat général en Vallée du Rhône Sud est beau, voire très beau, il est sûr que certains terroirs ayant souffert de la sécheresse, ont pu donner des vins à structure asséchante et déséquilibrée. Ce n'est pas du tout le cas chez nous pour les crus, où encore une fois, grâce aux vieilles vignes (profond enracinement) et aux terroirs exceptionnels sur lesquels nous sommes installés, le millésime 2003 va compter parmi les très grands de la dernière décennie.

En Vieux Télégraphe et Roquette rouge, les syrahs sont d'une fraîcheur et d'une richesse rares, les mourvèdres ayant atteint une maturité exceptionnelle sont pleins, vineux,

velours et tanniques à la fois, et les grenaches sont comparables à ceux de 98 : gras, complexes, élégants, rigides, doucereux, riches et aériens.

Contrairement à toute attente, les blancs sont d'une très belle fraîcheur, ils sont gras, longs très vieux, et bien équilibrés.

Le Clos La Roquette vient de faire son entrée sur le marché et représente ce que nous avons fait de mieux jusqu'à ce jour en Clos La Roquette blanc. Le Vieux Télégraphe, qui nécessite un élevage supplémentaire, n'arrivera que plus tard et rivalisera certainement avec le superbe 2001.

Aux Pallières, compte tenu de la structure des terroirs, le résultat est aussi de grande qualité, il faut préciser à ce sujet-là, que sur l'ensemble de nos trois domaines, le rendement par hectare se situe à 32hl, ce qui est un niveau d'équilibre parfait et qui traduit le potentiel de nos sols à alimenter la plante en conditions extrêmes. Les vins sont riches, onctueux, frais,

... 2003,

c'est le bonheur !

ils expriment la sérénité du millésime. Ce fut d'autant plus plaisant et intéressant, en millésime 2003 qu'il représente la première vinification faite dans la cuverie améliorée. Bien sûr, l'élevage va avoir un rôle encore plus important que d'habitude pour le millésime 2003. Il va falloir prendre son temps, laisser l'harmonie arriver naturellement, donner le temps à la structure de mûrir, bref être patient pour les mises en bouteilles des crus.

A ce propos, nous sommes en train d'effectuer celles du Pigeolet rouge 2003. Il reprend cette année son niveau de fraîcheur de fruit, de volume, de personnalité que nous lui connaissons ; mais à cause de certaines parcelles, situées sur la commune de Caromb, ayant souffert de la sécheresse, nous avons subi un manque de récolte de l'ordre de 20%.

Pour conclure, et après ce que nous avons subi en 2002, on peut simplement résumer en disant que 2003, c'est le bonheur !

* *Sémaphore* : n.m. (de séma- et -phore). Autrefois, émetteur à bras articulés de la télégraphie aérienne de Claude Chappe.

L'une des conséquences du millésime 2002, fut de bouleverser le planning habituel des mises en marché et nous avons pensé qu'il était bon aujourd'hui de faire un point, mais aussi de préciser ce qui va se passer à compter du 1er septembre 2004.

Aujourd'hui, c'est le Télégramme 2002 qui monopolise nos efforts, sa mise en place se fait sereinement depuis avril, le vin rencontre la difficulté d'être comparé au Vieux Télégraphe, mais lorsqu'il est dégusté dans un contexte de Châteauneuf de l'été, de grenache ouvert et chaleureux, il remplit parfaitement son rôle et donne du plaisir.

Clos La Roquette blanc 2003 a aussi fait son entrée ce printemps ; comme nous le disons dans le texte

consacré au 2003, nous pensons sincèrement que ce vin mérite une attention toute particulière : il possède de nombreuses qualités pour apporter à la fois le plaisir immédiat et celui de la réflexion.

Côté Rouges Traditionnels, les 2001 Vieux Télégraphe, Roquette et Pallières poursuivent leur commercialisation et le millésime, d'une manière générale, se découvre une réelle personnalité par rapport aux précédents, les disponibilités sont bien sûr très variables d'un produit à l'autre.

Au mois de septembre, période à laquelle sort généralement le millésime de 2 ans, des Premiers Vins Rouges, les nouveautés se résument cette année par la sortie du Pigeolet rouge 2003 ; nous en parlons dans le texte réservé au

millésime, il s'agit d'un très beau Pigeolet, au nez de fruits subtils et à la bouche bien équilibrée entre la rondeur et la structure.

Il faudra attendre janvier 2005 pour voir arriver le Vieux Mas des Papes rouge 2003 sur le marché,

dont la qualité ne fera pas exception au millésime : du fruit, du plaisir, une sensation de beau grenache, du gras et une belle rondeur. Au moment où ces lignes sont écrites, l'assemblage vient de débiter sa deuxième partie d'élevage, en foudres, prévue jusqu'à fin 2004.

Le tout début de l'année prochaine verra aussi la sortie du Vieux Télégraphe blanc 2003, un traditionnel parmi les traditionnels, un millésime de vieillissement dans lequel se retrouvent toutes les sensations typiques issues de nos cépages et du plateau de la Crau : fleurs blanches, minéralité, genêts, anis, fraîcheur, richesse, vanille, agrumes, austérité, jus de cailloux....



Une philosophie de culture appelée « raisonnée »

Nous avons déjà évoqué ce sujet dans un sémaphore précédent, mais il nous est apparu opportun de re-situer nos véritables actions sur le terrain, en ces moments où le bio, la bio-dynamie, font de plus en plus d'adeptes pas forcément convaincus par la démarche louable de produire des vins naturels, mais attirés par une nouvelle façon de les promouvoir. Alors que faisons-nous aux Vignobles Brunier, quel est notre quotidien dans les vignobles, et quel est notre niveau de respect de l'environnement ?

On appelle notre méthode de culture : « raisonnée », ce qui veut dire beaucoup et peu de chose à la fois, cependant, depuis mars 2004, une charte officielle est en construction, elle permettra de situer avec précision le contenu et les limites de cette philosophie.

Espérons que ne s'engouffre pas dans cette démarche toute une population de vigneron dont le seul but est de se créer un argumentaire commercial, au dépend d'un respect profond du terroir dont ils sont gestionnaires, mais peu importe la motivation, le résultat ne peut être que positif.

Notre philosophie générale consiste à s'interroger sur les avantages et les inconvénients de chaque intervention au quotidien, de ses effets sur la qualité du raisin, et d'être tolérant quant à la présence d'une certaine quantité de prédateurs de la vigne.

Les fumures apportées sont des humus organiques naturelles, répandues, si besoin est, en fonction des observations, des analyses de sols, de diagnostics foliaires, et bien sûr du faible rendement par hectare que nous souhaitons maintenir naturellement (30hl/ha de moyenne sur 10 ans).

La taille aussi est déterminée par parcelle ; elle tient compte de l'âge de la vigne, de sa vigueur et du cépage. Les sols sont entretenus par labours traditionnels, et certaines parcelles, sensibles à l'humidité, sont dotées d'un enherbement naturel ayant pour but de réguler les besoins en eau de la plante.

Au printemps, l'ébourgeonnage manuel consiste à sélectionner les jeunes rameaux porteurs de fruits, afin de parfaire la qualité et la répartition de la récolte. Il est effectué aussi bien sur les cépages taillés en gobelet que sur les cépages autorisés à être

installés sur palissage (syrah et cépages blancs), dont le but est une meilleure exposition et aération des fruits.

Au mois de juillet, principalement sur les parcelles les plus jeunes et les plus productrices, une première vendange est effectuée. Il s'agit, en effet, de sacrifier une partie de la récolte afin d'augmenter les chances de produire un jus de qualité.

Quant aux traitements, les années d'expérience nous permettent de les diminuer considérablement par une observation beaucoup plus précise, et de les inscrire dans une logique d'ensemble qui respecte la faune auxiliaire. Pour nous aider à cela, une station météo complète, installée au cœur du vignoble sur la Crau, nous apporte à la fois les informations météorologiques directes mais surtout la mémoire et les « modèles » grâce auxquels on va pouvoir anticiper les effets du climat et ainsi agir ou pas : raisonner au maximum nos interventions.

La lutte contre le célèbre ver de grappe se fait depuis presque 10 ans par une technique appelée confusion sexuelle : le but étant d'éviter l'accouplement entre les papillons mâles et les femelles (eudemis), afin d'éviter les pontes et donc l'éclosion de larves.

Pour ce faire, il suffit d'installer au printemps, environ 500 capsules à l'hectare, remplies de « phéromones femelles », qui vont diffuser leur imperceptible odeur jusqu'aux vendanges, rendant la recherche de la femelle par le mâle extrêmement difficile. Nous avons d'ailleurs converti la presque totalité de nos voisins à cette technique, ce qui est un point extrêmement important dans une approche de gestion d'appellation.

Et l'on arrive aux vendanges, effectuées manuellement, comme dans toutes les grandes appellations, où l'on tient à garder la possibilité de trier les raisins avant d'effectuer l'encuvage.

Une dernière précision, qui d'ailleurs n'est pas une action mais plutôt un état d'esprit AOC : nous n'effectuons aucune irrigation. La maturité est atteinte naturellement, ce qui est un passage obligé, si l'on veut respecter l'intégralité, la personnalité des différents millésimes, et la condition sine qua non pour qu'un sol puisse être désigné par le nom de terroir.

(suite de l'édito) ..c'est lui qui est le responsable de ses actes, il décide de respecter ou pas les règles du jeu quelles qu'elles soient. Restons les artisans au service de notre sol, demeurons respectueux de ce qui a fait la force de nos terroirs, mais que ceux qui ont choisi un chemin différent aient la possibilité de se libérer des règles imposées par la « famille », puissent en sortir, et avant de créer un labyrinthe pour nos clients, que l'INAO commence par faire respecter nos décrets de contrôle dans l'esprit où nos ancêtres leur ont confié cette mission. C'est d'ailleurs peut-être simplement cela, l'AOC d'excellence, alors soyons clairs, aux vignobles Brunier nous y sommes déjà.

Daniel Brunier

SÉMAPHORE

EDITEUR :
Vignobles Brunier
3, Route de Châteauneuf-du-Pape
84370 BEDARRIDES - FRANCE
Tél. 04 90 33 00 31
Fax. 04 90 33 18 47
vignobles@brunier.fr

RÉDACTION :
Daniel Brunier
MAQUETTE :
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Rullière-Libecio