

SÉMAPHOR

N°16 - MAI 2005

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



RENDEZ-VOUS A VINEXPO DU 19 AU 23 JUIN 2005.

La décision a été prise il y a peu de temps : nous participons à Vinexpo 2005, en association avec un domaine viticole Californien, Bonny Doon Vineyard, dont les étiquettes principales sont le Cigare volant et Old Telegram. Randall Grahm est un ami de longue date et quand l'idée d'associer nos noms pour Vinexpo a germé, les éléments et les ondes positifs ont vite pris le dessus de la discussion.

Il nous est paru très intéressant de juxtaposer pendant quelques jours les deux philosophies qui nous animent et ce sera aussi l'occasion de présenter Massaya, notre production de vin Libanais.

Tout le monde est bien conscient que les métiers du vin vivent aujourd'hui une vraie révolution ; les repères sautent les uns après les autres, les acteurs sont de plus en plus nombreux, les règles du jeu changent très vite, et les vins de terroirs que nous produisons, doivent se montrer davantage pour garder leur place sur l'échiquier tout en conservant leur vraie personnalité. Car là, est le challenge : rester ce que nous sommes dans un marché en complète mutation.

On en parle à Vinexpo, H1 A185

Daniel Brunier

MILLESIME 2004, PETIT MAIS TRES GRAND !

L'exercice est toujours un peu difficile. Pour comprendre un millésime, issu d'une région de production comme la nôtre où le climat est si caractériel, il faut remonter le temps à son origine : automne 2003.

Beaucoup de pluie est tombée dans les deux derniers mois de l'année 2003 (environ trois fois plus que la moyenne) et ceci d'une manière lente et régulière permettant une mise en réserve efficace.

Encore une fois, le millésime s'est construit là, sans que nous en prenions vraiment conscience, car l'hiver qui a suivi, ainsi qu'une grande partie du printemps furent secs à l'exception d'avril. Le froid de l'hiver, n'a jamais été trop intense, mais s'est maintenu jusqu'à la fin mars ce qui eut pour conséquence un débourrement plus tardif que les cinq années précédentes : 2004 nous dévoilait déjà ses caractéristiques.

Malgré un mois d'avril humide, le déficit pluviométrique s'aggrave à l'arrivée de l'été, il faudra attendre le 17 et le 18 août pour réellement recevoir une pluie salvatrice.

En effet, à partir de ce moment là, les raisins ont pu entreprendre leur maturation dans de bonnes conditions avec toujours un certain retard, mais aussi un manque quantitatif de l'ordre de 10% environ, dû à la floraison chahutée par un mois de juin sec et venté. Nous abordons donc les prélèvements dans une ambiance sereine, mis en confiance par un climat au beau fixe, bien décidés à attendre les maturités parfaites pour extraire le maximum d'un millésime qui s'annonçait déjà dans le vignoble, comme exceptionnel.

Et il le fut, grâce à un été indien comme on en rêve. Les vendanges ont débuté le 15 septembre pour s'achever le 7 octobre dans des conditions météorologiques parfaites.

En Châteauneuf-du-Pape rouge, les plateaux de la Crau et du Piélong, ont donné des résultats que l'on obtient seulement dans les grands millésimes : une impression de générosité, de fraîcheur, de belle maturité, de richesse et d'harmonie se dégage des grenaches ; les Syrah sont tendus, serrés, noirs, frais et élégants ;

les mourvèdres, un peu plus austères, sont d'une grande richesse, très "cailloux", longs et frais.

La synergie des cépages semble évidente et de chacun d'eux ressort une structure noble et élégante. Les blancs sont d'une fraîcheur et d'un équilibre remarquable. Ils ont la minéralité et le relief des belles années de vieillissement, le velours et l'onctuosité du plaisir.

Le Clos La Roquette est en bouteille depuis le 15 avril après un mois de repos, il aura retrouvé toute sa personnalité ; le Vieux Télégraphe fera son entrée sur le marché en fin d'année 2005, après un élevage sensiblement plus long.

En Gigondas rouge, le millésime 2004 marquera aussi son passage ; d'ores et déjà, il apparaît comme le meilleur produit depuis 1998, date de notre prise en main des Pallières. On a l'impression

d'avoir découvert un nouvel espace d'harmonie, entre le fruit, le terroir et la richesse du grenache.

La surmaturité se fait sentir sans masquer la minéralité, ni la

fraîcheur des fruits et de la structure. Le seul bémol, comme d'ailleurs pour les Châteauneuf-du-Pape, est le rendement du millésime : sur l'ensemble de nos crus, nous avons produit 28hl/ha.

Le Pigeolet rouge 2004 ne fait pas exception à la règle ; c'est beau, frais, fruité, droit, élégant et sans dureté. Certainement là aussi, le meilleur produit depuis 1998, date à laquelle l'assemblage actuel a vu le jour. Il n'est pas dans nos habitudes d'employer des superlatifs, mais 2004 nous y oblige.

*un millésime
qui s'annonçait déjà
dans le vignoble,
comme exceptionnel.*

SÉMAPHOR

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-Libeccio

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