

SÉMAPHOR

N°21 - JUIN 2010

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



HOMMAGE À HENRI

Henri Brunier, 3ème génération de vignerons du Vieux Télégraphe est décédé à l'âge de 85 ans, à la fin du mois d'Octobre 2008. Sa vie fut toute entière consacrée à la vigne ; on aurait pu facilement le surnommer « l'Homme de la Crau », tant il a œuvré à la mise en culture de ce haut lieu de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Comme il faut de très nombreuses années pour connaître ses parents, il faut très longtemps pour réaliser et accepter leur départ. C'est en grande partie la cause du silence de Sémaphore ; parler de choses matérielles sans rendre hommage à Henri paraissait inconcevable, mais Sémaphore ne devait pas s'éteindre avec lui, puisqu'il a été créé pour communiquer sur un ouvrage qui fut en partie le sien. Alors seul le temps qui passe, à l'image d'une récolte nécessitant 4 pleines saisons, a autorisé ces quelques lignes.

Né en Provence en 1923, et quitter ce monde aujourd'hui, c'est passer de la charrue tirée entre les galets de la Crau par un ou plusieurs chevaux, à la gestion parcellaire « Internetique » assistée de plusieurs satellites à la fois, dans un monde émaillé de bouleversements majeurs : vivre le lendemain de la Grande guerre, la 2ème guerre mondiale, la montée en puissance des Etats-Unis, la désintégration de l'URSS, l'apparition de nouveaux modes de communication, l'avènement de l'Europe, le réveil lent de la Chine jusqu'à devenir l'atelier du Monde, la progressive radicalisation de l'Islam pour en arriver au 11 Septembre et ses conséquences...

pour un passionné de politique internationale, il fut servi !

Il a connu l'ère du « je m'enfoutisme », celle de la nourriture en contrebande, et en même temps celle de la prise de conscience que notre planète ne pouvait survivre sans plus de sagesse ; il avait compris il y a fort longtemps que simplement ne pas gaspiller suffirait à changer la direction du monde. Il faisait partie de ces gens qui éteignent systématiquement la pièce qu'ils quittent, qui n'hésitent pas une seconde à rogner quelque peu sur leur confort pour le bien et l'avenir de tous.

Il faisait en outre preuve d'une grande générosité pour les siens et jamais au cours de sa vie le gain n'a influencé ses actes.

Les signes extérieurs de richesse qu'il arborait se résumaient à un bien-être, une sérénité et une ambition pour les siens bien plus importante que sa propre ambition. Son bonheur passait par celui de sa famille et de ses amis. Un travailleur de l'ombre, rude et délicat, préférant "la belle ouvrage" aux beaux discours.

Ses traits de caractère, les détails de sa personnalité il fallait les deviner, les sentir, ne se livrant que très rarement ; parler d'Henri c'est comme parler d'une église dont l'accès vous est interdit ; une présence forte, belle et rassurante qui ne peut abriter que de nobles pensées. Au fond, à quoi bon en savoir plus quand l'essentiel apparaît si évident. Ne se livrant pas facilement lui-même, il n'attirait pas les confidences, l'adversité avait fait de lui ce qu'il était et comptait bien qu'elle poursuive son rôle de formateur sur les générations qui le suivaient.

Mais au-delà de tout, ce qui le caractérisait le plus était le respect d'autrui ; il respectait profondément jeunes, moins jeunes, affiliés ou lointains, dans l'exercice quotidien de sa vie, qu'il fut d'une simplicité enfantine ou d'une grande complexité, dans la mesure où à son tour ce dernier était respectueux des autres. Ni plus ni moins qu'une grande générosité de cœur, une belle ouverture et jeunesse d'esprit, qui rencontrèrent leur point d'orgue lorsqu'il se trouva face au passage de relais à ses enfants, ce qu'il accomplit avec noblesse et naturel, exactement à son image.

Daniel Brunier.

MILLÉSIME 2009, À LA HAUTEUR DE SA RÉPUTATION

Encore un millésime qui va marquer les mémoires, et qui d'ailleurs a déjà fait un sacré « Buzz » autour de lui, comme il est bon ton de dire. Il faut avouer que les conditions climatologiques qui ont accompagné son cycle complet, furent toute particulière et n'ont pu donner naissance qu'à des vins non moins particuliers.

Si on le reprend à son début, le premier point important fut un automne 2008 et un hiver 2008/2009 dont la pluviométrie fut bien supérieure à la moyenne des 20 dernières années (460mm du 1er Oct. à fin Fév. contre 275mm en moyenne), ayant pour effet direct un rechargement des réserves souterraines, affaiblies par quelques hivers déficitaires. On dit toujours que les pluies de printemps ne rattrapent pas un hiver sec, c'est encore plus vrai dans nos régions méridionales, les bases du millésime étaient donc bien implantées.

Sans être froid, le printemps qui a suivi fut plus frais que d'habitude ; sensation de fraîcheur renforcée par de nombreux jours de pluie et un Mistral assez présent qui va d'ailleurs le rester jusqu'à la fin du cycle, nous apportant tantôt son aide précieuse, tantôt détruisant beaucoup sur son passage. C'est ainsi que jusqu'au 15 Juin se sont entrecroisées averses, belles journées et périodes ventées d'une violence rarement égalée. On peut imputer à ces épisodes de fort Mistral, une bonne partie de la perte de récolte que nous avons subie sur ce millésime, déjà déficitaire physiologiquement.

Va ensuite s'installer une période de 3 mois, particulièrement chaude et sèche qui, couplée aux réserves d'eau en présence,

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

fut très favorable à une accélération soudaine du cycle végétatif, allant jusqu'à perturber sérieusement les prévisions de dates de vendanges.

C'est dans ces conditions sanitaires parfaites, que nous avons abordé la cueillette des blancs fin Août, pour terminer par des Mourvèdres retardataires le 5 Octobre ; vendanges entrecoupées par deux épisodes pluvieux suivis de Mistral, n'entraînant aucune conséquence sur l'état sanitaire des raisins, qui demeura pratiquement parfait jusqu'au dernier jour.

Après une période de vinification sans encombre mais très longue compte tenu de l'étalement des récoltes, et un hiver très froid, on peut enfin découvrir les 2009 en détail en ce printemps 2010.

Le Pigeolet blanc est fidèle à lui-même, sur les fleurs blanches, la simplicité et l'équilibre.

On déplore l'absence de rosé, Au Petit Bonheur les Pallières, pour cette année.

Aussi bien Clos La Roquette que Vieux Télégraphe blanc, sont d'une belle définition, chacun bien implanté dans son style, assez ouverts au nez, équilibrés, belle présence en bouche, jolie fraîcheur ; des arômes de fruits blancs, de fleurs blanches, d'anis ; très jolie structure.

Le Pigeolet rouge, issu des contreforts du Mont Ventoux, a profité pleinement de la période de chaleur sans manque d'eau ; c'est brillant, droit, onctueux, plein de plaisir et d'harmonie : il va certainement compter parmi les tout meilleurs Pigeolet.

“...ça pousse fort, c'est droit, aérien et riche.”

Les Pallières, cuvée Les Racines N°3 du nom, encore très fermé au nez, fait preuve d'un bel équilibre entre richesse, velours et élégance ; c'est le noir qui domine, l'amertume même ; c'est serré, vineux, profond ; on a vraiment l'impression de le surprendre au réveil.

Les Pallières, Terrasse du Diable, un peu plus rustique, agressif et caractériel offre des fruits plus frais peut-être et à la fois très mûrs. C'est riche, solide, charnu ; les tanins sont bien là et vont nécessiter une longue période d'élevage.

Télégramme est synonyme de Grenache mûr, solide, réglissé, nonchalant, presque facile déjà.

La Roquette est tout en relief ; le nez est pointu, sensation d'encre, c'est mûr et noir ; la bouche est très serrée, naturellement concentrée, on retrouve le chocolat noir avec force, ce qui est rare à Châteauneuf-du-Pape.

On retrouve dans l'Accent de la Roquette toutes les vertus d'un Grenache vieilles vignes issu d'un millésime où les maturités parviennent à l'équilibre idéal, où la richesse laisse place au relief, à la finesse et à la profondeur.

Le Vieux Télégraphe présente une belle harmonie entre fraîcheur et le côté serré du millésime ; c'est noir aussi, sensiblement amer, beau squelette, ça pousse fort, c'est droit, aérien et riche.

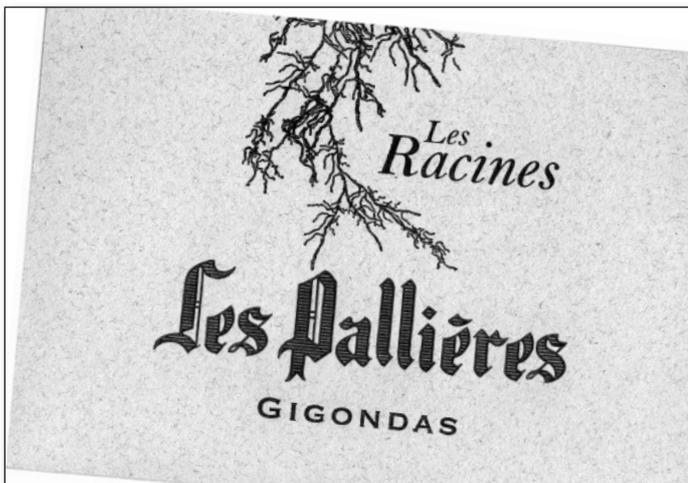
On l'aura compris facilement, il faudra être patient avec les rouges 2009, leur concentration naturelle due à des rendements très faibles, nous font penser que les deux années d'élevage ne seront pas de trop pour arrondir, adoucir et harmoniser.

LES PALLIÈRES SE COUPE EN DEUX

Deux caractères il va de soi.

Nombreux d'entre vous ont déjà pu constater et même déguster que d'un seul vin rouge, le Domaine Les Pallières est passé à 2 cuvées parcelles nommées Les Racines et Terrasse du Diable, à compter du millésime 2007, sous le nom-chapeau de « Les Pallières » bien entendu.

Les Racines on l'aura compris, est issue des vieilles vignes du domaine, principalement situées autour des bâtiments d'exploitation, à une altitude de 200 m environ. Le Grenache y domine l'assemblage à plus de 80 %, il est accompagné par la Syrah, le Cinsault et la Clairette ; cette cuvée représente le cœur, l'origine du domaine ; la moyenne d'âge de son vignoble dépasse les 60 printemps.



d'altitude, le Grenache y est bien entendu le cépage principal, représentant 90% de l'assemblage, accompagné de 5% de Mourvèdre et de 5% de Clairette, parcelles qui ont été créées il y a un peu plus de 40 ans par les frères Roux, anciens propriétaires.



Alors pourquoi séparer ces deux caractères ? Ne dit-on pas que dans le Sud de la Vallée du Rhône, les assemblages de cépages apportent la complexité des vins, en est-il vraiment de même avec les lieux-dits, les expositions ?

Certainement, mais depuis plusieurs années nous constatons à Pallières, que les productions de ces deux micro-climats apportent des vins de caractères si différents, qu'ils luttent pour trouver leur harmonie lorsqu'ils sont assemblés. Une sorte de mariage de raison.

Terrasse du Diable tire son nom de la plus haute parcelle du domaine, dénommée ainsi au cadastre, certainement dû à la difficulté rencontrée pour y accéder. La cuvée est en effet réalisée à partir de la production de l'ensemble des parcelles d'altitude, toutes disséminées au milieu des 110 ha de bois qui font partie intégrante du domaine et de ses caractéristiques. Elles sont situées entre 250 et 400m

On ressent cela principalement dans les personnalités de la structure tannique ; une impression de créer non pas de la complexité mais un niveau de tanins différent, qui peut mettre des années à s'intégrer.

Il y avait aussi cette frustration de voir se perdre l'identité de certaines cuvées dans un vin unique, cette curiosité de voir s'épanouir une

personnalité qu'on aime bien, même si elle n'est pas dominante. Frustrante aussi la situation de produire un seul vin, un seul goût, un seul moment, une seule discussion, un seul compagnon, une seule proposition. L'idée de comparer n'est pas à l'origine, mais plutôt d'avoir le choix. Le choix pour l'instant, la cuisine, l'humeur ; c'est un luxe gratuit qui prend toute son importance quand il est absent.

Bref on l'aura compris, il n'y a rien de bien scientifique dans la décision de créer deux personnalités de Pallières, mais plutôt l'envie d'aller un peu plus loin dans la compréhension de notre Terroir, de se faire plaisir et nous l'espérons, de faire plaisir au plus grand nombre de nos amis clients.

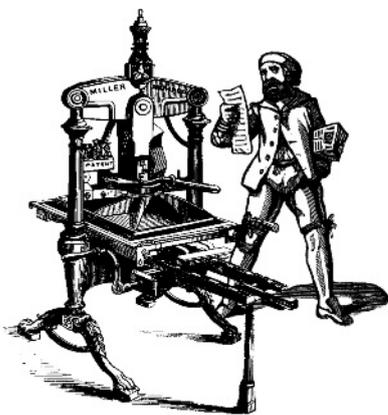
Il est évident que 2007 fut un millésime de rêve pour ce nouveau départ de Pallières ; il nous a apporté à la fois la délicate richesse des vieilles vignes et la fraîcheur intense des Grenaches d'altitude, mais nous sommes bien entendu convaincus que l'avenir nous apportera d'autres surprises très intéressantes de ce genre.

Pour conclure, il faut dire aussi qu'il nous démangeait de dépoussiérer l'étiquette de Pallières ; nous avons travaillé durant plus de 10 années à reconstruire le vignoble, les caves et le chai de vinification, les bases étant solides nous pouvions sereinement travailler sur le rajeunissement de l'image.

REVUE DE PRESSE (EXTRAITS) PRESS REVIEW (EXTRACTS)

Par respect pour les textes originaux des différents écrivains qui nous font le plaisir de nous consacrer leur temps et leur passion, nous avons fait le choix de ne pas traduire la revue de presse qui suit. Elle va donc s'articuler autour de textes d'auteurs, qui ont l'avantage de préserver la sève originelle des commentaires et le défaut de ne pas être forcément compris par certaines personnes, nous nous en excusons par avance auprès d'elles. **Le respect du Terroir des Mots, en quelque sorte.**

La Revue de Presse complète est consultable sur : www.vignoblesbrunier.fr



DECANTER WINE MAGAZINE APRIL 2010

VIEUX TELEGRAPHE
ROUGE 2008

Sweet, mild Grenache fruit and a floral air. Typical plum flavours and fine texture. A few moments of late tannin. Length is adequate, but it is less open than many 2008s.

GAULT MILLAU FEV-MARS 2010

VIEUX TELEGRAPHE ROUGE
2008

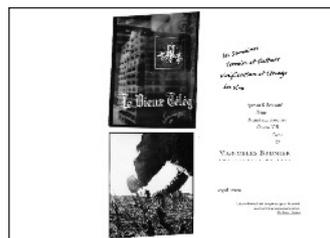
Une sincérité et une probité humaines qui s'expriment également à travers les vins. Les recettes sont simples : une vision à long terme solide, basée sur des choix que l'expérience a validés ; mais également une adaptation à chaque millésime. Le dernier petit secret : pas de faux-semblant. Un vin austère, plus profond que puissant avec, en filigrane, des notes de curry, de prune, d'anis, d'épices douces. Un vin mentholé, droit et "classique" dans le plus beau sens du terme, s'allongeant sur la salinité.

INTERNATIONAL WINE CELLAR - #148 JAN/FEB 2010

VIEUX TELEGRAPHE ROUGE 2008
Ruby-red. The nose offers deeper and smokier aromas than that of the Télégramme, with cherry and herb qualities and a note of anise. Smooth, sappy raspberry and cherry flavors pick up a sexy floral quality with air. Attractively sweet and open-knit, this should be drinkable soon after release.

JANCIS ROBINSON NOTES - NOV 2009

VIEUX TELEGRAPHE ROUGE 2008
Mealy and substantial and interesting. Real depth to this with structure and intensity. Long (a rarity in 2008). Obviously this has been made with a great deal of ambition. This has a beginning, middle and end.



www.vignoblesbrunier.fr

WINE ADVOCATE ROBERT PARKER OCT 2009

VIEUX TELEGRAPHE
ROUGE 2008

Production for the grand vin in 2008 was down by 20-25%, and the 2008 Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape appears to be a soft, richly fruity wine revealing lots of raspberry and black cherry fruit intermixed with notions of nori (the seaweed wrapper found in sushi restaurants), roasted Provencal herbs, and garrigue. This lovely front end-loaded effort will be unusually precocious, so it should be drinkable upon release, and will evolve for 7-10 years.

WINE SPECTATOR 30 DEC 2009 TOP 100 - 2009

VIEUX TELEGRAPHE RED
2007 - 3RD RANK (95 pts)

When Châteauneuf-du-Pape became France's first AOC in 1936, Vieux Télégraphe had already been in operation for nearly 40 years. Today, brothers Daniel and Frédéric Brunier farm the domaine's 173 acres located in the appellation's famed La Crau sector. The wine is a blend of 65% Grenache, 15% of each Syrah and Mourvèdre and a dash of Cinsault, Clairette and others, all sourced from vines averaging 60 years of age. 17000cs made. The prizes for this TOP100 will be delivered in Las Vegas on October 30, 2010 during the New World Wine Experience.

GAULT MILLAU FEV-MARS 2010

ROQUETE ROUGE 2008
Beau toucher en bouche, très soyeux, anisé, aucunement opulent mais bien tramé. La longueur s'étire sur des notes mentholées, dans une certaine "brillance" gustative.

INTERNATIONAL WINE CELLAR - #148 JAN/FEB 2010

ROQUETE ROUGE 2008
Dark red. Ripe dark berries and cherry on the nose, with deeper notes of plum and licorice coming up with aeration. Rich but surprisingly energetic on the palate, offering sweet raspberry and cherry flavors and good mineral snap. A spicy note adds vivacity to the focused, sappy finish. Showing an elegant personality already.

SÉMAPHORE

EDITEUR :
VignoblesBrunier.fr
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.fr

MAQUETTE :
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Laffont - Avignon