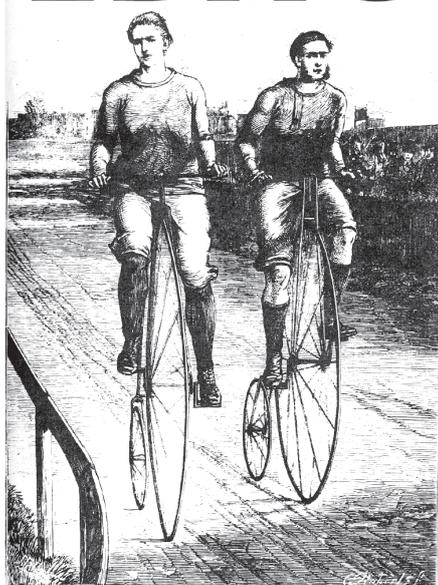


# SÉMAPHOR

N°22 - JUIN 2011

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

## EDITO



## ON CHANGE DE BICYCLETTE !

Lorsque nous sommes arrivés au tout début des années 80, mon frère et moi, pour reprendre le Domaine du Vieux Télégraphe, nous avons hérité d'un superbe vignoble « mûr », sur lequel et autour duquel nous avons pu construire les 30 années, les 30 millésimes qui viennent de s'écouler, j'allais dire, si naturellement.

Au même moment dans « la corbeille », il y avait un chai de vinification flamboyant neuf, d'une simplicité exemplaire, dans lequel le gravitaire tenait une large place, principalement en ce qui concernait la réception des raisins au chai.

En somme, « voilà le pain Messieurs et voici le couteau, à vous d'oeuvrer ».

La philosophie de base de ce nouvel outil de travail était remarquable ; elle correspondait bien sûr à ce qui nous avait été enseigné en matière de respect de la matière première, du Terroir, respect de ce fragile Grenache, mais aussi en matière d'introduction de la notion d'égrappage sélectif et bien sûr aussi en matière d'hygiène et d'évolution des techniques de vinification de l'époque.

Pratiquement chaque année, depuis sa construction en 1979, des améliorations sérieuses y ont été apportées ; transcription annuelle de l'expérience vécue au cours d'une vinification de plus, venue se déposer en fine couche sur nos épaules communes.

Ainsi va la vie des hommes du vin vivant en couple avec leur Cave, mais il arrive un jour où les modifications, les adaptations, ne peuvent plus demeurer de l'ordre du « fine tuning », mais passer au niveau du structurel : trop petit, trop vécu, plus adapté aux normes de sécurité etc. Et là il faut se faire plaisir : changer le « vélo », en veillant bien entendu à ce que sur le porte-bagage de la nouvelle monture, se retrouvent bien rangées, bien ordonnées, toutes ces petites couches du si précieux vécu.

Daniel Brunier

## MILLÉSIME 2010, ENCORE UN GRAND CHEZ NOUS !

D'un côté Mère nature nous punit, et d'un autre elle nous apporte une très grande satisfaction avec ce dernier millésime, comme d'ailleurs avec son prédécesseur. A croire qu'elle s'humanise...

D'un côté, elle nous apporte un millésime de superbe facture, du style des 2007, et d'un autre elle nous laisse sur notre faim avec seulement 21 hl par hectare de moyenne sur l'ensemble de nos vignobles, Pigeolet exclu.

Mais revenons sur ce qui fit ce millésime, encore une fois, unique.

La base d'un grand millésime se dessine souvent durant l'automne et l'hiver qui le précède ; on constate que durant l'automne 2009 et l'hiver 2009-2010, nous avons reçu beaucoup de pluies, beaucoup plus que les chiffres moyens nous laissaient espérer. De plus les températures hivernales ont été réellement basses, ce qui par association a apporté à nos vignobles méditerranéens de superbes réserves d'eau en puissance et un repos végétatif le plus long possible.

Le printemps est arrivé, assez normal en matière de pluviométrie mais déficitaire au niveau des températures, et c'est là que nous avons reçu une vraie gifle en pleine face : Mistral et basses températures ont eu raison d'une grande partie des boutons floraux, nous laissant seuls face à notre réalité : la récolte serait d'ores et déjà très faible ! Durant les deux semaines que compte la floraison dans notre secteur, nous avons pris conscience qu'une grande partie de la

récolte à venir s'était déjà envolée. Quel métier ! Qui d'autre qu'un paysan pourrait endurer une telle correction sans pouvoir pointer du doigt le moindre fautif humain ?

On arrive à l'été malgré tout avec confiance ; les petites récoltes sont toujours plus faciles à gérer, moins fragiles, moins sensibles aux attaques des parasites et maladies ; voilà donc que le positif reprend le pas, mais avons-nous un autre choix ? Juin se passe bien, Juillet très sec puisqu'il n'enregistre absolument aucune pluie et Août est tout à fait normal, chaud et sec, seulement 10 mm de pluie viennent perturber son déroulement.

Nous abordons donc les premiers tests de maturité dans une ambiance plutôt décontractée, face à une petite récolte en puissance, de toute beauté au niveau sanitaire, bien décidés à laisser mûrir parfaitement les rescapés du Mistral. On s'aperçoit rapidement que malgré la faiblesse de la récolte et les deux mois d'été très secs et chauds, il va falloir être patient pour obtenir une maturité équilibrée.

Ce ne sera que le 10 Septembre que les premiers raisins blancs seront récoltés au Vieux Télégraphe, donnant le coup d'envoi à cette récolte 2010 qui s'achèvera environ 4 semaines plus tard à Pallières, dans une sensation de frustration assez forte car de si beaux raisins, on souhaiterait en cueillir bien davantage. Période de vendange entrecoupée de 2 épisodes pluvieux, suivis tous deux par chance du Mistral salvateur et sans conséquence négative sur l'état sanitaire de la récolte.

Les vinifications furent assez « cool », la faiblesse des rendements a donné aux hommes des chais, Frédéric, Léo, moi-même et les équipes de cavistes, tout le temps nécessaire de conduire leurs travaux sans aucun stress, bien au contraire.

A ce jour, on peut dire haut et fort que le millésime 2010 est pour nous, magnifique ; ça a pris du temps pour retrouver les sensations que nous avons eues durant la période de vinification, mais par expérience, nous savons que nous pouvons nous y fier pour prévoir l'avenir en période où les vins sont fermés.

Le Pigeolet blanc est égal à lui-même, sans grande surprise, peut-être un peu plus austère que les millésimes précédents, on souhaiterait pour ce style de vin un peu plus de « fun », mais ses cépages et son spécifique terroir parlent un langage qu'il nous est difficile d'éviter. C'est droit, franc, de beaux arômes de fleurs blanches et une bouche assez ample, certainement plus un vin de repas que d'apéritif.

Le Clos La Roquette blanc est d'un équilibre et d'une fraîcheur remarquables : fleurs blanches, agrumes et anis se bousculent pour dominer la situation aussi bien au nez qu'en bouche : après quelques mois de bouteilles et le volume revenu, ça va exploser.

Le Vieux Télégraphe blanc, toujours un peu plus austère au début n'est pas en manque de caractère : le nez est profond, minéral, complexe ; la bouche est riche, onctueuse, fraîche, légèrement perturbée encore mais il ne fait aucun doute que l'harmonie va se faire jour au moment de son premier anniversaire. Il en est ainsi depuis bien longtemps et principalement en présence d'un millésime de cette trempe.

Au Petit Bonheur Les Pallières, porte vraiment bien son nom cette année ; il nous a déjà apporté beaucoup de satisfactions : son caractère bien à lui, apporte bien plus que de la curiosité, un réel plaisir. Le nez pourrait être celui d'un vin blanc où le bois rivalise avec des

arômes de terroir plus que de « fruits exotiques », sans pour cela être austère ou lourd ; la bouche est franche, nerveuse sans être agressive, ce n'est pas non plus explosif mais ça dure et c'est droit. La fin est presque salée, c'est minéral, ça respire Les Pallières et ça fait du bien.

Le Pigeolet rouge est de toute beauté ; vif, frais, vineux, fruits rouges, élégant, riche, sans dureté, long et presque salé à la fin ; on pourrait presque avancer qu'on n'a jamais fait mieux en Pigeolet, mais ce n'est pas à nous à le dire.

En Pallières rouge, les deux sélections parcellaires, disons les deux caractères, les deux « frangines », sont encore bien différentes dans leur édition N°4 : on retrouve cette fraîcheur d'arômes, ces fruits directs, cette spontanéité dans Terrasse du Diable ; la bouche est intense mais ne manque pas d'élégance, c'est riche, un peu plus velours que les millésimes précédents, les tanins sont bien intégrés, c'est long et joli.

Les Racines est quelque peu plus discret au nez ; un peu plus austère aussi en bouche, mais ce sont des traits de caractère auxquels nous sommes habitués depuis 2007 ; le côté complexé du Grenache, timide peut-être, un peu comme un grand et gros chien qui veut se faire tout petit pour ne pas qu'on lui demande de sortir du salon et enfin pouvoir donner tout ce dont il est capable, pour peu qu'on le regarde et qu'on l'écoute, qu'on le comprenne ; on t'a compris l'Ami, tu as la profondeur du sol qui t'a porté.

Le Télégramme porte en lui toute l'élégance du millésime ; nez d'herbe coupée, frais, noisette ; la bouche est jolie, riche et gentille à la fois ; une sensation d'épices douces, de structure bien intégrée lui donne son côté très accessible et profond : les jeunes Grenaches commencent à vieillir et ça se sent.

La Roquette n'a pas cette nonchalance, cette rondeur ; le nez est noir, intense, droit et frais.

Le caractère est beaucoup plus présent et affûté ; on sent les vieilles vignes, leur profondeur et leur austérité positive ; on ne peut pas parler de gentillesse, la bouche est ciselée, noire, serrée, droite, légèrement amère pour l'instant ; l'âme de La Roquette est par là, on n'en a jamais été aussi proche.

Le Vieux Télégraphe est une sorte de mélange entre densité et nonchalance ; on retrouve l'herbe coupée mêlée au silex, un nez d'olive verte mêlé aux fruits frais. La trame en bouche est bien définie, c'est ample, aérien, presque envoûtant ; c'est le Zan qui domine actuellement, un mélange naturel de finesse et de richesse ; les tanins sont là, présents où on les attend sans dominer la situation mais en la ponctuant par une touche de salinité.

Comparer 2010 à un autre millésime est étrangement compliqué ; il est de la veine des 2007 mais foncièrement différent ; du 2009 il en a la densité sans la dureté ; du 2005 on peut dire qu'il en est proche aussi, mais sa profondeur est plus importante ; bref, encore un caractère bien trempé qui va ajouter une page supplémentaire à notre nuancier.

**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

# UN NOUVEAU CHAI DE VINIFICATION AU VIEUX TÉLÉGRAPHE

## LA SITUATION : CE QUI N'ALLAIT PLUS

Construit en 1979, le chai de vinification montrait depuis quelques années des lacunes sérieuses au niveau de sa capacité en volume, en matière de sécurité du travail, mais aussi et bien entendu, au niveau œnologique pur.

En effet, le Domaine s'est agrandi durant les 30 années passées, sans que le potentiel de vinification n'ait bougé; il faut dire que la bicyclette avait été choisie plutôt grande pour palier un éventuel changement de taille, mais pas suffisant pour les exigences actuelles. Le dernier millésime ayant réellement pointé du doigt le problème fut 2007 (récolte normale de 33 hl/ha); les 3 qui ont suivis, tous très faibles en quantité, nous ont permis de travailler sur le projet, sans avoir été entravés. En effet sur les 3 dernières années, nous avons vinifié le volume de seulement 2,2 récoltes, un mal pour un bien.

En ce qui concerne les normes en matière de sécurité du travail de la fin des années 70, elles étaient loin d'être comparables à celles qui nous sont imposées aujourd'hui; en ce sens, notre outil devenait obsolète. Au sein d'un chai de vinification créé en 1979, dont le gravitaire est l'élément moteur, malgré toutes les améliorations apportées régulièrement tenant compte du mieux que possible de l'évolution des réglementations européennes, il devenait compliqué de travailler en période de récolte, avec des équipes de cavistes souvent entourées de stagiaires, de façon sereine et en harmonie avec nos exigences de travail.

La réflexion sur la sécurité et le confort des hommes, fut l'un des éléments déclencheurs de ce projet et a eu d'ailleurs, des conséquences importantes sur son ampleur.

Et enfin, sans dénigrer aucunement le niveau de connaissance et d'expériences œnologiques que nous avons en 1979, il est évident que ce que nous savons aujourd'hui est d'un ordre complètement différent. Les grands principes n'ont pas changé, notre philosophie de base est restée la même, mais tout a été remis en cause durant cette longue période, beaucoup d'incertitudes ont été levées et de vraies directions ont été clairement définies pour l'avenir. Nos exigences ont évolué plus rapidement et surtout plus loin que notre outil ne pouvait aller.

---

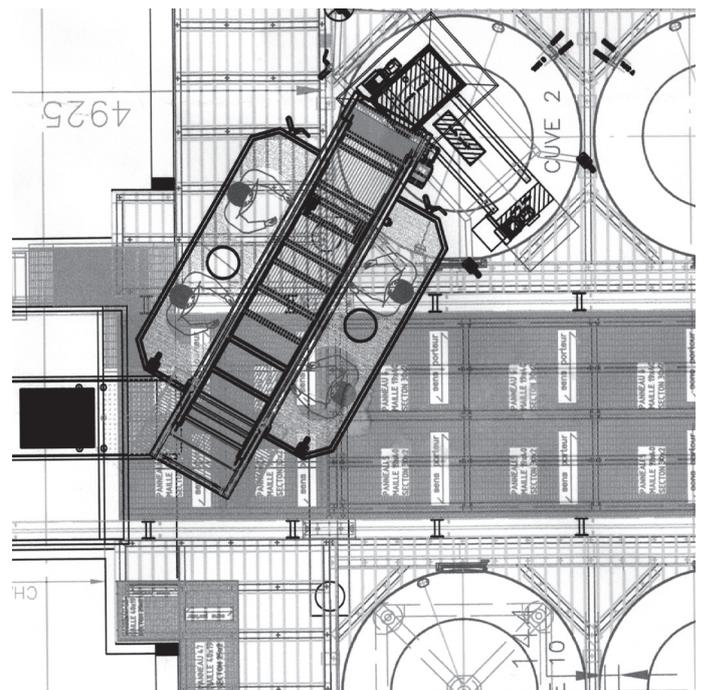
## LE PROJET : LES CHANGEMENTS ET CE QUI VA RESTER

10 Janvier 2011, le démontage de l'existant peut commencer; le souci majeur lorsque l'on s'attaque à la restructuration complète du chai de vinification dans un domaine viticole, petit ou grand, c'est bien entendu le délai: il faut être opérationnel pour la récolte qui arrive, tout en n'ayant rien sacrifié de la précédente.

La configuration dans laquelle se trouve le chai de vinification au Vieux Télégraphe, fait que l'agrandissement ne pouvait se concevoir que par le Sud, compte tenu de la colline qui bloque toute expansion aérienne par le Nord. Nous avons le potentiel d'un agrandissement de 30% environ en couvrant la cour Sud; c'est donc l'option qui s'est imposée à nous et qui va être mise en oeuvre. 30% d'augmentation de capacité de vinification, nous permettra de vinifier une récolte totale sans devoir découper une seule cuve avant la fin de la récolte, ce qui n'était pas le cas jusqu'alors, en situation de rendement de 30hl/ha et plus.

Notre sensibilité aux caves hybrides en matière de matériaux utilisés en vinification, nous a poussé jusqu'ici à mixer Inox et Bois au Vieux Télégraphe. Ce que nous avons décidé de rendre encore plus évident à l'occasion de cette restructuration, en donnant une place plus importante aux cuves bois, dont les résultats en matière de finesse de structure tannique sont très positifs; l'inox ne représentera plus que 60% de la capacité du futur chai.

Les grands principes œnologiques que nous prônons depuis des décennies seront respectés et en ce qui concerne l'un d'entre eux, la réception des raisins par gravité (ou gravitaire), en sera encore plus affiné. Jusqu'à ce jour c'était un conquet mobile, muni d'une vis sans fin de grand diamètre, qui remplaçait tuyaux et pompe à vendange; dans la nouvelle version, c'est la vibration qui va déplacer le raisin vers la cuve. Une technologie encore plus respectueuse de la matière première: le conquet (vibrant) de réception, se déplacera de la même façon, sur rails, et ira se positionner au-dessus des cuves pour y livrer le raisin par simple vibration. De plus, il nous permettra un troisième tri de la vendange, qui pourra être réalisé juste avant encuvage, bien utile en cas de millésime difficile; on touche là à un autre des grands principes de travail que nous tenions à faire progresser.



Les grandes étapes de la vinification seront parfaitement identiques à ce qu'elles étaient, avec simplement quelques améliorations en matière de contrôle, de facilité d'intervention, d'accès aux cuves etc. De vrais bons « détails » comme on les aime.

Et la sécurité dans tout ça ? Parfaitement respectée par la création d'un seul vrai niveau de travail au sommet des cuves, par caillebotis bois et métal, intégrant les rails du conquet mobile de réception, où les hommes comme les machines, pourront se déplacer autour des trappes des cuves et y intervenir dans les meilleures conditions.

A l'heure où l'on écrit ces lignes, tout semble être orienté dans le bon sens pour que le projet se transforme en belle réalisation, mais de grandes étapes de travail restent à franchir et une chose est bien sûre: pour les vendanges 2011 on ne sera pas exigeant sur la finition des peintures.