

# SÉMAPHOR

N°24 - SEPTEMBRE 2013

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



## « NATURE » ou « NATUREL » ?

**L**oin d'être un jeu de mots, la question se pose régulièrement et sérieusement à tout passionné et amateur de vins traditionnels, à tout professionnel du vin qu'il soit dans la production ou la distribution.

Le reproche que l'on peut faire à ces deux termes est bien sûr d'être trop vagues, imprécis et empreints d'un certain flou artistique ayant pour but d'éviter d'entrer dans les détails de leur substance. Mais aussi et surtout ils ont l'énorme défaut d'introduire une difficulté de classification ; on ne sait pas à quel Saint Bio se vouer. Mais quelle importance ? L'essentiel n'est-il pas que les vins soient issus d'une agriculture respectueuse de la planète ? Mais aussi le vin n'est-il pas naturel par essence même ?

Alors « Nature » ou « Naturel » ?

La famille des vins Natures ne s'autorise pas l'utilisation de soufre ( $SO_2$ ), alors que des vins Naturels peuvent être issus d'une vinification et d'un élevage où l'on utilise une faible dose de  $SO_2$ .

On comprendra vite dans ces propos que nous attachons un grand intérêt à produire des raisins et des vins toujours plus près du « Naturel », c'est-à-dire issus d'une viticulture biologique et d'une vinification avec le moins d'intrants possible mais que nous acceptons que nos vins soient aidés dans leur élevage par une faible dose de  $SO_2$ . Et nous pensons même que pour donner naissance à un vin de Terroir de qualité, où le fruit primaire et les arômes de fermentation ne sont pas des priorités, où par contre les sensations de salinité, de minéralité, de velours et d'élégante structure sont prioritaires, le support  $SO_2$  à faible dose est nécessaire. Il nous permet de ressentir avec plus de netteté les arômes délicats, les structures légères, le goût de « Mistral », la droiture, la salinité et autres sensations dont les origines sont directement liées à la qualité

du raisin et non pas aux techniques de vinification.

Les déviances gustatives que l'on risque de rencontrer sur un vin livré à lui-même, sans  $SO_2$ , ont la caractéristique de masquer les arômes les plus fins du vin au profit d'arômes instables qui évoluent en fonction des latitudes et des températures. Des arômes de déviation tout simplement, qui nous rappellent que le vin est vivant et qu'il ne cesse d'évoluer tout au long de sa vie pour parvenir, si on le laisse vagabonder, à sa phase ultime qu'est le vinaigre.

Alors « Nature », pourquoi pas ? Lorsque le vin est créé pour une durée très limitée dans le temps, mais aussi lorsqu'il n'est pas destiné à réaliser de longs voyages... « Naturel », certainement et peu importe à quelle sous-famille le vin appartient, dans la mesure où son créateur peut garantir que tout a été mis en œuvre pour qu'il le soit réellement, de la culture du raisin jusqu'à son élevage.

P.S. : les doses de  $SO_2$  actif (moléculaire), utilisées aux Vignobles Brunier sur vin rouge et blanc se situent entre 0,35 et 0,60 mg/L.

Daniel Brunier

SÉMAPHOR

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

RÉDACTION : Daniel Brunier - IMPRESSION : Rullière Libeccio

# MILLÉSIME 2012, UN PHÉNOMÈNE

*Avec beaucoup de retard, les commentaires internes sur le millésime 2012 aux Vignobles Brunier sortent enfin. Les raisons en sont diverses et n'ont pas d'intérêt de se voir détaillées dans ces lignes.*

*L'exercice est toujours délicat et un peu fastidieux, il faut se repositionner dans le contexte de la naissance du millésime, soit au lendemain de la récolte 2011, automne 2011, au moment où la vigne s'arrête de pomper sur les réserves hydriques et donc, où ces dernières recommencent à se former pour nourrir le millésime suivant. Un automne tempéré et, malgré un mois de novembre 2011 très pluvieux, qui se solde par un léger déficit en eau.*

*Va suivre un hiver plein de contrastes ; on a eu tendance à le qualifier de doux, mais il nous a aussi apporté une des périodes les plus froides des dernières décennies. En effet décembre et janvier ont été très doux, si bien que certains céps ont vécu de légères montées de sève. Février est arrivé en nous apportant 10 jours de froid intense, renforcé par un Mistral très puissant ; ce qui, arrivant à la suite d'une période douce, a eu des conséquences énormes sur les végétaux. Nous avons perdu sur l'ensemble de nos vignobles dans cette période-là plus de 15 000 céps de vigne, principalement de très vieux Grenache, soit la valeur de 5 hectares, ce qui est tout à fait exceptionnel, et fort heureusement. D'une manière naturelle, pour la surface que nous exploitons, nous perdons chaque année la valeur de 2 hectares, mais quasiment jamais dû au froid.*

*Quand arrive le mois de mars, on se rend compte que le déficit hydrique s'est encore aggravé pour atteindre -30% par rapport à la normale. Le printemps qui suivit fut simplement normal, tant en matière de températures que de pluviométrie ; le retard n'a pas donc été comblé mais la pluviométrie fut suffisante pour accompagner sereinement le départ du cycle végétatif.*

*Un juillet sec et chaud, toujours très favorable à la formation de structures tanniques sérieuses, un mois d'août très chaud et témoin d'un bel épisode pluvieux en fin de mois, favorable à l'accomplissement des maturités et un septembre chaud et venté en début de période suivi aussi par un épisode pluvieux ; voilà schématiquement le profil de la dernière période qui nous a accompagnés jusqu'à la récolte 2012.*

*Les premiers prélèvements ont mis en évidence une hétérogénéité des maturités d'un cep à l'autre, ceci dû au froid intense de février qui a perturbé considérablement la phase de débourrement et a donc créé cette irrégularité difficile à gérer : attendre fut la seule solution.*

*C'est toujours très surprenant comment après plus de 30 récoltes à notre actif, nous nous retrouvons encore face à des situations inconnues, en tous cas différentes et surprenantes. Les vendanges ont débuté début septembre, mais les périodes d'attente entre les diffé-*

*rents cépages, parcelles et lieux-dits furent si nombreuses que nous n'avons jamais ressenti ce stress typique qui envahit l'équipe dès le premier coup de sécateur ; conséquence directe du débourrement de printemps très irrégulier.*

*Et le résultat est surprenant ; quelle consolation extraordinaire face à ce manque de récolte récurrent, à ces caprices de la nature à répétition et à tous ces efforts, ces prises de risques qui nous sont exigées ; le millésime 2012 est un phénomène en matière de fraîcheur de fruits, d'équilibre et d'intégration de sérieuses structures tanniques.*

*Le Pigeolet rouge explose de fruits rouges très mûrs au nez, c'est très frais, vineux et droit ; en bouche la fraîcheur domine aussi, les fruits rouges partagent le terrain avec le réglisse, c'est gras, long, particulièrement élégant pour un Pigeolet. On retrouve cette élégance dans Mégaphone, mise en exergue par des arômes floraux bien spécifiques du terroir de St Hippolyte ; le nez est un peu fermé, mais on sent une profondeur supplémentaire, une très belle richesse en bouche et une structure parfaitement intégrée ; la fin est belle et salée.*

*En Pallières Gigondas, rosé et rouges confondus, la récolte ne dépasse pas 17hl/ha, ce sont à peu près les rendements du château d'Yquem en année normale... Pas de souci de densité donc. Encore une fois on touche là aux graves conséquences de la période de froid intense qui a précédé le printemps 2012 ; Terrasse du Diable a un très joli nez frais et réglissé-*

*noir, la bouche est dense, ample, tendue, salée et très longue ; les tannins sont très sérieux, légèrement agressifs mais compte tenu de la richesse du vin, l'équilibre est vraiment respecté. Les Racines est un peu plus austère au nez, un peu plus épicé ; la bouche est profonde, fraîche, très « Racines » ; c'est noir, épicé, dominé à la fin là aussi par des tannins légèrement durs, mais la fraîcheur et l'élégance prennent le pas pour offrir une finale très harmonieuse.*

*Les Blancs Châteauneuf-du-Pape 2012 vont marquer leur passage : Clos la Roquette dans son style très ouvert, très élégant et légèrement vanillé au nez ; en bouche sa rondeur et son gras des belles années sont là, associés à une fraîcheur évidente et noble ; la fin est anisée et onctueuse ; on peut lui reprocher à ce jour un boisé un peu trop présent en milieu de bouche, mais l'expérience nous permet de dire qu'après quelques mois de bouteilles l'équilibre sera restauré. Le Vieux Télégraphe est très fleurs blanches au nez, fin, élégant, profond ; la bouche est sérieuse, fraîche et complexe ; c'est l'anis et le réglisse qui dominent jusqu'à la fin de bouche ; c'est droit et minéral. Certainement un millésime de garde.*

*Pour rappel, notre production de Châteauneuf-du-Pape rouges s'est réduite à 3 vins depuis le millésime 2011 et à cette occasion Télégramme a pris une position stratégique, tant en qualité qu'en*

## **..un phénomène en matière de fraîcheur de fruits...**

volume de vin produit. En effet, la production des jeunes vignes est maintenant renforcée par des parcelles de vignes âgées de plus de 45 ans, issues du Domaine la Roquette, hors des lieux-dits Piedlong et Pignan ; au nez c'est très ouvert : framboise, fraises très mûres ; en bouche on note une belle harmonie entre richesse et finesse, une salinité, une féminité et une amplitude toutes nouvelles pour ce vin vrai et juteux.

Piedlong, pour son deuxième millésime, confirme sa grande élégance issue de vieux Grenache, une belle minéralité, sa fraîcheur, une structure tannique assez marquée et bien enveloppée ; une bouche classieuse, on sent le caillou et le Mistral ; une vraie personnalité très aérienne, qui va facilement prendre sa place au sein de notre gamme ; c'est réellement ce que nous ressentons tous ici.

Le Vieux Télégraphe rouge est à l'image du millésime avec de superbes fruits au nez, des arômes très noirs, profonds et denses ; la bouche aussi est dominée par les fruits noirs, les épices, le minéral et une salinité toute particulière. Belle ampleur, du velours dense, c'est long et droit. Les tanins sont très présents comme dans l'ensemble des 2012, mais encore une fois ils dessinent harmonieusement la trame du vin ; ils sont mûrs.

Encore un millésime qui apporte à notre encyclopédie un vrai caractère, une réelle personnalité ; c'est beaucoup de bonheur de suivre la naissance de son 31<sup>ème</sup> millésime avec la même émotion qu'aux premiers. D'une manière générale c'est un millésime qui fait penser à un utopique mariage entre la fraîcheur d'un 2004 et le sérieux d'un 2005.

---

## « L'ACCENT » DEVIENT « PIEDLONG »

Il y a exactement un an nous vous informions d'un grand changement qui allait s'opérer dans la gamme de nos Châteauneuf-du-Pape rouges, à savoir que de 4 vins nous la réduisions à 3, avec la disparition à terme de l'étiquette « Domaine la Roquette » classique et la montée en puissance de « Télégramme ». Nous vous disions aussi que notre cuvée spéciale « l'Accent », allait être produite à partir de l'ensemble de nos vignobles de Grenache installés sur le plateau du Piedlong, portant sa production de 4 000 à 30 000 bouteilles et devenant ainsi le seul porte-drapeau du Domaine la Roquette sur des volumes sérieux et de ce fait à un prix plus accessible.

Aujourd'hui les grandes lignes n'ont pas changé, elles se sont même affirmées, notre philosophie de vins de Terroirs spécifiques est intacte, l'idée de la gamme de 3 Châteauneuf-du-Pape rouges semble être accueillie très favorablement par l'ensemble de nos partenaires. Télégramme a débuté en France au 1er Avril comme prévu et on peut dire que nous avons de très bons retours, mais il y a un « Mais » : nous avons remis en cause le nom de « l'Accent » au profit de celui de « Piedlong » tout simplement.

Au fil des mois qui se sont écoulés depuis la parution du Sémaphore N°23, nous avons essayé de nous convaincre qu'un vin qui existait déjà, avait plus de chances de réussir qu'une création, que l'Accent faisait partie de nous et que nous ne devions pas le laisser tomber, qu'il avait une histoire et qu'il pouvait facilement s'intégrer à notre choix d'associer chacun de nos vins à un Terroir de caractère etc, etc... Nous n'y sommes jamais parvenus.

« Piedlong » est arrivé au milieu des discussions et sa personnalité s'est imposée toujours un peu plus, démontant nos arguments en faveur de « l'Accent » les uns après les autres, mais surtout nous apportant sur un plateau, tout ce que nous recherchions depuis notre décision : un lieu unique, sauvage, caillouteux comme il est difficile de l'imaginer, culminant au sommet de l'appellation à l'altitude de 129m, venté comme il n'est pas permis et possédant un sous-sol de rêve pour les étés chauds que nous sommes supposés vivre dans les années à venir, avec son mélange de 70% de galets roulés et 30% de terre considérablement argileuse au-dessous d'un mètre de profondeur. Le tout complanté de Grenache de 70 ans. Quoi demander de plus, la personnalité est là.

Nous avons donc changé notre fusil d'épaule et dirigé tous nos efforts en matière de création d'étiquette, sur la mise en scène de

« Piedlong », ce qui est toujours une épreuve difficile ; la création d'une étiquette n'est jamais simple, même si on a en tête de créer quelque chose de simple, à l'image de ce que nous aimons.

Quant à « l'Accent », il renâtra peut être un jour de ses cendres, à l'occasion d'une nouvelle expérience, de la mise en avant d'un autre cépage ou d'un autre lieu, ou peut-être pas... Pour l'instant il va rester parmi nous pour promouvoir les millésimes de 2004 à 2010, il nous enseignera sur le potentiel de vieillissement de ce couple Piedlong-Grenache et fera tout simplement partie de l'histoire des Vignobles Brunier.

