



LES MESSAGERS DE LA CRAU VIEUX TÉLÉGRAPHE

C'est le miracle de la nature et l'œuvre des hommes, un sol pauvre, un dépouillement de pierres, un déferlement de galets roulés, un plateau ouvert aux quatre vents et la vision d'une famille, les Brunier, depuis plus d'un siècle et 6 générations. Sur le terroir de la Crau, royaume du grenache qui partage sa couronne avec quelques autres mais induit puissamment aux vins du Vieux Télégraphe leur caractère et leur âme, s'est écrit l'une des histoires les plus étonnantes de Châteauneuf-du-Pape. Reportage.

PAR JEAN-LUC BARDE
PHOTOS IANNIS GIAKOUMPOULOS

Ils sont au café Chez Tita, assis au chaud près du poêle autour de la petite table. Ils sont quatre à la belote, on dirait un peu *Les Joueurs de cartes* de Cézanne. Il y a le docteur Lanzalavi, André Granget dit « Saucisse », André Bérard et puis le fils de Jules, Henri Brunier, le second à s'appeler ainsi après son arrière-grand-père. Parfois un de Gigondas s'amène, c'est Rey. On est à Bédarrides, petit village de pêcheurs au levant de Châteauneuf-du-Pape, sept rivières pour arroser le village dont la Sorgue et l'imprévisible Ouvèze. Parfois, elles arrosent tellement que les eaux sautent par-dessus le quai et entrent dans le café. Un peu plus bas, dans l'église, on circule en barque. Ici, on a l'habitude des rues inondées, le boulanger a installé son fournil au premier étage. Le fils d'Henri Brunier, premier du nom, c'est Hippolyte, il fait jouer les gens, c'est son métier, il a une loterie, une « ballote » avec un « saquet », un petit sac. Il en secoue le contenu et les gens tirent un numéro, parfois c'est le bon, mais pas trop souvent sans quoi Hippolyte ne gagnerait pas sa croûte. Hippolyte a un œil de verre et un bout de terre là-haut sur le plateau de la Crau. C'est son père qui le lui a donné en 1891 : « *Fais ce que tu veux.* » Un petit bois de rien et un cabanon sur des caillasses, des galets roulés par le Rhône il y a des lustres. Ça fait quoi... tout juste un hectare. On voit bien que ce coteau est au niveau du clocher de Bédarrides mais quand il pleut, même un déluge, c'est sec tout de suite, pas comme en bas. Alors Hippolyte y a planté de la vigne. Après, c'est Jules, son fils qui s'avance, il creuse profond et trouve l'eau à 22 mètres, au fond il y a des fossiles de coquilles d'huîtres, signe qu'avant, il y a longtemps, la mer ancienne déferlait dans ce coin. Jules a fait le vin et le bouilleur de cru ambulancier. Il a nommé le domaine Vieux Télégraphe et porté les aires à 17 hectares autour du morceau originel.

Et donc voici son fils, Henri deuxième du nom, assis avec ses acolytes du carton. Peu à peu, les parties de belote ont transformé le café en bourse d'échange. L'air de rien, ces quatre-là ont créé un monde qui n'existait pas, ils sont devenus des génies du remembrement. Le plateau, c'était un fouillis de parcelles avec autant de petits propriétaires. En discutant entre deux levées, tierce, belote, rebelote et dix de der, ils s'entraident pour l'acquisition des terres. Parfois, l'un achète et échange avec l'un ou l'autre des copains. Parfois c'est plus difficile. Si untel ne veut pas vendre à Henri, c'est « Saucisse » qui achète à sa place. Pendant un temps, il se peut qu'il travaille ces terres jusqu'à ce qu'on aille chez le notaire acter l'échange. C'est comme ça qu'Henri s'est retrouvé doucement avec 55 hectares d'une seule pièce sur le plateau de la Crau et ses collègues pareil. Daniel Brunier, son fils, te le dit simple : « *Ces types avaient de la suite dans les idées. Ils ont fait preuve d'une patience et d'une intelligence exceptionnelles !* » Et



Dans un chai au plafond à la française, ce sont 19 foudres de 60 hectolitres où le Vieux Télégraphe séjourne 12 mois.

Dans le ventre de la colline, les Brunier ont creusé trois galeries qui distribuent des alcôves minérales, cathédrales pour leurs flacons.

Frédéric, son frère, en remet une couche d'admiration : « *Ils ont eu la vision de ce que devait être le vignoble moderne de Châteauneuf-du-Pape.* » Une année, Jules en a eu ras le citron d'avoir de l'eau dans sa cave. Aux portes des années 1940, il a déménagé du cœur du village pour s'installer hors d'eau, en altitude, à 30 mètres, dans une ancienne auberge au pied de la colline du quartier Le Coulaire, le long de la nationale 7 de Trenet, là où la cave du Vieux Télégraphe se tient encore. Cela s'appelle comme ça à cause de Claude Chappe, l'inventeur du télégraphe optique, une langue lumineuse de signes silencieux. Il avait quillé sur la colline en 1821 une jolie tour relais en pierre pour que le sémaphore fasse ses clins d'œil.

À compter de l'installation au sec de l'an 1940, le déploiement sur la grande plage de galets s'étend grâce à la bourse d'échange Chez Tita. Aujourd'hui, ce sont 60 hectares dont cet ultime bois de Chouvet, « *grand comme deux voitures* », que son propriétaire têtue comme une mule, pour d'obscures raisons, ne voulait pas vendre à Henri et qu'il finit par lâcher à son fils Frédéric, va savoir pourquoi. À l'époque, avant la guerre, sept chevaux travaillaient les terres, aujourd'hui chenillards et tracteurs légers se frottent aux cailloux, font entendre le concerto des galets pour charrue et intercep. La vigne pousse dans une chair miraculeuse de terrasses du Villafranchien déposées par le Rhône il y a plus d'un million et demi d'années dans un grand bruissement de moraines roulées du diluvium alpin. Les racines noires comme de l'encre voyagent en ondoyant dans un sol fersiallitique très caillouteux. Elles commencent par rencontrer un horizon de mulch de galets – « *Il n'y a que ça* » – sur 10 centimètres ; ensuite, sur à peu près 50 centimètres, c'est l'horizon sableux parsemé aux deux tiers de galets, et puis sur 20 centimètres une atmosphère sablo-limoneuse ponctuée là aussi de galets. Alors apparaît sur une épaisseur de 70 centimètres jusqu'à 1,40 mètre l'horizon fersiallitique rouge, argileux, structuré de deux bons tiers de galets. C'est un royaume de fines racines et de radicelles qui viennent éteindre la soif estivale de la vigne. Enfin, de 140 centimètres à 3 mètres, c'est la nuit profonde de l'argile où flottent des galets blonds de taille respectable, 10 à 20 centimètres, et en proportion identique au précédent horizon.

Tout ça fait le génie du terroir de la Crau que l'intuition des joueurs de cartes avait flairé : réserve hydrique en *allegro moderato* au printemps et *adagio* l'été. Évidemment il (Suite page 62)

Daniel Brunier,
visage du domaine,
5^e génération avec
son frère Frédéric.



Édouard, fils de Daniel, Nicolas, fils de Frédéric et, en bas, Manon avec son père Frédéric.



Vieux Télégraphe 2020 blanc

Comme Hippolyte, leur ancêtre qui faisait tourner une loterie et avait commencé à planter sur le plateau, ils ont tout misé sur la Crau pour ce blanc et ses claires centennaires qui font la moitié du chemin dans la bouteille. Le reste est parcouru par le grenache blanc, la roussanne et le bourboulenc. Bonne pioche, c'est délicieux, une gourmandise subtile, filiforme, verticale, un esprit élevé aussi haut que le Ventoux.

Vieux Télégraphe 2020 rouge

Prélevé dans le chai dédié aux Vieux Télégraphe sur l'un des 19 foudres, précisément le numéro 7, voilà un jeune plein d'avenir, l'éclat du fruit juteux et généreux, l'équilibre, la finesse de la pensée naissante, la promesse d'un millésime de haut niveau. Brillant comme les violons heureux du premier mouvement des *Quatre Saisons* de Vivaldi.

Vieux Télégraphe 2019 rouge

Sur l'étiquette, la gravure de la tour érigée par Claude Chappe, inventeur du télégraphe optique, et l'élégante typo gothique connue dans le monde entier. À l'intérieur du flacon, l'esprit de la terre de la Crau parle sa langue pure et profonde. L'élégance est déjà là, la densité et la richesse contenue aussi, c'est la marque du grenache arrivé tranquillement à maturité. Édouard Brunier le dit ainsi : « *Ça grenache grave!* » On touche à la structure architecturale d'un monument construit pour témoigner de la longévité des grands vins d'ici.

Vieux Télégraphe 2016 rouge

Cette année-là on fut à l'équilibre des rendements, 30 hectolitres par hectare. On a ici le témoignage du comportement sévère du grenache au bout de cinq ans avec à l'attaque des notes de jujube un peu flétri. C'est ce moment d'austérité où le

fruit se rassemble, prend son escousse, c'est un instant d'évolution propre aux grands millésimes, tout sauf le déclin, juste un temps de pause en attendant son regain de vitalité. Ce sont les accents graves d'un mouvement lent des suites pour violoncelle de Bach avant les cuivres de Haendel.

Vieux Télégraphe 2010 rouge

« *Il faut croire en la Crau!* » C'est Frédéric Brunier qui le dit. Il faut dire que le grenache, toujours dominant dans les vins du Vieux Télégraphe, a l'art de la sinusoïde ascendante, malgré cette année-là un rendement plus faible à 25 hectolitres par hectare. Ce cépage procède par paliers successifs, un chapelet d'apogées qui le mène loin dans le temps au-delà de 50 ans. Il atteint ici le premier avec des notes de cerise noire et de jolis amers caféinés, prolongés par des notes délicatement chocolatées exceptionnelles. Un ardent prince du temps. Toujours cette expression nette des saveurs précises, un tempo équilibré. On songe aux accords du clavecin de Scott Ross dans l'une des sonates de Scarlatti, la ciselure ardente et rythmée.

Vieux Télégraphe 2007 rouge

Il a 15 ans cet élégant qui balade ses commencements truffés, son balancement velouté et ces gestes purs qui n'appartiennent qu'à lui. Une succession de vagues de *La Mer* de Debussy, des éclats de lumière pourpre, des notes prolongées à l'infini. Celui-là se boira sans cesse excellent, Daniel Brunier l'affirme : « *Il sera toujours plus patient que toi.* » Nous vieillirons ensemble, c'est le mouvement perpétuel du *Boléro* de Ravel, sa finale est éternelle.

Vieux Télégraphe 2001 rouge

Il vient apporter la preuve que 20 ans est un bien bel âge. Fraîcheur des accents mentholés, cuir frais, peau tannée en

douceur « *avant de transpirer sur le cheval* » et puis des notes de cyprès et de pierre blanche dans la chaleur d'un matin d'été au jardin des Alyscamps en Arles. Pourtant la fraîcheur est énorme qui le rend désaltérant, pas une once de lourdeur, les cerises craquantes et le rouge éclatant de la tunique écarlate d'un empereur romain. Vingt ans et la vie devant soi.

Vieux Télégraphe 1996 rouge

C'est son équilibre qui l'a mené si loin dans ce millésime honnête. Fragrances de papier bible, des arômes automnaux, de chrysanthème frais, le cousu-main d'une dentelle d'Arlésienne au regard profond, une merveille de délicatesse, les hanches souples, promesse érotique.

Vieux Télégraphe 1985 rouge en magnum

« *À 5 ans il semblait au bout, à 10 ans il a fait un palier.* » Il monte toujours ! Aujourd'hui il a 36 ans. Ce sont les vieilles vignes qui l'on fait, celles de la 3^e et de la 4^e génération des Brunier, plantées sur le plateau et seulement là. Définition toujours micrométrique, pas un écart, des fruits rouges superbes. Sensualité des courbes épicées, voluptueux, un rayonnement lumineux, heureux, accompli, c'est *L'Été* de Vivaldi.

Vieux Télégraphe 1981 rouge

Le premier millésime de la 5^e génération, les deux frères Brunier, Daniel et Frédéric, il y a quarante ans. Mentholé, truffé, nerveux, frais et léger comme un matin d'avril sur la Crau, couleur éclatante, tanins doux dessinés à main levée, une pointe épicée. Un quadra jeune et séduisant... /

JEAN-LUC BARDE

Dans ces vins se tient le génie du terroir de la Crau : folle énergie, fraîcheur, pureté sensuelle et ciselure gravée en taille douce.

faut de la pluie, mais 200 millimètres dans l'hiver suffisent à recharger un pareil profil de sol ; évidemment il faut que les racines aient le temps d'y plonger, mais, ici, le temps on le prend : les vignes ont en moyenne 70 ans, certaines un siècle comme à Galéans où elles furent plantées en 1920. C'est l'un des 15 lieux où le goût se fait, comme au Quai, à La Commune, aux Vieilles, aux Cailloux, aux Pétarelles, aux Trente-deux (« à cause du nombre de rangées »). Ce monde minéral homogène accueille à 70 % des grenaches royaux : « Ici on pense, on respire, on vit grenache. » Et puis des syrahs, des cinsaults, des mourvèdres pour les rouges, et pour les blancs du grenache, de la clairette de 100 ans, de la roussanne, du bouboulenc et quatre rangs de piquepoul. Tout ça presque exclusivement en massales. Les nouveaux plants racinés sont fournis par le pape de la pépinière, Lilian Bérillon. Ils sont taillés par les hommes du Vieux Télégraphe et personne d'autre, chacun dans sa parcelle pour la vie.

Et puis il y a le vent, mistral du diable et du bon Dieu selon qu'il casse les rames ou envoie les maladies à Pampérogouste. Sur ce plateau des courants d'air jamais il ne gèle, on a juste peur de la grêle. C'est miracle et magie de voir les vignes sous l'accablant soleil étaler leur feuillage charnu à l'insolente verdure quand ailleurs elles suffoquent. Sur ce plateau oasis, on pratique une agriculture à forte tendance biologico-réaliste sans certification. Ici pas d'aveuglement pour rester dans les clous d'un cahier des charges aux conséquences funestes, être bio à toute force c'est non. Frédéric Brunier : « Si tu perds ta récolte, c'est que tu t'es planté ! » Daniel Brunier : « On fait ce qu'on dit, on dit ce qu'on fait. Tous les extrêmes sont mauvais. Nos traitements sont à petites doses, exemple le cuivre : à 300 grammes par passage, on est à peine à 2 kilos par hectare et par an, c'est suffisant et ça marche. » Édouard Brunier, fils de Daniel : « La bio c'est un cahier d'imposition des moyens, pas des résultats ! Notre préoccupation est tournée vers la vie des sols et de l'air depuis vingt ans. » Nicolas Brunier, fils de Frédéric : « Nous recherchons de vrais mariages racinaires souterrains, il faut créer des lisières, une sinuosité buissonnante où la vigne est chez elle : amandiers, romarins, cistes, lauriers-tins, mûriers blancs, arbres de Judée. » Enherbement naturel et enherbement choisi revitalisant voisinent avec le paillage minéral des galets. Daniel : « Tu soulèves une pierre, dessous c'est humide. Les galets, c'est un bouclier qui protège le sol des » (Suite page 67)







Sur le rebord du plateau, ce grand peuplier tend ses bras au Ventoux, aux Dentelles et à la Durance de Giono.

UV. À l'abri, les micro-organismes vivent leur vie. Un sol structuré permet d'accueillir l'eau et de la stocker. » Frédéric : « Le terroir te domine. Si tu y touches, si tu corriges, il a vite fait de te remettre à ta place ! » Manon, fille de Frédéric : « On veille au vivant de nos sols pour permettre à la vigne d'être plus forte. »

Il faut voir la joie et l'allant de ceux de la cave qui accueillent, séparés désormais de leur mère du plateau, les fruits dans ce vaisseau que la faveur de la pente collinaire a transformé en atelier d'horlogerie gravitaire. Ici, on marche au-dessus des cuves, pas de pompe, pas de vis, pas de tuyau, seule la chaloupe d'un « conquet » de réception vibrant-roulant se marie à une table de tri accouplée à l'égrappoir lui aussi roulant qui achemine le raisin vers chaque cuve et déverse en douceur les billes dans le bois, dans l'inox. À 18 h 30 précises tout est lavé, rangé et « *c'est l'apéro* ». Pour les blancs, « *on presse à grains ronds* », le jus file au débouillage statique puis en cuve béton où le pied de cuve initial active la fermentation alcoolique naturelle. Lorsqu'elle est bien installée, on entonne dans le bois pour son achèvement suivi de la malo, puis élevage sur lies d'un an, en barriques, demi-muids et foudres de 30 hectolitres. Les rouges sont un peu remontés, un peu délestés, à peine pigés au plein de la fermentation, et les blancs fermentés dans le bois. « *On fait rien !* » rigole Daniel.

Le nouveau millésime de rouge passe son temps d'abord en cuves bois tronconique de 95 hectos entre neuf et dix mois, il y fait sa malo. Et puis on déguste et on assemble ce qui fera le Vieux Télégraphe. À côté, dans un chai au plafond à la française blond et chaleureux, mi-chapelle, mi-salon paysan, on remplit les 19 foudres de 60 hectolitres où le Vieux Télégraphe séjourne douze mois. Au début, c'étaient des foudres de brasseurs dégotés par Henri, aujourd'hui un foudre accompagne une génération de vigneron. Dans le ventre de la colline après la cave, les Brunier ont fait un voyage au centre de la Terre. Dans le safre, dépôt sablonneux laissé par la mer au Tertiaire mélangé à l'argile, on a creusé trois galeries qui distribuent des alcôves minérales. Deux ans et demi et 2 mètres par jour ont fait cette cathédrale souterraine pour que le temps géologique et le temps œnologique, la lumière et les ténèbres, se marient au cœur des grands flacons du Vieux Télégraphe. L'allée Hippolyte c'est le passage du jour éblouissant de la plage à la nuit profonde du safre présent partout sous le pays castelpapal. Dans l'allée Jules, comme les deux autres orientées nord-sud, vont séjourner une partie des millésimes



Dans le safre, temps géologique et temps œnologique, lumière et ténèbres se marient dans les flacons du Vieux Télégraphe.

successifs cinq à dix ans sur lattes, une manière de porter le temps au-delà du commerce classique du millésime à boire. L'allée Henri abrite la collection du temps très long, la mémoire des signaux de saveurs conservés pour la famille. Au bout, une rose d'orientation pour ne perdre ni le nord ni le sud et surtout pas la Crau. Comme le mistral, la flèche indique le nord-ouest, c'est le rappel souterrain du lieu de naissance des vins dont la dégustation, mot faible pour cette traversée du temps éblouissante, lie d'un trait commun à tous de 2020 à 1981 folle énergie, fraîcheur, pureté sensuelle et ciselure gravée en taille douce, finesse et élégance.

Ne va pas croire que les deux frères Brunier et leurs enfants se sont contentés de faire un grand vin, qu'ils se sont arrêtés à ça, non : ils ont continué, pardi ! Télégramme, ce sont les charmants petits frères du Vieux Télégraphe, le rouge sourire de 5 ou 6 lieux-dits de Châteauneuf assemblés. Piedlong c'est du rouge venu des terres de safre à 3 mètres de profondeur au nord de l'appellation : 90 % de grenache, le reste de mourvèdre venu de Pignan, la moitié égrappés, un charmeur aux épices douces posées sur une matière pure et profonde. Clos La Roquette c'est un blanc sur les premiers sables entre la tour du château des papes et Orange, à l'hémistiche de Pignan et Piedlong, des claires, du grenache blanc et de la roussanne, une gourmandise d'amandes fraîches, fin, discret, subtil, délicatement tissé comme une aube en dentelles d'un galopin de la maîtrise du bon pape Boniface de *La Mule du pape*. Pallières, c'est eux en association avec l'ami Kermit Lynch, le messenger des vins du Vieux Télégraphe en Amérique. Daniel et Frédéric font aussi les vins du Pigeoulet près de Caromb et du Mégaphone sur les pentes du Ventoux, et enfin, loin là-bas sur celles du mont Liban, les vins du domaine Massaya, « *ça veut dire coucher de soleil* ». Voilà, ce sont les Brunier de l'antique Méditerranée.

Dans les grands soirs d'hiver, aux Pétarelles sur le rebord du plateau, la « piboule » tend ses grands bras au Ventoux solitaire et glacé, aux dentelles de Montmirail déjà dans l'ombre, à la Durance bleue de Giono, aux Alpilles blêmes de Daudet. Ce grand arbre en majesté, sentinelle de la grandeur des lieux, c'est un peuplier de Provence, il veille. La tour de Claude Chappe a éteint ses feux depuis longtemps. Les signaux lumineux, aujourd'hui ce sont les vins du Vieux Télégraphe qui les envoient au vaste monde, à tous ceux qui aiment les grands vins de beauté d'Henri, Hippolyte, Jules et les autres Brunier, fils de la Crau. /

