

CORB samedi 13 juin 2009 : Châteauneuf-du-Pape

La plus célèbre appellation des côtes du Rhône est aussi la plus ancienne. Promulguée en 1936, sous l'impulsion du baron Pierre Le Roy de Boisseaumarie, elle tire ses origines du XIV^e siècle, lorsque les papes s'installèrent en Avignon. Passant l'été à Châteauneuf-du-Pape, ces derniers (notamment Jean XXII) favorisèrent la production de vin. La rigueur des conditions de production est d'ailleurs une constante de ce vignoble qui servira de base à certains points de la législation française sur les AOC. Elle s'étend sur 3141 ha et, en 2000, la production s'est élevée à 110887 hl (soit 32 hl/ha), dont 93% de rouges et 7% de blancs. Le rendement ne doit pas dépasser 35 hl/ha, et le tri à la vigne est obligatoire. Renommé pour ses galets roulés qui emmagasinent la chaleur le jour et la restituent aux vignes la nuit, Châteauneuf-du-Pape compte 13 cépages dont les principaux sont le grenache, le cinsault, le mourvèdre, la syrah, le muscardin, la counoise, la clairette et le bouboulenc. L'un de ses plus célèbres amateurs ne fut autre que Charles de Gaulle. Le Châteauneuf-du-Pape, grand vin de garde, peut se conserver 10 à 20 ans. Du point de vue qualitatif, 1998 fut une année superbe pour les rouges car la forte chaleur a conféré aux grenaches une très bonne maturité ; les avis sont plus mitigés sur les blancs car les taux d'alcool sont montés très vite. La situation s'est inversée en 1999 : le millésime a produit des blancs magnifiques, mais les rouges manquent d'homogénéité.

En 2009 le vignoble de Châteauneuf-du-Pape fêtera les 80 ans de sa reconnaissance en « appellation d'origine ».

Le mercredi 13 novembre 2002, Philippe Délmée avait organisé au CORB une dégustation de 6 rouges de Châteauneuf-du-Pape 1999, qu'il avait achetés en double pour les 5 meilleurs et gardés en cave :

1. Château de Beaucastel, 36€
2. Domaine de La Janasse, cuvée Chaupin, 25€
3. Perrin, Les Sinards, (vin de négoce), 18€
4. Château Saint-Roch, 15€
5. Domaine du Vieux Télégraphe, La Crau, 28€
6. Tardieux-Laurent (négociant, éleveur), 27€

Aujourd'hui samedi 13 juin 2009 nous avons la chance de pouvoir regoûter 5 de ces bouteilles, pour leur première décennie :

- *Blanc* Domaine Saint Benoit, La Gardiole, Vieille Vigne de Roussane, 2000
- Domaine Saint Benoit, La Truffière, 2000
- Château de Beaucastel, 1999 (Perrin)
- Domaine de La Janasse, cuvée Chaupin, 1999
- Perrin, Les Sinards, 1999 (Perrin)
- Château Saint-Roch, 1999 (Brunel Frères)
- Domaine du Vieux Télégraphe, La Crau, 1999 (H. Brunier et fils)

A l'aide des notes de dégustation des Thiberge et de quelques autres notes de dégustation, serons-nous capables de reconnaître ces grands crus ?

<http://www.beucastel.com/> : Beucastel Rouge 1999

Robe pourpre très profonde, aux reflets rouges. Nez très intense et complexe, avec des notes de cuir, de fourrures, d'olives noires, d'épices.

Attaque souple et ample où le fruit noir très mûr se révèle en milieu de bouche, belle structure tannique au grain dense et velouté, avec une finale très longue et minérale.

Vin parfaitement équilibré, magnifique expression de Beucastel, au potentiel de garde exceptionnel. Dans l'état, un vin d'amateur averti. À attendre.

Nous vous conseillons de servir nos vins rouges à 15°C et de les décanter.

Fleurus 2002 : Domaine de La Janasse, cuvée Chaupin, 1999 (23 à 30€) 17/20

Robe profonde, vermillon. Nez aux arômes de framboise de thym et de garrigue. Bouche veloutée s'appuyant sur une forte structure tannique. Un vin de grenache, issu de vignes âgées de 60 ans en moyenne.

A boire à partir de 2005. Maturité 2008. Servir en carafe à 16°C.

Fleurus 2002 : Château Saint-Roch, 1999 (11 à 15€) 17/20

Robe limpide et brillante, rouge profond aux jolis reflets. Nez très concentré, aromatique et élégant, exhalant des parfums d'épices, de vanille, de cacao et de bois. Bouche puissante, dotée de tanins fins et soyeux en attaque, puis structurée et tendre, rehaussée d'arômes boisés et chocolatés. Très belle finale soyeuse.

Maturité 2006. A boire avant 2009. Servir en carafe à 13/14°C.

Fleurus 2002 : Domaine du Vieux Télégraphe, La Crau, 2000 (23 à 30€) 18/20

Robe cerise-violine moyennement intense aux reflets grenat brillants. Nez généreux et puissant, sur le fruit. Bouche très présente, équilibrée et soyeuse, d'une grande longueur. Ample et puissant, ce vin bien équilibré tapisse le palais et se révèle typique du millésime 2000. Une bouteille qui exprime le fruit avec beaucoup d'élégance.

A boire à partir de 2008. Maturité 2012. A boire avant 2020. Ouvrir 1h avant. Servir en carafe à 18°C.

Domaine de La Janasse, cuvée Chaupin, 1999

RVF 2006 : **

Rouge 46 ha :grenache 70%,...

Blanc 3,5 ha : grenache 60%, roussane 20%, clairette 20%

Production moyenne 150.000 bt/an

Cette grande propriété de Couthézon, depuis des générations dans la famille Sabon, a beaucoup progressé depuis un décennie. Les vignes sont réparties sur quasiment tous les types de sols de l'AOC, dont ce domaine constitue un archétype. Les vins sont solides mais ne manquent pas de finesse. En outre, la domination traditionnelle du cépage grenache est ici bien maîtrisée, afin d'éviter les classiques défauts de lourdeur et de finale alcooleuse de ce type de vin. Les 3 cuvées sont d'un niveau assez comparable et d'une qualité impeccable. Chaupin : 32€ en 2003, 9/10.

Domaine de La Janasse : Aimé, Christophe et Isabelle Sabon

27 Chemin du Moulin, 84350 COURTHEZON

Téléphone: +33 (0) 4 90 70 86 29 - Fax : +33 (0) 4 90 70 75 93

email : lajanasse@free.fr

<http://www.lajanasse.com/>

Le domaine a été créé en 1973 par Aimé Sabon. Il exploite à l'heure actuelle environ 50 hectares de vigne répartis sur les appellations Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Village, mais aussi Vin de Pays de la Principauté d'Orange et Vin de table. C'est une exploitation familiale où sont apportés les meilleurs soins au travail de la vigne ainsi qu'à l'élaboration de très grands vins, dans la plus pure tradition.

Cuvée Chaupin 2007

Cette cuvée 100% grenache située sur le terroir froid et tardif de Chapoin (nom du lieu-dit) a pu atteindre une maturité optimum grâce aux conditions climatiques idéales de septembre. L'élevage de cette cuvée de Grenache a laissé apparaître des notes de fruits rouges, de réglisse, tout en gardant une très belle finesse (caractéristique du terroir) et des tanins très fondus. Un Grenache tout en élégance et puissance ! Pour les fous de Grenache.

cépage : 100% Grenache - éraflage : 80 % - macération : 22 jours , pigeage : 1 fois/jours –
élevage : 30 % barriques (1/4 neuves), 70 % foudre - rendement : 25 - 30 Hl/ha - plantation : 1912
pour la partie la plus âgée - garde : 5 à 25 ans

Dégustation :

- * couleur : pourpre intense
- * arômes : liqueur de cerise, réglisse, fleurs
- * très riche et puissant mais avec des tanins fondus

12 000 à 16 000 bouteilles par an.

Notes de dégustation Parker pour 2005 et 2006

A 100% Grenache cuvee from sandy and clay soils, the 2005 Chateauneuf du Pape Chaupin has a deep ruby/purple color and a sweet nose of smoked meats and game, blackberry and cassis fruit intermixed with some sweet cherry, plum, and a hint of fig. The wine boasts some charcoal notes, plenty of ocean sea breeze, and a hint of seaweed wrapper (nori) with a long, heady, stunningly rich finish. This is a beauty, but it really begs for 2-3 years of cellaring and should keep for two decades.

Tasting at Janasse is fun. It is a large estate of 195 acres with 45 of them situated in Chateauneuf du Pape. Even if you weren't obsessed with their fabulous Chateauneuf du Papes, they have a portfolio of brilliant wines from Cotes du Rhone as well as a vin de pays. Young proprietor Christophe Sabon, working with his wife and father, continues to fine-tune his winemaking skills.

He is already brilliant at reds and shows increasing confidence in the quality of his white wine cuvees.

The 2006 Chateauneuf du Pape Chaupin (18,000 bottle produced) is brilliant. Made from 100% Grenache from sandy and clay soils, the wine shows a stunning purity of licorice-infused black raspberry and black cherry notes, good, firm tannins, and stunning richness in an opulent, hedonistic style. The wine is a classic example of old vine Grenache and of Provence. This full-bodied, powerful wine, which has no hard edges, should drink beautifully for at least 15 or more years. Tasting at Janasse is fun. It is a large estate of 195 acres with 45 of them situated in Chateauneuf du Pape. Even if you weren't obsessed with their fabulous Chateauneuf du Papes, they have a portfolio of brilliant wines from Cotes du Rhone as well as a vin de pays. Young proprietor Christophe Sabon, working with his wife and father, continues to fine-tune his winemaking skills. He is already brilliant at reds and shows increasing confidence in the quality of his white wine cuvees.

Château de Beaucastel, 1999 (Leclerc FAV 60euros)

RVF 2006 : ***

Rouge 90 ha, grenache 30%, mourvèdre 30%...

Blanc 10 ha, roussane 80%, grenache 15%...

Production moyenne 335000 bt/an.

Ce vaste domaine impressionne par le paysage d'une mer de vignes, posée sur un tapis de gros galets recouvrant presque intégralement le sol. Beaucastel propose un rouge (45€) toujours coloré, puissant, droit et structuré, mais également très charnu et rond, autrefois souvent sauvage et très épicé en vin jeune, aujourd'hui beaucoup plus noble, mais vieillissant toujours avec une profondeur et une race inoubliables. Dans les grands millésimes, Beaucastel produit une cuvée de rouge supplémentaire, baptisée Hommage à Jacques Perrin (prix non communiqué...), encore plus dense et profonde. Les blancs (45€) demeurent d'un niveau irréprochable, en particulier la très dense et parfumée cuvée de Roussane, baptisée Vieilles Vignes (70€), certainement le plus grand blanc du sud de la France.

Famille Perrin, Château de Beaucastel

Chemin de Beaucastel, 84350 Courthézon

Visites sur rendez-vous uniquement.

Tél. : +33 (0) 4 90 70 41 00 - Fax : +33 (0) 4 90 70 41 19

E-mail : familleperrin@beaucastel.com

<http://www.beaucastel.com/>

Nous vous conseillons de servir nos vins rouges à 15°C et de les décanter. Le Beaucastel Blanc peut être servi à 10°C et notre cuvée de Roussane Vieilles Vignes à 14°C. Bonne dégustation.

<http://www.beaucastel.com/> : Beaucastel Rouge 1999

Robe pourpre très profonde, aux reflets rouges.

Nez très intense et complexe, avec des notes de cuir, de fourrures, d'olives noires, d'épices.

Attaque souple et ample où le fruit noir très mûr se révèle en milieu de bouche, belle structure tannique au grain dense et velouté, avec une finale très longue et minérale.

Vin parfaitement équilibré, magnifique expression de Beaucastel, au potentiel de garde exceptionnel. Dans l'état, un vin d'amateur averti. À attendre.

Nous vous conseillons de servir nos vins rouges à 15°C et de les décanter.

Accord : canard, gibier à poil, viande mijotée.

Accord idéal : Canette rôtie entière, aux figues de Carombs, jus à peine réglissé.

Domaine Le Vieux Télégraphe, 1999

RVF 2006 : ***

Rouge 65 ha : grenache 65%, mourvèdre 15%, syrah 15%...

Blanc 5 ha : clairette 40%, roussane 15%, grenache 30%...

Production moyenne 220.000 bt/an.

La propriété doit son nom à une tour de télégraphe optique jadis installée au cœur du domaine. La tour n'existe plus aujourd'hui mais le terroir splendide de galets roulés de la Crau, qui descend en pente douce vers Bedarrides et l'autoroute A7 demeure l'atout numéro un de cette propriété majeure du cru. Les deux frères Brunier, qui ont repris très jeunes l'exploitation familiale, n'ont cessé de progresser depuis les années quatre-vingt en affirmant des principes d'agriculture raisonnée, des rendements sévèrement contrôlés et des techniques spécifiques, comme un égrappage très limité (pour le grenache en tout les cas). Prix 2001 : 32€, 2003, 2004 nc

VIGNOBLES BRUNIER VIGNERONS - RECOLTANTS

B.P. 5 ROUTE DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE 84370 BEDARRIDES FRANCE

TEL. +33 (0)4 90 33 00 31 FAX +33 (0)4 90 33 18 47

Email : vignobles@brunier.fr

<http://www.brunier.fr/>

Château Saint-Roch, 1999

RVF 2006 : référencé

Rouge 40 ha : grenache 65%, mourvèdre 15%, syrah 20%.

Blanc 4 ha : clairette 30%, roussane 10%, grenache 40%...

Production moyenne 200.000 bt/an

Saint-Roch fut longtemps réputé pour la qualité de ses blancs, mais les vins manquaient souvent de densité. Depuis la reprise du Domaine par les frères Brunel (la Gardine), ce travers n'est plus à l'ordre du jour. Les rouges et les blancs brillent par leur densité gourmande et leur excellent fruité. Prix : 2001 : 20€

Maxime et Patrick Brunel

Château Saint-Roch, chemin de Lirac, BP17, 30150 Roquemaure

<http://www.chateau-saint-roch.com>

Perrin, Les Sinards 2006

RVF 2006 : référencé

Rouge 75 ha + achat de raisins: grenache 50%, mourvèdre 15%, syrah 15%...

Blanc 10 ha + achat de raisins

Production moyenne 3.800.000 bt/an

Les propriétaires du château de Beaucastel, Jean-Pierre et François Perrin, ont créé il y a plusieurs années cette maison qui, se développant dans un premier temps essentiellement à l'exportation, a atteint une taille assez importante (près de 4 millions de bouteilles par an). Les vins sont produits sous la marque Perrin pour la plupart et, pour l'original côtes-du-ventoux, sous le nom de Vieille Ferme. La production est en tous points irréprochable et offre le très rare exemple d'une gamme large, accessible et très régulière, avec des étiquettes au design simple mais très réussi.

<http://www.domaineperrin.com>

http://www.perrin-et-fils.com/francais/2005/08/chateauneuf_du_.html

AOC Châteauneuf-du-Pape Rouge Perrin

L'autre châteauneuf de la maison! Les Sinards est en général issu des jeunes vignes de Beaucastel ainsi que d'une vigne en fermage située à proximité.

Vinification :

Pour partie selon le procédé de chauffage de la vendange propre à Beaucastel, le solde étant vinifié de manière traditionnelle après égrappage.

Situation : Vin issu des jeunes vignes de beaucastel et d'une vigne en fermage de 7 hectares à l'Ouest de Beaucastel, sur la commune d'Orange.

Géologie : Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

Elaboration : 100% en foudre pendant 1 an. Mise en bouteille après collage et filtration légère.

Dégustation : Aspect : robe d'un beau rubis profond

Nez intense de fruits noirs et rouges, épices et poivre.

Bouche souple et fraîche aux tanins fins et serrés, avec une belle finale sur la griotte. Vin souple, tendre et parfumé.

Service : 15°C dans de grands verres, sur une cuisine de gibiers, truffes et champignons.

Cépages : 70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre

Prix TTC : 22,00 € /btle (par 12 bouteilles)

http://www.clubperrin.com/product.php4?product=12&category_id=AOC+Ch%E2teauneuf-du-Pape&PHPSESSID=cbeir0imdr8o9nojn1982pnmc3

[Imprimer](#) | [Fermer](#)

BEAUCASTEL

Terroir

Le terroir de Beaucastel est marqué par la violence du Rhône. Il est constitué d'un banc de molasse marine du miocène, couvert par un diluvium alpin. La présence importante de cailloux roulés reste le témoignage de l'époque où le Rhône, alors torrent, arrachait aux flancs des Alpes des fragments de roche qu'il déposait une fois arrivé dans la plaine.

Ainsi fut constitué le sol typique de Beaucastel. Ces galets ont un effet bénéfique sur la qualité des vins : ils emmagasinent la chaleur le jour et la restituent aux vignes, la nuit, par rayonnement.

Le microclimat de ce lieu joue un rôle important : la faible pluviométrie, le Mistral qui sèche et assainit et un magnifique ensoleillement.

Tous ces éléments se conjuguent et s'amplifient entre eux, notamment par des écarts de température, tout à fait spectaculaires, qui donnent à notre terroir de Beaucastel sa spécificité et son originalité, caractéristiques d'un grand cru.

Le sol type du Château de Beaucastel est caillouteux, assez aéré, poreux et filtrant. La vigne s'y enracine bien. Les caractéristiques de ce sol sont :

- Un réchauffement rapide en surface, au printemps.
- Une faible réserve d'eau.
- Une sécheresse qui fait souffrir la vigne en été.

Le domaine comprend actuellement 130 hectares, mais seulement 100 hectares sont en vignoble :

- 3/4 en Appellation d'Origine Contrôlée Châteauneuf-du-Pape (CHATEAU DE BEAUCASTEL).
- 1/4 en Appellation d'Origine Contrôlée Côtes-du-Rhône (COUDOULET DE BEAUCASTEL).

Les 30 hectares restants sont utilisés en assolement pour les nouvelles plantations : chaque année, un à deux hectares de vignes sont arrachés et une superficie égale replantée sur ces terrains qui n'ont plus porté de vigne depuis au moins 10 ans.

On trouve sur le domaine les treize cépages de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape : MOURVEDRE, GRENACHE, SYRAH, CINSAULT, VACCARESE, COUNOISE, TERRET NOIR, MUSCARDIN, CLAIRETTE, PICPOUL, PICARDAN, BOURBOULENC et ROUSSANNE. Tous ces cépages sont l'objet de notre surveillance continue afin d'obtenir une sélection qualitative rigoureuse.

La qualité est omniprésente à notre esprit et, pour ce faire, les pratiques culturales choisies à Beaucastel tendent vers un unique but : produire à travers la spécificité de chaque millésime un très grand vin; un de ceux dont la richesse constitutive s'exprime par les originalités du terroir qu'un mode de culture intensif n'aurait pas pu protéger.

[Imprimer](#) | [Fermer](#)

[Imprimer](#) | [Fermer](#)

BEAUCASTEL

Histoire

En 1321, sous le Pape JEAN XXII, quatre boutes vides sont transportées du cellier pontifical en Avignon, à Châteauneuf, pour les faire remplir. Par la suite, les papes plantèrent de nouvelles vignes et le vin pontifical commença à être célèbre.

La famille de Beaucastel vivait à Courthézon au milieu du 16eme siècle. En 1549 Pierre de BEAUCASTEL achète "une grange avec son tènement de terre contenant 52 saumées assises à Coudoulet".

Plus tard, la maison de maître que nous connaissons y sera édifée et, dans un petit salon au plafond à la française, les **armoiries de Beaucastel** seront sculptées dans la pierre. Les de Beaucastel comptèrent parmi les notables de cette petite ville.

Pierre de Beaucastel, en 1687, obtint du Roy Louis XIV, en reconnaissance de sa conversion au catholicisme la charge de "Capitaine de la Ville de Courthézon". La lettre de Louis XIV, également signée par Colbert, est toujours en notre possession.

Deux siècles plus tard, lorsque survint le phylloxéra, le maître de Beaucastel était Elie Dussaud qui construisit le canal de Suez avec Ferdinand de Lesseps.

C'est en 1909 que Pierre Tramier reprend le domaine. Il le transmet ensuite à son gendre, Pierre Perrin, homme de science qui donne son essor au domaine, essor amplifié par Jacques Perrin qui donne tout son lustre à Beaucastel jusqu'en 1978...

Aujourd'hui le flambeau est entre les mains de Jean-Pierre et François, les fils de Jacques PERRIN, mais Marc, Pierre et Thomas, qui représentent la cinquième génération, sont déjà prêts à prendre la relève.

[Imprimer](#) | [Fermer](#)

[Imprimer](#) | [Fermer](#)

BEAUCASTEL Philosophie

Nous nous efforçons de situer la vigne dans son univers, c'est-à-dire : la terre, les animaux et les astres dont elle subit l'influence.

Si une fraise sauvage a plus de goût qu'une fraise de serre, c'est que la première, bien que plus petite et moins attrayante à l'oeil, a poussé naturellement. Elle contient la quintessence de ses arômes, alors que la seconde, maîtrisée par l'homme, a ses caractères dilués au profit de son esthétique.

C'est identique pour le raisin. Pour faire un vin d'expression, il faut que le raisin ait du goût. Toutes nos interventions vont dans ce sens.

Grace à mode de culture nous obtenons la satisfaction de récolter un raisin sain, équilibré, intrinsèquement capable de produire un vin de grande qualité.

C'est ainsi que les engrais chimiques sont proscrits et remplacés par un compost élaboré à la propriété, qui, une fois épandu dans le sol du vignoble, lui maintient son taux d'humus et son équilibre micro-biologique.

Les traitements sont réduits au minimum, la nutrition très rationnelle du sol permet "d'exacerber la physiologie de la plante et sa résistance naturelle".

Ces conditions, nous permettent d'éviter l'escalade des procédés de traitements chimiques, radicalement destructeurs de tel ou tel parasite mais qui, par déséquilibre, engendrent la recrudescence d'autres formes de parasitisme.

Par cette méthode, nous avons supprimé les phénomènes d'accoutumance à certaines maladies et aujourd'hui, abeilles et oiseaux, cigales et coccinelles sont très nombreux à Beaucastel.

[Imprimer](#) | [Fermer](#)

[Imprimer](#) | [Fermer](#)

BEAUCASTEL

Vinification

La vendange, exclusivement ramassée à la main, est soigneusement triée à son arrivée à la cave. Seuls les plus beaux raisins seront vinifiés. Après un égrappage total, la vendange est vinifiée en cuve traditionnelle thermorégulée pendant 15 jours.

Tous les cépages sont cuvés séparément, chacun ayant son caractère, ses arômes, son originalité :

- le Grenache et le Cinsault donnent chaleur, couleur et moelleux,
- le Mourvèdre, la Syrah, le Muscardin et le Vaccarèse : la solidité, la longévité, la couleur et un goût très franc.
- la Counoise, le Picpoul ... la vinosité, la fraîcheur, et des bouquets d'arômes particuliers.

La fermentation terminée, chaque vin de chaque cépage est dégusté dans le but de former une cuvée unique. Il s'agit d'un travail minutieux car la famille Perrin, suivant les pourcentages, d'ailleurs différents chaque année, détermine la qualité, l'originalité et la spécificité de chaque millésime. Ce mariage est l'aboutissement de mois d'efforts, de soins, d'attentions amoureuses de tous les instants. Il est l'expression d'un terroir dans une année précise.

Le vin est ensuite mis en foudre de chêne où il va vieillir pendant un an. Seules les opérations de soutirage viendront rompre ce repos. Le vin, ici, se prépare. Il mûrit, il évolue jusqu'au jour où nous "sentirons" le moment le plus favorable pour procéder à la mise en bouteilles.

La faculté de vieillir n'appartient qu'aux vins produits par des cépages nobles, cultivés sur des terroirs de grandes origines.

Les Vins de Beaucastel sont de ceux-là et nous prenons le plus grand soin pour les conserver dans des caves à température constante (15°C-60°F), à l'abri de la lumière.

Toutes les bouteilles du CHATEAU DE BEAUCASTEL et du COUDOULET DE BEAUCASTEL sont des "mises du domaine" (ce qui engage pleinement la responsabilité de la famille PERRIN.)

Jeune, le vin de Beaucastel a des effluves de fleurs, de fruits, de céréales. En vieillissant, les arômes deviennent plus subtils, plus épicés, plus complexes aussi.

Les Vins de Beaucastel méritent sans doute au moins sept ans d'attente mais cela peut varier suivant le millésime.

[Imprimer](#) | [Fermer](#)

[Imprimer](#) | [Fermer](#)

BEUCASTEL

Vins

Les résultats des efforts et de l'innovation de **trois générations de la famille Perrin** sont évidents quand on a **le plaisir de goûter un bon cru de Château de Beaucastel à son apogée**. Si un mot peut décrire les vins rouges de Beaucastel, il doit être "pur" : pur parce qu'ils sont l'expression exacte de la terre et des raisins dont ils sont issus.

Dans ce cas le vignoble est **un mélange de chacun des 13 cépages autorisés**, 70 hectares en tout. Le sol est la même couverture poreuse et aérée de diluvium alpin (galets), sur une base de pierre à chaux marine du miocène, qui existe ailleurs sur le domaine. **Les vignes ont en moyenne 50 ans et les rendements ne sont jamais supérieur à 30 hectolitres par hectares, et souvent beaucoup moins**. C'est un vignoble vibrant et sain grâce aux années de cultures organiques.

Le vin rouge de Beaucastel comme celui de Coudoulet de Beaucastel est structuré, intense, grâce en partie à **la grande proportion de Mourvèdre (30%)** présente dans la cuvée finale.

Le Grenache (30%) contribue à la sensation de chaleur, de fruits mûrs et à la sensation de moelleux en bouche. **Syrah (10%), Muscardin (5%), et Vaccarèse (5%) apportent couleur**, arômes épicés et accroissent le potentiel de vieillissement des vins.

5% de Cinsault sont ajoutés pour apporter du moelleux et son bouquet spécial. Le reste est composé **de petites quantités des 7 autres cépages autorisés à châteauneuf-du-pape**.

C'est ce qui augmente le niveau de complexité aromatique, qui fait du Château de Beaucastel **un vin si extraordinaire**. Une fois que la méthode de chauffage a été appliquée, le vin rouge de Beaucastel subit une vinification traditionnelle. **La plupart des cépages sont vinifiés séparément jusqu'à la fin de la fermentation malolactique**, puis assemblés après dégustation.

Le jeune vin est élevé en foudres de chêne de 40 hectolitres pendant à peu près un an. Le collage est fait au blanc d'œuf avant la mise en bouteille. Une fois mis en bouteille le vin restera encore un an dans les caves du château avant d'être mis à la vente.

Zone de production

Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est vignoble de 70 hectares.

Géologie

Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux **roulés**).

Cépages

Les **13 cépages** de l'appellation **Châteauneuf-du-Pape** : **Mourvèdre 30%, Grenache 30%, Syrah 10%, Counoise 10%, Cinsault 5%** et divers 15% : **Vaccarèse, Terret noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne**.

Le Grenache et le Cinsault donnent la chaleur, la couleur et le moelleux. Le Mourvèdre, le Syrah, le Muscardin et le Vaccarèse : **la solidité, la conservation, la couleur avec goût droit**. La Counoise, le Picpoul... **la vinosité, la fraîcheur et des bouquets particuliers**.

Vinification

Vendange manuelle, tri de la vendange à l'arrivée à la cave.

Chauffage de la vendange en grains entiers à **80°C**, **refroidissement à 20°C**, **macération classique en cuves carrelées de grès émaillé pendant 12 jours**.

Tirage du jus de goutte, pressurage dans pressoir pneumatique.

Elevage

Assemblage des différents cépages après fermentation malolactique, vieillissement en foudre de chêne pendant un an, mis en bouteille après collage au blanc d'œuf, **vieillissement en bouteilles un an au minimum** avant commercialisation.

Dominantes organoleptiques

Aspect : rouge foncé.

Nez : fruits rouge, cuir, truffe, musc.

Saveurs : épices, poivre, réglisse.

Service

15 °C dans un verre tulipe.

Domaine du Vieux Télégraphe

Le Domaine du Vieux Télégraphe, c'est l'origine familiale, le cœur, mais aussi le porte-drapeau, le vaisseau amiral des Vignobles Brunier.

Situé depuis son origine au sein du plateau de La Crau, Sud Est de l'appellation Châteauneuf du Pape, le vignoble a grandi, s'est développé et a mûri sur cette immense terrasse caillouteuse lui donnant tout son caractère, génération après génération.

Sur les 70 hectares qui composent le Domaine aujourd'hui, 65 sont dédiés aux Châteauneuf du Pape rouge et 5 au Blanc.

Seulement 4 vins y sont produits : Le Vieux Télégraphe rouge et blanc, issus des vignobles les plus anciens et des cuvées les plus complexes, et Le Télégramme rouge et blanc, représentant les 2ème vins des Vignobles Brunier en AOC Châteauneuf du Pape.

Il est bien connu que le Grenache noir est Roi en ce lieu où les conditions de culture et climatologiques sont rudes : Le sol, le mistral, le froid, la chaleur, les règles que nous nous imposons et que l'appellation nous impose, sont autant de difficultés qui vont le grandir et le rendre unique.

Il est bien connu aussi, qu'il donne toute son âme à partir d'un âge avancé ; pour ce faire, nous mettons tout en œuvre afin qu'il vieillisse dans les meilleures conditions.

Ses compagnons de toujours sont le Mourvèdre, la Syrah, la Counoise, le Cinsault, la Clairette, la Roussane, le Bourboulenc, le Picpoul, le Grenache blanc ; ils ont investi le plateau, pour apporter leur équilibre, et la complexité de la mixité indispensable aux vins des régions viticoles méridionales.

Les chais ne sont pas implantés sur ce point culminant, mais à 2 Km au Sud, en pied de plateau, au lieu-dit Le Pigeoulet, où il fut plus naturel de s'enfoncer dans la roche en formation pour créer les caves de vieillissement, et profiter de la coupe du sol pour l'acheminement gravitaire des récoltes.

L'ensemble des chais de vieillissement bouteilles ainsi enterré, profite d'une humidité et de températures naturelles optimales, dans une région asséchée par le Mistral et réputée pour ses étés très chauds.

Depuis plus d'un siècle, la famille Brunier produit en ces lieux des Châteauneuf du Pape rouge et blanc fortement influencés par leur terroir, rempart derrière lequel elle peut protéger ses millésimes des assauts de la modernité à outrance.

Certes ses vins ont évolué dans le temps, ils se sont affinés, équilibrés, améliorés, mais l'objectif N°1 demeure le respect et la mise en avant du lieu-dit « La Crau » dont le potentiel et la minéralité ne sont plus à prouver.

■ [Domaine Précédent](#) ::: [Domaine suivant](#)
■ [Imprimer cette page](#)

VIGNOBLES BRUNIER ■ VIGNERONS - RECOLTANTS
B.P. 5 ■ ROUTE DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE ■ 84370 BEDARRIDES ■ FRANCE
TEL. +33 (0)4 90 33 00 31 ■ FAX +33 (0)4 90 33 18 47 ■ Email : vignobles@brunier.fr

Terroirs et Culture



Le Terroir du Domaine du Vieux Télégraphe à Châteauneuf du Pape



Il nous semble intéressant, avant même de se plonger dans les structures de nos différents Terroirs, de faire un petit retour sur notre propre définition du terme, en répondant à la question suivante :

« L'HOMME EST-IL UNE COMPOSANTE DU TERROIR ? »

C'est une question qui se pose légitimement à toute personne consciente que « Sol » n'est pas synonyme de terroir, mais qu'il n'en est que sa composante principale.

En effet, ce mot bien Français – « TERROIR » - pratiquement intraduisible en Anglais, résume le mot – Terre -, son élément essentiel, mais il est constitué aussi du climat sous lequel il est situé, de son orientation géographique, et même, des cépages qui lui sont propres. En effet, un vin de terroir par définition, est un vin traditionnel, issu de cépages historiquement reconnus dans la région de production, et donc partie intégrante du patrimoine viticole que sont les terroirs.

Ce serait donc bien réducteur d'assimiler Terroir à Sol, malgré la complexité de certains terrains comme, par exemple, celui des plateaux et terrasses de l'appellation d'Origine Contrôlée Châteauneuf-du-Pape. C'est le mariage heureux de tous ces paramètres si différents, si complexes et complémentaires :

En quelque sorte, un coin de terre qui permet à la vigne de se développer, de faire mûrir parfaitement chaque année ses raisins, sans apport d'eau artificiel et ainsi, donner la possibilité au Vigneron de créer un vin de qualité inimitable.

Et c'est là qu'intervient le 5ème élément du terroir, celui qui lui a permis d'exister, de se développer et de s'affiner au fil du temps.

On peut bien sûr aller contre cette idée en disant qu'un terroir existe même s'il n'est pas mis en valeur, mais quel intérêt et où en est la preuve ?

Cela paraît évident, l'homme par ses gestes et sa raison, fait partie intégrante du terroir, car tout simplement, comme nous le disions précédemment, sans lui ...



Ⓞ Venons en maintenant au plateau de la Crau, lieu-dit bien connu de l'Appellation Châteauneuf du Pape, lien géographique entre les communes de Bédarrides,

Châteauneuf du Pape et Courthézon, au sein duquel le Vieux Télégraphe est installé depuis 1898. Il s'agit d'un plateau situé à l'extrême Sud Est de l'Appellation, exposé Sud Est, et qui a fait l'objet d'une analyse pédologique approfondie au début des années 2000. L'intégralité de cette étude est livrée ci-dessous.

Une fosse de 3 mètres de profondeur fut indispensable pour mettre en valeur la stratification du profil en 4 horizons très nets, caractéristique des sols, des hautes terrasses d'âge villafranchiennes de Châteauneuf du Pape (déposées par le Rhône il y a plus d'un million d'années), et de bien visualiser l'appareil racinaire extraordinaire de la vigne en place. Il exprime bien l'importante évolution verticale qu'ont subi ces dépôts très anciens, qui sont, à l'origine des alluvions caillouto-sableuses à cailloutis mixte (galets calcaires et siliceux).



Ⓞ De 0 à 10 cm : Mulch de Galets-100% et de 10 à 50cm : Horizons "A" Labouré Sableux, 60% de galets. Sous un mulch naturel intégral de galets parfois de grandes tailles d'une épaisseur de 10 cm, on trouve un premier horizon brun, sableux, chargé en galets (55% à 60%), bien exploré par les racines. De Ph neutre, il est légèrement carbonaté ce qui provient probablement d'amendements calcaires de redressement. Sa teneur en matières organiques est faible pour un horizon de sub surface (MO*100/a = 5)

De 50 à 70 cm : Horizon de transition, appauvri, labouré Sablo-limoneux, 60% de galets. Ce premier horizon devient progressivement moins sombre, tout en restant peu argileux. Toujours riche en galets, il présente moins de grosses racines, et reste de structure peu solide (mottes friables).

De 70 à 140 cm : Horizon "diagnostic" fersiallitique rouge, Argileux, structuré 70% de galets. Horizon "fersiallitique" très net : rouge et beaucoup plus argileux que les premiers. L'indice de différenciation texturale est de 4,78 (rapport entre les taux d'argile de profondeur et de surface). Il est naturellement bien structuré (mottes polyédriques) un peu plus chargé en cailloux et pierres que les précédents (60% de galets avec des passées à 90 % et des lentilles de graviers). De fines racines et radicelles le parcourent. Le pH est très légèrement acide, pas de carbonates.

Pas de trace de réduction, décoloration, ou accumulations ferro-manganiques. Cet horizon essentiel dans l'alimentation hydrique estivale est donc bien oxygéné, malgré le fort taux d'argile, et ce grâce à la forte structuration naturelle et à la charge abondante en galets.

De 140 à 300 cm et plus Horizon profond d'accumulation argileuse à taches de réduction localisées. Horizon profond, qui n'est pas encore la véritable roche-mère du sol, mais la partie inférieure d'un horizon d'accumulation qui elle, subit des phénomènes de réduction du Fer. Une décoloration en taches, particulièrement localisée autour des fines racines et chevelus racinaires, qui sont visibles jusqu'à 250 cm traduit cette tendance à la solubilisation du fer sous forme de composés ferreux liée à la saturation hivernale des couches profondes du sol. Cette saturation est temporaire, ce qui permet une réoxydation partielle du fer et donne l'aspect bariolé de cette couche. La charge en galets est toujours importante, ils sont de grandes tailles (10 à 20 cm) et certains d'entre eux sont altérés dans la masse, se désagrégeant en donnant des passages sableux. Le pH eau est légèrement acide, mais l'horizon reste saturé, quoique toujours décarbonaté. On note une très forte teneur en Magnésium, ce qui peut traduire l'altération de galets dolomitiques (carbonates doubles de Ca et Mg).

L'analyse de la réserve hydrique d'un tel profil est intéressante : grâce à la profondeur d'enracinement, elle est bonne, et ce malgré la forte charge en galets. Mais elle est bien localisée dans les horizons moyens et profonds du sol, ce qui a pour effet d'assurer une alimentation modérée au printemps, puis en continue durant la période estivale et ce jusqu'à la complète maturation du raisin, avec un rationnement progressif. (sauf en conditions estivales particulièrement pluvieuses). La réserve utile peut être estimée à 140-150 mm sur l'ensemble du profil racinaire soit 250 cm. Cette quantité assure une alimentation estivale sur 3 mois d'été de 1.4 à 1.8 mm par jour ce qui est tout à fait convenable. Le masque de galets assure une parfaite pénétration des pluies, et constitue une protection efficace

■ [Terroir Précédent](#) ::: [Terroir suivant](#)
■ [Imprimer cette page](#)

contre l'évaporation les jours de grand mistral.
Une pluviométrie hivernale moyenne (200 mm) suffit
à recharger ce type de profil qui ne subit que peu de
déperdition par ruissellement (position de replat) ou
par évaporation direct.

VIGNOBLES BRUNIER ■ VIGNERONS - RECOLTANTS
B.P. 5 ■ ROUTE DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE ■ 84370 BEDARRIDES ■ FRANCE
TEL. +33 (0)4 90 33 00 31 ■ FAX +33 (0)4 90 33 18 47 ■ Email : vignobles@brunier.fr

Vinification et Elevage

Vieux Télégraphe Rouge

Créer un vin de Terroir n'est pas un vain mot ; tout est mis en œuvre pour que la récolte arrive la plus saine, à bonne maturité et la plus « goûteuse » en cave, afin de donner aux hommes du vin, le maximum de chances de créer le meilleur du millésime.

Créer un vin qui respire « La Crau », dont les qualités et les défauts sont issus d'une fermentation la moins interventionniste possible, la seule solution pour atteindre une vraie personnalité.

La vendange est manuelle, c'est l'unique façon de pouvoir respecter le fruit, mais aussi le trier, le sélectionner. La réception de raisins au cuvier se fait par gravité : on tente par là de respecter encore le fruit jusqu'à son arrivée dans l'égrappoir, en évitant les pompes et les tuyaux. Ainsi peut démarrer une longue fermentation au cours de laquelle les actions sur la matière vont être très modérées pour laisser place à la minéralité naturelle. Le but final étant d'atteindre l'équilibre de chacun des millésimes, une harmonie entre complexité aromatique, structure tannique et richesse, qui va chaque année se situer à un niveau différent.

Il s'agit de la phase de fermentation alcoolique, suivie de la période de macération au cours de laquelle s'affine la structure tannique, pour une durée globale d'environ 4 semaines.

La séparation des parties solide et liquide, le décuage, annonce le départ de l'année d'élevage qui va suivre ; elle va commencer par l'accomplissement de la fermentation malolactique, et la mise au propre de chacune des cuvées. Puis il faudra être patient, laisser passer l'hiver pour pouvoir commencer à se prononcer sur le niveau de qualité de chacune. C'est pratiquement un an après la vinification, que l'assemblage final Vieux Télégraphe va être réalisé à partir des cuvées issues de vieilles vignes, et sélectionnées en dégustation à l'aveugle.

La deuxième année d'élevage peut ainsi commencer, assemblage final réalisé et en foudres de 60 hectolitres. Le foudre est le contenant dont la grande qualité est de respecter la personnalité des vins du Sud issus en majorité de Grenache, tout en apportant la complexité et l'harmonie d'un élevage sous bois.

Ce n'est qu'à l'issue de cette deuxième année d'élevage que la mise en bouteilles va pouvoir être réalisée sans collage ni filtration ; la clarification ayant été apportée naturellement par soutirages successifs au cours des deux années d'élevage. Une mise globale, faite en une seule fois, afin d'assurer une homogénéité parfaite entre la première et la dernière bouteille.



*Les Domaines
Terroirs et Culture
Vinification et Elevage
Les Vins*

Agenda & Actualité

Presse

Accueil aux domaines

Galerie V.B.

Liens

@

VIGNOBLES BRUNIER
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

English Version

■ [Précédent](#) :: [Suivant](#)
■ [Imprimer](#) cette page

VIGNOBLES BRUNIER ■ VIGNERONS - RECOLTANTS
B.P. 5 ■ ROUTE DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE ■ 84370 BEDARRIDES ■ FRANCE
TEL. +33 (0)4 90 33 00 31 ■ FAX +33 (0)4 90 33 18 47 ■ Email : vignobles@brunier.fr

Les Vins

Vieux Télégraphe Rouge

Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée



Le Vieux Télégraphe

Situation géographique :

Plateau caillouteux de la Crau 100% (Sud Est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

Superficie :
65 hectares.

Sol et sous-sol :

Molasses du Miocène (de 1 à 1,5m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouverts par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

Cépages :

Grenache noir 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%, Cinsault, Clairette et divers 5%.

Âges des vignes :
60 ans de moyenne.

Vinification :

Vendange manuelle avec double tri sévère à la vigne, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 35 jours en cuves inox et bois sous températures contrôlées.

Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

Élevage :

En cuves durant les 10 premiers mois d'élevage puis mise en foudres (50 à 70hl) pour une durée de 12 mois.
Mise en bouteilles sans filtration à l'âge de 22 mois environ.
Mise en vente à 2 ans.

Personnalité et Vieillesse :

Un très beau, classique et élégant Châteauneuf-du-Pape rouge. Les belles années vieillissent 25 ans et plus.

Température de dégustation :
17°C

Millésime en cours :

2006 disponible depuis Sept. 2008
millésime 2005 épuisé
millésime 2007 disponible en Sept. 2009

Production :

200 000 bt



*Les Domaines
Terroirs et Culture
Vinification et Élevage
Les Vins*

Agenda & Actualité

Presse

Accueil aux domaines

Galerie V.B.

Liens

@

VIGNOBLES BRUNIER
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

English Version

- [Vin Précédent](#) :: [Vin suivant](#)
- [plus d'info sur les millésimes](#)
- [Imprimer cette page](#)

VIGNOBLES BRUNIER ■ VIGNERONS - RECOLTANTS
B.P. 5 ■ ROUTE DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE ■ 84370 BEDARRIDES ■ FRANCE
TEL. +33 (0)4 90 33 00 31 ■ FAX +33 (0)4 90 33 18 47 ■ Email : vignobles@brunier.fr

Le blog de la Famille Perrin

CHATEAUNEUF DU PAPE Perrin et Fils 'les sinards' / AOC CHATEAUNEUF DU PAPE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE LES SINARDS - AOC CHATEAUNEUF DU PAPE - ROUGE



Situation du vignoble:

Vin issu des jeunes vignes de Beaucastel et d'une vigne en fermage de 7 hectares situé à l'ouest de Beaucastel, sur la commune d'Orange.

Géologie:

Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

Cépages:

70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre.

Vinification:

Pour partie selon le procédé de chauffage de la vendange propre à Beaucastel, le solde étant vinifié de manière traditionnelle après égrappage.

Elevage:

100% en foudre pendant un an. Mise en bouteille après collage et filtration légère.

Dégustation:

Aspect: robe d'un rouge profond.

Nez: Réglisse, kirsch, lavande, épices, poivre.

Saveur: Beau fruit, belle rondeur, tannins souples. Belle persistance.

Service:

15°C dans de grands verres, sur une cuisine de gibiers, truffes et champignons.

20/08/2005 dans [Vins - Châteauneuf du Pape](#) | [Lien permanent](#)