Soirée Du Cercle Bacchus

L'aération des Vins !

Vendredi 16 mai 2014

Chez Sébastien RAME

Chers amis !

Je vous ai annoncé une soirée « Extra-Ordinaire », je tiens parole.

Tout d'abord, je voudrais juste revenir sur la définition :

Extraordinaire : Définition : Adjectif qualificatif, « Qui sort de la règle, de l'usage ordinaire, qui n'est pas courant ; qui fait exception, qui est inhabituel »

Extraordinaire donc, cette soirée le sera par :

- Le nombre de bouteilles « officielles » de la soirée : Nous en aurons 9
- Son organisation : Elle sera en deux parties, presque deux thèmes.

Le thème principal de ce soir est donc ***« L'aération des vins »,*** ou ***« Comment bien ouvrir et servir ses bouteilles»***.

L'idée de ce thème vient d'un article de la RVF paru il y a 2 ans en mai 2012 ; et d'une soirée du cercle des ainées, à laquelle j'ai eu la chance de participer (parmi tant d'autres, n'est-ce-pas Titou !). Les résultats et les ressentis de l'article et de la soirée ont été étonnants. Nous verrons les conclusions que nous apporterons sur notre propre soirée.

J'ai donc choisis 3 vins que nous allons boire sous trois ouvertures différentes :

- Ouvert la veille, et libéré de son col
- Ouvert à 17h, et mis en carafe
- Ouvert devant vous, juste avant de la boire.

Le but sera de trouver avec laquelle de ces façons le vin nous semble le plus épanouis.

Mais avant d'en arriver là, je vous propose, dans un premier temps, de trouver ces trois vins.

Nous commencerons donc par ***une aveugle***.

Quelques indices.

- Ces vins vous sont présentés sous leur forme carafée,
- Ils ont tous déjà été bu dans le cadre du cercle (mais pas forcément sous ce millésime !)
- Les millésimes sont assez proches

Bonne soirée à tous !

Ce qu’on en dit !

Vin jeunes : A Aérer et carafer

Vins vieux : A boire sans les brusquer

Vins taniques : A Aérer et carafer

Vins délicats : A boire sans les brusquer

Vin alcooleux :A Aérer et carafer:

Vin léger : A boire sans les brusquer

Nous carafons traditionnellement les Bordeaux.

Ce qui se justifie pour un Médoc se justifie-t-il aussi pour un Saint Emilion ou un Pomerol dans lequel les cépages plus délicats comme le Cabernet Franc et le Merlot ont une part plus importante ?

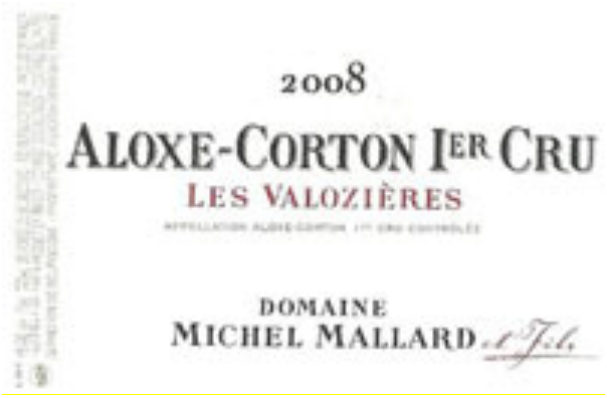
Les Bourguignons n’aiment pas carafer leurs pinots noirs.

La Grenache, grand cépage méridional possède un fruit généreux qui masque ses tanins : Faut-il l’aérer ?

La Syrah, cépage réducteur, a souvent besoin d’air !

DOMAINE MALLARD

Aloxe Corton 1er Cru les Valozières 2008



Contact : MALLARD Patrick

Adresse : 43 Route de Dijon - cedex 14
Code postal : 21550
Ville : LADOIX-SERRIGNY
Tél : 03 80 26 40 64
Fax : 03 80 26 47 49
Email : domainemallard@hotmail.fr
Site Internet : http://wwww.domaine-mallard.com
Marchés étrangers : Canada, Suisse, Allemagne, Norvège, Belgique, Etats-Unis, Royaume-Uni

Le domaine a été agrandi par **Michel Mallard** dans les années 50, repris par Patrick Mallard depuis une quinzaine d'années et est aujourd'hui aidé par son fils, Michel Mallard. Le domaine viticole familial situé à quelques kilomètres de Beaune (21 – Côte d'Or), sur la route des Grands Crus de Bourgogne

Le domaine s'étend sur 13 ha composés de terrains argilo-calcaire, pour les vins de Bourgogne rouges, de marnes blanches, pour les vins de Bourgogne blancs et dispose d'une quinzaine d'appellations.

Les cépages cultivés sont le Pinot noir (vins rouges) et le Chardonnay (vins blancs).

Le savoir-faire du **Domaine Mallard**, fidèle à la tradition bourguignonne, est orienté pour donner des vins élégants, d'une belle densité et de garde. Arrogants les premières années, ces vins sauront séduire vos sens et vous apporter plaisir et envie. A l'œil, ils présentent des couleurs soutenues, rubis, rubis foncé. Le nez est franc, expressif, et conjugue la fraîcheur à la complexité aromatique. Au palais, l'attaque démontre une structure puissante aux tanins bien

enrobés. La matière est riche, dense, parsemée de notes fruitées et épicées très intenses. Précis, dynamiques et généreux ils vous offrent harmonie et persistance.

Les appellations de la maison :

Blanc

- **Ladoix**
- **Ladoix 1er Cru,**
- **Corton Charlemagne,…**

Rouge

- **Ladoix**
- **Ladoix 1er Cru,**
- **Savigny les Beaune 1er Cru,**
- **Aloxe Corton,**
- **Aloxe Corton 1er cru**
- **Corton (Rognier, Maréchaudes, Renarde)**

Selon Patrick Mallard

« Cher monsieur bonjour

[….]2008 est un très beau millésime : vin tendu , sur le fruit rouge , encore fermé
demandant quelques années pour exprimer tout son potentiel
C'est à la dégustation que vous comprendrez toute la différence.
Bonne dégustation et au plaisir de vous recevoir bientôt en cave
ou je vous parlerai plus concrètement ..... du vin

bien cordialement

Patrick MALLARD8

Domaine Michel Mallard & fils

43 route de dijon cidex 14

21550 Ladoix-serrigny

Tel : 03 80 26 40 64

fax : 03 80 26 47 49

Email : domainemallard@hotmail.fr »

CHATEAU DURFORT-VIVENS

Millésime 2008

Domaine : Château Durfort-Vivens
Millésime : 2008
Appellation : Margaux, Second Grand Cru Classé de Médoc en 1855
Région : Bordeaux
Couleur : Vin rouge
Cépage : 65% Cabernet sauvignon, 20% Merlot, 15% Cabernet franc
Terroirs : graves profondes du quaternaire (Günz et Mindel) dont la matrice varie du sableux à l'argileux
Vendanges : manuelles
Elevage : en fût pendant 10 mois dont 15% neufs
Production : 28 000 bouteilles environ

Château Durfort-Vivens

Le Château Durfort-Vivens doit son nom aux Durfort de Duras, puissante famille du sud-ouest qui s'installe à Margaux au XIVe siècle. La qualité du vin du Château Durfort-Vivens Durfort est appréciée dès la fin du XVIIIe siècle. Le classement de 1855 confirmera l'opinion des fins connaisseurs en lui attribuant le rang de Second Cru Classé. En 1937, le cru est repris par la société du Château Margaux dont la famille Lurton est alors le principal actionnaire.

Situé sur les communes de Margaux, Cantenac et Soussans le vignoble de Château Durfort-Vivens plante ses racines sur des croupes de graves profondes et particulièrement pauvres. Ce grand terroir offre une maturité précoce et optimale au Cabernet-Sauvignon, lui permettant

ainsi d’exprimer pleinement finesse et soyeux des tannins, gage de la fraîcheur et de l’élégance caractéristiques des grands Margaux.

Au Château Durfort-Vivens, la recherche constante d’un équilibre naturel entre la vigne et son terroir se traduit par des pratiques culturales traditionnelles. Conduite de la vigne et vinification respectent au plus juste les qualités du terroir. Culture raisonnée, sélection parcellaire, vinification et élevage adaptés à la qualité de la vendange permettent de produire par petites touches très précises et rigoureuses un magnifique vin de Château Durfort-Vivens profond à la trame tannique fine et serrée.

Reconnu dès le XVIIIème siècle pour la qualité de son vin, le domaine se trouve sur les communes de Margaux, Cantenac et Soussans.
Vignoble restauré en 1961 par Lucien Lurton, c'est son fils, Gonzague, qui tient les rênes du domaine depuis 1992.
Aujourd'hui, le **Château Durfort-Vivens** prend un nouveau virage puisqu'il est en conversion totale à la Biodynamie à partir du millésime 2013.
Sous la direction de Gonzague Lurton, passionné et actif défenseur des terroirs viticoles, les 55 hectares sont exploités selon les attentes d'une certification en Agriculture Biodynamique. Ce choix a été fait dans une volonté de redonner un "sens" au travail du vigneron. Culture raisonnée, sélection parcellaire, tout est mis en œuvre pour produire un vin profond à la trame tannique fine et serrée où l’on retrouve des parfums de violette, cerise noire et truffe.

Avis des experts

bettane+ desseauve

Guide Bettane & Desseauve des Vins de France

Domaine noté (guide 2014) : 3BD (Une production de haute qualité, pouvant servir de référence dans son secteur)
A propos du domaine :« Dans les derniers millésimes, la progression du cru a été la plus spectaculaire de tout Margaux. La conversion du vignoble à la viticulture biodynamique a certainement amélioré les raisins mais l'apport de vignes encore mieux situées sur le noble plateau de Cantenac a encore plus contribué à ces progrès. Le vin a perdu la raideur qui le

caractérisait en primeur et pris des dimensions de grand second, avec une forte emprise du cabernet-sauvignon qui séduira les amoureux des médocs les plus authentiques. Gonzague Lurton et son équipe peuvent être fiers du travail accompli. 2012 suivra le même voie avec peut-être encore plus de séduction margalaise immédiate. »

Gault&Millau

Les Meilleurs Vins de France - Gault Millau

*Domaine noté (guide 2012) : 2**Étoiles (Production réussie)*

A propos du domaine :« Le château doit son nom aux Durfort de Duras, puissante famille du Sud-Ouest qui s'installe à Margaux au XIVe siècle ; en 1824, le Vicomte de Vivens ajoute son propre nom. Contrôlée par la famille Lurton depuis 1937, c'est Gonzague qui, depuis 1992, hérite de la propriété, modernisant l'exploitation. Situé sur les communes de Margaux, Cantenac et Soussans, le vignoble de Durfort-Vivens bénéficie d'un terroir de croupes de graves profondes propices au cabernet-sauvignon. »

Château Durfort Vivens, Margaux, Millésime 2008

Ce millésime 2008 se distingue par son grand classicisme, une pure expression de ce que l'on peut attendre d'un grand Margaux dans une année sélective où les grands terroirs et le savoir-faire font la différence.
Le bouquet est frais et intense, marqué par des notes de réglisse, de cassis, de violette, soulignées par des nuances épicées (poivre, vanille) et minérales lui donnant beaucoup de consistance.
En bouche, le 2008 exprime sa noblesse avec une texture à la fois puissante et élégante. La minéralité et la race témoignent de la grandeur du terroir. La finale est très longue et puissante tout en restant élégante et onctueuse.
Un vin de grande garde, un vin aristocratique…

VENDANGES

Dates de récoltes :
Le millésime 2008 s'est distingué par une période estivale un peu plus fraîche que la normale. Cependant, le vignoble a bénéficié d'une arrière saison sèche et ensoleillé marquée par une alternance de journées très clémentes et de nuits très fraîches. Cet été indien a été très favorable à l'allongement de la phase de maturation des raisins dans des conditions sanitaires excellentes, les basses températures nocturnes et la sécheresse empêchant le développement du botrytis.
Ainsi, nous avons pu attendre la pleine maturité pour vendanger des raisins concentrés et riches avec un niveau d'acidité assez élevé laissant augurer d'un millésime classique de grande garde.
- Merlot : du 26 septembre au 6 octobre
- Cabernet franc : le 6 octobre
- Cabernet sauvignon : du 6 au 17 octobre
Rendement moyen : 37 hL/ha

ASSEMBLAGES

- Cabernet sauvignon : 75%
- Merlot : 22%
- Cabernet franc : 3%

L'entonnage a commencé dès le début du mois d'octobre 2008 pour les merlots qui ont fait leur fermentation malo-lactique en barriques neuves. L'intégralité des lots se trouvait en barriques début novembre.

ELEVAGE

Le Château Durfort-Vivens 2008 a été élevé en barriques pendant 18 mois avec une proportion de 40% de fûts neufs. Des soutirages réguliers et un collage au blanc d'œuf naturel ont rythmés cette période de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille.

CHÂTEAU DURFORT VIVENS

Détails sur ce vin

Cépages : *Cabernet sauvignon (~70%), merlot (~24%), cabernet franc (~6%)
Quand faut-il boire ce vin ? 2015-2024
Moyenne des notes de dégustations : 88
Détails des notes de dégustations : WS88 IWC88-91 JMQ87 JR16.5 WJ85 RG17

Dégustation & accords

Œil : Robe grenat à reflets brique
Nez : bouqueté, sur des notes de cerise noire et de fruits à noyau

Bouche : vin assez rond avec du gras puis de la finesse, une finale sur des tanins satinés qui se fondent remarquablement
Boire à partir de : 2013
Boire avant : 2023
Ouvrir :1 heure avant
Servir : à 16-418°C
Accords met/vin : A déguster sur une viande rouge, du gibier, des fromages affinés...

Château Durfort-Vivens 2008

Dégustation :
Robe grenat aux reflets briques, nez de réglisse, de fruits noirs, de menthol. Rond, notes épicées, finale sur des tannins fondus et satinés.

Alliances mets et vin :
Filet de saumon marchand de vin, pigeons aux raisins, longe de veau printanière, lamproie à la bordelaise, omelette aux champignons et truffes, poularde à la souvaroff, cailles farcies, filet de boeuf aux cèpes, grives sur canapés, canettes en sauce aux pleurotes, perdrix en chartreuse, caneton à la Margaux, Langres, oloron, emmenthal

NOTES DE DEGUSTATION :

- Vue : Château Durfort Vivens Rouge 2008 montre un grenat teinté rouge-violet foncé
- Nez: Cet ensemble marqué par une forte proportion de Cabernet Franc offre des arômes épicés mûrs et doux, un peu de poivre blanc, bien soutenu par la présence de baies fraîches de sureau et mûre
- Bouche : En bouche élégante avec une bonne longueur et structure tannique très fine Margaux.
Degré d'alcool: 13%

PRÉPARATION: Vinification: cuves ciment et en bois capacité permettant vinifier chaque parcelle séparément
Vieillissement: 18 mois en fûts de Bordeaux type moyen de la forêt de chêne à grain fin dans le centre de France Le parc est renouvelé chaque année par 35-45%

RAISINS :: 70% de cabernet sauvignon, 6% Cabernet Franc, 24% Merlot

Domaine du

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 à la vigne suivi d'une 3ème tri à l'entrée en cave. 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.

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

Température de dégustation : 17°C

Production : 180 000 bts

Le Domaine du Vieux Telegraphe, 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.

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, referme 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 à140 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 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.

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 décuvage, 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.

Domaine du Vieux Télégraphe, Chateauneuf du Pape, ("La Crau"), détails sur le Millésime 2006

Cépages : grenache syrah mourvedre
Quand faut-il boire ce vin ? 2012-2021
Moyenne des notes de dégustations : 92
Détails des notes de dégustations : WA92+ WS93 IWC92 JR17
Prix moyen HT : 51 €

Commentaire du 20 novembre 2009
GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE 2010
15/20. Belle robe profonde, nez de confiture de mûre, attaque généreuse, tanins solides. Vin charnu, assez ferme en finale pour le moment.

Commentaire du 01 novembre 2009
DECANTER - NOV 2009 - **** (17.5) JOHN LIVINGSTONE - £37.60-37 (Tasted in Nov. 2007)
Palate more expressive than nose: grilled pistachio and smoky red frult. Palate of red berry and plum. Evident tannins. 2012-2022

Commentaire du 01 novembre 2009
RVF - NOV 2009
Toujours imposant, le Vieux Télégraphe 2006 est très épicé et fruité. Il évolue sur une note de cacao, de ronce, de fruit noir, de réglisse et de ciste. La bouche est marqué par un fruit doux et frais, très croquant. La fraîcheur du millésime épouse à merveille la chaleur de ce terroir de la Crau. Superbe ! 18/20

Commentaire du 03 septembre 2009
AUTOUR DE BACCUS - PATRICK LEBAX
Cela commence presque comme une épreuve de philo : « l'homme est-il une composante du terroir ? » S'en suit un long – et instructif – manifeste sur cette notion si française que bien des spécialistes ont tenté d'expliquer. Les plus curieux ont leur idée sur la question : ils définissent le terroir comme une trilogie : le sol, la climatologie et l'homme. Les autres s'en moquent, pourvu que le terroir soit bon, c'est tout ce qu'on lui demande le soir après une journée de dur labeur. Bref, qu'on y arrive ou qu'on n'y arrive pas, qu'importe. Le terroir c'est ce truc indéfinissable qui fait que le vin est bon. Bien à l'endroit où il prend vie, avec juste ce qu'il faut de soleil et de pluie, de taille et de soins, bien élevé, grâce à la main du vigneron… Ici, le vin répond à l'ensemble de ce petit cahier des charges. Le sol : le plateau caillouteux de la Crau, lieu-dit bien connu de l'appellation châteauneuf du pape, laisse les vieilles vignes (60 ans en moyenne) s'épanouir dans un sol où les « molasses du Miocène » font de la place à l'argile. La météo ? Une pluviométrie hivernale moyenne (200 mm) suffit à recharger ce type de profil qui ne subit que peu de déperdition. Le soleil fait le reste. Quant à l'homme, les hommes, Daniel et Frédéric Brunier, ils mettent en musique, comme on dit, à l'aide de plusieurs cépages (grenache noir 65%, mourvèdre 15%, syrah 15%, cinsault, Clairette et autres 5%). Chateauneuf est en

effet une appellation autorisée à utiliser 13 cépages, un record national. Bref, vous l'avez compris, ce vieux télégraphe est un vin de terroir. Puissant et aromatique, il peut patienter un quart de siècle au moins avant de laisser ses tanins s'arrondir. Certains l'aiment plus jeune… c'est toujours une question de goût.

Commentaire du 01 janvier 2009
IWC - JAN-FEV 2009 - Josh Reynolds
92 - ($73) Vivid red. Impressively complex bouquet of raspberry, dried cherry, garrigue and flowers. Exotic apricot and floral honey notes come up with air and carry onto the palate, which shows sweet red fruit flavors, a smoky quality and a velvety texture. This very elegant wine is already putting on a seductive show. Finishes smooth, juicy and very long. The juice that goes into this cuvee comes from vines that are at least 50 years of age, with the blend featuring 65% grenache, 15% each of syrah and mourvedre, and 5% cinsault and "divers".