



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

VIEUX TÉLÉGRAPHE, Châteauneuf-du-Pape LA CRAU 2023 magnum

150 cl magnum Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note Le Meilleur Du Vin

95+/100

Le domaine du Vieux Télégraphe est exploité par la famille Brunier, depuis six générations, exactement depuis 1891. Le vignoble, d'une moyenne d'âge de 70 ans, est situé sur le célèbre plateau de la Crau, haut lieu de la viticulture de Châteauneuf-du-Pape. Ce terroir marque les vins d'une minéralité toute particulière, comme s'ils avaient été filtrés au travers de l'épaisse couche de galets roulés. Notre sélection se concentre sur trois Châteauneuf-du-Pape : Domaine du Vieux Télégraphe (en rouge et en blanc), Piedlong (rouge), et Télégramme (rouge).

2023 témoigne une fois de plus de la singularité et de la puissance des terroirs de Châteauneuf du Pape. Ce millésime offre des vins fins, longs et salins, issus de raisins de grande qualité dont la récolte s'est étalée sur plus de deux mois, de la mi-août à fin octobre. Une très faible pluviométrie hivernale, de belles précipitations courant mai et juin, suivies d'un été sec et chaud, ont aussi permis de produire un millésime aux rendements généreux (entre 32 et 35 hl/ha en moyenne). Selon les terroirs, les maturités des cépages noirs ont évolué différemment ; de fait, la durée des vendanges 2023 a été exceptionnelle. Les cépages précoces (syrah, cinsault) à bonne extractibilité des jus ont permis d'obtenir des arômes de fruits mûrs, de la structure et de la couleur, en particulier pour la syrah. Les cépages plus tardifs (grenache, mourvèdre) ont pu libérer des sucres jusqu'à la fin de la cuvaison, produisant ainsi des vins aux profils élégants, dotés d'une sucrosité et de textures complexes. Caractérisés par les arômes de fruits rouges (framboise, cerise, fraises des bois), de réglisse et de gingembre, salins, les vins rouges sont dotés d'une grande buvabilité, de tanins fondus et de finales opulentes, épicées (poivre) et mentholées.

Le domaine du Vieux Télégraphe est noté 2* à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 4* au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité).

Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Vieux Télégraphe (Châteauneuf-du-Pape)

Le domaine du Vieux Télégraphe est exploité par la famille Brunier depuis 1891. Depuis le tout début des

années 80, Frédéric et Daniel Brunier, ont repris en tandem la destinée de l'entreprise familiale. En 2015, Nicolas fils de Frédéric, et Édouard fils de Daniel, sont entrés dans l'histoire du Vieux Télégraphe, en intégrant l'entreprise à des postes clés. Le vignoble du grand vin "Vieux Télégraphe", d'une moyenne d'âge de 60 ans, se situe sur le célèbre plateau de la Crau, haut lieu de la viticulture de Châteauneuf-du-Pape. Ce terroir marque les vins d'une minéralité toute particulière, comme s'ils avaient été filtrés au travers de l'épaisse couche de galets roulés, laissée sur place à la fonte des glaciers alpins, bien avant la formation de la Vallée du Rhône.

Une philosophie de culture dite raisonnée-bio et durable : Un beau fruit est indispensable à l'élaboration d'un beau millésime. Pour ce faire, on n'hésite pas à adapter chaque tâche à chaque parcelle. La taille, les fumures organiques, les labours traditionnels... sont des tâches hivernales banales, mais qui nécessitent une grande attention. Au printemps et en été, il en est de même avec l'ébourgeonnage manuel, la vendange en vert et les effeuillages. Tout est une question d'équilibre adapté à pratiquement chacun des ceps.

Les traitements effectués durant la période de végétation sont respectueux des règles appliquées en agriculture biologique et de plus raisonnés, pour atteindre chaque année les 2 buts principaux : zéro résidu dans les vins et pollution extérieure minimale.

Un millésime doit être le reflet du climat et des événements survenus dans l'année. Plus tard, on adaptera aussi l'élevage à la structure des vins produits. Personnalité et équilibre sont les deux maîtres mots qui guident nos décisions et nos actes. Dans le cadre bien précis d'une fermentation traditionnelle respectueuse des coutumes de l'appellation d'origine contrôlée, à chaque millésime et à chaque vin, égrappage, remontage, température, pigeage, durée de fermentation et bien d'autres paramètres sont adaptés, ajustés, révisés en permanence afin de coller le plus possible aux exigences de la nature et de nos espérances.

Le Vieux Télégraphe, grand vin du domaine, provient exclusivement du réputé plateau caillouteux de la Crau situé au sud-est de l'appellation. Les vignes sont âgées de 70 ans en moyenne (plus d'informations, voir fiche détaillée). 2016 est un millésime sans équivalent à Châteauneuf-du-Pape depuis 2007, 2000, 1998 ou 1978.

Le vin

Le Châteauneuf-du-Pape classique 2023 se compose à 70 % de grenache, 15 % de mourvèdre et 15 % de syrah, tous élevés en foudres. C'est un autre vin incroyablement classique de ce domaine, qui offre de beaux arômes de fruits rouges (cerises, framboises) ainsi qu'une palette minérale mêlant garrigue, fleurs résineuses et pierre concassée. Avec une richesse moyennement corsée à corsée, une bouche pure et élégante et des tanins qui se développent, il gagnera à vieillir en bouteille pendant 2 à 4 ans et aura une longévité globale de deux décennies. (Jeb Dunnuck, millésime 2023, noté 95/100)

The classic 2023 Châteauneuf Du Pape checks in as 70% Grenache, 15% Mourvèdre, and 15% Syrah raised all in foudre. It's another incredibly classic wine from this domaine that has beautiful red fruit (cherries, framboise) as well as a mineral-laced array of garrigue, sappy flowers, and crushed stone. With medium to full-bodied richness, a pure, elegant mouthfeel, and building tannins, it will benefit from 2-4 years of bottle age and have two decades of overall longevity. (Jeb Dunnuck, millésime 2023, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Cette splendide propriété de Bédarrides, propriété de la famille Brunier, est l'un des crus majeurs de l'appellation. Elle dispose d'un vaste vignoble d'un seul tenant, entièrement situé sur le plateau de la Crau et produit des vins d'une qualité remarquable. Le rouge est l'un des plus complets de l'appellation, dans un style savamment mis au point par les Brunier, qui ne privilégie pas la puissance malgré la générosité en alcool, mais au contraire l'équilibre et le raffinement. Du clos-la-roquette, en passant par

télégramme et piedlong, jusqu'au grand vin, tout est d'une grande précision aromatique et d'un équilibre magistral. Ici l'on préfère la finesse à la puissance. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Sous le nom de Vieux Télégraphe, nous avons regroupé les domaines du Vieux Télégraphe, Pielong ainsi que Les Pallières, en Gigondas, le tout appartenant aux frères Brunier. Les splendides galets de la Crau, terroir chaud, sont à l'origine de la typicité des vins du Vieux Télégraphe. Le domaine y produit une cuvée unique d'une grande régularité. Des raisins peu ou pas éraflés, élevés dans de vieux foudres, donnent un vin riche, ayant besoin d'une longue garde pour dissiper son énergie. Dès lors, ils retrouvent toute la minéralité de ce superbe terroir. Situé au centre du village de Châteauneuf-du-Pape, le vignoble est majoritairement planté sur le plateau de Pielong et dans le quartier, plus sableux, de Pignan. Les vins sont toujours droits et purs, plus élégants qu'imposants. Le reste de la production est déclassé dans la cuvée Télégramme. Enfin, le domaine Les Pallières, magnifique vignoble de Gigondas, est situé en terrasses sous les Dentelles de Montmirail. Le vin s'exprime dans un style profond, structuré et sans lourdeur. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Early on a Saturday morning, the gracious and reflective Daniel Brunier received me at his family's historic estate to taste through a cross section of the wines that Famille Brunier is now producing. In addition to the wines of Domaine du Vieux Télégraphe (VT), the group includes wines from Le Pigeolet, Mégaphone in Ventoux, Domaine Les Pallières in Gigondas and Clos La Roquette in Châteauneuf-du-Pape. Brunier took the time during my brief visit to carefully explain why he doesn't like to call the 2017 Chateauneuf du Pape Télégramme a "second wine." This wine now includes much of the red plantings from Clos La Roquette, so maybe he has a point. But it also includes the young-vine material from VT plots, and it's clearly not of the caliber of the main VT bottling, so draw your own conclusions. The family philosophy is to avoid selected yeasts and bacteria for malolactic fermentation, allowing the naturally occurring bugs to do their work. Proportions of stems/whole clusters varies considerably, depending on the wine, as does the élevage, although most of the wines mature in foudres. While the greatness of 2016 goes unquestioned here, Brunier called 2017, "At minimum, a very, very good vintage. We were surprised it's so fresh and balanced." Yields were down by about 50% from the previous year. The emphasis here is on elegance and complexity. "Grenache is fantastic when it's not fruity. It's easy to do extraction and big wines. It takes humbleness to do less, a confidence in the land," Brunier said. More controversially, he concluded, "Extraction has been invented to replace terroir." (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note RVF** : 96/100
- **note Jeb Dunnuck** : 95/100
- **Cépage** : 60% grenache noir, 20% mourvèdre, 15% syrah, 5% cinsault, clairette et divers
- **Appellation principale** : Châteauneuf-du-Pape
- **Terroir** : Plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation). Molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes de galets roulés.
- **Vignoble** : Age des vignes 70 ans en moyenne.
- **Viticulture** : Biologique (non certifiée)
- **Vinification** : Vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 à 40 jours en cuves thermorégulées inox et bois.
- **Élevage** : Élevage 20/22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres, mise en bouteilles sans collage ni filtration.
- **Millésime** : 2023

- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2043
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Coup de coeur** : Oui