walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

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

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



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

95+/100

Famille Brunier, six générations de passion et de savoir-faire
Fondé en 1891 par Henri Brunier, le Domaine du Vieux Télégraphe figure parmi les références historiques de Châteauneuf-du-Pape. Aujourd'hui, la famille Brunier perpétue cet héritage à travers six générations de vignerons, avec Frédéric, Daniel, Nicolas, Édouard et Manon. La propriété a bâti sa réputation internationale sur des vins de caractère, alliant puissance méridionale, fraîcheur et remarquable aptitude au vieillissement.

La Crau, grand cru de Châteauneuf
Le domaine est indissociable du plateau de La Crau, souvent considéré comme le plus grand terroir de l'appellation. Il doit sa réputation à ses galets roulés, qui emmagasinent la chaleur du jour et la restituent la nuit. Le vignoble couvre environ 65 hectares, avec des vignes âgées de 20 à 110 ans. Aujourd'hui, ce sont les frères Frédéric et Daniel Brunier qui dirigent le domaine, perpétuant un style classique, fondé sur la force, la rusticité et une grande capacité de garde.

Des cuvées emblématiques, puissantes et raffinées
Le Vieux Télégraphe rouge, grande expression du plateau de La Crau, conjugue profondeur, tanins structurés, notes de garrigue et minéralité. Dans les grands millésimes, il peut évoluer harmonieusement pendant 20 à 30 ans, voire davantage, gagnant en complexité et en finesse. Le Vieux Télégraphe blanc, ample et complexe, se savoure généralement dans les 5 à 10 ans, mais les grandes années peuvent dépasser 15 ans. Plus accessible dans sa jeunesse, Télégramme privilégie le fruit et la gourmandise, avec un potentiel de garde d'environ 5 à 10 ans. Piedlong, issu notamment de vieux grenaches, allie finesse, fraîcheur et profondeur : il peut se conserver 10 à 15 ans, voire davantage dans les grands millésimes. Ces durées restent indicatives et varient selon le millésime, le format et les conditions de conservation

La sélection Walter-Wine : les grands vins de la famille Brunier
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). Walter-Wine.com met à l'honneur plusieurs cuvées emblématiques, notamment le Vieux Télégraphe rouge et blanc, Piedlong rouge et Télégramme rouge. Une sélection de grands vins du Rhône méridional, destinée aux amateurs de terroirs prestigieux et aux passionnés de bouteilles de garde, à découvrir chez Walter-Wine.com

Vieux Télégraphe (Châteauneuf-du-Pape)

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 Pigeoulet, Mégaphone in Ventoux, Domaine Les Pallières in Gigondas and Clos La Roquète 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 Roquète, 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
- **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 :** Bioloqique (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.
- **Elevage :** Élevage 20/22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres, mise en bouteilles sans collage ni filtration.
- **Millésime :** 2023

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