



VIEUX TÉLÉGRAPHE ROUGE

APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

SUPERFICIE : 50 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

CÉPAGES : grenache noir 65 %, mourvèdre 15 %, syrah 15 %, cinsault, clairette et divers 5 %.

ÂGE DES VIGNES : 70 ans de moyenne.

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 inox et cuves bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 20/22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 2 ans.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un très beau et élégant Châteauneuf-du-Pape rouge. Les belles années vieillissent 25 ans et plus.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl, demi-bt, magnum, jéroboam (3 l), mathusalem (6 l), salmanazar (9 l), nabuchodonosor (15 l).

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 200 000 bts de 75 cl.

VIEUX TÉLÉGRAPHE RED

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C

LOCATION : the stony Plateau de la Crau, in the south-east of the appellation, where the villages of Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape and Courthézon meet.

AREA : 123,5 acres.

SOIL AND SUBSOIL : molasse from the Miocene epoch (1-1.5m in depth) sitting on a thick layer of clay with high stone content, and covered by the pebble blanket of Alpine diluvium generally known as "galets roulés".

GRAPE VARIETIES : 65% Grenache noir, 15% Mourvèdre, 15% Syrah, Cinsault, Clairette and sundry others 5%.

VINE AGE : 70 years on average.

VINIFICATION : grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. Gentle pressing and selective destemming, followed by 30-40 days' traditional fermentation in temperature-controlled stainless-steel and wooden vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

MATURATION : 20-22 months in French oak foudres (60hl). Bottled unfinned and unfiltered, then released at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING : a classic red Châteauneuf-du-Pape, very fine and elegant. The best vintages will age for 25 years and more.

SERVING TEMPERATURE : 17°C.

AVAILABLE SIZES : 75 cl, half-bt, magnum, jeroboam (3 l), methusalem (6 l), salmanazar (9 l), nabuchadnezzar (15 l).

OUTPUT POTENTIAL : equivalent of 200,000 75 cl bts.

MILLESIME 2006 : QUE DU BONHEUR !

On a vraiment l'impression de se répéter au moment de mettre noir sur blanc l'historique climatologique du millésime 2006 et d'en décrire les caractéristiques ; millésime très venté, ensoleillé, sec,... la ressemblance avec ses prédécesseurs est assez évidente. Bien entendu, à y regarder de plus près, on note des différences, mais le standard demeure très élevé, comme les quatre années vécues depuis 2003. Pour une photographie complète, il faut repartir de l'automne 2005 : une période sèche et froide où seul novembre a apporté un peu d'eau. L'hiver qui a suivi, fut tout aussi sec, malgré quelques chutes de neige qui sont venues compenser légèrement le manque d'eau, mais pas les températures basses, puisque cet hiver-là, fut le plus froid des 15 dernières années. Là-dessus, nous espérions un printemps pluvieux bien entendu mais il n'en fut rien ; ce qui eut pour conséquence, à l'entrée de l'été, de porter le déficit hydrique à 40% et ceci après 3 années sèches. Fort heureusement (pas pour les vacanciers) l'été, malgré de très fortes chaleurs, connut une pluviométrie sérieuse, bien répartie dans la saison, ce qui permit une progression des maturités régulière et complète. Dans ces conditions très favorables, les vendanges sont arrivées à grands pas et dès le tout début de septembre, les premiers coups de sécateurs étaient donnés pour ne s'arrêter définitivement que le 9 octobre, soit 5 semaines plus tard. Il faut dire que durant le mois de septembre, nous avons dû suspendre le travail de récolte pour cause de pluies à 2 reprises, durant quelques jours. Des pluies sérieuses qui, compte tenu de l'état sanitaire parfait obtenu en fin de maturité, ont certainement apporté un trait de caractère au millésime, sans pour cela affecter la qualité intrinsèque des raisins, ce qui veut dire la fraîcheur et la netteté des fruits. Et de fraîcheur, il n'en manque pas le millésime 2006, bien au contraire :

Les blancs Vieux Télégraphe sont d'une vivacité rare, les fruits sont frais, puissants et élégants, la bouche est onctueuse, l'équilibre est comparable à celui des 2005 avec peut-être une longueur légèrement moins importante.

Les rouges sont d'une présence toute particulière, c'est frais, puissant, long, bien équilibré. La richesse se manifeste avec noblesse, précision et netteté.

Un millésime qui succède à deux très belles années, mais qui n'a absolument rien à leur envier. Au contraire, il a pour lui, une personnalité très bien définie où encore une fois la minéralité, issue de vieilles vignes, a joué un rôle majeur. (...)