DOMAINE LES CAILLOUX

Un châteauneuf-du-pape plutôt secret

andem avec son père André, rice Brunel (à g.) est en rge de la partie technique et a commercialisation des vins.

Photos : Ch. Rouge

Depuis près de cinquante ans, André Brunel mène discrètement la propriété de Châteauneuf-du-Pape. Ce vigneron adepte de l'enherbement et d'une conduite respectueuse de la vigne est épaulé depuis 2012 par son fils Fabrice.

Reportage et dégustation de **Pierre Casamayor**

Ici, point de château, point de cave d'architecte, point de salle de réception, point de références à la papauté, le domaine Les Cailloux cultive la modestie des apparences. Les efforts de la famille Brunel portent sur la vigne et le vin… et sur eux seuls. Une famille vigneronne depuis huit générations. Les premières traces remontent à 1750. C'est en 1954 que naît la marque Domaine Les Cailloux sous l'impulsion de Lucien Brunel. André Brunel reprend la propriété en 1971, crée la Cuvée Centenaire, agrandit le vignoble en Côtes du Rhône et Vin de Pays, initie une activité de négoce. Il est l'un des premiers à pratiquer l'enherbement et à revenir à des pratiques naturelles de la conduite de la vigne.

Un duo particulièrement efficace

Deux générations sont aujourd'hui aux commandes : André Brunel et ses chromosomes de vigneron, et son fils Fabrice, plus porté sur la technique et le commerce. Un fils venu épauler son père après qu'il lui eut dit un jour : « *Ou tu rentres, ou je vends !* ». Aujourd'hui, le tandem fonctionne avec efficacité. La réputation de ce domaine, très développé à l'exportation et un temps oublié en France, revient sur le devant de la scène.

Le vignoble se partage entre les AOP Châteauneuf-du-Pape (17 hectares), Côtes du Rhône (20 hectares) et IGP du Vaucluse (30 hectares). Les parcelles sont diverses, avec des sols très différents. Un vrai gage de complexité. La parcelle vedette en Châteauneuf-du-Pape est celle de Farguerol, avec un sol peu calcaire, un horizon de surface de gros galets et argile, un sous-sol d'argiles bleues compactes qui apportent la fraîcheur à des vignes plantées après le phylloxéra et dédiées à la Cuvée Centenaire.

À l'est de l'appellation, la parcelle Le Reves, avec des syrahs et des grenaches blancs et rouges, au sol d'argiles rouges et galets sur sous-sol crayeux, est destinée à la cuvée Tradition. Tout comme celle de Plan du Rhône, assise sur un sol de galets sur argiles brunes, avec des grenaches et mourvèdres de 60 ans. La parcelle Les Serres est plantée de roussanne sur des sols argilo-sableux et graveleux, un secteur précoce. La parcelle Le Bois de la Ville, avec ses sols à forte proportion d'argiles rouges et graviers, est actuellement en plantier, la maturité des raisins y est plus tardive.

En règle générale, l'alimentation en eau de la vigne est favorisée par un enracinement profond qui atteint les couches argileuses. Si les galets de surface contribuent à la réverbération solaire au pied du cep, ils limitent également l'évaporation de l'eau. Au cours des dernières années, des parcelles très caillouteuses ont été échangées avec d'autres plus fraîches, gage de finesse et d'élégance supérieures. Les vins en Côtes du Rhône proviennent de parcelles situées dans les secteurs d'Uchaux, Bédarrides et Lirac.

Le grenache, seigneur et maître

Si le grenache règne en maître (70 %), il est épaulé par le mourvèdre (17 %), la syrah (10 %), introduite en 1972, et le cinsault (3 %). Les vignes sont conduites suivant le gobelet traditionnel, sauf la syrah qui est palissée. Elles

sont plantées à 4000 pieds par hectare. L'enherbement naturel se développe jusqu'à mi-mai. L'objectif est d'initier une compétition pour concentrer les jus et limiter les rendements. Une concentration exacerbée par le fort mistral qui balaye le vignoble. L'avantage de l'enherbement est de protéger de l'érosion et d'améliorer la portance des sols.

Ici, pas d'herbicides ou de pesticides. Les sols sont travaillés de manière classique, sans labours profonds pour préserver la vie microbiologique. Les rangs de ceps sont nettoyés à la main car l'intercep est gêné par une population de mauves qui peuvent tromper ses palpeurs. La taille est sévère, le feuillage éclairci, le rognage s'effectue à la main. Les traitements obéissent au principe de lutte raisonnée, avec utilisation de cuivre et de produits systémiques, avec confusion sexuelle.

Des raisins éraflés à 80 %

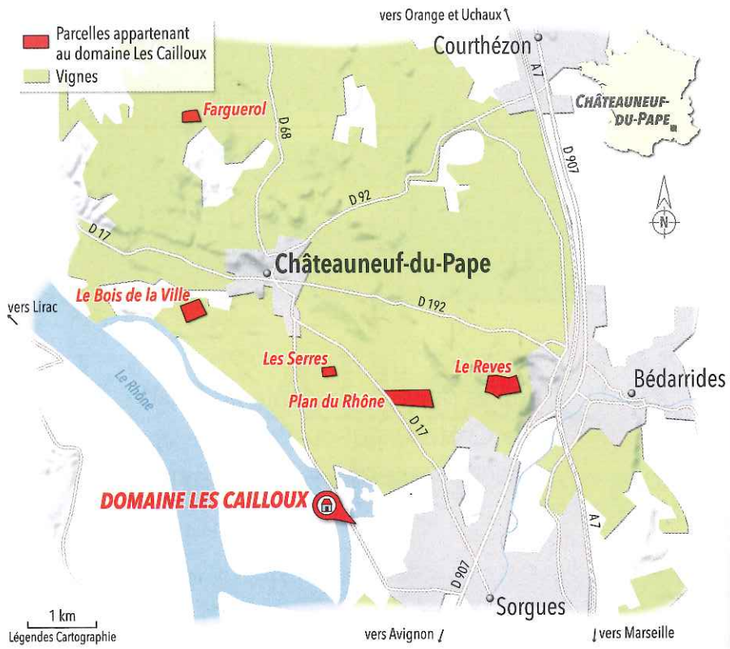
Les vendanges sont manuelles, sauf pour les Côtes du Rhône. Deux passages dans chaque parcelle permettent de ramasser les raisins issus des complants, puis ceux des vieilles vignes. Le tri s'effectue essentiellement à la vigne, seuls les raisins sains sont ramassés. Ils arrivent en cave dans des bennes de deux à trois tonnes, sont déversés dans un conquet au-dessus de la cave et poursuivent leur chemin par gravité. Ils sont éraflés à 80 %. Les derniers apports qui présentent des rafles plus mûres sont vinifiés en vendange entière. L'apport de cette rafle est alors essentiel, il permet un meilleur drainage des jus et apporte une touche de fraîcheur. Bien entendu, cette pratique ne se justifie qu'avec des rafles mûres, sous peine de donner des accents végétaux.

Les autres raisins sont éraflés et foulés. Si la syrah est vinifiée à part, les autres cépages sont assemblés à la cuve et fermentés ensemble dans des cuves béton revêtues d'époxy de 150 hectolitres, thermorégulées par des drapeaux. Le levurage est la règle, les hauts degrés potentiels de la récolte ne permettent aucun risque et arrêt de fermentation. Celle-ci est rapide, la température est maintenue assez basse, 25° C. La fraîcheur du style est l'axe principal de cette vinification. L'extraction se veut douce, elle est issue de remontages, parfois des délestages. Les cuvaisons durent jusqu'à trois semaines, avec un brassage des lies. Les fermentations malolactiques se déclenchent en général au printemps.

Mettre en valeur le fruit et la fraîcheur

La syrah sera seule élevée en fûts, très peu de barriques neuves, d'origine bourguignonne. Le grenache, lui, est élevé soit en cuves, soit dans de grands contenants. La philosophie de la maison consiste à utiliser les contenants les plus neutres possibles pour mettre en valeur le fruit et la fraîcheur du vin. Un projet d'agrandissement de la cave est initié, on pense à des cuves béton tronconiques, toujours dans le respect de la matière première. L'assemblage final a lieu 15 à 18 mois après la récolte. Les

Le vignoble du domaine Les Cailloux

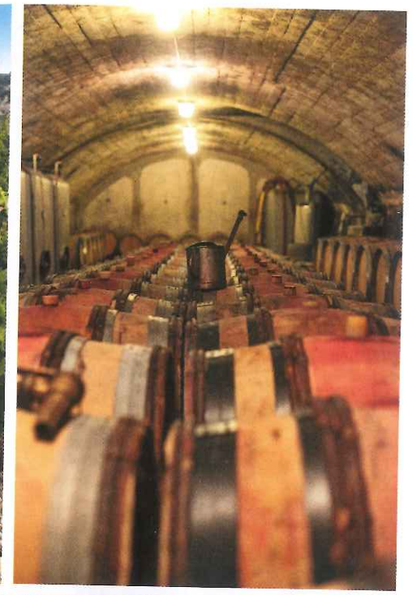


LES CLÉS

Vignoble :
AOP Châteauneuf-du-Pape : 17 hectares ;
Côtes du Rhône : 20 hectares ;
IGP : 30 hectares.
Encépagement :
Rouge : grenache noir, mourvèdre, syrah.
Blanc : roussanne, marsanne, viognier, grenache blanc, clairette.
Viticulture :
enherbement et travail des sols, traitements selon les préceptes de la viticulture raisonnée.

FABRICE BRUNEL

Fort de sa formation d'ingénieur et de son cursus en école de commerce, Fabrice Brunel a quitté la vie parisienne pour revenir au domaine il y a cinq ans. Il est parfaitement complémentaire de son père André qui ne peut toujours pas se passer de ses vignes.



Avec l'œnologue Philippe Cambie (photo du bas, à d.), André Brunel n'a qu'une obsession : préserver la fraîcheur qui est la signature des vins du domaine.

proportions de cépages et des diverses parcelles peuvent varier d'un millésime à l'autre. La Cuvée Centenaire ne doit pas "déshabiller" la cuvée Tradition, elle n'a pas été élaborée en 2011, 2012, 2013 et 2014.

Pour les raisins blancs, foulage, pressurage pneumatique, refroidissement du moût à 12° C pour un débourbage de 24 heures. Il sera ensuite ensemencé et fermenté à basse température pendant quatre à six semaines.

Le style des vins

Très inquiet des effets du réchauffement climatique, André Brunel a une obsession : préserver cette fraîcheur qui a fait la signature du domaine et juguler les forts degrés qui n'arrangent pas la finesse. Ce qui frappe de prime abord, c'est la douceur de trame de ces vins, avec un fondu de tanins dès leur jeunesse. Le fruité ensuite, pur et éclatant, avec une belle complexité aromatique qui vient épauler cette expression qui se prolonge en bouche avec race et élégance. La fraîcheur toute minérale équilibre la générosité, le tonus balance la richesse.

Les vins jeunes sont extrêmement séduisants, presque gourmands, ils se replient ensuite pendant trois à quatre ans pour traverser une période plus ingrate. Il faut donc attendre leur réouverture pour en redécouvrir toute la complexité. Ils se révèlent alors comme des vins de grand caractère, avec toujours cet équilibre frais, véritable signature du domaine.

Un style illustré, entre autres, par le côtes-du-rhône Domaine André Brunel 2016 (15/20). Issu de vignes âgées de 50 ans, taillées en gobelet et vendangées à la main, cet assemblage (90 % de grenache) présente un joli fruit rouge frais, avec des notes mentholées, de réglisse. En bouche, il offre du fond, avec un fruité épicé, très gourmand. Un vin plaisir. Tout comme le Domaine Les Cailloux blanc 2017 (17/20). Assemblage de roussanne et de grenache blanc des parcelles Les Serres et Le Reves, il est expressif, avec un joli nez floral, d'abricot mûr et de miel. Sa bouche offre un volume bien équilibré par une fraîcheur tonique qui se prolonge dans sa finale aromatique.