

# Samedi 6 février

La Maison des Vins vous invite à découvrir trois cuvées des  
Vignobles Brunier :

Vin de Pays de Vaucluse ***Le Pigeoulet 2007*** 8.80 €

Délicieux vin de comptoir tendre, frais et fruité, à déguster en toute circonstance.

Châteauneuf-du-Pape ***La Roquette 2006*** 23.90 €

À boire dès maintenant, il se révèle pur tout en finesse, très harmonieux et sans lourdeur.

Châteauneuf-du-Pape ***Vieux Télégraphe 2007*** 43.5 €

(240 € à l'achat de 6 bouteilles, offre valable le jour de la dégustation).

Fait pour la garde, il est sorti 3<sup>ème</sup> du top 100 de Wine Spectator en 2009, noté 94-96+ chez Parker et 18/20 dans le guide de la Revue du Vin de France.

**ATTENTION DÉGUSTATION UNIQUEMENT SAMEDI durant les  
heures d'ouverture du magasin.**

## Présentation des domaines

# Vieux Télégraphe La Roquette

### Maison des Vins (dégustation le samedi 6 février 2010)

Le Vieux Télégraphe et La Roquette sont deux domaines distincts, installés respectivement à Chateauneuf-du-Pape et à Bédaride. Alors que le vignoble du Vieux Télégraphe a été planté dès 1898 sur le Plateau de La Crau par Hyppolite Brunier, La Roquette n'a été rachetée qu'en 1986 par Daniel et Frédéric Brunier.

**Le Vieux Télégraphe** est sur le terroir de La Crau qui est le plus prestigieux de l'appellation et aussi l'un des plus chauds. Son type de sol et les fameux galets roulés protègent la vigne du stress hydrique. Géré en agriculture raisonnée, le domaine compte 70 hectares (d'un seul tenant) de vignes âgées en moyenne de 60 ans pour les rouges. La qualité n'a cessé de progresser depuis le début des années 80 grâce notamment à des rendements bien contrôlés, un égrappage limité (pour le grenache), un élevage d'abord en cuves puis en foudres...

Nous vous le proposons dans l'exceptionnel millésime 2007 (Grenache noir 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%, Cinsault, Clairette et divers 5%).

Selon Parker, « il devrait éclipser le 2005 (noté 95+) et le 1998 (noté 98) : il semble être le meilleur vin jamais élaboré par Daniel Brunier et son frère. »

Cette cuvée est sortie 3<sup>ème</sup> du top 100 de Wine Spectator en 2009 et notée 18/20 dans la RVF.

**Le Châteauneuf du Pape de la Roquette** est souvent négligé car considéré, à tort, comme un second vin de Vieux Télégraphe, alors qu'il s'agit tout simplement d'autres terroirs : 27 hectares de vignes (Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%) dont la moitié est située sur le Plateau du Pielong, 30% sont composés d'un certain nombre de terrains disséminés dans les collines de l'appellation, et de 20% dans la région de Pignan, au nord-est du village.

(Robert Parker : 89-91/100, Stephen Tanzer : 90-93/100, guide de la RVF : 17/20).

Quant au **Pigeolet de la Roquette** (Grenache 80%, Carignan 5%, Syrah 10%, Cinsault 5%) il est issu d'un vignoble de 10 hectares divisé en 2 parties : 3ha sur la rive gauche du Rhône au Nord d'Avignon (sol argilo sableux) et 7 ha sur la commune de Caromb ; partie basse du versant Sud-Ouest du Mont Ventoux.

Dégustation à la Maison des vins 3 Rue du loutrier 1170 Watermael-Boitsfort  
Samedi 6 février de 11h à 13h et de 14h à 18h30  
Renseignements : 02 660 18 94 [info@masiondesvins.be](mailto:info@masiondesvins.be)