Le Vieux Télégraphe

Frédéric e Daniel Brunier

Esclusiva Italia

230.000
65 ha: Grenache Noir, Mourvèdr
Syrah, Cinsaut
5 ha: Clairette, Grenache Blanc
Roussanne, Bourboulenc
** Coltura Biologica **

2021	Châteauneuf du Pape Blanc « la Crau »	Bianco	Secco	quantità limitata; 2022 non prodotta
2021	Châteauneuf du Pape Rouge « la Crau »	Rosso	Secco	quantità limitata; 2022 non prodotta
2021	Châteauneuf du Pape Rouge « la Crau » Magnum	Rosso	Secco	cassetta legno
2022	Châteauneuf du Pape Rouge « Télégramme »	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2021	Châteauneuf du Pape Rouge « Télégramme »	Rosso	Secco	
2022	H. BRUNIER & FILS Vin de Pays de Vaucluse « Le Pigeoulet »	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2021	H. BRUNIER & FILS Vin de Pays de Vaucluse « Le Pigeoulet »	Rosso	Secco	

IL RESPIRO DEL TERROIR

"**Eleganza aristocratica e territorio** in questo caso sono più che semplici parole, soprattutto pensando che si tratta di 250mila bottiglie prodotte da uve provenienti da un'unica zona, **il Plateau de la Crau**, di 65 ettari." - Gambero Rosso, ottobre 2007

"Questa splendida proprietà di Bédarrides della famiglia Brunier **è uno dei cru maggiori della denominazione**: dispone di un vasto vigneto di un solo proprietario, interamente situato sul **Plateau de la Crau** e produce dei vini di una qualità rimarchevole. Il rosso è uno dei più completi della denominazione, in uno stile saggiamente regolato dai Brunier, che non privilegia la potenza malgrado la generosità in alcool, ma al contrario **l'equilibrio e la finezza.**" - Bettane & Desseauve 2022

"Uve diraspate poco o niente, affinate in vecchie botti, danno vini ricchi, che hanno bisogno di un lungo invecchiamento per dissipare tutta la loro energia. Poi, ritrovano tutta **la mineralità di questo superbo territorio**." - Le guide des meilleurs vins de France 2022

Châteauneuf du Pape Blanc « la Crau »

Clairette 40%, Grenache Blanc 30%, Bourboulenc 15%, Roussanne 15%
38 anni
Vendemmia manuale; fermentazione 60% acciaio 40% barrique; lieviti autoctoni; affinamento parte in botti da 600 lt, parte in barrique, parte in cemento; imbottigliato dopo 9 mesi.
25.000
10-15 anni
Zuppe di pesce in bianco, carni bianche anche arrosto.
Vino di razza, profondo, tannico, mineralità agrumata, grande classe.
Un mondo affascinante.

Châteauneuf du Pape Rouge « la Crau »

Grenache 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%, Cinsaut 5%
50 anni
Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio inox; malolattica svolta; lieviti autoctoni; 9 mesi in cemento e tra 8 e 12 mesi in botti da 50 a 70 hl; non filtrato.
200.000
15-20 anni
Carni rosse, arrosti, formaggi, paté d'oca, cervo, gran pezzo al forno. Se invecchiato è perfetto per ascoltare la Carmen di Bizet.
Uno dei vini che hanno fatto la storia di Châteauneuf-du-Pape. La complessità di un grande territorio ("la Crau") è qui tessuta mirabilmente. Sottile, equilibrato, profondo, tannino solido e raffinato.
La profondità.

Châteauneuf du Pape Rouge « Télégramme »

Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 6%, Cinsaut 4%
30 anni
Vendemmia manuale, fermenta circa 25 giorni in acciaio; pressa pneumatica e fermentazione malolattica; 10 mesi in cemento e 6 mesi in botti grandi; leggero filtraggio.
100.000
5-8 anni
Carni rosse, arrosti, formaggi, serate in compagnia.
Bacche rosse fresche, aromi di "garrigue', succoso, dinamico, invitante.
La succulenza.

Vin de Pays de Vaucluse « Le Pigeoulet »

Grenache 80%, Syrah 10%, Carignan 5%, Cinsault 5%
25 anni
Vendemmia manuale; da 10 a 15 giorni in cemento; malolattica svolta; affina 50% in foudre e 50% in acciaio.
75.000
2-3 anni
Grigliata mista, pasta con melanzane, verdure ripiene di carne, caponata.
Tanta frutta rossa, spezie. Bella vena minerale. Eccellente equilibrio. Mette di buonumore!
A una temperatura di 15° si esprimerà al meglio.
La bevibilità.