

Si vous aimez les vins de Châteauneuf-du-Pape, il se peut que vous ayez déjà entendu parler du très célèbre Domaine du Vieux Télégraphe. Ce vin est produit par une famille bien connue qui se consacre entièrement aux valeurs liées à la vinification traditionnelle, transmises par leurs ancêtres qui leur ont ouvert la voie. La famille Brunier est fermement implantée dans les sols de galets et de sable limoneux de la vallée du Rhône. Dotée d'impressionnantes propriétés réparties entre ses trois maisons, Domaine La Roquette, Domaine du Vieux Télégraphe et Domaine Les Pallières à Gigondas, la famille Brunier est au sommet de sa catégorie.

En 1898, un homme (portant le nom le plus sympathique qui soit!) nommé Hyppolyte Brunier plantait ses premières souches dans le terroir du plateau de la Crau, connu pour ses énormes galets. Non seulement les raisins y sont cultivés depuis le XIVe siècle, mais c'est également à cet endroit que l'inventeur du télégraphe optique, Claude Chappe, a construit l'une des ses antennes au XVIIIe siècle. L'innovation, la créativité ainsi que des sites viticoles de qualité supérieure ont garanti aux Brunier un avenir couronné de succès : trois générations de vignerons de plus, pour être exact!

La famille Brunier a acheté le Domaine La Roquette en 1986. Le domaine de 32 hectares a été vendu à Henri Brunier, qui a confié les rênes de l'entreprise à ses fils, Daniel et Frédéric. Depuis, les Brunier ne cessent d'élever les exigences; ils investissent et modernisent afin de rehausser la qualité au niveau du « Télégraphe ». En 1998, des caves flambant neuves ont été construites et les rendements ont diminué énormément. L'âge moyen des vignes est de 38 ans et les vins sont majoritairement élaborés à partir d'un assemblage composé de 70 % de grenache, 20 % de syrah et 10 % de mourvèdre.

On applique au Domaine La Roquette les mêmes techniques rigoureuses de vinification que celles utilisées au Vieux Télégraphe. Les raisins sont vendangés à la main et triés à deux reprises dans le vignoble, avant d'être pressés et éraflés au chai. La fermentation malolactique s'effectue dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée; le vin passera ensuite neuf mois dans des cuves en béton, puis dix mois dans de grandes foudres en bois.

**DANIEL STIEFVATER**  
(778) 679-2969

Gestionnaire des ventes :  
MEMBERSHIP  
CÔTE D'AZUR  
(778) 331-8952  
Gestionnaire des Ventes  
Ouest du Canada - Liquid Art

**ERIN ANGEL**  
(604) 250-5064

Représentante des ventes -  
Nord-Ouest  
KRIS DE WITTE  
(250) 532-2527  
Représentante des ventes -  
Île de Vancouver

**BROOK CAIRNS**  
(778) 999-2074

**BRANDI SWITZER**  
(604) 802-3906



**TRIALTO**  
Wines of People, Place and Time®