

Les Wineries du Rhône

Les Vins
André Brunel
La Cerise



DES CAILLOUX QUI ROULENT

Place à l'innovation dans un domaine dont les racines plongent au 18e siècle. Rencontre avec Fabrice Brunel qui a pris la suite de son père André à Châteauneuf-du-Pape.

La famille Brunel est dans la vigne depuis très longtemps. L'écrit qui l'atteste date de 1774. Les premières vignes furent achetées par un ancêtre à l'évêque d'Avignon. Avec Fabrice Brunel, jeune directeur du domaine André Brunel les Cailloux et de La Cerise pour la partie négoce, c'est la huitième génération qui préside aux destinées de l'entreprise. C'est son grand-père qui a créé le domaine en 1954. Le père de Fabrice, André, l'a rejoint en 1971 et Fabrice en 2013.

Fabrice a eu une première vie avant le vin. Ingénieur de formation complétée par une école de commerce, il a passé 10 ans à Paris comme consultant dans l'optimisation des chaînes de production. Un vrai changement de vie. « Je n'étais pas à l'aise avec le métier du vin, avoue-t-il. C'est mon père qui m'a initié. Lui, sa vraie passion, c'était vraiment les vignes. Il pouvait y passer des heures. Elles étaient très bien tenues. C'était un vrai vigneron ». L'amoureux des tableaux Excel met ses compétences au service de la gestion, du commerce et de l'organisation générale de l'entreprise. Un maître de chai chevronné, Romain Pitaud, est engagé pour lui permettre de se concentrer sur ces tâches. Le domaine entame un programme de replantations et lance, en 2021, la construction d'un nouveau chai de vinification et de stockage.

Nouveaux besoins, nouveau chai

« Nous avons besoin de capacités supplémentaires », explique Fabrice. Le nouveau chai, opérationnel pour ces vendanges, permettra de vinifier et de stocker 3 000 hectolitres de plus. Avec l'ancienne cave, la capacité totale est désormais portée à 9 000 hectos. De nouveaux besoins qui s'expliquent en grande partie par la montée en puissance de la partie négoce. La Cerise a commencé à acheter du raisin en plus des achats de vins qu'ils assemblent. Le négoce a dépassé en volume la propriété constituée de 20 Ha à Châteauneuf auxquels s'ajoutent 40 Ha de Côtes du Rhône et 40 Ha de vin de pays. Ce nouveau chai permettra aussi, grâce à sa situation au bord de l'une des routes d'accès à Châteauneuf-du-Pape, de mieux faire connaître la Maison les Vins André Brunel, de recevoir ses clients dans des bonnes conditions et d'ouvrir un caveau de vente.

Économiser la ressource

Si la conversion bio n'intéresse pas Fabrice, qui juge la démarche trop chronophage et administrative, il s'intéresse par contre de près à la gestion des ressources. Des panneaux solaires seront installés sur le toit du nouveau chai pour produire 50 à 60% des besoins de la cave et permettre de recharger les batteries des véhicules électriques du domaine. Avec le ré encépagement, toutes les nouvelles vignes bénéficient d'une irrigation enterrée, ce qui a permis de réduire de 60 à 70% la consommation d'eau.

Evaporation réduite, eau qui profite à la vigne et pas à l'herbe, racines incitées à plonger plus profond, c'est tout bénéfice. Prochaine étape, l'agrivoltaïsme. Avec le projet de placer 4Ha de vignes sous panneaux solaires installés à 5 mètres de hauteur, de quoi permettre la production d'énergie pour 800 foyers avec un intérêt clairement agricole. « Entre midi et seize heures, les panneaux seront à l'horizontale. Cela permettra de réduire l'évaporation et le stress hydrique de la vigne, d'avoir plus de jus et de fraîcheur pour

Fabrice Brunel



Maison créée en 1954

11 salariés

CA 2021 : 5 m€

dont export : 80 %



« Ta cave, tu la construis une fois dans ta vie, donc on va essayer de faire les choses bien »

obtenir des vins mieux équilibrés, explique Fabrice. En cas de grêle, les panneaux basculent à l'horizontale et s'il gèle, on peut passer le cap grâce aux un ou deux degrés de gagnés sous les panneaux ».

Fraîcheur et fruit

Depuis ses débuts, l'apprenti vigneron, comme il se présente, a bien appris. Il ne sait toujours pas conduire un tracteur - son truc c'est plutôt la moto -, mais s'est mis aux assemblages et représente le domaine dans tous ses voyages. Son père, qui aimait beaucoup le Châteauneuf-du-Pape, mais aussi les vins de soif, a donné un style, une identité à la maison. « Nous essayons de faire des vins abordables, mais avec une vraie concentration, un vrai fruit. Pour nous, le Côtes du Rhône doit rester un vin accessible, sur le fruit pour les soirées entre copains. On ne veut absolument pas boiser nos vins » déclare Fabrice. On retrouve cette approche dans leurs Châteauneuf-du-Pape qui sont clairement plus sur l'équilibre que sur la puissance. Celui que nous avons goûté avait une fraîcheur et une tension étonnantes.



Domaine André Brunel - Les Cailloux

6 chemin du Bois de la Ville,

84230 Châteauneuf-du-Pape

fabrice.brunel@domaine-andre-brunel.fr

www.domaine-andre-brunel.fr

Contact UMVR

+33 (0)4 90 27 24 16 / 18

presse@umvr.fr

www.umvr.fr