



La famille Carichon.

DOMAINE BRUNELY

coups de cœur sur les Vacqueyras

Situées à Sarrians, petite commune du Vaucluse, à la lisière d'un plateau de garrigues argilo-calcaires, sur l'appellation Vacqueyras, les vignes du Domaine Brunely ont en moyenne entre 30 et 60 ans, à l'exception de certaines vignes de Châteauneuf-du-Pape, replantées en 2000. Ici, les cépages cultivés sont les cépages traditionnels de la Vallée du Rhône : grenache, syrah, mourvèdre, mais aussi carignan, cinsault, roussanne et marsanne ; grenache blanc et viognier pour les vins blancs.

En certification Haute Valeur Environnementale, le Domaine Brunely travaille avant tout dans une démarche de production raisonnable, avec une diminution des désherbants chimiques grâce, notamment, à la plantation entre chaque rangée de vignes d'herbes rases spécifiques, empêchant la prolifération d'herbes hautes et envahissantes.

Les vacqueyras du Domaine Brunely sont composés de 45 % de marsanne, 25 % de roussanne, 15 % de grenache blanc et 15 % de viognier, sur un sol de terrasse alluviale très caillouteuse.



Charles et Edouard Carichon.

Domaine Brunely, special attention to Vacqueyras

|| The Domaine Brunely vines are located in Sarrians. This small commune is situated on the edge of a clay-limestone garrigue plateau in the Vacqueyras appellation. The vineyards of the Domaine Brunely are on average between 30 and 60 years old, except for certain Châteauneuf-du-Pape vines, which were replanted in 2000. Here,

the grape varieties grown are the traditional Rhone Valley varieties: Grenache, Syrah, Mourvèdre, but also Carignan, Cinsault, Roussanne and Marsanne; white Grenache and Viognier for the white wines.

The Domaine Brunely is certified High Environmental Value, and works first and foremost in a reasonable production approach. Chemical weed killers are reduced thanks, in particular, to specific grass planting between each row of vines. It prevents the spread of tall and invasive grasses.

Domaine Brunely's Vacqueyras are composed of 45% Marsanne, 25% Roussanne, 15% Grenache Blanc and 15% Viognier. These grapes are grown on a very stony alluvial terrace.





VALLÉE DU RHÔNE | FOCUS

La vendange manuelle est suivie par un pressurage pneumatique basse pression et d'un débouillage soigné de 36 heures. La fermentation alcoolique se fait en cuve béton de 15 à 20 jours, sans fermentation malolactique. L'élevage s'effectue sur lies fines avec bâtonnages réguliers (1 à 2 fois/semaine) pendant 2 à 3 mois, puis 2-3 mois en bouteilles avant commercialisation.

The manual harvest is followed by a low pressure pneumatic pressing and a meticulous 36-hour settling of the must. Alcoholic fermentation takes place in concrete tanks for 15 to 20 days, without malolactic fermentation. The wine is aged on fine lees with regular stirring of the lees (once or twice a week) for 2 to 3 months, then 2-3 months in bottle before being sold.

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEBRUNELY.COM

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEWS



Domaine Brunely - Vacqueyras 2020

Robe : grenat noir. **Nez** : présente un voile fruité et séduisant. Cassis, graphite, ciste, une touche réglissée. **Bouche** : pleine et suave, élégante dans sa générosité. Belle harmonie entre le fruit juteux et la structure, avec des tanins enrobés. **Accord** : pigeon dans une réduction de vin aux olives noires. **Commentaire** : une belle bouteille expressive. A boire dès aujourd'hui ou à garder. **Note** : 92/100.

Color: black garnet. **Nose**: presents a fruity and seductive veil. Blackcurrant, graphite, rockrose, a liquorice touch. **Palate**: full and suave, elegant in its generosity. Beautiful harmony between the juicy fruit and the structure, with coated tannins. **Pairing**: pigeon in a wine reduction with black olives. **Comment**: a beautiful and expressive bottle. Drink now or age. **Score**: 92/100.



Les Secrets de la Licorne - Vacqueyras 2019

Robe : rubis, brillante. **Nez** : généreux et ample. Se développe à l'aération sur des arômes de fruits noirs en compote, puis sur les épices (cannelle, poivre). **Bouche** : souple et chaleureuse, d'une belle complexité aromatique (épices, réglisse), soutenue par des tanins fondus et discrets. **Accord** : côte d'agneau grillée au basilic. **Commentaire** : une superbe cuvée que l'on attendra un peu pour la voir s'exprimer remarquablement. **Note** : 95/100.

Color: ruby, brilliant. **Nose**: generous and ample. After swirling, it develops black fruit aromas, then spices (cinnamon, pepper). **Palate**: supple and warm, with a beautiful aromatic complexity (spices, liquorice), supported by melted and discreet tannins. **Pairing**: grilled lamb chop with basil. **Comment**: a superb wine that should be waited for a while to express itself in a remarkable way. **Score**: 95/100.



Domaine Brunely - Vacqueyras 2021

Robe : jaune paille, claire, d'une grande brillance. **Nez** : belle expression aromatique, sur les fruits à chair blanche, l'amande et le miel. **Bouche** : grasse, suave, offrant des notes de tabac blanc et d'épices. Finale belle, d'une longueur surprenante. **Accord** : huîtres gratinées au beurre persillé. **Commentaire** : un vin fin, d'une grande richesse. **Note** : 94/100.

Color: straw yellow hue, clear, very bright. **Nose**: beautiful aromatic expression, with white fruits, almond and honey. **Palate**: full-bodied, smooth, with white tobacco and spice notes. The finish is beautiful and surprisingly long. **Pairing**: oysters au gratin with parsley butter. **Comment**: a fine wine, with great richness. **Score**: 94/100.

