

DOMAINE BRUSSET, L'EXCEPTION EN VALLEE DU RHONE :

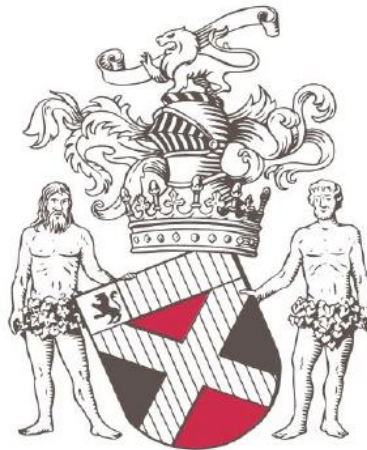
Un domaine familial avec 70 hectares en propriété dans la diversité des grands crus du Rhône sud : Gigondas, Cairanne, Rasteau, Ventoux, Côtes du Rhône

Dossier de presse 2024

- | | |
|---|--------|
| - Un travail de trois générations de vignerons, une histoire d'hommes | page 2 |
| - Philosophie, terroirs et gammes | page 3 |
| - Une reconnaissance mondiale | page 4 |
| - Gigondas | page 5 |
| - Cairanne | page 6 |
| - Rasteau | page 7 |
| - Ventoux et Côtes du Rhône | page 8 |

Un domaine certifié HVE 3 depuis avril 2019
3^e année de conversion bio (millésime 2023)

DOMAINE BRUSSET



DOMAINE BRUSSET SA - 70 Chemin de La Barque - 84290 Cairanne
33 (0)4 90 30 82 16 - contact@domainebrusset.com - www.domainebrusset.fr

Relations Presse Paris : **VINCONNEXION INT** - 33 (0)6 22 60 14 15 - vinconnexion@vinconnexion.com - www.vinconnexion.com

Un travail de trois générations de vignerons, une histoire d'hommes

La famille Brusset a su allier au savoir-faire et au goût du travail les nouvelles techniques apportées par trois générations de passionnés, toujours à la recherche d'expérimentations, qui ensemble ont construit ce domaine de pointe dans le respect des traditions. Depuis 1947, André, Daniel et Laurent Brusset se sont succédés sur le Domaine -- et ont travaillé à étendre le vignoble et à retirer de leur vinification la quintessence des beaux terroirs qu'ils cultivent.



Laurent dirige la société Domaine Brusset SA depuis 2008, il est à la tête de 70 hectares.

André Brusset (1910-1999) quitte la coopération en 1947 : à une époque où la production d'abricots domine celle du raisin, cet homme croit en l'avenir du vin ; parti de 7 hectares à Cairanne, il sera l'un des premiers de l'AOC à commercialiser son vin en bouteilles à la propriété. *La cuvée Hommage (Cairanne) créée en son honneur obtient d'emblée 2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2005 pour le millésime 2000, première étoile d'une longue série.*

Il transmet sa passion à son fils **Daniel Brusset**, qui achète des vignes à Gigondas et développe fortement le commerce et l'export, puis à son petit-fils Laurent.

Après des études d'œnologie et quelques voyages d'études à l'étranger (Argentine, Afrique du Sud...), **Laurent Brusset** rejoint son père et son grand-père en 1989. Il participe à la mise en valeur de l'impressionnant vignoble de Gigondas, puis il étend la propriété en Côtes du Rhône et à Cairanne, enfin à Rasteau.

Les vins du Domaine Brusset sont une référence dans leurs appellations dans le monde : ils sont présents sur les 5 continents et dans 26 pays.



Au domaine, une salle d'exposition de photos des vignobles, à Gigondas un caveau de dégustation charmant où l'on trouve une exposition de peintures et même l'huile d'olive du domaine (confidentielle) !

Philosophie, terroirs et gamme



La philosophie familiale : privilégier l'expression du fruit dans des vins pleins, racés, expressifs et taillés pour affronter le temps.

Cet objectif passe par :

Des rendements très limités : de 25 à 35 hl/ha selon les appellations.

Les options les plus pointues en vinification, comme :

- la sélection de levures indigènes,
- l'éraflage total de la vendange,
- la pré-fermentation à froid (12°C) pour les vins rouges,
- une extraction optimum grâce au fameux robot pigeur dont le domaine était précurseur,
- le choix de ne jamais filtrer les vins rouges...

Et Laurent Brusset aime jouer avec le feu : « *Il y a beaucoup de risques à élever un vin rouge sur lies mais aussi une chance de faire un vin encore plus grand* ».

- Une remise en question constante, tel ce travail de réincorporation de lies fines d'un grand millésime pour apporter un gras complémentaire et ces essais d'élevage dans des bois de provenances différentes et de chauffes différentes.

Une situation de rêve :

Situé en plein cœur de la région des Côtes du Rhône – entre Orange, Vaison-la-Romaine et Bollène – le Domaine Brusset s'étend sur plusieurs vignobles représentant environ 70 ha : Gigondas, Rasteau, Cairanne, Ventoux, Côtes du Rhône.

A terroirs exceptionnels, gamme attractive

Tous ces vignobles sont complantés en cépages nobles :

- Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault et Carignan pour les vins rouges et les vins rosés.

- Grenache blanc, Roussanne, Clairette, Viognier pour les vins blancs.

Les vins rouges représentent 90 % de la production (vins blancs 8 %, vins rosés 2 %).

Une reconnaissance mondiale

À l'étranger :

Clive Coates écrivait déjà dans son ouvrage *Encyclopaedia of the Wines and Domains of France* : "The young Laurent Brusset is one of the southern Rhône's best winemakers. following in the footsteps of his father Daniel".

Decanter, Matt Walls : (nov 2023)

92 Gigondas Les Hauts de Montmirail (91 le 2021)
91 Cairanne Les Travers rouge 2022
92 Rasteau La Bastide 2022
Et auparavant 92 L'Esprit de Papet 2021
90 Les Hauts de Montmirail 2021 Gigondas Silver DWWA
Et 95 Gold, DWWA 2021

Vinous.com, Josh Reynolds (janvier 2023)

95 Gigondas Les Secrets de Montmirail 2020
94 Gigondas Les Hauts de Montmirail 2020, 2019 et 2018
93 Tradition Le Grand Montmirail 2020, 92 le 2019

Wein Plus (juin 2023)

92 Les Secrets de Montmirail 2021 Gigondas
91 Les Hauts de Montmirail 2021
90 Tradition Le Grand Montmirail 2021 Gigondas
89 Rasteau La Bastide 2021
89 Cairanne rouge et Cairanne Vieilles Vignes 2021

Jebdunnuck.com: "this estate uses a relatively high percentage of new oak, and the wines definitely show modern characters in their youth, yet they age beautifully and never lose their Southern Rhône charm or soul" (09/2018) – chaque année il attribue des jolies notes ; Novembre 2023 :

94, 96 Gigondas Les Secrets de Montmirail 2022
94+ Gigondas Les Hauts de Montmirail 2022, 93 le 2021
92 Gigondas Tradition Le Grand Montmirail 2022, 90 le 2021

Jancisrobinson.com : Alistair Cooper (novembre 2023)

16,5 Les Hauts de Montmirail 2022 Gigondas
16.5 Rasteau La Bastide, Cairanne Vieilles Vignes 2022
16 Les Travers 2022 Cairanne rouge 2022
16 L'Esprit de Papet 2022 Cairanne blanc
15.5 Les Travers 2022 Cairanne blanc
Et Tamlyn Currin, mai 2023
16 Tradition Le Grand Montmirail 2021 Gigondas

Wine Enthusiast (juin 2023)

96 Editor's choice Les Secrets de Montmirail 2019
93 Cellar selection Les Hauts de Montmirail 2019
92 Cairanne rouge Vieilles Vignes 2019
91 Tradition Le Grand Montmirail 2019
91 Rasteau La Bastide 2019

Wineadvocate.com, Joe Czerwinski :

95-97 Les Secrets de Montmirail Gigondas 2018
95 Gigondas Les Hauts de Montmirail 2019

Winespectator.com : (juin 2023)

94 Gigondas Les Secrets de Montmirail 2020
92 Les Hauts de Montmirail 2021 Gigondas
90 Rasteau La Bastide 2021
89 Cairanne rouge Les Travers 2021

James Suckling, en mai 2023 apprécie :

91 Cairanne rouge Les Travers 2021
En février 2022 :
94 Cairanne Vieilles Vignes 2020
93 Rasteau La Bastide 2020
92 Gigondas Les Hauts de Montmirail 2020

En France :

Revue du Vin de France :

92 Les Hauts de Montmirail 2021
92, 93 Cairanne rouge Vieilles Vignes 2022 Coup de coeur
91 Cairanne rouge Les Travers 2022

Guide Hachette des Vins 2023 :

**Cairanne rouge Vieilles Vignes 2020
*Gigondas Les Hauts de Montmirail 2020
*Gigondas Les Secret de Montmirail 2020
*Cairanne blanc Les Travers 2020
*Cairanne rouge Les Travers 2020

Terre de Vins :

Médaille d'or Cairanne rouge Vieilles Vignes 2020
Médaille d'argent Gigondas Les Hauts de Montmirail 2020
Médaille d'argent L'Esprit de Papet Cairanne blanc 2018

Bettane + Desseauve :

92 Cairanne rouge Vieilles Vignes 2021

Le Point – Spécial Vins (septembre 2022) :

17 Cairanne blanc L'Esprit de Papet 2021



Gigondas, un terroir étonnant dans un paysage "sonore" !



Le vignoble de l'extrême

Ce vignoble a été acheté et restructuré par Daniel en 1986, à partir des chais familiaux situés à Cairanne. Sur une superficie de 40 hectares, il est constitué de 18 hectares de vignes en 68 terrasses de calcaire jurassique et trias, les plus spectaculaires de l'appellation Gigondas.

Une simple balade dans la montagne de Gigondas permet de visualiser l'ampleur du travail accompli pour domestiquer ce terroir somptueux mais combien difficile au pied des Dentelles de Montmirail. L'exposition plein sud est favorable pour produire des vins de qualité ; la vigne sort de la pierre et ne peut être cultivée qu'en terrasses en raison de la pente. Outre le travail de la vigne elle-même, très difficile à cause de la difficulté d'accès et du relief, un entretien permanent des murets et des chemins est impératif.

Le Gigondas vu par Laurent Brusset

- Le fruit du Cinsault : bien travaillé à la vigne, le Cinsault est un cépage magnifique qui apporte un fruit superbe à certaines cuvées de Gigondas. Alors qu'il est généralement réservé aux rosés dans la région, au Domaine Brusset il participe à l'assemblage de cette cuvée élégante

- Un élevage modernisé : l'élevage en fût est historique au Domaine Brusset : Daniel, son père, a été l'un des premiers à élever le Gigondas en fûts, et Laurent se souvient combien Parker appréciait tandis que du côté de la Grande-Bretagne on trouvait déjà qu'il y avait trop de fût neuf. Proportion d'ailleurs passée de 100 % pour la première édition de la cuvée médiatique Les Hauts de Montmirail en 1986 à 60 % en 1995, puis seulement 30 % actuellement. Et Laurent a choisi d'élever Le Grand Montmirail 2018 pour 70 % en cuve et 30 % en demi-muids âgés de 2 à 4 ans..

- Des vins rouges élevés sur lies : Laurent Brusset réincorpore les lies dans les barriques, effectuant un bâtonnage comme pour les vins blancs : « *un bâtiment bien climatisé et une bonne sélection des lies par la couleur et l'odeur suffisent* ».

Pour en savoir plus sur le Gigondas

Le Gigondas est niché entre la rivière Ouvèze et les majestueuses Dentelles de Montmirail, formation géologique étonnante faite de pics rocheux calcaires. Le massif réputé mondialement pour ses parois d'escalade, est aussi connu pour son environnement exceptionnel préservé de toute pollution.

Petite histoire : si son passé viticole remonte à très loin, il a développé son vignoble lorsque les gelées de 1956 ont détruit les oliviers, auparavant principale source de revenus des habitants de cette région.

Date du décret : 6 janvier 1971

Superficie de l'appellation : 1 260 hectares

Rendement de base : 35 hl/ha

La gamme :

Gigondas Tradition Le Grand Montmirail provient des terrasses basses

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault

Vinification : cuvaïson 30 jours avec pigeage bi-journalier.

Élevage 70 % en cuve et 30 % en demi-muids âgés de 2 à 4 ans. Garde : 8 à 10 ans.

Gigondas Les Hauts de Montmirail provient des terrasses hautes. Le sol caillouteux produit une cuvée plus concentrée

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Vinification : cuvaïson 30 jours cépages séparés, pigeage.

Élevage : 30 % en fûts de chêne neufs, 70 % en cuve.

Gigondas Les Secrets de Montmirail, élaboré seulement sur certains millésimes, sélections sur trois terrasses à l'ombre l'après-midi.

Cépages : Grenache, Syrah

Production inférieure à 3 000 bouteilles sur quelques millésimes.



C'est une première en France : tous les vins produits dans une AOP le sont désormais avec des doses de sulfite calées sur les vins bio ; Cairanne est en outre la seule AOP avec Châteauneuf-du-Pape à imposer une récolte manuelle avec tri sévère. Enfin, l'AOP Cairanne a été reconnue dans sa totalité, pour ses rouges et ses blancs (6 % de la production).

Le domaine

Les Coteaux des Travers (argilo-sablonneux sur les coteaux) à Cairanne et les garrigues (gros galets) : 38 hectares.

« *Fraîcheur et salinité du haut, la puissance du bas.* », Laurent Brusset apprécie l'équilibre des cuvées d'assemblage

Le Cairanne rouge vu par Laurent Brusset

Toujours préserver le fruit du vin. Ainsi, les cuvées sont, au minimum, élevées à 60 % en cuve pendant 12 mois.

Pour en savoir plus sur le Cairanne

1 088 hectares de vignoble ont été retenus dans l'aire Cru pour une délimitation Cairanne Villages qui était de 1 350 hectares (soit – 20 %). Diminution du rendement de base à 38 hl/ha pour les vins rouges, 40 hl/ha pour les blancs.

La gamme :

Cairanne rouge Les Travers

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault

Vinification : traditionnelle avec éraflage. Chaque cépage est vinifié séparément. Cuvaïson 20 jours

Élevage 10 mois, 70 % en cuve et 30 % en fûts de 3 ou 4 ans. Garde 5 à 8 ans.

Cairanne blanc Les Travers

Cépages : Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Viognier

Vinification : pressurage direct pneumatique, débourage à froid. 70 % de la fermentation en cuve à 16°C, 30 % en fûts neufs avec bâtonnage. Garde 5 ans.

Cairanne blanc L'Esprit de Papet (seulement certains millésimes)

Cépages : Roussanne, Viognier, Grenache blanc, Clairette

Vinification : pressurage direct pneumatique, débourage à froid. Fermentation alcoolique en fûts avec bâtonnage. Sans levurage. Malolactique réalisée

Élevage : 18 mois en fûts sur lies fines. Garde 10 ans.

Cairanne rouge Vieilles Vignes. Sélection de vignes de 80 ans, exposées plein sud

Cépages : Grenache, Syrah

Vinification : fermentation préfermentaire à froid, cuvaïson 4 semaines avec pigeages journaliers et contrôle des températures à 31°C

Élevage : 70 % en cuve, 30 % en fûts de 2 ans pendant 1 an. Pas de filtration. Garde 10 ans.

Cairanne rouge Cuvée Hommage : hommage de Daniel et Laurent à André, fondateur du domaine en 1947, disparu en février 1999. Sélection des meilleurs terroirs, de très vieilles vignes sur coteaux argileux. Production inférieure à 3 000 bouteilles

Cépages : Vieux Grenache et Mourvèdre

Vinification : cuvaïson 30 jours avec pigeages journaliers. Élevage 80 % en cuve et 20 % en fûts de 3 ans. pendant 12 mois sur lies fines. Pas de filtration. Garde 10 ans.



Rasteau, nouveau et « shockingly good » selon Decanter



Une vieille vigne de 3 hectares seulement est venue compléter les Crus du Domaine Brusset, achetée en 2012.

Pour en savoir plus sur Rasteau

Date du décret : 24 novembre 2010

Superficie de l'appellation : 887 hectares

Rendement de base : 38 hl/ha

En 2010, c'est la consécration : au nord des Côtes du Rhône du Sud ; les vins rouges secs de Rasteau obtiennent l'AOC en nom propre.

Ces vins ont su se distinguer par leur qualité et confirmer la richesse du terroir pour accéder enfin au statut de Cru des Côtes du Rhône. Ils sont issus d'un terroir – riche de gourmandise – fait d'argiles et de cailloux où le Grenache domine, balayé par le mistral.

La gamme :

Rasteau rouge La Bastide

Cépages : Grenache, Mourvèdre

Vinification : traditionnelle avec éraflage. Pigeage. Pas de levurage. Cuvaïson longue à 26°C Élevage pendant 10 mois en cuve et en fût.

Garde 5 à 8 ans.



Ventoux, élégant, charmeur et gourmand

Le domaine : Les Boudalles à Carpentras, en AOP Ventoux : 6 ha.

Le Mont Ventoux (1 909 mètres) se situe près de Carpentras. Il donne son nom à cette appellation qui s'étend sur 51 communes depuis Vaison-la-Romaine au nord jusqu'à Apt au sud, sur un terroir de sédiments tertiaires.

Le Ventoux vu par Laurent Brusset : l'apport de Clairette contribue au joli fruit du vin, avec une note acidulée en finale et beaucoup de fraîcheur et de gourmandise (« *un vin de soif* »).

Pour en savoir plus sur les Côtes de Ventoux :

Date du décret : 27 juillet 1973

Superficie de l'appellation : 6 250 hectares

Rendement de base : 50 hl/ha

La gamme :

Ventoux rouge Les Boudalles

Cépages : Grenache, Carignan, Mourvèdre, Clairette

Vinification : cuvaison 12 jours à 26°C avec remontage journalier ; deux délestages. Élevage 100 % en cuve pendant 6 mois.

Garde : 3 à 4 ans

Côtes du Rhône, des vins plaisir remarquables

Le vignoble : 23 hectares.

Pour en savoir plus sur les Côtes du Rhône :

Date du décret : 19 novembre 1937

Superficie de l'appellation : 40 700 hectares

Rendement de base : 45 hl/ha

La gamme :

Côtes du Rhône rouge Laurent B. : cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Vinification : 10 à 15 jours à 26 degrés, avec délestage régulier. Chaque cépage est vinifié séparément puis assemblé après les malos. ; Elevage 100% en cuve pendant 6 mois.

Côtes du Rhône rosé Jeanne B. : cépages : Grenache, Syrah, Cinsault.

Vinification : pressurage direct pneumatique, débourage à froid. Fermentation lente à 16°C. Pas de fermentation malolactique. Élevage 6 mois. Garde 3 ans.

