

Ecrit par le 4 avril 2026

Fabrice Brunel représente la 8e génération d'un fleuron de l'appellation Châteauneuf-du-Pape



“[Domaine André Brunel](#)”, les lettres rouges se détachent sur les murs de pierre de l'imposante bâtisse familiale. « Cette maison existe depuis 1750, et après Lucien Brunel mon grand-père, c'est mon père André qui en a pris les rênes en 1971, il nous a quittés en 2022 et je lui ai succédé. Au départ, nous avons une vingtaine d'hectares, aujourd'hui on en recense 90. 20 hectares de vignes en AOC Châteauneuf-du-Pape, 50ha en Côtes-du-Rhône et CDR Villages à Uchaux et Travaillan, 5ha en Lirac sur la commune de Saint-Géniès-de-Comolas et une quinzaine en « Vin de Pays », explique [Fabrice Brunel](#), le patron de la cave qui emploie une douzaine de salariés.

Parmi la dizaine de cuvées André Brunel, les plus réputées sont 'Les Cailloux', en rouge élevés en fûts inox pendant 18mois avec le trio de cépages 70%. Pour 'Les Cailloux' blancs, les vignes sont plus jeunes,

Ecrit par le 4 avril 2026

30 ans en moyenne, assemblage majoritairement à base de Roussanne (80%), qui apporte arômes, finesse et élégance, plus 15% de Clairette et 5% de Grenache. Cuvée de prestige, celle du 'Centenaire' issue de vignes de 120 ans, vendangées à la main et assemblée avec un dosage de 70% de Grenache, 20% de Mourvèdre et 10% de Syrah, ce qui lui donne des notes de garrigue et de fruits rouges.

« Nous produisons en tout 400 000 bouteilles par an, 90% de rouge et nous en exportons 85%, au Japon, au Royaume-Uni, en Australie et en Europe et 15% aux Etats-Unis qui posent problème en ce moment avec les tarifs douaniers, explique Fabrice Brunel. Après le Covid et la flambée du prix des matières premières (verre, palettes, colle, étiquettes), de l'énergie et des transports, on a été un peu impactés, je n'ai pas pu répercuter toutes les hausses, mais 4€ ou 5€ sur les cuvées les plus réputées comme par exemple, 39€ 'Les Cailloux'. Mais nous commercialisons aussi des CDR à 12€ et 19€ et des vins-plaisir comme 'L'Instant Rosé' à 9€. »

Comme, dans une autre vie il a été consultant et qu'il fourmille d'idées, notre jeune vigneron a aussi lancé un gin maison. « C'est plus classe que la bière, plus spiritueux, en lien avec le vin puisque nous utilisons les rafles de nos vignes que nous assemblons avec des baies et des plantes aromatiques. C'est une forme de filiation naturelle. Certes, c'est une niche de 2 000 cols millésimés chaque année, mais ça plaît aux jeunes qui, après, peuvent aussi s'essayer aux AOC de notre cave. »

Fabrice Brunel vit avec son temps. Il a un projet agrivoltaïque en cours de construction. Sur une parcelle de 5 hectares de cépages blancs. « C'est Sun'Agri qui installe des persiennes solaires sur mes rangs de vignes, je ne paie ni loyer, ni investissement et à terme, ces écrans protégeront les feuilles et les grains de raisin de la canicule, du gel et de la grêle, donc du stress thermique et hydrique et, en plus, produiront de l'électricité verte dès le mois de septembre prochain. » Un vigneron innovant et engagé dans un domaine qui date d'avant la Révolution française.

Ecrit par le 4 avril 2026



Fabrice Brunel avec son papa André, décédé en 2022. ©Domaine André Brunel

Contact : 04 90 83 72 62