

EN CAVE

MISE EN BOUTEILLE DES 2008 LES BOUCHONS FSC PLÉBISCITÉS !

Nous aurions bien encore un peu gardé cet excellent 2008 dans nos caves mais après un an et demi d'élevage nous devons le laisser partir vers d'autres horizons. C'est comme voir quitter la maison un enfant difficile qu'on a réussi à bien faire grandir et le laisser vivre sa vie, on a un petit serrement au cœur en même temps qu'une certaine satisfaction ! Les derniers rouges ont ainsi été embouteillés début mars avec nos vins les plus modestes où la qualité du millésime s'est déjà confirmée, pour se clore par le sublime Musigny. Il n'y a donc plus de rouge 2008 dans la cave !

Etape ultime de l'élevage, la mise en bouteille d'un vin est comme le reste très soignée. D'abord les bouteilles sont rincées à l'eau, désinfectées avec un gaz neutre puis subissent un vide d'air, évitant l'oxydation, avant le remplissage sous vide. Puis le bouchage également sous vide qui évite les écoulements dus à la dilatation possible du bouchon lors du transport. Enfin les bouteilles passent quatre minutes sur la table d'accumulation, le temps que le liège retrouve son élasticité et son étanchéité. Un processus très complet et précis. Ce n'est qu'au moment de la commande que les bouteilles sont habillées pour préserver les étiquettes.

L'embouteillage des 5 jéroboams et 2 rhéoboams de Musigny fut le clou de ces mises de mars car les finitions – pose du bouchon et de la cire, puis plus tard de l'étiquette - sont entièrement faites à la main !

Les dernières mises se feront très tard cette année, en mai prochain, avec les blancs actuellement en cuve, les derniers issus

des fûts de 450 litres ont été soutirés mi-mars et resteront donc deux mois dans cette ultime harmonisation finale de la cuvée.

Et puis notre essai concluant mené sur les premières cuvées de 2007 nous a incité à opter pour ces bouchons magnifiques issus de forêts certifiées «FSC» pour tous nos villages et une grande partie des premiers crus de la gamme 2008, les bouchons des grands crus plus longs n'existant pas encore avec ce label, mais cela ne saurait tarder !



Pierre Vincent et l'un des cinq jéroboams de Musigny 2008 : un très précieux flacon euphorisant...

DOMAINE DE LA VOUGERAIE – 7 bis, rue de l'Eglise – 21700 PREMEAUX-PRISSEY

FRANCE – www.domainedelavougeraie.com

TEL : (33) 3 80 62 48 25 – FAX : (33) 3 80 61 25 44

vougeraie@domainedelavougeraie.com



Papier recyclé



La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE

N°31. PRINTEMPS 2010



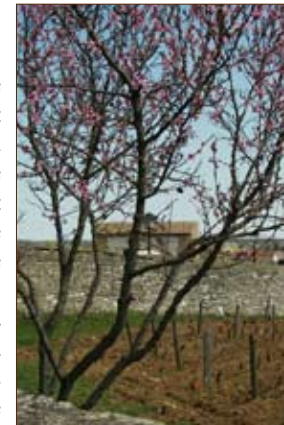
L'ESPRIT DU DOMAINE

Chers amis,

Ca y est, voici enfin le printemps, tant espéré, tant attendu ! La végétation un peu en retard après cet interminable hiver bourguignon repart tout doucement au rythme des températures et annonce un nouveau cycle végétatif. Le travail en cave a été assez intense ce trimestre avec la mise précoce de tous les rouges 2008 et le début de soutirage des 2009. Deux millésimes qui se suivent mais ne se ressemblent pas sauf pour l'excellence exprimée dans deux styles diamétralement opposés !

Et puis, ça y est, nous avons transformé l'essai et opté définitivement pour les bouchons issus de forêts certifiées qui scellent désormais une grande partie de nos vins. Enfin de jolis projets se dessinent pour les mois qui viennent, nous vous en dirons plus dans la prochaine lettre d'été !

Famille Boisset et toute l'équipe du Domaine de la Vougeraie.



◆ ELEVAGE DES 2009
APRÈS LE LANGUISSANT
2008, 2009 S'ÉLÈVE AVEC
VITALITÉ !

◆ LE PINOT NOIR
DE BOURGOGNE
L'ARME CONTRE LE TEMPS !

◆ LA VIGNE EN HIVER
HIVER RIGOUREUX ET
LUNE ROUSSE DE
PRINTEMPS

◆ MISE EN BOUTEILLE DES 2008
LES BOUCHONS FSC
PLÉBISCITÉS !

LES VINS DE SAISON



Pommard
2002

Couleur intense
Nez très ouvert : fruits noirs & épices
Bouche très ample, trame souple
Rétro sur arômes de torréfaction très élégants
Idéal sur un filet de bœuf ou filet mignon de veau
Parfait sur un fromage à pâte molle comme un Brie



Beaune Premier Cru
LES GRÈVES 2004

Robe rouge légère
Nez fin et riche, notes de fruits rouges, boisé discret
Bouche harmonieuse charnue, structurée
Idéalement avec un bœuf bourguignon, un plat en sauce vin rouge
Des fromages



Vougeot
Clos du Prieuré blanc
2006 MONOPOLE

Robe dorée
Nez fin et discret, élégance de fruits jaunes
Bouche gourmande et droite
Immense longueur
Déguster sur des asperges sauce mousseline
Ou encore une pintade à la crème

L'ACTUALITÉ

ELEVAGE DES 2009

APRÈS LE LANGUISSANT 2008, 2009 S'ÉLÈVE AVEC VITALITÉ !

Début avril 80% des rouges 2009 ont fait leur *malo*, ce qui est un peu rapide, mais à tout prendre on préfère encore cela aux malo languissantes comme l'année dernière fragilisant les vins. Il faut dire que 2009 est un **millésime bien né** avec ceci de remarquable, sa maturité et son état sanitaire parfaits.

◆
Rappelez-vous comme les grappes étaient belles : des peaux épaisses, intactes, riches en micro flore indigène (bactéries et levures) qui explique non seulement l'intensité colorante déjà là, mais aussi la grande **vitalité** de ces jeunes vins et la rapidité des deux fermentations. Le risque se situerait plus dans le développement de l'acidité volatile (goût de vinaigre) aussi les surveille-t-on de très près. Pour calmer cette vigueur, on ajoute un peu de **soufre**, seul protecteur naturel antioxydant utilisé depuis l'antiquité, et toujours à faibles doses. Une dégustation quinze jours après ce sulfitage lorsque le vin l'a digéré a permis de détecter des signes de **réduction** (qui va du pain grillé à la châtaigne) et si on laisse faire cela peut dévier jusqu'à l'odeur d'œuf pourri tout à fait indésirable, évidemment !



La récolte 2009, des grappes magnifiques !

Une évolution aromatique qui s'explique par la présence importante de levures naturelles sur les peaux lors des vendanges. En se développant elles produisent du gaz carbonique qui sature le vin ne laissant plus de place à l'oxygène. Il faut donc aérer le vin et le soutirer. Ceci est très rare au domaine et habituellement les vins vivent tout leur élevage dans le même tonneau et n'ont pas besoin d'être aérés.

◆
A priori tous les vins rouges seront soutirés à partir d'avril. Le principe est simple. Par le trou de bonde, Jean-Luc, notre caviste pousse à l'air **comprimé** le vin dans une cuve pour l'aérer (et non à la pompe trop violente). Ensuite il rince le fût à l'eau chaude sous pression qui le débarrasse de ses lies, d'ailleurs très peu nombreuses sur cette matière magnifique, ainsi que des levures et bactéries devenues inutiles. Le vin est ensuite remis dans le même fût par gravité, tout en douceur. Le but du soutirage vise à retrouver l'équilibre aromatique.



Quant aux blancs, ils sont actuellement en pleine malo, il n'y a rien d'autre à faire qu'à attendre, bien ouiller, et vérifier que les bondes restent en place car le gaz dégagé par la malo fait parfois «sauter» les bondes !

Le ouillage à l'ouillette !



Il semblerait que l'élevage de ce millésime pourtant exceptionnel soit néanmoins plus court que d'habitude au domaine avec une première mise en bouteille pressentie avant les vendanges puis une seconde avant Noël ; un calendrier qui nous rappelle 2007. Décidément il n'y a pas de règle fixe, pas de loi inflexible, d'une année sur l'autre, tout est à réinventer, tout est affaire de vin et c'est lui qui dicte ses volontés si l'homme veut bien l'écouter. Comme chaque être vivant chaque vin est différent et unique. C'est cela qui est précieux...

Le pinot noir de Bourgogne L'arme contre le temps !

En France, malgré une alimentation très riche, notre espérance de vie est supérieure à la moyenne, notre taux de cholestérol est bas et nous avons trois fois moins de crises cardiaques que les Américains ! Une incongruité médiatiquement nommée **French Paradox** dès les années 60 !

Il serait hasardeux de n'attribuer toutes ces faveurs qu'au seul vin rouge, mais depuis les premières études en 1992, lui seul semble expliquer ce phénomène et aujourd'hui la liste de ses bienfaits sur la santé ne cesse de s'allonger : réduction des risques cardio-vasculaires, protection contre le vieillissement, accroissement de l'espérance de vie, lutte contre le diabète, l'obésité, prévention du cancer, pour citer les principaux.

Tout cela grâce aux **polyphénols** (tannins) qui sont présent en abondance dans le vin rouge, et en particulier à une molécule, le **resvératrol**, à l'action antioxydante puissante, contenue à plus fortes doses dans le **pinot noir de Bourgogne**. Pourquoi ? Principalement car la vigne stressée par nos conditions climatiques sévères se défend en produisant plus de resvératrol qu'ailleurs, et que l'on retrouve dans le vin.

Mais le divin breuvage doit pour être efficace être consommé dans certaines conditions. De façon régulière mais modérée : deux verres en moyenne pour une femme par jour et de trois pour un homme et ses effets sont décuplés s'il est bu vieux, et en milieu de repas.

Si les sceptiques arguent que les études expérimentales et non cliniques ne constituent pas une preuve, nous, Bourguignons, n'avons pas attendu les révélations de la science pour pratiquer ces préceptes que l'on appelle «art de vivre». Le vin est l'allié discret ou flamboyant, modeste ou triomphant, joyeux ou sérieux, simple ou complexe des moments partagés, des repas, des discussions, des affaires, petits et grands instants, petits et grands vins de notre vie... Le temps qui passe, ami du bon vin de Bourgogne qu'il bonifie, nous aide à bien passer le temps...

*Sources :
Sciences et Vie, avril 2010
Harvard Medical School Office of Public Affairs
Université Louis Pasteur, Strasbourg
Congrès Wine Active Compounds (avril 2008)