



Le débuttage à plat dans les Cras

### Travail du sol en surface ou en profondeur ? Où est l'effet terroir ?...

Au printemps, on ramène la terre sur le centre du rang : c'est le débuttage. Cela consiste à gratter la terre sur cinq à huit centimètres le long des pieds avec un outil qu'il s'appelle « le débutoir à plat », soit avec l'enjambeur ou mieux le cheval de trait. On doit le faire avant le printemps pour ne pas concurrencer la vigne et enlever l'herbe. Cette opération permet d'aérer le sol en surface, d'éliminer les racelles superficielles pour faire plonger les racines.

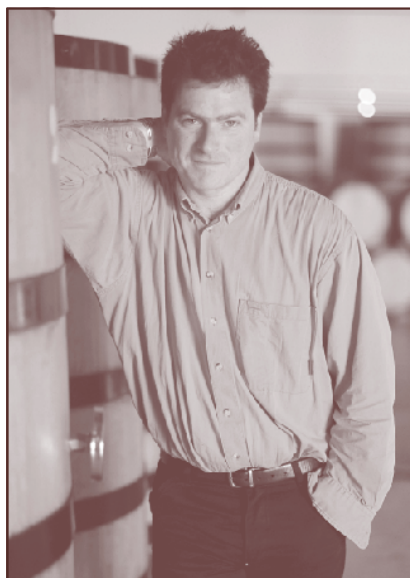
D'ailleurs, aussi étonnant que cela puisse paraître, il faut savoir que le fameux effet terroir tant recherché n'est dû qu'à une minorité de racines profondes, la majorité des racines qui alimentent la vigne se concentre seulement dans les premiers cinquante centimètres, d'où l'importance de préserver la nature de cette petite couche, creusée de la vraie personnalité du futur vin.

### EN CAVE FIN D'ELEVAGE DES 2001

#### Une mise en bouteille bénéfique !

Les derniers 2001 ont été mis en bouteille début mars, selon le rythme du calendrier lunaire, en jours « fruit » ou « fleur » et en lune descendante. Comme toujours les grands crus ont été embouteillés les derniers, ainsi que les rouges structurés nécessitant plus d'élevage. Le Clos Blanc et le Corton-Charlemagne ont été les derniers blancs.

Habituellement la mise en bouteille est un événement difficile dans la vie d'un vin, une épreuve qu'il doit surmonter physiquement et presque... moralement ! On ne boit d'ailleurs jamais un vin qui vient de subir « la mise » car il est tellement secoué qu'il doit reprendre ses esprits en quelque sorte ! On attend quelques temps, parfois plusieurs semaines. Eh bien pour la première fois, de mémoire de Pascal Marchand, les vins ont non seulement parfaitement surmonté l'exercice, mais il semble même qu'il les a dopés, bonifiés ! Un phénomène sans doute dû à l'équilibre du millésime.



Pascal Marchand

### LES 2002, FERMENTATION ALCOOLIQUE RAISONNEE !

Concernant les 2002, la malo s'est terminée fin mars. Les vins sont toujours aussi étonnants et tiennent leurs promesses. Les fins de fermentations alcooliques des blancs ont été plutôt difficiles et se sont terminées courant février dans de bonnes conditions grâce à beaucoup de soins et d'un peu d'aide. En effet, contrairement à nos habitudes et à notre philosophie qui préconise le moins d'intervention de l'homme possible, cette fois la main de l'homme a été nécessaire sur certaines cuvées où nous avons dû, contrairement à nos pratiques habituelles, apporter un peu de levures pour avaler les derniers sucres résiduels.



DOMAINE DE LA VOUGERAIE  
PREMEAUX - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES  
TEL : 03 80 62 48 25 FAX : 03 80 61 25 44  
www.domainedelavougeraie.com

# La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE

N°7. PRINTEMPS, 2003



# sommaire

### LA VIGNE AU PRINTEMPS

PLUTÔT PRÉCOCE

LA TAILLE, TOUT UN ART QUI  
SCULPTE LA VIGNE

### TRAVAIL DU SOL

EN SURFACE OU EN PROFONDEUR ?  
OU EST L'EFFET TERROIR ?

### EN CAVE

MISE DES 2001 EN BOUTEILLE,  
BÉNÉFIQUE !

LES 2002, FERMENTATION  
ALCOOLIQUE RAISONNÉE !

### L'ESPRIT DU VIN



Le Domaine

Chers amis,

Après une année 2002 à l'automne très pluvieux, 2003 a commencé par trois mois étonnants, très ensoleillés, lumineux et secs, boostant la

vigne et le moral des vignerons ! Mais heureusement, la nature a su retrouver une certaine sagesse début avril et l'emballement précoce de la végétation a été ralenti par un refroidissement général voire quelques passages de gel pour nous ramener avec discernement dans un rythme bourguignon ou au climat continental aux variations assez fortes, familières à la vigne dans notre région. Aujourd'hui, début mai, à l'heure où nous écrivons ces lignes, la vigne est bien avancée, les jeunes feuilles à la chlorophylle fluorescente laissent encore voir la terre et la récolte devrait être plus petite. Notre millésime 2001 vient d'être mis en bouteille, quitte nos caves et sera bientôt dans les magasins...

Famille Boisset, Pascal Marchand, régisseur, Bernard Zito, chef de culture et toute l'équipe du Domaine de la Vougeraie.

### LES VINS DE SAISON

#### Pavigny-les-Beaune LES MARCONNETS 2000

Robe rubis, reflets violines, belle brillance. Premier nez très fin, dominé par les fruits rouges et une touche de vanille.

Attaque souple, beaucoup de volume, finale serrée. Belle rétro. Vin complet. Servir à 16° sur un pigeon de Bresse.



#### Côte de Beaune LES PIERRES BLANCHES 2000

Robe or pâle, brillante, reflets légèrement dorés. Nez expressif, fin, minéral, évolutif.

On imagine les raisins sains et mûrs. En bouche, richesse et gras, légèrement acidulé. Arômes agrumes. Boisé parfaitement intégré. Finale nette, beurrée, touche de noisette. Une gourmandise...



#### Beaune blanc 2000

Robe or pâle, limpide, aux reflets or. Nez fin, grande pureté, touche de bois noble, évoluant sur la poire fraîche. Attaque riche, vin parfaitement équilibré, texture d'une grande suavité, presque sensorielle. Longue finale dominée par des arômes d'amandes d'une grande fraîcheur. Un superbe vin harmonieux et délicat.



## L'ACTUALITÉ

### LA VIGNE AU PRINTEMPS, de mi-janvier à mi-mai.

#### Plutôt précoce

Janvier et février ont été des mois froids et secs. Le trimestre s'est caractérisé par une luminosité très forte avec un nombre d'heures d'ensoleillement supérieur à la moyenne.

Le retour du froid d'avril a été plus propice à plier les baguettes dont 20% étaient attachées fin mars. On préfère toujours que tout soit attaché avant le débourrement, de toute façon pour Pâques, cette année qui tombe le 20 avril, date fatidique fixée en fonction du calendrier lunaire et qui guide nombre de travaux du printemps. Une trace d'humidité ambiante du dernier week-end de mars ajouté à la douceur a suffi pour provoquer une sortie des premiers bourgeons dits « bourgeons dans le coton », suivie dix jours plus tard par le stade de « pointe verte ».

Et puis mars a été rêvé pour préparer les sols grâce aux conditions très sèches qui ont permis d'éviter le compactage si redouté. Avril, très sec a suivi avec un ensoleillement toujours exceptionnel, nuancé de trois jours de gel à moins 6°C qui a affecté surtout les chardonnays plus avancés. Un premier assaut de gel le 4 avril heureusement atténué par le

les premières sorties de grappes deuxième quinzaine d'avril au stade "boutons floraux séparés"



vent, a été suivi de deux autres les 12 et 13 ponctué par une gelée blanche ce dimanche là. En fait nos parcelles les plus touchées ont été le Clos Blanc et le Corton-Charlemagne, avec un risque de rendements plus faibles... On verra !

#### Le travail du sol : prioritaire mais complexe

Le travail du sol reste prioritaire sur le domaine, à tel point que nous ne le pratiquons que lorsque les conditions sont optimales, sur des sols dits « ressuyés » ici, autrement dit sans eau, secs. Contrairement à quelques années en arrière, au début de notre culture biologique où nous faisons de gros buttages, à 10-15 cm dans le sol, nous revenons à des pratiques d'autrefois, où la vigne était sarclée\*, et où on travaillait plus en surface. On s'est en effet aperçu qu'on bouleversait trop l'équilibre écologique de la faune et de la flore en allant si profond. Mais cela n'est pas sans poser quelques problèmes car aujourd'hui il n'y a pas d'outil vraiment adapté à ce travail sur les cinq premiers centimètres du sol que nous pratiquons autant que possible.

Le **buttage** consiste en automne à rapporter de la terre sur les ceps pour les protéger des froids de l'hiver ; les sols vont mieux se travailler au printemps, mais en même temps on favorise l'érosion en coteau... Cette année, seulement deux à trois hectares ont été buttés au domaine car on substitue à cette pratique le fait de conserver une couverture végétale naturelle dès les vendanges. Le maintien de cet enherbement naturel maîtrisé permet aussi de lutter contre l'érosion et le ravinement, surtout dans les parcelles en pente.

*\*Débarrassée des herbes nuisibles avec un sarcloir, petite charrue à main.*



*Débourgeage dans le Clos Blanc le 13 mai, Le Clos Vougeot en fond*



*La taille, tout un art qui sculpte la vigne*

*Le travail de taille s'est terminé dans les premiers et grands crus le 28 mars.*

*Tailler tard est idéal car on retarde le débourrement, la sortie des bourgeons, limitant ainsi les risques de gel dans notre région où les températures printanières peuvent être négatives, même tard dans la saison, en fait jusqu'aux*

*« Saints de glace »... Bernard Zito, le chef de culture, est conscient qu'il doit limiter les risques.*

*Mais ce n'est pas évident lorsque l'on a beaucoup de parcelles de décider d'un calendrier parfait !*

*Après la taille, suit l'attachage : le fait de plier la baguette ralentit lui aussi la montée de sève ; commencé fin mars, il a été fini pour Pâques.*

