



Jean-Charles Boisset

Les 2002, premières notes de dégustation

Pris de la pipette, nos premières impressions des vins en cours d'élevage confirment notre plaisir : des vins très mûrs, aux tannins très sucrés, très fondus, même pour les cuvées aux structures plus rustiques. Beaucoup de puissance, mais dans l'harmonie et la finesse, ambition du pinot noir en terroir bourguignon... Autant de qualités pour un millésime qu'on peut déjà qualifier d'exceptionnel !



LES 2002 EN CAVE

Elevage et soutirage : Je t'aime moi non plus...

Les caves se sont bien réchauffées, atmosphère propice à la bonne évolution des vins. A mi-juillet, les vins « poussent », autrement dit libèrent leur gaz carbonique et apparaissent au plus près de ce qu'ils seront.

Au domaine, en principe, on n'aime pas trop soutirer en cours d'élevage, car l'un des atouts de l'élevage en fût est de nourrir le vin avec ses propres lies, c'est l'élevage sur lies. Celles-ci participent de la qualité du vin, se révélant d'indispensables supports d'arômes et apportent notamment du gras grâce à l'équilibre « oxydo-réducteur » qui se fait naturellement entre la réduction du vin dans un milieu fermé et l'apport ménagé d'oxygène par les pores du bois. Mais cette année, on l'a réalisé quand même sur trois cuvées, car en réalité « la règle est qu'il n'y a pas de règle ! » susurre Jacques d'un air malicieux... Il faut être à l'écoute de chaque pièce, pour voir, ou plutôt sentir, goûter si le besoin n'est pas là de s'aérer un peu... Ici le nez de l'expert est à l'affût, tout le temps que dure l'élevage...

Ainsi le Beaune Premier Cru Clos du Roi, le Beaune Les Grèves élevés en 100% fût neuf & le Côte de Beaune rouge Les Pierres Blanches ont-ils été soutirés. Les deux premiers pour les loger dans des fûts de trois vins car la prise de bois était suffisante et le dernier pour enlever une légère réduction qui persistait depuis quelques mois, ... Le résultat a été magnifique.

Le principe est simple : on pousse les vins hors du fût avec de l'air pour ne pas trop les « secouer » jusqu'à la cuverie où ils sont assemblés dans une cuve inox pendant quelques heures pour s'oxygéner, puis redescendus en fût par gravité, toujours en douceur. On a entre temps lavé et débarrassé les fûts de leurs cristaux de tartre. Ils poursuivront leur élevage jusqu'à leur mise en bouteille d'ici quelques mois...

Quatre blancs seront embouteillés avant les vendanges : le Puligny-Montrachet La Corvée des Vignes, le Côte de Beaune Les Pierres Blanches, le Clos du Prieuré et le Beaune. Les autres le seront pendant l'hiver jusqu'au printemps prochain avec les rouges...



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°8. ÉTÉ. 2003



sommaire

LA VIGNE

DE MI-MAI À MI-JUILLET

MESURER LES RENDEMENTS

EN CAVE, ELEVAGE DES 2002

ELEVAGE ET SOUTIRAGE, JE T'AIME MOI NON PLUS...

LES 2002, PREMIÈRES NOTES DE DÉGUSTATION SUR FÛT

L'ESPRIT DU VIN



Les Bonnes Mares

Chers amis,

Un printemps très sec et très lumineux, un été dans la même lignée, et en dépit de petites gelées, l'année s'annonce exceptionnellement belle : précocité, chaleur et rendements naturellement limités ; si la nature nous offre jusqu'à la récolte son souriant visage, on se prend à rêver tout haut d'un millésime très concentré... La fleur, apparue dans la semaine du 20 mai annonce les vendanges pour la première semaine de septembre sur la Côte, autrement dit très tôt. Bernard et Pascal estiment qu'ici au domaine elles débuteront autour du 8. Comme chaque année depuis trois ans vous pourrez suivre au jour le jour cette belle aventure sur notre site internet ! Nous vous souhaitons un très bel été à tous...

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

LES VINS DE SAISON



En Bollery
TERRES D'EN FACE 2000
Robe rubis foncée. Premier nez étonnant, au fruité extraverti, un peu vanille fraise. En bouche, le vin est tendre, friand, avec une finale gourmande sur les fruits rouges, donnant aujourd'hui beaucoup de plaisir. Accompagne parfaitement les barbecues.



Beaune
CLOS DU ROI 2000
Robe rubis brillante. Premier nez sur la finesse, fruits rouges, une touche épicée. Attaque pleine, très belle matière, concentrée. Arômes très purs de fruits rouges. Longue finale sur des notes de myrtilles. Très beau terroir. Millésime transcendant. Accompagne papillotes de veau au thym.



Sorey-Chambertin
2000
Robe brillante, reflets violes. Premier nez fin, sur le fruit. Après une attaque franche, le vin se développe sur une trame tannique serrée mais de qualité. Bonne définition aromatique. Longue finale très fraîche. Un beau village aujourd'hui sur la réserve. Accompagne une côte de bœuf juteuse.

L'ACTUALITÉ

LA VIGNE DE MI-MAI À MI-JUILLET

« Le joli mois de mai » fut un euphémisme ! Mai fut exceptionnel ! Si ce n'est cette surprise désagréable que cette nuit de gelée du 13 au 14, pourtant deux jours après les Saints de Glace ! En fait, le gel a touché les vignes de façon très disparate, surtout sur Gevrey-Chambertin qui a empiré les dégâts causés par les gels du mois d'avril (voir notre lettre précédente).



le rognage au Clos Vougeot

On observe certains pieds sans grappe du tout, et dans la même parcelle parfois jusqu'à douze grappes alors qu'on préconise une charge de huit !

Juin fut lui aussi toujours très sec, mais plus encore, très chaud, la nuit comme le jour, accélérant la croissance de la végétation de façon spectaculaire, presque visible à l'œil nu d'un jour à l'autre ! Accélérant aussi le rythme effréné des stades de la pousse que les vigneron ont du suivre coûte que coûte !

Le week-end de la Pentecôte (7 au 9 juin) fut le pire ; une véritable course contre la montre où on était débordé dans l'ébourgeonnage puis dans les deux relevages qui ne peuvent pas attendre pour être bien faits. Conclusion, un

travail réalisé habituellement en deux mois, de mi-mai à mi-juillet, qui a du être fini fin juin ! Toute cette effervescence sous des températures record autour de 35 degrés l'après-midi, dépassant même celles du mémorable millésime 1947, à la courbe jusqu'alors comparable.

L'humidité due à des orages limités a suffi à la vigne qui est aujourd'hui très saine : pas ou peu de ver de la grappe, de pourriture grise, ou de mildiou. Par contre toutes les conditions ont été réunies pour favoriser une énorme pression d'oïdium. En biologie, seuls des traitements préventifs sont possibles : trois passages de poudrage de soufre ont été effectués depuis la floraison jusqu'à la fermeture de la grappe. Grâce à une bonne connaissance des pathologies, un excellent matériel assurant la qualité des pulvérisations, nous avons pu contrôler la maladie avec beaucoup d'efficacité, parfois plus (en chimie) qui ont eu du mal à la contenir !

Quant aux sols, peu de poussée d'herbe due à cette relative sécheresse nous a permis idéalement de limiter les labours, bouleversant ainsi le moins possible le terroir, si essentiel à personnalité de nos vins. Et puis, signature immanquable de la sécheresse, cette grosse sortie d'amarantes, herbes folles dans les rangs.

La véraison, passage de la couleur verte à la coloration des baies, a été observée dès le 9 juillet sur notre vigne toujours très ensoleillée du Premier Cru Les Cras à Vougeot, et sur son voisin Clos du Prieuré, sur des raisins millerandés. Soit dix jours à quinze jours d'avance sur l'année dernière qui était déjà précoce !



Coupe des entre-cœurs et des rejets, c'est le deuxième passage d'ébourgeonnage



La véraison dans la vigne des Cras le 18 juillet 2003



Quantifier les rendements pour mieux connaître nos parcelles

Le calcul théorique est simple : on compte un nombre moyen de grappes par pied multiplié par le nombre de pieds à l'hectare (10.000 en Bourgogne). Cependant pour une année comme 2003 où la moyenne est très improbable puisque le nombre de grappes varie terriblement au sein de chaque vigne, on fera des appréciations aléatoires...

A véraison complète, d'ici fin juillet, on pèsera un certain nombre de ces grappes pour avoir un poids moyen, estimant ainsi approximativement le fameux rendement en hectolitre à l'hectare.

Cette année devant la difficulté de la tâche nous avons embauché trois stagiaires avec la double mission de compter pied par pied le nombre exact de grappes, mais en plus d'identifier dans les parcelles de vieilles vignes les pieds très peu productifs. Nous conduirons cet audit sur trois ans afin de nous aider à prendre d'importantes décisions quant au choix d'arracher, de planter ou d'arracher partiellement les pieds en fin de vie, qui ne produisent plus assez. Dilemme terrible car nous sommes très attachés à ces vieux ceps mais face aux réalités économiques, les rendements sont le nerf de la guerre et si la qualité doit primer sur la quantité, il faut trouver la juste limite...