



# La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE  
N°9. AUTOMNE, 2003

## LES 2003 EN CAVE

En ce début de novembre, et compte tenu de la climatologie excessive tout au long de l'année, on aurait pu penser que les vins ne ressembleraient pas à des Bourgognes, qu'ils seraient plus marqués par leur caractère exotique. Eh bien à l'issue de deux mois d'élevage on retrouve les terroirs, des terroirs bien présents qui tout doucement se sont affirmés derrière des familles aromatiques certes inédites chez nous...

Un très joli fruit, des acidités tout compte fait pas si faibles que cela, mais dont tout le monde se soucie, l'acidité permettant entre autre une bonne stabilité aromatique. Grâce à nos choix de vinification, on se retrouve en cave avec des acidités comparables à 2002 où les fruits déjà très mûrs ont offert beaucoup d'enthousiasme aux dégustateurs.

Le Beaune Premier Cru Clos du Roi, vendangé le premier, a comme d'habitude brûlé les étapes en vinification et fini sa malo dès la mi-octobre ! Mais à part ce phénomène, la plupart de nos malos semblent calmes. L'effet malo sera cette année moins marquant car il reste très peu d'acide malique dans le vin, brûlé par la chaleur. Les vins seront donc plutôt ronds et de bonne structure.



Des vins blancs en devenir.

## LES 2001 EN LIGNE !

Vous pouvez désormais consulter le nouveau millésime tout juste présent sur le marché : les 2001.

Fiches techniques de chacun des vins entièrement actualisées et téléchargeables !  
[www.domainedelavougeraie.com](http://www.domainedelavougeraie.com)



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



## L'élevage des 2003

Moins de fût neuf cette année qu'en 2002, sachant qu'on était dans une fourchette haute au domaine.

Pour toutes les cuvées sauf le Musigny et le Pommard Les Charmots on a utilisé aussi un fût d'un ou deux vins qui nous permet de comparer la prise de bois des fûts neufs.

Pour les grands crus nous sommes quand même allées jusqu'à 80 à 90% de bois neuf, proportion plus importante que les premiers millésimes du domaine.

Mais depuis quelques temps, on commence avec plaisir et un certain soulagement à retrouver les vins, depuis qu'ils se sont un peu clarifiés, dépouillés, et que la matière s'est faite plus précise.

On retrouve la marque des terroirs, et on voudrait la capturer rapidement, ce qui nous oriente vers un élevage plutôt court ; et là c'est l'évolution du vin qui nous guidera...

Cette année la tendance est à la réduction, il faut donc surveiller l'élevage de très près et de juger de l'opportunité des soutirages.

## LES VENDANGES 2003

RESTERONT DANS LES ANNALES

## LES 2003 EN CAVE

## L'ÉLEVAGE DES 2003

## LA CUVÉE DE VERJUS

## LA VIGNE DE JUILLET À OCTOBRE

## L'ESPRIT DU VIN



Chers amis,

Il est presque banal de revenir sur les conditions exceptionnelles des vendanges, leur extrême précocité. Mais aussi mémorables que furent ces vendanges nous avons aujourd'hui, deux mois et demi plus tard une vision qui se précise sur ce fameux millésime 2003, aussi atypique, aussi exotique ! La Bourgogne comme le reste de l'Europe occidentale, a vécu la canicule estivale, dont les pics à quarante degrés ont quelque peu bousculé nos chères vignes, pourtant soumise régulièrement aux grands écarts du climat continental. Mais là, c'était du jamais vu qui a pris tout le monde de court et nous aussi ! Mais nous avons fait face et attaqué les vendanges dès le 21 août dont vous avez pu suivre le déroulement quotidien sur notre site. Quelques lignes sur ces deux semaines de folie et surtout comment sont les vins aujourd'hui, où en est l'élevage, bref, les dernières nouvelles du Domaine de la Vougeraie en ce bel automne.

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

## LES VINS DE SAISON



**Pommard 2000**  
Robe rubis foncée, brillante, reflets violines. Nez discret, une touche de bois très pure. A l'agitation, les fruits rouges apparaissent. Attaque nette. Concentration moyenne. Les tannins sont fermes mais de belle facture. Finale très pure. Joli vin représentant parfaitement le style Pommard et le millésime 2000.



**CLOS DU PRIEURÉ BLANC 2000**  
Robe or soutenue, reflets argentés, belle brillance. Premier nez discret s'ouvre sur des notes minérales. Attaque franche, bouche suave aux arômes d'agrumes. Beaucoup de fraîcheur. Servir à 12 degrés sur un filet de Saint Pierre à l'orange ou attendre un peu pour lui présenter quelques filets de rougets grillés.



**Vougeot PREMIER CRU 2000**  
Robe rubis foncée, reflets violines. Nez très fin, bois noble, notes de cerises et de kirsch dominées par la réglisse. Belle rétro-olfaction sur le fruit. Grand vin bien marqué par son terroir et magnifiquement élevé. Fort potentiel, car sa plus grande qualité reste sa fraîcheur. Noble vin, noble plat : tournedos Rossini

## L'ACTUALITÉ

### LA VIGNE DE JUILLET À OCTOBRE

La saison s'est finie plutôt bien : bonne maîtrise de l'oïdium et du mildiou avec une fin de campagne de traitement très facile. Puis les vendanges estivales sous la canicule qu'on sait et que nous avons détaillé dans nos bulletins quotidiens.

Depuis les vendanges, nous avons été très actifs dans les vignes, profitant du beau temps de cette arrière-saison qui se prolonge pour favoriser un excellent travail grâce aussi à des sols toujours un peu secs.

En octobre nous avons fait l'épandage des composts avec des chenillards légers pour les sols, en cette période idéale où sortent les champignons.

L'équipe a également réalisé des trous de repiquage - à la tarière ou à la main - depuis la mi-septembre sur les parcelles jusqu'en novembre ; il est important de prévoir un maximum de trous d'avance pour que les pieds reprennent dans les meilleures conditions. Les repiquages en pot ont commencé début octobre.

Nous avons pu aussi faire beaucoup de griffage pour relancer la vie des sols qui ont souffert cet été. Cette année exceptionnellement on a griffé les vignes pour relancer la vie microbienne des sols affectés par la chaleur et pour éliminer l'amarante en excès.



Cornes de vaches et bouse enfouies ; la préparation biodynamique 500.

Et puis, grande nouveauté, nous avons commencé nos propres préparations biodynamiques, sous les conseils de Swan Hamel, biodynamiste au Château La Croix Martelle, notre domaine dans le Minervois, Lionel Faurois le spécialiste bio au domaine et Bernard Zito étaient très attentifs.

Deux préparations : « la Maria Thun » préparée mi octobre, macération de bouses de vaches dans le sol dans des tonneaux mi-en terrés pendant 45 jours ensuite dynamisée dans de l'eau. Ce compost homéopathique sera pulvérisé sur les vignes dans l'hiver.

A la mi novembre nous ferons la préparation « 500 » : bouse enfouie dans cornes de vache pendant six mois. Nous reviendrons sur ces préparations longuement dans un prochain numéro.

## LES VENDANGES 2003

### RESTERONT DANS LES ANNALES

Commencées le 21 août, les vendanges ont sonné le branle-bas de combat et se sont terminées le 6 septembre soit quinze jours plus tard. Une précocité extraordinaire dont nous avons relaté sur notre site heure par heure la folle effervescence ! Nous publierons en début d'année comme pour nos millésimes précédents ce livret de vendanges d'un millésime hors du commun...



La palette de couleur des cuves en fermentation.



Jacques Devaiges et Pascal Marchand goûtent les nouveaux vins

### La cuvée de verjus

Un mois après les vendanges, les verjus étaient arrivés à maturité. C'était fin septembre, époque à laquelle habituellement ont lieu les vendanges. Ils étaient tellement sains et beaux que nous avons décidé d'en récolter une partie. Les vignes avaient atteint enfin leur maturité phénolique : les pépins étaient mûrs et les feuilles très vertes, pas comme parfois à la fin des vendanges déjà jaunes. Nous avons fait douze pièces !

Une cuvée de verjus ! C'était l'année où jamais pour le faire : état sanitaire exceptionnel, degrés étonnants, beaux temps ! Beaucoup de couleur, de concentration, presque trop... ces raisins étaient magnifiques. Des verjus en un mot exceptionnels rentrés à 13 à 14 degrés ! Au goût, et l'on juge beaucoup au goût le raisin avant de le récolter, les grappes étaient exquises ! Ce sont les vignerons du domaine qui ont joué le rôle de vendeurs de vigne en vigne pendant dix jours sur une période de trois semaines.

Ces petits lots, une à deux caisses par vigne, ont été vinifiés à part dans tous nos terroirs, on ne sait pas encore ce que deviendra cette cuvée inédite ! Probablement se retrouvera-t-elle dans notre Bourgogne Terres de Famille...