



## L'élevage des 2002 abrégé

L'élevage qu'on pensait faire durer plus longtemps a été raccourci de quelques mois, la chaleur estivale ayant réchauffé les caves plus que de coutume, les vins ont du être mis en bouteille plus tôt, fin août en plein pendant ces vendanges si précoces ! Les trois blancs souvent les premiers ont ouvert la marche : Beaune, Puligny-Montrachet La Corvée des Vignes et l'un de nos monopoles, Vougeot Clos du Prieuré.

Puis toute la série d'octobre : Beaune Montée Rouge, Prieuré rouge et Côte de Beaune Les Pierres blanches blanc. Les autres « mises » ont suivi jusqu'à fin février. Ce sont toujours les mêmes les plus tardifs : Pommard Les Petits Noizons, Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes et la plupart des grands crus. Enfin, nous avons terminé avec notre cher Clos Blanc et le Corton-Charlemagne. Ils sont aujourd'hui disponibles.



## LES 2003 EN CAVE

**pour capturer ce fruité intense... un élevage à inventer !**

A millésime atypique, élevage atypique ! Alors que les malos ne sont pas encore toutes finies, on sait déjà que les premiers rouges seront mis en bouteille avant l'été, ce qui est exceptionnel ! Pascal et Jacques les qualifient « d'étonnants, d'éclatants ; ils explosent de fruit, on n'a jamais vu des vins comme ça ! ».

Face à cette personnalité si parfaite, à des vins si magnifiques, le principal souci en ce moment est de réfléchir aux moyens de capturer ce fruit si intense, si unique, pour ceux qui les découvriront dans deux ans, ou avant, pour qu'ils puissent le retrouver dans toute son extrême intensité !

Ce fruit gourmand, sublime, rare, en fera des vins vraiment uniques ! Pascal veut coûte que coûte garder cette magie du fruit !

Pourtant, on retrouve quand même les terroirs, des styles assez marqués, mais avec un fruit tout à fait surprenant, exubérant, et pas tout à fait le même qu'en 2002.



Pascal Marchand

Il faut à tout prix le préserver, ce fruit, mais tellement d'avatars guettent le vin dans son évolution... La « mise » sera donc précoce et après un premier tour de cave, déjà quelques-uns ont été identifiés comme étant potentiellement candidats avant l'été, fin mai début juin. Ainsi les appellations communales : Beaune La Montée Rouge, Gevrey-Chambertin La Justice, Gevrey-Chambertin Les Evocelles, le monopole de Vougeot Clos du Prieuré et le Beaune Premier Cru Clos du Roi. Suivra ensuite toute une série à embouteiller avant les vendanges, puis une autre avant la fin de l'année, trois à quatre mois plus tôt que d'habitude !

Quant aux blancs, on pense les embouteiller juste avant les prochaines vendanges, ce qui est plus classique !

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°10. HIVER 2003-2004

## L'ESPRIT DU VIN

Chers amis,



En cette fin d'hiver dément et humide où le froid et une touche de neige alternent avec quelques apparitions ensoleillées mais chaotiques, c'est surtout en cave que se passent les choses. Les 2002 ont eu un élevage plus court que prévu, accéléré par la canicule, et les derniers vendent d'être mis en bouteille. Certains ont été filtrés, une fois n'est pas coutume ; découvrez pourquoi et comment. Et puis avec le départ de ces vins exquis, très équilibrés, nous nous concentrons désormais sur l'élevage de ce millésime atypique que fut 2003. Il est temps de réfléchir aux décisions à prendre, inédites, pour capturer ce fruit tout à fait exceptionnel ! Dans les vignes, les travaux d'hiver, la taille et le travail du sol ont été guidés par le calendrier et les lunes. Enfin, nous vous livrons quelques suggestions de dégustation pour un joli printemps !

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

## LES VINS DE SAISON



*Gevrey-Chambertin*  
**LA JUSTICE 2001**  
Robe rubis d'une grande densité. Nez de fraise et framboise évoluant sur des notes plus épicées, fumées et mentholées apportant beaucoup de fraîcheur. La bouche est superbe, aux tannins mûrs et gras, cassés. Finale infinie accompagnant à merveille une noisette ou un gigot de chevreuil sauce grand veneur.



*Beaune*  
**2001**  
Robe or pâle, brillante, aux reflets or vif. Nez fin, senteurs d'amande évoluant sur des notes de poire fraîche. L'attaque est riche, beaucoup de gras enrobé d'une superbe acidité. Le boisé est parfaitement intégré ; un beau volume avec du style et de la race. Associez-le à un filet de bar poêlé ou des coquilles Saint-Jacques.



*Pommard*  
**Les Petits Noizons 2001**  
Robe rubis foncée, aux reflets violines. Notes de réglisse, d'humus et surtout une subtile touche de truffe qui signe toujours les grands terroirs. La bouche est superbe, riche, des tannins mûrs enrobant des arômes de myrtille d'une grande pureté. Longue finale. Un grand vin que l'on accordera à un cœur de filet de bœuf.



# sommaire

### ♦ ACTUALITÉ DE LA VIGNE

DE NOVEMBRE À DÉBUT MARS,  
LA TAILLE EN POINT D'ORGUE !

### ♦ FILTRATION DOUCE

SUR QUELQUES CUVÉES DE 2002

### ♦ LA MISE EN BOUTEILLE

DES 2002 EST FINIE !

### ♦ LES 2003 EN CAVE

POUR CAPTurer CE FRUITÉ INTENSE...  
UN ÉLEVAGE À INVENTER !

## L'ACTUALITÉ

DE NOVEMBRE À DÉBUT MARS, LA TAILLE EN POINT D'ORGUE !

L'automne fut assez pluvieux, sans toutefois permettre de combler le déficit d'eau consécutif à la sécheresse de l'été, et nous avons peu travaillé le sol. En cette période hivernale la tâche principale dans les vignes est la taille qu'on effectue seulement lorsqu'il ne pleut pas afin d'éviter les maladies de bois, et si possible en jours « fruit et fleur », les plus propices du calendrier biodynamique.

Malheureusement décembre et janvier ont été des mois très humides et doux, nous laissant à peine une dizaine de jours l'un et l'autre pour tailler. La première quinzaine de février a été particulièrement douce. Dans les premiers jours du mois, Bernard Zito a même observé quelques pleurs de vigne, la sève amorçait donc sa sortie... Cette clémence inhabituelle a même



Passage de Maria Thun, pour la première fois dans toutes les parcelles du domaine, cet hiver.

relancé le départ de végétation et certains amandiers étaient à la limite de la sortie de fleur... Une douceur qui a permis un bon travail du sol, avec le labour au cheval dans la plupart des parcelles.

Avec le soleil, neuf jours de taille ont rattrapé le retard. Peti te exception, nous avons taillé en jours « racine » certaines parcelles en co teau qui ont besoin d'une aide racinaire comme Les Damodes et la moitié des Petits Noizons.

Et puis, retour brutal du froid sur les deux dernières semaines du mois avec des températures négatives (-7, -8°C) et même un peu de neige, jusqu'aux premiers jours de mars où la forte



La taille, le geste de l'hiver qui aura des répercussions sur les années à venir...



16 décembre 2003. La dynamisation de la préparation dite « Maria Thun » se fait ici dans la vigne juste avant la pulvérisation.

bise a accentué cette atmosphère glaciale. Une neige qui a un peu abreuvé les nappes qui restent néanmoins très basses après deux années bien sèches.

Cependant, pour la taille, c'est le mois qui prime sur la biodynamie, et tous les premiers crus et les grands crus seront taillés en mars, le mois de prédilection pour ce geste important, ainsi que les jeunes plantations, en jour « racine » afin de bien les installer.

Pendant cet te période de taille, les autres jours que « fruit » et « fleur » du calendrier des semis sont surtout destinés à brûler le bois, car celui-ci peut être contaminant, aussi n'aimons-nous

pas le laisser traîner trop longtemps ; des champignons pourraient en effet se transmettre par la voie du sol.

Et puis, pour la première fois sur toutes les parcelles du domaine, une partie de l'équipe a fait en décembre une pulvérisation, et une autre en janvier, de « Maria Thun »\*, ce compost homéopathique qui prépare le sol aux labours à venir. On le vaporise bien sûr par temps sec, à la bouille à dos sur la totalité du sol, en lune descendante et en jour « racine » afin de favoriser son efficacité dans la terre. Il a fallu à peu près deux jours à huit vigneron pour couvrir toute la surface !

\* voir notre lettre précédente

## Filtration douce sur quelques cuvées de 2002

Alors que les blancs ont toujours été filtrés, excepté le Corton-Charlemagne 2001, pour la première fois, nous avons décidé de filtrer quelques cuvées de rouge en 2002. Le millésime a sans doute eu une incidence sur cette décision, mais surtout nous avons amélioré notre procédé dans le sens d'une extrême douceur qui nous permet d'éliminer seulement les matières les plus grossières et superflues sans toucher à la personnalité du vin, mais plutôt en l'affinant. On a ainsi décidé de filtrer certains vins dont la turbidité, l'indice de trouble, nous semblait trop élevée.

Notre souci permanent est d'être à l'écoute de chaque vin, pendant toute sa vie, et en 2002 certains ont eu plus de mal à se clarifier : le Clos-Vougeot, le Charmes-Chambertin, le Beaune Les Grèves, le Chambolle, le Clos du Prieuré et les Evocelles. Pour ceux-là nous avons adopté notre technique douce.

Le système est simple : on place un filtre lenticulaire devant la tireuse, le vin arrivant toujours par gravité, essentiel pour ne pas brasser le vin. Petit passage sur cellulose, ce média filtrant, matière naturelle qui piège les colloïdes par adsorption dans ses canaux avec beaucoup d'attention vis à vis du vin qui n'est pas pompé.

Ainsi « tamisé » le vin conserve un très léger voile, signe du respect de sa matière, et une moindre brillance qu'avec une filtration forte. A la dégustation les vins ne sont pas « choqués » par ce procédé et ils garderont le comportement d'un vin non filtré, avec notamment un peu de dépôt dans la bouteille.