

2002, l'année du tournant au Domaine de La Vougeraie !

Tout le travail mis en place à la vigne (culture bio, labour au cheval, etc) dans l'optique qualitative à long terme porte ses fruits : un bond qualitatif a été fait en 2002. Ainsi certaines parcelles un peu difficiles comme Les Corvées Pagets, le Clos Vougeot du bas, Les Damodes ont fait des progrès incroyables ! On comprend mieux les terroirs, on les saisit mieux, et on les révèle mieux ! Ainsi en cave également réalise-t-on des vendanges plus appropriées avec un équipement de cuverie plus pointu (la gravité par exemple faite depuis 2002), crucial dans la structure tannique et l'amertume. On est aussi plus prudent sur certaines choses comme l'embouteillage sans filtration et sans collage mais avec plus de précaution sur la stabilité microbienne des vins, la clarification,...



ACTUALITE DE LA VIGNE

La vigne de fin mars au 8 juin...
Lentement et sûrement

2004 a été une année agréable et plus **classique** du calendrier. Chacun des travaux de la vigne a été fait au bon moment grâce à la météo accompagnée d'une certaine sécheresse. Passage de la préparation 500 (bouse et cornes de vache), fin de la taille le 31 mars, attachage des baguettes avant Pâques (le 11 avril), débourement juste après, un peu tardif, ébourgeonnage réalisé selon un cycle type, enfin dédoublement, moins sévère cette fois. Et un phénomène assez rare en Bourgogne, le vent assez soutenu souffle sans discontinuer, séchant la terre et ralentissant la végétation.

L'équipe des vigneron a replanté en chardonnay, 90 ares de **Beaune La Montée Rouge** qui étaient en pinot, 40% de sélection massale, 60% de clone fin.

Le 8 juin, c'est le début de **la fleur**, et en ces jours très chauds (autour de trente degrés) elle devrait aller très vite.

Et puis bientôt nous ferons la fameuse **vendange verte** en juillet, un passage méthodique mais affiné, **chirurgical**, et surtout adapté à la particularité de chaque vigne. Plus de professionnalisme nous fait réaliser cette tâche délicate uniquement par des vigneron qualifiés, et une attention particulière est portée sur les parcelles trop vigoureuses et que nous connaissons bien. On pourra chercher à garder l'équivalent de cinq à six hl/ha en plus de ce que nous avons fait en 2002, et de ce que la nature nous avait imposé en 2003, avec cette précision très fine, sans que cela n'altère en rien la grandeur des vins...



La fleur de vigne s'est bien passée cette année sur une période du 8 au 15 juin, entre Côte de Nuits et Côte de Beaune

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°11. PRINTEMPS, 2004



Sommaire

LA SÉLECTION DES FÛTS

UN CHOIX SÉVÈRE ET RIGOUREUX

ACHATS DE BOIS DE CHÊNE DE LA FORÊT DE CÎTEAUX

DES FÛTS DANS LA TRADITION
CISTERCIENNE

UNE PROCHAINE EXPÉRIENCE

SUR LE BRÛLAGE DES FÛTS

ACTUALITÉ DE LA VIGNE

LA VIGNE DE FIN MARS AU 8 JUIN
LENTEMENT ET SÛREMENT...

L'ESPRIT DU VIN

Chers amis,
Loin des chaleurs caniculaires déjà bien installées l'année dernière à cet même époque, cette fin de printemps alterne journées très chaudes à 26-28 degrés et fraîcheur de matins frisquets balayés d'un grand vent inhabituel qui freine la végétation... A l'heure où nous écrivons ces lignes, la fleur de vigne est ouverte !



Petite fleur discrète aux pétales épars, au parfum si léger, qui ressemblent plus à de minuscules pistils jaune pâle et entourent les futurs grains verts. Nous l'avons aperçue le 7 juin dans le Beaujolais et le lendemain ici, dans la Côte, et dans les jardins le lys blanc, ouvert, odorant. Deux signes qui disent théoriquement la vendange; on dit cent jours après la fleur, fleur de vigne ou fleur de lys... En réalité quatre-vingt dix à cent jours... Une récolte prévue donc autour du 20 septembre, période beaucoup plus classique après tant d'années précoces ! Mais on verra si l'été nous réserve quelques surprises... Et le Domaine de La Vougeraie fêtera son cinquantième millésime !

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

LES VINS DE SAISON



Beaune
LES PIERRES BLANCHES 2001
Robe or vif, brillante aux reflets argentés. Nez très expressif, notes de fitchi et senteurs plus minérales. Attaque franche, bouche riche et pleine. Le boisé en retrait, laisse s'exprimer un beau fruit dominé par la noisette. La finale est très nette, tout en fraîcheur avec une touche minérale. Accompagnera agréablement la sole.



Paviigny Les Beaune
LES MARCONNETS 2001
Belle robe rubis clair, brillante aux reflets roses. Nez fin, élégant, mêlant des senteurs de fraise et des notes d'épices, vanille, cannelle. Bouche dense aux tannins fins. Arômes de cerises, kirsch et vanille. Belle longueur et jolie rétro-olfaction sur le fruit. Servir sur une volaille rôtie toute simple et une jardinière de légumes.



Bourgogne
Terre de famille 2001
Robe rubis clair, brillante aux reflets violines. Nez très charmeur, framboise fraîche, cassis, évolue sur des notes plus épicées, paprika. En bouche, l'attaque est franche, pleine, aux saveurs fruitées. A déguster sur une longe de veau.

L'ACTUALITÉ

LA SÉLECTION DES FÛTS, UN CHOIX SÉVÈRE ET RIGOREUX



La cuisson du fût

L'élevage sous bois est l'une des étapes clé dans la vie d'un vin. Le bois ne doit jamais masquer le vin, mais le révéler sans le trahir ni le dominer, mais le complexifier...

C'est pourquoi Pascal Marchand préfère les fûts aux cuissons moyennes et lentes sur de petits braseros, qui apportent des notes subtiles. Seule une longue expérience permet de bien connaître ses vins et de les marier avec les provenances de bois et les chauffes idéales. Chaque année le domaine de la Vougeraie commande environ 150 fûts à six tonneliers de Bourgogne, plus un à l'essai.

Le choix des fûts s'opère toujours au printemps, au plus près du vin final, à l'issue d'une sélection sévère mais juste, faite avec les tonneliers eux-mêmes qui participent au choix

du domaine, à partir d'une dégustation à l'aveugle. Les impliquer permet de leur faire appréhender le style recherché pour le domaine et d'affiner leur travail dans ce sens.

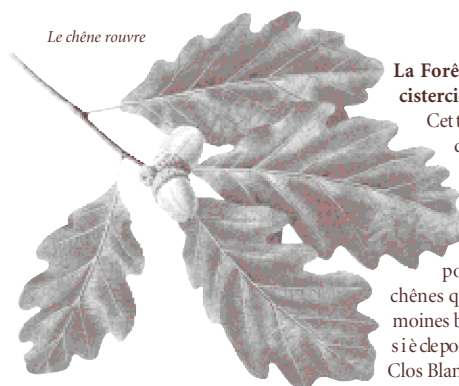
Une fois les malos finies, les tonneliers sont invités à noter aux côtés de l'équipe du domaine sur une échelle de 1 (le moins bien) à 3 (note maximale) les échantillons de cinq vins de style différents afin de comprendre comment sérier le profil du fût idéal par grande famille d'appellations selon la provenance, l'âge des chênes, la chauffe.

À l'issue de cette dégustation seront sélectionnés certains tonneliers avec des proportions variables de fûts à fournir pendant les vendanges.

La commande du nombre de fûts est faite juste après la fleur, car selon qu'elle se soit bien passée ou pas, elle augure le volume de la récolte.



Le chêne pédonculé



Le chêne rouvre

La Forêt de Cîteaux, des fûts dans la tradition cistercienne

Cette année, le Domaine de la Vougeraie a décidé de renouer avec ses racines cisterciennes en utilisant pour ses fûts des chênes de Cîteaux. La Forêt de Cîteaux, forêt domaniale de 3.564 hectares, superbement entretenue, à deux pas du Domaine (cinq kilomètres), possède depuis des siècles de magnifiques chênes qui ont été longtemps boudés. Pourtant, les moines bien avant nous les ont utilisés dès le XII^{ème} siècle pour l'élevage de leur Clos Vougeot et de leur Clos Blanc, dans le cellier de leur Château à Gilly*.

Renouer ce lien naturel et spirituel entre le sol et le végétal, entre l'historique d'hier et d'aujourd'hui, retrouver la communion entre les vignes de Vougeot et la forêt toute proche, c'est s'inscrire dans la continuité de l'héritage cistercien. Utiliser ces très beaux bois pour l'élevage des vins du Domaine de la Vougeraie, en particulier du fameux Clos Blanc, qui fut le vin de messe des moines et dont le domaine a hérité, c'est aussi l'idée de retrouver la pure harmonie du terroir. (Nous serions tentés de dire « **la divine** » harmonie du terroir...)

Ainsi Pascal Marchand a-t-il été ce printemps sélectionner les arbres sur pied, lots qu'il a ensuite achetés aux enchères descendantes comme c'est le cas pour le bois, pour ses futurs tonneaux dont les premiers seront utilisés pour les vendanges 2005.

Deux variétés de chêne cohabitent à Cîteaux pour les tonneaux : le **chêne pédonculé** et le **chêne rouvre** dit « **sesille** ». Difficiles à identifier car mélangées, les variétés ont été sélectionnées avec l'aide de M. Feuillat, spécialiste au sein de l'O.N.F. de la mission bois de chêne et merrains pour la futaie.

Aujourd'hui 7 m³ de merrains, l'équivalent de 80 pièces, sont soumis aux conditions extérieures et sèchent au Domaine de la Vougeraie, avant de se transformer et recevoir la patine des tonneliers d'ici un an, deux ans, voire trois ans... Rendez-vous d'ici début 2007 pour découvrir les premiers vins élevés dans les bois de Cîteaux...

*aujourd'hui reconverti en restaurant... historique !



L'équivalent de 80 tonneaux de merrains de la forêt de Cîteaux sèchent au Domaine de la Vougeraie



Une prochaine expérience sur le brûlage des fûts

Le brûlage du fût est déterminant pour la bonne qualité de l'élevage des vins sous bois.

Et afin de caractériser réellement la précision de la chauffe moyenne et lente souhaitée pour le Domaine de la Vougeraie, une expérience

intéressante va être menée à partir de la prochaine vendange. Pour le millésime 2004 le tonnelier va fournir six pièces cobayes avec différents brûlages.

Trois types de fûts seront testés et les vins comparés. Deux fûts neutres ou déboisés, un fût avec brûlage classique, et un dernier avec un brûlage expérimental testé sur un vin blanc et sur un vin rouge.

Douze bouteilles de chacun des fûts seront réservées à l'issue de l'élevage à l'expérience suivie par le tonnelier.