

Etude en cours
« Plantation en
densité élevée »

Un étudiant en Master des Sciences de la Vigne, poursuit actuellement dans le cadre de sa thèse à l'Institut Jules Guyot une étude sur notre parcelle en foule sur le thème « Plantation en densité élevée ». De mars à juillet il mènera tous les comparatifs entre cette plantation intense (35.000 pieds/ha) face à une plantation classique (10.000 pieds /ha) de la même parcelle des Evocelles. Ainsi le cycle végétatif de la vigne, l'enherbement, la retenue d'eau, etc seront-ils comparés. Des pesées de bois lors de la taille ont donné les premiers chiffres. Les suivis de maturation et de vinification seront réalisés également. A suivre...



EN CAVE

De 2003 à 2004...

Un millésime s'en va un autre s'élève.

Depuis quelques jours, ça y est, les derniers blancs ont été mis en bouteille à la cave, « mise au château » comme diraient les Bordelais..., la dernière semaine de mars. Le 2003 est prêt à partir ! Ces blancs se révèlent beaucoup plus frais et élancés qu'on s'y attendait. Vous serez sans doute surpris car vous ne retrouverez pas la lourdeur à laquelle vous auriez pu vous attendre de ce « millésime de la canicule ». Il est étonnant d'ailleurs de voir à quel point les 2003 tiennent à l'air : on peut les laisser une semaine et les reprendre avec plaisir ! Aussi, même si nous n'avons pas l'habitude de ce type de millésime et s'il est difficile de faire des projections, on peut penser que ces vins sont loin d'être fragiles et qu'ils iront très loin...



En cave les 2004 plaisent, hormis quelques cuvées très difficiles où la grêle a joué un mauvais rôle, le reste est magnifique ! Ces jeunes vins qui tout doucement se révèlent droits et purs dans nos caves qui commencent à peine à se réchauffer.

Quelques malos précoces sont finies ou en passe de l'être.

Mais pour la plupart des fûts de ce millésime, rien ne bouge encore. On aime que les malos soient ainsi très tardives et que les vins évoluent lentement, cela est rassurant. D'ici trois mois les choses auront certainement évolué....

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°13. PRINTEMPS, 2005

L'ESPRIT DU VIN

Chers amis,

Début d'avril, printemps pluvieux et petit retour du froid après des journées ensoleillées et estivales ; ça pries de saison. Les amandiers sont en fleurs et les cerisiers commencent à peine. Au domaine le travail dans les vignes reprend sur une terre qui s'a breuve avec plaisir car les fortes neiges de l'hiver ne l'ont pas mouillée. La saison est courte et il faut accomplir toutes les tâches en cinq mois jusqu'en juillet et car en suite on ne touche plus à la plante, en attendant les vendanges. La cave est à moitié vide : seuls les 2004 demeurent car les fameux 2003 viennent de partir. Bizarre cette cave si peu remplie !



On découvre petit à petit la personnalité du demi-millésime qui s'avère très joli, après tellement de vicissitudes qu'on retrouve le sourire.

Et puis vous pourrez découvrir sur notre site les dernières fiches du millésime 2003 avec tous les détails dont vous êtes friands, parcelle par parcelle. Vous saurez tout ! Alors voilà les nouvelles du domaine, bonne lecture et rendez-vous en juillet pour la prochaine lettre !

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

LES VINS DE SAISON



Sautigny-Montrachet
2001

Robe or soutenu, brillante, aux reflets dorés. Le premier nez est fin, légèrement beurré, évoluant sur des notes d'agrumes, de pêche jaune. L'attaque est franche, la bouche très harmonieuse, sans creux, avec un joli gras, envahissant tout le palais. Les arômes dominants sont les agrumes (citron) soutenus par des notes minérales. Belle longueur avec une finale encore sur la réserve. Le mettre en carafe avant de le présenter à un omlbe chevalier.



Nuits-Saint-Georges
PREMIER CRU LES CORVEES PAGETS
2001

Jolie robe pourpre de moyenne densité, brillante. Le premier nez est discret, légèrement boisé, s'ouvrant sur des notes kirschées assez puissantes. En bouche le vin est très marqué par son terroir alliant puissance et fermeté. On retrouve les arômes de cerise et de kirsch perçus au nez. Longue finale sur des tannins nobles. Idéal avec un magret de canard aux cerises.



Vougeot
CLOS DU PRIEURÉ ROUGE
2001

Superbe robe pourpre, brillante aux reflets violins. Premier nez magnifique, sur les fruits rouges au départ, évoluant sur des notes florales pour terminer sur une touche de cuir frais. L'attaque est riche, la bouche sèvrée à souhait, tout en rondeur. L'équilibre est parfait, on peut même parler de totale harmonie. Aucun creux, aucune aspérité dans ce vin soyeux et raffiné. Superbe longueur digne d'un premier cru. Associez-le d'ici 2 à 3 ans à un salmis de faisane.

LA VIGNE EN HIVER

FROID ET NEIGE, TAILLE
ET PÂQUES PRÉCOCES

DÉCANTAGE DU CLOS BLANC

UN GESTE À BÉNIR !

ETUDE EN COURS

PLANTATION EN DENSITÉ ÉLEVÉE

EN CAVE, DE 2003 À 2004...

UN MILLÉSIMÉ S'EN VA UN AUTRE S'ÉLÈVE.

NOUVEAUTÉ AU DOMAINE !

LES VINS DISPONIBLES

sommaire

L'ACTUALITÉ

LA VIGNE EN HIVER

TAILLE PRÉCOCE ET FROID, LA NEIGE A RECOUVERT LA CÔTE

Après un automne plutôt doux, les mois de décembre et janvier ont été très froids, bien en-dessous des normales saisonnières. Mais surtout l'hiver s'est étiré en longueur jusqu'à la mi-mars avec de nombreuses chutes de neige. La Côte était sous un blanc manteau...

La quinzaine plus lumineuse ne fut qu'un intermède avec la reprise du froid fin mars, et de la pluie, et l'annonce de giboulées mi-avril.

Cette année Pâques – fixé le week-end de la pleine lune qui suit le printemps, est tombé très tôt dans le calendrier, le 27-28 mars. Tous les travaux de la vigne ont donc été calés sur cette date déterminante. Ainsi la taille a-t-elle commencé dès le 15 novembre. Ce sont les jours « fruit » et « fleur » sur les vieilles vignes et « racine » sur les jeunes plantations qui sont les plus favorables.

L'équipe a d'abord prétaillé (on laisse deux branches), puis à partir du 13 décembre fait la taille définitive (à partir du pied). Toutes les vignes adultes ont été terminées autour de la

mi-mars et les jeunes du 20 au 31. Sur les sols, 14 hectares ont été buttés sur la saison, 4 à 5 ha ont été labourés, et le reste demeuré en couverture végétale.

Côté biodynamique, deux passages de « Maria Thun » ont été positionnés sur toutes les vignes et une pulvérisation de « 500 » avant Pâques sur 21 hectares, une deuxième est prévue au débourement de la vigne.

5.000 trous ont été creusés de novembre à février pour les repiquages début mars, le temps que le gel ait pu assouplir la terre ; 3.000 en plants traditionnels (en tige) et 2.000 en pot.

Autre actualité dans nos parcelles, l'arrachage de 15 ares aux Evocelles, à Gevrey-Chambertin, pour renouveler le haut de la vigne, et la plantation de 6 ares dans partie en foule et de 8 ares dans le nord de la parcelle.

Prochains travaux : l'ébourgeonnage début mai au stade de 4-5 feuilles étalées, à partir du 8-10 mai si on suit le même calendrier que l'année dernière.



Préparation de la "Maria Thun"

INCANTATION, DÉCANTATION...

OU L'ART DU DÉCANTAGE DU CLOS BLANC

Le Clos Blanc 1999 envahit la bouche avec cette note minérale sans fin qui le caractérise, il est si jeune et pourtant parfait à boire, déjà. S'il s'exprime à merveille aujourd'hui, c'est tout simplement qu'il a été carafé il y a une heure... On a souvent tendance à oublier qu'il existe tout un matériel dédié à l'art de la dégustation. La carafe évoque d'abord le vin rouge que le décantage permet de libérer du dépôt, mais pour le blanc, il le révèle avant tout. Le vinificateur, paradoxalement, a protégé longtemps, pendant l'élevage le vin de l'air. Or, le décantage en oxygénant le vin lui permet de libérer ses arômes, d'exprimer sa personnalité, il est plus présent, et part chercher les sens du dégustateur. C'est ce qu'on fait aussi lorsque l'on grume le vin en bouche et qu'on le fait tourner dans le verre.

Boire une grande bouteille, c'est beaucoup plus que le simple geste de verser le vin dans un verre. C'est prendre le temps d'essayer de le comprendre et de poursuivre son œuvre...



Décanter le vin, un geste à retrouver pour les grands vins, même les blancs !

Nouveauté au domaine ! Les vins disponibles

Nous ouvrons une salle pour exposer nos vins aux amis de passage qui veulent toujours en savoir plus sur les vins du domaine.

Nos visiteurs pourront ainsi déguster différentes appellations dans plusieurs millésimes et repartir avec les flacons choisis à prendre sur place.

Uniquement sur rendez-vous, ces visites privées sont un service en plus du Domaine de la Vougeraie !



Il a beaucoup neigé cet hiver en Bourgogne