

Notre Site Internet
www.domainedelavougeraie.com
s'améliore

Les nouvelles fiches techniques des vins sont désormais plus pratiques : plus facilement imprimables car nous avons revu leur mise en forme pour une utilisation optimale et plus esthétique. Elles sont plus lisibles et vous trouverez à présent l'historique de tous les millésimes.

Autre nouveauté, vous pouvez maintenant également consulter et imprimer notre lettre en ligne dans la rubrique infos du domaine. Un énorme travail réalisé par Marianne, bravo !

Enfin vous avez été nombreux à suivre nos vendanges en ligne, toujours consultables.

Un livret sera prochainement édité compilant les impressions recueillies au jour le jour de ce prometteur millésime 2005



EN CUVERIE FIN DE VINIFICATION DES 2005

CUVAGES ET DÉCUVAGES...

A cette période souvent la vendange est déjà en fûts alors que cette année, en cette troisième semaine d'octobre, il y a encore **des cuvaisons** en cours et la majorité des vins rouges n'est toujours pas entonnée. On laisse cuver, on n'est pas pressé...

En effet, l'un des soucis du vinificateur à ce stade, c'est **les sucres**. Certains traînent sur quelques cuvées et il est délicat d'entonner avec des sucres résiduels qui ont eu tendance à se libérer au moment du pressurage. Aussi prend-on des mesures pour aider ces sucres à évoluer. Des choix techniques qui ont une importance essentielle pour l'élevage. Il ne s'agit pas de gâcher cette superbe matière première !

Une constante sur les rouges : ils sont magnifiques ! Ils ont tous cuvés plutôt longtemps, 19 à 20 jours pour environ la moitié de la cave, 4 à 5 jours de plus

pour le reste. La question est toujours d'apprécier le moment idéal du pressurage, difficile à évaluer, comme l'est cette année **l'extraction**. Nous saurons d'ici six mois si ces interrogations sont fondées ou non...

Quant aux **blancs**, entonnés dès le début des vendanges, ils continuent doucement leur fermentation à moins de 20°. Pascal est très impressionné par la qualité des moûts « comme il n'en a jamais dégusté avant ! ».

Enfin cette année, en plus des **analyses** systématiques, ont aussi été étudiés de près les indices d'extraction des polyphénols (intensité colorante, tannins, etc.). Les chiffres auraient tendance à vous faire oublier la dégustation... « Le fait d'en savoir trop renforce l'intuition ou... l'anéantit ! », dixit notre régisseur perturbé et interloqué qui a éprouvé de besoin de s'en rapprocher, de goûter, à la recherche de l'idéal...



L'équipe cuverie était à dominante féminine cette année. De gauche à droite : Elisabeth, Cécile et Elodie.

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°15. AUTOMNE, 2005

L'ESPRIT DU VIN



Après des vendanges exceptionnelles comme on en vit quelques rares fois dans sa vie, où qualité rimaît avec quantité, nous voici en ce 10 octobre à l'heure des décuvages et des premiers temps de l'élevage des 2005.

Tout doucement le millésime va se dessiner et nous vous invitons à revivre avec nous les heures de sa naissance, depuis la récolte en quinze étapes jusqu'aux vinifications qui se terminent en ce moment pour se prolonger dans les caves.

Enfin, suivez le fil des interrogations de Pascal et les décisions prises pour que notre septième millésime vous conduise le plus sûrement possible au septième ciel...

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

LES VINS DE SAISON



Beauve Moncé Rouge
2003

Belle couleur intense.
Aromatique et exubérant.
Tout en explosion de fruits.
Texture soyeuse et arômes exotiques.
Accompagne terrine et cochonnailles de grande qualité.



Côte de Beaune
Les Pierres Blanches blanc
2002

Belle couleur, nez fin de groseille blanche.
Belle ampleur. Gras.
Très minéral sur la fin de bouche
Une forte personnalité.
A déguster sur des huîtres ou de la sole poêlée



Charmes-Chambertin
2000

Robe rubis foncé, brillante, reflets violines.
Nez splendide d'épices, fourrure, cuir, et touche fumée.
Attaque riche, plénitude et fraîcheur, pureté des arômes.
Finesse des tannins, finale immense.
Grand vin complet et distingué.
Exquis sur les plats d'automne, gibiers et champignons des bois.



sommaire

LES VENDANGES 2005

UN MILLÉSIME D'EXCEPTION

LA BIODYNAMIE PENDANT LES VENDANGES

LA VINIFICATION DES 2005 EN CUVERIE

NOTRE SITE INTERNET WWW.DOMAINEDELAVOUGERAIE.COM S'AMÉLIORE

L'ACTUALITÉ

LES VENDANGES 2005, UN MILLÉSIME D'EXCEPTION

Les vendanges ont commencé avec un effectif réduit le 13 septembre par un jour fruit d'un excellent présage. Ce furent des vendanges mémorables pour tous ceux venus des quatre coins du monde, car exceptionnelles...

Fraîcheur matinale et chaleur estivale l'après-midi ont dominé cette quinzaine baignée d'un incroyable ensoleillement. Une météo très favorable à la maturation du vignoble et à l'état sanitaire qui frisait la perfection. Une saison digne d'un cas d'école, sans quasiment de grêle, a fourni un rendement correct pour la Bourgogne surtout en rouge. Des grappes splendides et bien serrées, des grains à la peau épaisse, un bon rapport entre peau et pulpe, des pépins lignifiés, et enfin et surtout cet état de grâce entre sucre, acidité et tanins. Le rêve absolu !

Comme toujours compte tenu de nos 39 parcelles réparties sur 36 hectares et sur 44 kilomètres... deux équipes de vendangeurs fidèles étaient dépêchées sur nos deux côtes. Du fait d'une certaine hétérogénéité, il fallait décider des parcelles les plus propices tout en préservant l'organisation. Pour la première fois nous avons testé la journée continue et le repas pris dans la vigne, profitant ainsi de ce véritable été indien.



Cette année la côte de Nuits était en avance par rapport à la côte de Beaune, et les blancs sur les rouges. Tel un rituel, le Beaune Premier Cru Le Clos du Roi a ouvert le bal. Le Clos Blanc a été ramassé en plusieurs fois et dès le premier jour.

Le troisième jour, Pascal a décidé d'arrêter la coupe le temps d'un week-end prolongé afin de profiter au maximum des conditions climatiques insensées et aller chercher plus loin en core la quintessence de la vigne. Huitième jour, l'équipe des 90 vendangeurs est au complet, le rythme très intense et ça commence à chauffer en cuverie, pas moins de 500 caisses reçues dans la journée, plus les fermentations qui commencent à partir, le calme est révolu ! Heureusement qu'il n'y a quasi pas de tri à faire, seul l'égrainage manuel du Musigny qui perpétue la tradition...

Mais les cuves partent en douceur après une très longue macération à froid de six à sept jours. Un peu de pigeages et surtout des remontages pour ne pas extraire trop fort car la couleur est déjà incroyablement dense, l'un des signes les plus forts de ce millésime.

Les vendanges finissent dans l'allégresse le 30 septembre dans l'étonnante « vigne d'En Face », Les Bollery, qui donne ce si curieux gamay...

Le soir La Paulée dôture l'une des plus belles années qu'on ait vu depuis longtemps en Bourgogne.



La biodynamie pendant les vendanges

*Sans être systématiques intransigeants, nous nous efforçons au domaine de suivre le **calendrier des semis** pour les tâches principales, la taille bien sûr, et en priorité, mais aussi pendant la période cruciale et intense des vendanges, même s'il faut s'adapter et que cela complexifie l'organisation. Par exemple, nous avons récolté les meilleures parcelles exclusivement pendant les jours les plus favorables.*

*Ainsi les grands crus et les premiers crus seront si possible récoltés en jours **fruit et racine**, signes de terre liés à la plante. Il en est de même à la cuverie, pendant les vinifications puis durant l'élevage. On ne fera les décuvages que ces jours là. Jamais un jour négatif comme en **noeud lunaire** nous ne découvrirons ou ferons de soutirage.*

*Nous pensons que la nature est sous l'influence des forces du **cosmos**, et nous tendons à en utiliser les subtiles énergies pour préserver une harmonie fragile entre les éléments vivants de la vigne et du vin.*