

*Fête de Famille,
un crémant très froid...*

Fête de Famille, une bulle dans l'univers du domaine, est à peine lancée depuis cet été que nous élaborons déjà le sixième millésime...

En effet ce vin rare demande un long vieillissement, ceci explique cela !

Il a ouvert le bal des vendanges au domaine, 140 caisses cueillies le 30 août à 11,4°.

Il a bénéficié cette année d'une vinification hors du commun, le moût involontairement maintenu à basse température pendant 12 jours...

En ce début de fermentation il développe déjà une couleur rosée, fruit du pinot noir qui le compose à 100 %.

Un parfum délicat de rose et des arômes de petits fruits rouges.

Il sera entonné à mi-fermentation pour finir ses sucres en fût, puis bénéficiera d'un long élevage sur lattes de trois ans au moins...

Seulement 2.000 bouteilles produites à découvrir d'ici 2010...



**LE MUSIGNY ÉGRAINÉ À LA MAIN,
UN TRAITEMENT D'EXCEPTION POUR UN VIN RARE**

2 pièces seulement, c'est la plus petite appellation au domaine, mais aussi la plus grande : le Musigny.

Ce grand cru qui pousse sur quelques 12 rangs le long de la pente caillouteuse au sol bien drainé, domine le Clos Vougeot en une vieille vigne de 40 ans qui offre l'un des vins les plus fins au monde.

Pour magnifier cette matière aussi précieuse que rare, nous avons instauré depuis 2001 le tri manuel.

Chaque grain est séparé de la rafle à la main pendant des heures par de patients trieurs pour en conserver intactes les baies qui ne seront pas griffées par l'éraflage et libéreront ainsi très lentement leur précieux suc... Pour la première fois cet été une dixième environ restera en grappes entières, la rafle justetaillée pour être l'invisible support de cette incomparable matière...

2 pièces c'est aussi 45 caisses, soit 800 kilos, 25 heures d'égrainage, 570 litres, 600 bouteilles pour le monde entier.

Chaque grappe est un concentré de tout cela, mais avant tout d'émotion...



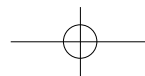
LES PALMES D'OR 2007, OU DU QUATUOR AU QUINTET D'EXCELLENCE

Le quatuor d'excellence de nos plus belles grappes cette année en rouge, à savoir ce pinot noir au piau de sa beauté offrait de petites grumes, serrées ou millerandes, bien mûres, en un mot : magnifiques !

Les Evocelles en foule, le Musigny, le Charmes-Chambertin et le Bonnes Mares.

Avec le Clos Blanc, sublime chardonnay doré et sain, nous formons un quintet de haut vol !

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



La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE
N°21. SPÉCIALE VENDANGES 2007



sommaire

L'ESPRIT DU DOMAINE



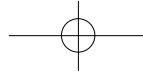
Si vous avez lu nos bulletins quotidiens sur notre site, vous savez déjà tout ou presque...

Des vendanges 2007 plus tardives que prévu mais néanmoins précoces, les deux premières semaines de septembre, bouclées en une organisation parfaite, des raisins d'une excellente maturité qu'on a su aller chercher, beaucoup de millerands, beaucoup de tri sur les rouges, des blancs somptueux, des vinifications soignées... Tel est le tout premier bilan que nous pouvons tirer de nos vendanges. Après cette course contre la montre le travail en cave continue, les fermentations sont en passe d'être finies, la cave accueille les blancs et nous sommes plutôt sereins car il semble que nous ayons dompté cette matière difficile née d'une année capricieuse en Bourgogne... Alors que la Côte se pare déjà de rouge et d'or, fin du cycle végétatif, retour sur cette naissance d'un millésime, le deuxième de Pierre Vincent au domaine de la Vougeraie...

Famille Boisset et toute l'équipe du Domaine de la Vougeraie.

LES VINS DE SAISON

<p><i>Bourgogne</i> TERRES DE FAMILLE 2004</p> <p>Nez agréable dominé par le bois-vanille. La bouche offre une belle expression sur des notes de fruits noirs et une finale vive, sur de beaux tannins fins et bien présents. A déguster avec une viande blanche.</p>	<p><i>Beaune Blanc</i> 2003</p> <p>Elevé dans 25 % de fûts neufs, ce vin a des arômes de pain grillé. Ce qui est plus évident sont ses notes de mûres et des pêches blanches. Une touche d'acidité donne sa forme au vin. En entrée avec un petit feuilleté d'écrevisse.</p>	<p><i>Clos de Vougeot</i> 2002</p> <p>Belle précision aromatique au nez sur des notes chocolatées et de noisettes. Du soyeux, de l'amplitude en bouche. Les tannins sont présents mais mûrs, et longs. Excellent avec un carré d'agneau.</p>
---	--	--



L'ACTUALITÉ

UN TIERS DE ROUGE EN MOINS MAIS QUELS ROUGES !

Le choix judicieux de la date de vendange assez tardive malgré un ban officiel très précoce (le 8 août...) fut déterminant pour atteindre d'excellentes maturités malgré une certaine hétérogénéité selon les parcelles. Une bonne surprise cette année a été les degrés en tre 12 et 13,3 (hormis le crémant). Couplés à des tannins bien mûrs, ils nous offrent des conditions idéales pour un bon équilibre, ligne directrice du domaine dans le respect total de la personnalité de chaque terroir, bien sûr...

Beaucoup de pourri et de rosé, signes caractéristiques du millésime, ont été sévèrement éliminés à la vigne, sur les tables vibrantes et de tri, particulièrement actives cette année. Mais la qualité est à ce prix, sans état d'âme !

Les rouges ont cette fois été vendangés les premiers avec Les Marconnets et les Ballery en gamay, vinifiés à la bourguignonne, pour finir par deux grands crus, Clos Vougeot et Musigny. L'utilisation insolite de la carboglycée a permis de conserver les cuvées au froid en attendant les récoltes étalées des parcelles, maturité oblige. Une macération préfermentaire à froid de six jours, des chapeaux compacts et épais, des levures très actives, peu de pigeage sur une matière aussi fragile que prompt à la fermentation, voilà les esquisses... Bref, un travail en cuverie intense malgré la pression, mais plus que jamais tout en douceur, chacune des 31 cuves bois bénéficiant d'un traitement particulier...

DES BLANCS MAGNIFIQUES MAIS TRÈS EXIGEANTS...

Nous aurons cette année une exceptionnelle récolte de blancs, en qualité et en quantité, notions pourtant rarement compatibles ! Le domaine garde une majorité en rouge, mais avec en 2007 une proportion nettement plus importante de blancs. Moins sensible à l'humidité et au froid, le robuste chardonnay a été plus lent à mûrir mais s'est montré très productif, ce qui ne veut pas dire dilué, au contraire ! Nous avons su patienter le plus possible pour atteindre d'idéales maturités phénoliques et physiologiques. Une fois n'est pas coutume, nous avons fini cette année par les blancs le 17 septembre au Prieuré à Vougeot.

Notre mythique Clos Blanc cueilli en quatre fois, offrait de grosses grappes dorées à souhait oscillant entre 12,5 et 12,8° ! Partout les degrés étaient excellents, et même le plus simple Côte de Beaune Les Pierres Blanches, montre des signes d'excellence grâce à un tri drastique. Une pressée très douce de 1 bar fut la hantise des cavistes car un seul pressoir met 2h à 2h30, c'est long ! On en a passé 7 en 3 jours... Les soirées ont été tardives ! Heureusement les matchs de rugby se sont bien intercalés sinon on aurait frisé l'émeute... Les moûts se sont naturellement bien clarifiés et ont été majoritairement entonnés dans la foulée à basse température. Mi-septembre ils n'ont toujours pas débuté leur fermentation qu'on espère longue et lente... De 20 à 30 % de fût neuf seulement pour ces blancs sensibles au bois, et pour Le Clos Blanc une partie en provenance de la Forêt de Cîteaux, dans l'idée d'une harmonie cistercienne réinventée...

Les superbes raisins du Clos Blanc, de l'autre côté du Clos Vougeot



UNE FERMENTATION QUI S'AFFOLE

Lentes à démarrer du fait de la fraîcheur ambiante en début de vendanges, les fermentations se sont soudainement enclenchées très vite. En 2 jours la cuve des Marconnets passait de 18 à 31° !

Enfin ultime étape avant l'entonnage, le pressurage qui se fera sans doute la troisième semaine de septembre avec le pressoir vertical, en action pour la deuxième fois. Une pressée tout en douceur du marc à travers ses propres pépins et peaux pour une matière naturellement plus pure et un soyeux exacerbé. A suivre...

Une quinzaine très active

Mise en jambe le matin du 30 août avec la récolte des premiers pinots noirs pour notre vin de Fête. Le coup de feu a été donné pour les 80 vendangeurs le 3 septembre pour finir 2 semaines plus tard. Cela a été une quinzaine magnifique, sans une goutte de pluie, sous le soleil et le vent.

L'équipe de cuverie de 17 personnes a été submergée par l'afflux de caisses, un volume surprenant à trier systématiquement, éliminant une bonne dose de pourri et de raisins rosés, conséquences d'un été très froid et humide qui n'a cependant pas affecté la qualité des raisins. Des grappes très millerandes, des grains parfois figés, gages de concentration, et d'excellentes maturités grâce à un ensoleillement providentiel et l'arrivée inespérée de l'été indien accompagné d'un vent béni des dieux !

Le rendement sera finalement plus bas que d'habitude au domaine, malgré un inédit gros volume pour nos blancs.

