

En ouverture des vins du domaine, la cuvée Bourgogne Terres de Famille, fruit du mariage dans la constante proportion d'un tiers côte de Beaune et deux-tiers côte de Nuits des pinots noirs. C'est le seul vin du domaine (en blanc comme en rouge) où le millésime s'efface derrière le style.

Cette belle cuvée prend de l'ampleur et sera plus facilement disponible avec l'acquisition de nouvelles vignes en 2013 qui portent la cuvée à 15 000 bouteilles.

Le jus d'origine naît de l'union de la parcelle du Bourgogne Les Crotots en bas de Vougeot, qui adjoit épices et rondeur, à celle d'une partie de Beaune La Montée Rouge qui contribue à la fraîcheur, voire parfois des replis du Côte de Beaune Les Pierres Blanches, pour la structure.

Depuis les dernières vendanges nous avons intégré à ces vignes historiques celles des Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits (1,20 ha en rouge) et Hautes-Côtes de Beaune (3 ha en rouge). Deux parcelles aux personnalités très différentes : les vieilles vignes sur Beaune donnent des raisins riches et concentrés alors que le style nuiton est sur le cassis, les petits fruits noirs et les épices. Ces caractères opposés mêlés composent une vraie personnalité et contribuent à l'équilibre d'un vin friand, plaisant jeune, aux tannins soyeux, sur la finesse, et dans une continuité de style d'année en année.

Cette cuvée bénéficie du même soin que les plus grands vins du domaine ; les différentes provenances sont vinifiées séparément, assemblées après élevage et reposent un mois en cuve avant leur mise en bouteille en lune descendante, fin juillet. Enfin, une année de repos avant d'atteindre vos caves, ultime luxe de cet assemblage de haut vol.

Rappelons la nouveauté cette année, la première cuvée Terres de Famille en blanc (cf. lettre précédente) millésime 2013 désormais aux côtés de sa grande sœur rouge !



Pierre le régisseur tout juste primé et Jean-Luc le caviste heureux de l'élevage des 2013 !

Après l'entonnage tardif en novembre, les fermentations malo-lactiques se sont étalées sur les vins rouges. Les premières sur les vins de la côte de Beaune se sont terminées en février-mars alors que celles de la côte de Nuits se sont finies fin juin. Un décalage traduisant le caractère hétérogène du millésime et les écarts entre la côte de Beaune grêlée, et la côte de Nuits épargnée, déjà visible sur le style des vins. Les rouges sur Beaune sont plus friands et souples, les Nuits plus en puissance.

Mais malgré tout, la grêle n'a heureusement pas affecté le goût ni donné de tannins secs comme on pouvait le craindre. Les vins sont au contraire très purs et très francs et plutôt gourmands.

Les révélations rouges se portent sur les deux premiers crus de Nuit-Saint-Georges, le Clos de Thorey Monopole et Les Damodes, ainsi que sur la petite parcelle de la très jeune vigne de Gevrey-Chambertin Les Evocelles à sa troisième feuille (plantée en 2011). Elle a été vinifiée à part en vendange entière et a offert de toutes petites grappes. Beaucoup d'élégance et une grande complexité pour trois pièces seulement ! Ce qui équivaut pour ce demi-hectare à un rendement de 10-12hl/ha, normal à cet âge.

Les blancs, ont quant à eux fait leur malo plus tardivement, les premiers ont été les petits blancs et le Savigny-lès-Beaune en son deuxième millésime. Cette vigne grêlée à 80% montre zéro défaut ! Un vin très fruité et très frais, très floral avec une belle minéralité et moins acide que les autres Beanois. Cela grâce au tri sévère de la table vibrante et au pressurage très lent.

Les autres, Clos Blanc de Vougeot, Corton-Charlemagne et Bâtard-Montrachet sont, quant à eux, toujours en pleine effervescence. Le Clos Blanc finira sans doute en juillet comme tous les ans ; l'effet cave sans doute.

Même s'il est encore tôt, cette année 2013 plutôt souple semble privilégier les blancs, mais une chose est sûre, les 2013 seront à boire avant les 2012, année de garde.

DOMAINE DE LA VOUGERAIE - 7 bis, rue de l'Église - 21700 PREMEAUX-PRISSEY

FRANCE - www.domainedelavougeraie.com

TEL : (33) 3 80 62 48 25 - FAX : (33) 3 80 61 25 44

vougeraie@domainedelavougeraie.com



La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE

N°47 - PRINTEMPS-ÉTÉ 2014



Sommaire

L'ESPRIT DU DOMAINE

Chers amis,
Les Britanniques plébiscitent le domaine : Pierre Vincent élu meilleur vinificateur en rouge et pluie de médailles avec en lumière Le Clos Blanc et le Corton-Charlemagne, qui conforte notre chemin vers les grands blancs. Même s'ils sont minoritaires ils représentent aujourd'hui près d'un quart de nos vins.



Et puis ce millésime 2014 s'annonce très beau, la vigne n'a pas été aussi belle depuis des années, tant par la quantité que la qualité, malgré la grêle très localisée revenue pour la troisième fois consécutive ce 28 juin provoquant de sérieux dégâts sur la côte de Beaune et un peu sur Vougeot. Quelques unes de nos parcelles ont été touchées, les plus atteintes ont été celles de Beaune La Montée Rouge, Beaune Les Grèves et Pommard Les Petits Noizons. Nous les aidons en ce moment à cicatriser grâce aux vertus ciblées de nos plantes.

Mais restons positifs, la côte de Nuits, où se situent les 2/3 des vignes du domaine, est quasi intacte, aussi abordons-nous les deux derniers mois avant les vendanges avec optimisme !

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

◆ SUITE DE L'ÉLEVAGE DU MILLÉSIME 2013 VERS UN MILLÉSIME GOURMAND

◆ BOURGOGNE ROUGE TERRES DE FAMILLE

◆ LA VIGNE DE DÉCEMBRE À JUIN

◆ MIEL RÉCOLTE DE PRINTEMPS

◆ LES BRITANNIQUES PLÉBISCITENT LES BLANCS DU DOMAINE

Tous les vins du domaine de la Vougeraie sont certifiés agriculture biologique

LES VINS DE SAISON



Gevrey-Chambertin
LA JUSTICE
2007

Robe légèrement tuilée.
Discrètes notes animales et de petites baies type cassis.
Jolie minéralité en fin de bouche
A déguster sur un sandre au vin rouge.



Côte-de-Beaune
LES PIERRES BLANCHES
BLANC 2009

Robe dorée.
Arômes exubérants de fruits exotiques avec une touche citronnée.
Bouche fraîche et fruitée qui révèle toute la pureté du chardonnay.
Pointe minérale et belle vivacité.
A accompagner de filets de sole à la normande.



Vougeot
CLOS DU PRIURÉ BLANC
2007 MONOPOLE

Robe or, limpide.
Nez très ouvert sur des arômes de fruits blancs, amande grillée et noisette.
Très belle richesse en bouche, de l'amplitude et de la rondeur.
A boire en ce moment avec des plats d'été comme un carpaccio de saumon.

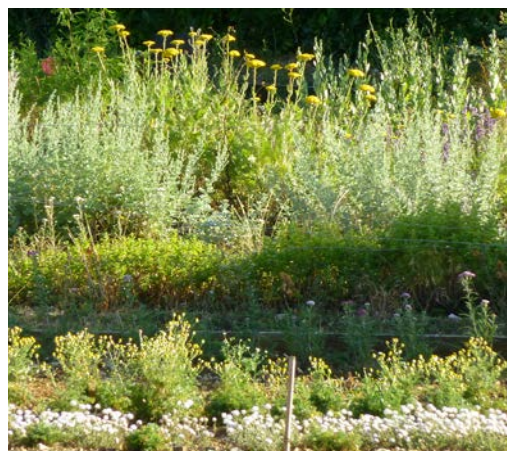
LA VIGNE

DE DÉCEMBRE À JUIN, SOLEIL ET DOUCEUR, PRINTEMPS ENSOLEILLÉ, ÉTÉ ORAGEUX



La fleur s'est passée dans des conditions rêvées ! Les premières fleurs sont apparues le 28 mai en côte de Beaune et étalées jusqu'au 16 juin. Un temps idéal, sec et ensoleillé engendrant une sortie de grappes extraordinaire tant par la quantité que par la qualité. Des conditions très favorables à un excellent état sanitaire : pression de mildiou quasi inexistante alors qu'à cette époque en juin 2012 on avait déjà perdu la moitié de la récolte !

Avec de telles conditions, la vigne en excellente forme, très verte, au feuillage vigoureux, n'a pas demandé beaucoup de soin et nécessité peu de traitements. Les doses de cuivre (contre le mildiou et l'oïdium) ont ainsi été réduites comme jamais. Même si nous utilisons toujours une très faible dose, en moyenne 6 kg/ha, cette année nous l'avons encore rabaissée à environ 1,5 kg ! Avec plus de recul sur notre travail en phytothérapie, nous sommes très confiants en l'efficacité des tisanes et cela nous conforte à limiter encore l'apport de cuivre.



Nous avons eu un début de saison doux et pluvieux jusqu'à fin mars qui fut assez difficile pour le labour. En effet, la semelle du sol était très dure du fait de l'absence de gel hivernal qui permet, lors de la fonte, de fragmenter les mottes facilitant le passage des lames dans une terre meuble.

Fin mars, au changement de lune, le soleil s'est durablement installé jusqu'à fin mai et le temps a radicalement changé. La vigne a débourré (ouverture des bourgeons) très tôt, l'une des dates les plus précoces de ces dix dernières années. Ce débourrement précoce avait une dizaine de jours d'avance par rapport à la moyenne, proche de la situation de 2011.

Nous avons également fait deux fois moins de labour. Les deux vignes de Corton-Charlemagne ont été faites au cheval, les juments Orégane et Taïga venues tout spécialement du Jura, sont passées dans ces rangs pentus.



Nous avons eu aussi tout le temps pour préparer diverses tisanes : ortie, prêle, consoude, sauge et bientôt camomille et achillée mille feuilles, et de planter dans notre herberaie deux nouvelles plantes, la camomille et la valériane violette.

Nous avons aussi fait deux préparations biodynamiques (500 et 501 de silice de cornes)



MIEL, RÉCOLTE DE PRINTEMPS 2014 !

Nos deux ruches des Bonnes Mares nous ont donné une belle récolte de 20 kilos soit 74 pots de miel très lacté. Nous ferons si possible une nouvelle récolte en fin d'été dans ces mêmes ruches ainsi qu'à Vougeot.



Les Britanniques plébiscitent les vins du Domaine, en rouge... Pierre Vincent Meilleur vinificateur 2014 en rouge à IWC !

Notre vinificateur vient de remporter à Londres la palme d'or du vinificateur en rouge de l'année à International Wine Challenge. Il récidive puisqu'il avait déjà remporté ce prix en 2010. C'est la reconnaissance des plus grands professionnels avec un jury dominant de Masters of Wine !

... et les blancs !

Fin juin notre vin de cœur, le Vougeot Premier Cru Le Clos Blanc de Vougeot Monopole 2011 était élu meilleur vin blanc du monde, dans la catégorie des vins de plus de 15 £, au concours Decanter World Wine Award qui rassemblait 15 007 échantillons dégustés par 224 jurés internationaux dont 66 Masters of Wine à Londres.

Et c'est notre Corton-Charlemagne 2011 qui a remporté le trophée du meilleur vin blanc français à l'International Wine Challenge*, après avoir été noté meilleur Corton-Charlemagne, meilleur chardonnay, et meilleur blanc de Bourgogne, suivant dans cette catégorie Le Clos Le Clos Blanc 2010 qui remportait le titre l'année dernière !

D'ailleurs depuis plusieurs années le domaine s'illustre à IWC de façon brillante. En 2012, le Charmes-Chambertin Les Mazoyères avait remporté la palme du meilleur pinot noir du monde et de meilleur rouge de Bourgogne, après le Clos Vougeot 2006 et le Bonnes Mares 2008, meilleur vin « bio » du monde en 2011 et 2010.

*International Wine Challenge
L'un des plus importants concours au monde avec plus de 14 000 vins de 50 pays dégustés par 300 dégustateurs professionnels avec principalement des Masters of Wine.

