



## LA CAVE

### FIN DE VINIFICATION DES 2015 : RARE INTENSITÉ !

Après ces vendanges de rêve, les derniers décuvages se sont faits début octobre, les derniers entonnages, fin octobre. Pour les rouges les vinifications ont été assez rapides avec des cuvaisons plus courtes que d'habitude, à savoir de 17 à 22 jours contre 25 en moyenne sur les derniers millésimes. C'est la qualité rare des fruits qui a libéré la couleur qui s'est livrée assez rapidement. Une telle matière était un **concentré** en puissance de tout ce que peut contenir de bon un raisin, porté par un beau cep et un beau terroir : tannins, sucres, acidités, phénols et polyphénols, levures. Le seul risque, péché d'orgueil provoqué par l'euphorie, aurait été de trop extraire avec de longues macérations et d'apporter de l'amertume.

Autre particularité de ces vinifications que nous voulions, comme toujours, se dérouler très **naturellement** : nous n'avons pas chauffé les cuves. Les températures sont montées rapidement jusqu'à 30° ; dans ce cas inutile de forcer la nature qui suivait son cours librement.

Les dernières cuvées de blanc, quant à elles, finissent en ce mois de décembre leur fermentation alcoolique : une cuvée de Hautes-Côtes de Nuits et une cuvée de Clos Blanc de Vougeot. Elles devraient finir avant Noël car il ne reste que 5g de sucre. Nous avons commencé le **batonnage** pour mettre les lies en suspension, en lune montante et en jours fruit et fleur du calendrier lunaire pour souligner ce caractère ; deux à mi-novembre puis encore deux, et ce sera tout.

L'élevage se fait avec une **proportion de fût neuf la plus faible** jamais vue au domaine : seulement 30%. Sur un millésime aussi solaire, avec des tannins déjà naturellement bien présents, on ne souhaitait pas rajouter à ceux de rafle ceux du bois.

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

FRANCE - [www.domainedelavougeraie.com](http://www.domainedelavougeraie.com)

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

[vougeraie@domainedelavougeraie.com](mailto:vougeraie@domainedelavougeraie.com)



# La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE

N° 51 - AUTOMNE-HIVER 2015  
SPÉCIAL VENDANGES 2015



## 2015, UN CAS D'ÉCOLE !



Débutées le 28 août sous le soleil et finies le 15 septembre, sous les giboulées d'automne, ces vendanges 2015 furent mémorables à bien des égards et peuvent se résumer

par le terme d'exceptionnelles ! De mémoire de vinificateur ce furent les plus belles jamais vues !

Cet enthousiasme se poursuit trois mois plus tard à l'heure de l'élevage où tout se passe dans la douceur et la grandeur d'un millésime qui s'annonce plus que prometteur... Or tout n'était pas gagné et nous avons frôlé la catastrophe cet été. Mais la nature, dans un sursaut de bonté, nous a instillé quelques pluies qui ont sauvé la récolte.

Retour sur la naissance et les premiers mois de la vie d'une grande, très grande année... Seul bémol la petite quantité, environ un cinquième en moins d'une récolte normale.

En attendant la lettre du printemps et l'exploration des vins après leur seconde fermentation, nous vous souhaitons de chaleureuses fêtes et une nouvelle année 2016 de paix autour de grandes et belles bouteilles pour célébrer l'amitié et le partage.

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

◆ LES VENDANGES 2015 :  
LUMINEUSES !

◆ DES GRAPPES  
PLUS ENTIÈRES QUE  
JAMAIS !

◆ 2015, MILLÉSIME  
HORS NORME !

◆ FIN DE VINIFICATION  
RARE INTENSITÉ !

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

## LES VINS DE SAISON



*Vougeot*  
« CLOS DU PRIEURÉ »  
BLANC 2008

Belle robe jaune légèrement dorée et brillante.  
Nez très ouvert sur des arômes de fruits blancs, pâte d'amande et des notes citronnées et de pain grillé.  
Bouche soyeuse avec une très belle longueur et une belle vivacité.  
Vin à son apogée mais avec encore de la réserve...

*A déguster avec une sole meunière, un rôti de veau aux morilles ou avec une omelette aux cépes.*



*Nuits St Georges*  
1ER CRU LES DAMODES  
2008

Robe d'un rouge rubis légèrement évolué.  
Notes de petits fruits rouges et touches d'épices.  
Richesse en bouche, bel équilibre et une bonne persistance avec une finale agréable et équilibrée. Un caractère puissant et vibrant.

*A déguster avec une belle viande rouge grillée.*



*Bonnes Mares*  
GRAND CRU 2007

Petite vigne bijou enserrée dans le calcaire de sa carrière offrant seulement 3000 bouteilles par an.  
Tout en nuance et complexité. Les arômes de petits fruits rouges cèdent la place à la truffe et à des notes légèrement épicées.

*Une puissance tout en élégance et une finale ample sauront accompagner une caille farcie au foie gras.*

sommaire

## LA VIGNE

### LES VENDANGES 2015 : UN MILLÉSIME LUMINEUX !



Cette année fut marquée par deux mois de **canicule**, avec des pics autour de 40 degrés qui ont brûlé certaines grappes sous les rayons d'un soleil ardent. Mais la pluie salvatrice a ponctué la saison de miraculeux arrosages. Ainsi furent remplacées les grumes desséchées par de belles grappes hydratées, aux **peaux épaisses**, réponses à l'astre cuisant. Le sec mois d'août 2015 fut à l'opposé de l'humide 2014. Les insectes eux-mêmes avaient disparu, anéantis par la sécheresse.

Autre donnée d'excellence : le vignoble était partout **très sain**, les raisins superbes et très **millerands**, les degrés naturels très satisfaisants et surtout équilibrés. Les rares traces d'oïdium furent maîtrisées par les tisanes d'ortie et d'achillée millefeuille.

Cette vendange aux accents cosmopolites a rassemblé treize nationalités autour d'une petite centaine de personnes. Et c'est avec 13 degrés naturels et une très bonne acidité (Ph

3,15) que le mythique Clos Blanc de Vougeot ouvrait le bal dans une atmosphère estivale de 25°. L'orage au troisième jour apporta la fraîcheur et le changement de lune fit chuter les températures de 30 à 15° en dix jours pour vendanger avec un thermomètre idéal autour de 20°, aux matins frais. Les raisins encuvés à 12° et en proportion inégale de vendange entière (70 % en moyenne) ont permis de longues **macérations préfermentaires à froid**, annonçant de très belles **couleurs** et de très fins arômes.

A-mi vendange, la **cadence** atteignait son pic ; il faisait beau, sec, il n'y eut quasiment pas de tri, tout se passa donc très vite en vigne comme en cuverie.

Une nouvelle **parcelle** cette année : Vosne-Romanée Aux Champs Perdrix. 13,81 ares : un petit bijou de deux pièces (600 bouteilles seulement) ; notre plus petite cuvée avec la vigne en foule à Gevrey-Chambertin.

Une vinification aisée : les températures grimpaient tout doucement, les densités baissaient en parallèle. C'est le profil de vinification 2015, tout en **douceur** et sans précipitation. La vraie difficulté fut le pigeage à cause de la proportion importante de rafles de cette vendange majoritairement entière, un travail d'homme cette fois !

Seul hic : l'effet caniculaire répétitif en juin et juillet affecta grandement la production, notamment le brûlant soleil couchant sur quelques parcelles comme celle de Nuits-Saint-Georges Les Damodes. Les **rendements** de ce fait ont été très bas : 26hl/ha pour le pinot noir et 40 hl/ha pour le chardonnay résistant mieux à la sécheresse.

Vue la qualité exceptionnelle de l'année nous avons décidé d'élaborer du **marc**, la dernière cuvée datait de 2009, autre millésime d'anthologie. Le gène (ou marc de raisin : peau, pépins et rafle des raisins sortis du pressoir) de premiers et grands crus rouges ont donné 800 litres d'eau de vie titrant 41° actuellement en élevage à la fois en fût et en bonbonne de verre aussi appelée Dame-Jeanne.



## *La vendange plus entière que jamais !*

Et puis ce mémorable millésime 2015 le fut aussi en termes de vinification. L'état sanitaire parfait nous a autorisé comme jamais une majorité de grappes entières pour affiner la complexité des vins.

Depuis 2010 nous faisons macérer les grappes non éraflées, donc intactes, dites vendange entière, de la cuvée en totalité seulement sur deux grands vins du domaine : le grand cru Musigny et le Gevrey-Chambertin En Foule.

Or, pour la première fois cette année, toutes les cuvées ont pu bénéficier du même traitement de faveur avec au moins la moitié de leur vendange en grappe entière, voire pour certaines la totalité, avec des variations entre ces deux extrêmes. C'est inédit au domaine, et seule une très grande année permet cette macération particulière où la fermentation intracellulaire extrait les éléments au cœur même de la baie.

La rafle doit être bien mûre pour n'apporter aucune amertume. C'est ainsi que les Bonnes Mares, Charmes-Chambertin, Gevrey-Chambertin Les Evocelles (vieilles vignes) et le Gevrey-Chambertin Premier Cru Bel Air ainsi que le Vosne-Romanée ont rejoint le cercle des 100% grappes entières.

Petite contrainte de cette méthode, le volume supplémentaire que prend une vendange non éraflée : un quart en plus ! Ce millésime 2015 peu quantitatif a du coup permis de travailler dans cette optique, ce qu'une vendange plus abondante n'autoriserait pas. En effet, lors de la création du domaine en 1999, toutes les cuves avaient été dimensionnées à la parcelle en vendange égrappée. Ce n'est que depuis 2008 qu'on a recommencé à s'intéresser à cette ancienne méthode abandonnée dans les années 1970.

