

Une page se tourne !

Notre domaine de la Vougeraie écrit en ce début d'année un nouveau chapitre de son histoire. Pierre Vincent en était devenu le chef d'orchestre pendant onze millésimes et s'offre un nouveau défi en reprenant les rênes d'un autre domaine bourguignon spécialisé en grands vins blancs. Ainsi va la vie ! Pierre nous aura beaucoup apporté pendant toutes ces années et contribué à hisser les vins du domaine parmi les plus grands de Bourgogne. Nous le remercions et lui souhaitons bonne route ! Mais rien ne change puisque notre domaine poursuit cette même voie d'excellence, ligne que nous nous étions fixée lors de sa création en 1999 et qui ne s'est jamais démentie : intransigeance à tous les stades de l'élaboration, depuis la vigne jusqu'à la cave, en biodynamie totale.

Autour de Sylvie Poillot, la responsable du domaine, c'est une équipe d'une vingtaine de personnes qui a œuvré aux côtés de Pierre et qui assume le travail précis et sans concession de création de grands vins, six personnes en cuverie et en cave et une dizaine de vigneronnés entouré des deux chefs de culture sur la Côte de Nuits et sur la Côte de Beaune. La pureté du fruit qui signe le style des vins du domaine naît du soin apporté au travail viticole, depuis la taille jusqu'aux vendanges, guidé par le calendrier lunaire au fil des saisons et du cycle de la plante. La personnalité vibratoire caractéristique de nos vins est le fruit de cette attention particulière prodiguée à chacune de nos 67 parcelles, à chaque fût, à chaque étape. Encore de beaux millésimes à venir pour notre beau domaine !

LA VIGNE EN HIVER

TAILLE, BUTTAGES, REPIQUAGE...



La taille commence en novembre après la chute des feuilles. Cette année à cause du gel et de la perte de certaines baguettes le 28 avril qui n'ont jamais repoussé, on est obligé d'adapter le geste à chaque pied. Il faut imaginer une taille qui permette aux bois de bien grandir sachant qu'il manque souvent un des supports habituels des baguettes pour dessiner la vigne pour l'année à venir. C'est assez compliqué et seuls les vigneronnés expérimentés savent comment s'en sortir ! Cela demande bien sûr plus de temps car on doit réfléchir à chaque cas.

En général ils ont décidé de tailler cette fois le début de la baguette en semi cordon de Royat. Il faudra voir ensuite au moment de l'évasivage comment ça va pousser... Une taille deux fois par semaine en lune descendante et le reste du temps le brûlage des bois..

Un demi-hectare du Vougeot Clos du Prieuré a été replanté en rouge avec une densité de 13 600 pieds/ha ainsi qu'un hectare de Beaune Montée Rouge en rouge et en blanc. Nous avons également repiqué environ 5 000 pieds (l'équivalent d'un demi-hectare) pour remplacer les pieds morts ou abimés par le tracteur, et très fortement buttés pour bien les protéger du gel.

Puis pose du compost comme tous les ans après analyse des sols par rotation de tous les cinq ans selon les besoins et la vigueur de chacun. L'hiver prépare le futur. Nous avons connu deux à trois semaines de gel ce qui est très bien pour les sols qui se décompactent mieux au printemps et ce qui permettra aux tracteurs de ne pas abimer les sols.

DOMAINE DE LA VOUGERAIE - 7 bis, rue de l'Eglise - 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° 54 - HIVER 2016-2017



sommaire

L'ESPRIT DU DOMAINE



Chers amis,

Un hiver précoce qui n'est pas pour nous déplaire que ce soit dans les vignes ou dans la cave. Le froid aide au bon déroulement de l'élevage des vins et prépare les sols. Nous avons connu des gelées dès début novembre nous apportant en même temps que de jolis

paysages de givre un bénéfice que nous apprécions à sa juste valeur. Le travail hivernal dans les vignes est important et dessine le futur notamment sur un vignoble abimé par le gel qu'il faut maintenant tailler au plus juste. Et puis en cette fin de cycle c'est aussi le départ de notre chef d'orchestre, Pierre Vincent qui, après onze millésimes au domaine abandonne les belles de Nuits pour filer vers *Les Pucelles de Puligny...*

Nous le remercions du fond du cœur pour la très belle contribution à l'excellence de nos vins. Le domaine continue sa vie avec la jeune équipe maternée par Sylvie Poillot dans toujours le même esprit d'exception, plus que jamais fidèle à la biodynamie et au travail d'orfèvre sur nos appellations.

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

- ◆ 2016, ANNÉE DES EXTRÊMES
- ◆ DÉBUT D'ÉLEVAGE DES 2016
- ◆ LA VIGNE EN HIVER TAILLE, BUTTAGES, REPIQUAGE...
- ◆ UNE PAGE SE TOURNE !

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

LES VINS DE SAISON



Savigny-Les-Beaune
BLANC 2014

Nez très ouvert, évoque la noix de muscade, le miel.
Bouche ronde et pleine d'énergie
Palais bien équilibré, un rien exotique
Belle consistance, finale tendre et harmonieuse.

Accompagnera merveilleusement sushis et sashimi délicats.



Bonnes Mares
GRAND CRU 2009

Arômes complexes et intenses, à la fois terriens et sauvages, floraux et épicés, frais et purs mêlant vanille, fruits rouges. Une densité remarquable en bouche, de la vigueur, « de la mâche », mais sur de la délicatesse, une texture d'une grande finesse
Un impact surprenant et rafraîchissant, déjà l'équilibre même si on peut l'attendre encore.
Brillera sur les saveurs marquées de la truffe noire ou sur de beaux rôtis aux champignons.



Gevrey-Chambertin
LES EVOCELLES EN FOULE
2011

Joli nez floral sur la fraîcheur
Arômes concentrés et précis
Belle longueur, ferme et d'une austérité complexe, sous tendue d'une délicate minéralité.
Son format magnum le portera encore très longtemps.

A déguster sur de belles grillades sauce au poivre voire même béarnaise.

LA VIGNE & LA CAVE

2016, ANNÉE DES EXTRÊMES

On se souviendra longtemps de 2016 en Bourgogne, année de tous les dangers. Un hiver sans gel très, **doux**, trop doux. Un printemps très, trop **pluvieux**. Puis le **gel brutal** du 28 avril qui a sévi sur quasiment tout le vignoble, à de rares exceptions près. En mai et juin c'était le déluge : on comptait 57 jours de pluie. A ce stade et face à ces conditions extrêmes la vigne a beaucoup souffert et la pression **mildiou** accentuée par les effets du gel fut très forte, à la fois sur feuilles et grappes.

Heureusement le 21 juin, au changement de lune qui correspondait précisément au solstice d'été le temps de façon soudaine s'est mis au **beau fixe** pour durer tout l'été, avec des pics de chaleur qui apportèrent même par endroits de la grillure, signe de sécheresse excessive.

Malgré ces conditions climatiques extrêmes, à aucun moment nous n'avons remis en cause la **biodynamie**. Nous avons traité avec notamment des doses de cuivre assez basses pour finir l'année à 4kg/ha contre 8 en 2005, d'année en année nous ne cessons de baisser les doses. Nous en avons été heureux car au final les résultats sur le mildiou ont été loin d'être meilleurs avec les traitements de synthèse.

Les vendanges ont commencé fin septembre, renouant avec des dates plus traditionnelles sur un vignoble sauvé mais à quel prix ! Au domaine, nous avons récolté beaucoup moins qu'une année « normale », à savoir 100 000 bouteilles contre 150 000 en moyenne. Des quantités limitées, mais avec des **disparités** selon les parcelles. Certaines n'ont pas perdu de volume comme Le Clos Blanc, mais d'autres ont vu une récolte quasiment inexistante comme Les Corvées Pagets ou Le Clos de Thorey.

Si les rendements ont été très bas, on s'attendait à pire, avec 23 hl/ha sur les chardonnays et de 20 hl/ha sur les pinots noirs. Mais de façon unanime, la bonne nouvelle est venue de la **qualité** qui s'est avérée exceptionnelle même si la vigne préfère nettement la chaleur à l'humidité, et avec elle la terrible frustration d'avoir si peu de fruits... mais quels fruits ! Des raisins magnifiques rares et choyés. Les blancs à peaux épaisses étaient difficiles à presser et on a dû faire deux pressoirs pour en extraire la quintessence jusqu'à la dernière goutte. Les rouges étaient très colorés, très mûrs avec de beaux tannins et une belle structure, nécessitant un imperceptible tri (1%).

Une qualité qui, comme l'année dernière nous a permis de vinifier presque tout en **vendange entière**, un signe qui ne trompe pas ! En effet seule une maturité parfaite (phénolique et des sucres) accepte ce travail d'extraction intrapelliculaire. Cette approche que nous avons initiée au domaine depuis 2008 a prouvé sa pertinence et permet d'affûter le style, de l'affiner, d'atteindre une **complexité** profonde et ce supplément d'âme.

Seul petit hic de la vinification, les **très faibles quantités** nous obligeant pour la première fois à assembler plusieurs parcelles, en l'occurrence les Beaune premiers crus pour avoir un volume suffisant à vinifier : mais malgré tout, même en superposant la récolte de La Montée Rouge, des Grèves et du Clos du Roi nous n'avons obtenu que trois pièces, limite ! Même si la Bourgogne est naturellement peu productive on a rarement vu ça, à part dans les années 1965, 1968 ou avant... Mais depuis cinquante ans ça n'était plus arrivé et c'est inédit bien sûr au domaine !

On sait que certains chercheurs travaillent sur les sujets sensibles chez nous du gel et de la grêle et nous espérons qu'un jour il existera une solution pour se prémunir des effets dévastateurs de la **nature**, d'ici là nous nous efforçons chaque jour de limiter notre empreinte, un tout petit pas...

Début d'élevage des 2016



Mi-novembre tous les blancs avaient terminé leur fermentation alcoolique qui s'est passée plutôt rapidement, ce qui pour nous est positif ; on préfère que ça ne traîne pas en longueur. Ils ont été pressés plus fort et plus longtemps que d'habitude pour extraire la matière de leurs peaux épaisses. Ils ont une bonne acidité, un bon équilibre. Comme l'an dernier l'élevage a suivi la règle des trois tiers : 1/3 de fût neuf, 1/3 de fût d'un vin, 1/3 de fût vieux (entre 2 et 5 vins). Ils ont été bâtonnés deux fois par semaine, à chaque lune montante, jusqu'à fin décembre. Par contre sur ce millésime, pas de gros contenants du fait de la taille microscopique des cuvées.

Les vins se présentent bien avec une bonne acidité et un bon équilibre. On n'a plus qu'à laisser faire la seconde fermentation qui transforme l'acide malique (acidulé) en acide lactique (doux). Or, la chaleur brûle l'acide malique, c'est ce qui s'est passé cet été très chaud qui n'en a donc pas laissé beaucoup. Cette la fermentation malolactique ne changera pas fondamentalement la personnalité des vins que l'on perçoit aujourd'hui : un très beau fruit, une très belle matière, une très belle acidité, qui, en renforçant les parois cellulaires apporte plus de tannin (eh oui il y a aussi du tannin dans les blancs !) ; ce sera donc un millésime solide

contrairement aux blancs de 2011 et 2013. Avec de telles composantes on pressent déjà que l'élevage sera assez long.

Les rouges vinifiés en vendange entière sauf pour le Hautes-Côtes de Beaune qui fait exception à la règle du domaine : c'est le seul vin où le style prend le pas sur le millésime. Mi-décembre certaines « malos » sont déjà finies alors que d'autres commencent, elles se sont enclenchées très vite ce qui est logique pour les rouges qui ont moins d'acidité naturellement que les blancs, comme par exemple les millésimes chauds de 2012 ou 2015 d'autant moins acides.

Dans les caves on maintient le froid (jusqu'à 8 degrés) arrivé cette année assez tôt en ouvrant les portes ce qui nous permet de ne pas sulfiter les vins après malo, le froid faisant office de conservateur en ralentissant l'activité microbienne et bactérienne dans les tonneaux.

Le style se profile avec un très très beau fruité et une belle matière assez comparable à 2015 avec ses petites grappes millerandes. Par contre 2016 aura été plus riche en alcool se situant autour de 13° - 13,5, un degré de plus que l'année dernière. Encore difficile à ce stade d'estimer la longueur de l'élevage, la recherche de l'équilibre est la seule direction qui nous guide...

