

*Élevage des 2016, lentement
mais sûrement...*

Nous en sommes à **mi-parcours** pour l'élevage des 2016, cette toute petite, trop petite récolte... Au printemps le principal souci était de réguler la température des caves, le froid ayant pas mal retardé la **fermentation malolactique**. Elle s'est réalisée de manière aléatoire entre les appellations. Les blancs, comme bien souvent, ont terminé les premiers. Puis les rouges ont suivi.

La typicité du millésime 2016 se précise peu à peu. Il se rapproche des 2008 ou 2010 avec un peu plus de **rondeur** liée aux faibles rendements.

Nous retrouvons une **tension** typique des pinots noirs de Bourgogne mêlée à une belle profondeur terrienne.

Les tannins épicent les vins et soulignent leur relief sans être agressifs.

Les arômes de petits fruits rouges s'étirent peu à peu vers des notes de cassis mûr, de griotte notamment sur les grands crus.

Les *Seigneurs de la Côte de Nuits* comme les Charmes-Chambertin ou les Clos Vougeot offrent des senteurs de cacao ou de caramel au beurre salé. Les élevages sont loin d'être terminés mais 2016 s'épanouira sur la garde, dans nos caves puis dans vos bouteilles.

LA MAISON VOUGEOT

BOUTIQUE OFFICIELLE DES VINS DU DOMAINE !



Nous sommes heureux de vous annoncer l'ouverture de la Maison à Vougeot. Une maison vigneronne habillée de velours par le décorateur Jacques Garcia. Un écrin dans notre village familial qui a donné son nom au domaine de la Vougeraie. Nous y possédons en effet nos vignes les plus emblématiques : le monopole Vougeot Premier Cru Le Clos Blanc de Vougeot, le grand cru Clos Vougeot, et le monopole Vougeot Le Clos du Prieuré en blanc et en rouge.

Cette jolie petite maison, Salon de Vins élégant et cosy, rassemble en sa cave les vins de la famille : bien sûr une sélection de belles bouteilles du domaine qui jouxte les plus beaux flacons signés Jean-Claude Boisset et les Crémants de

Bourgogne de Jean-Charles. Chaque pièce reflète l'esprit d'excellence qui nous anime, les photos de famille, les œuvres et les livres. Vous êtes à la Maison comme chez vous !

Cette boutique atypique en Bourgogne permet de découvrir douze vins au verre dans un cadre raffiné où l'art est omniprésent ; les curiosités, carafes Lalique, bijoux exclusifs, expositions éphémères expriment un certain art de vivre en Bourgogne tel que nous l'aimons. Pour toute commande particulière vous pouvez désormais vous adresser à la Maison et venir la visiter ! Jeannette et Justine vous y accueilleront.

www.lamaisonvougeot.com - (33) 03 80 61 06 10

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

FRANCE - www.domainedelavougeraie.com

TEL : (33) 03 80 62 48 25 - FAX : (33) 03 80 61 25 44

vougeraie@domainedelavougeraie.com



La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE

N°55. PRINTEMPS-ÉTÉ 2017



L'ESPRIT DU DOMAINE



Une saison de la vigne somme toute chaotique, mais après des vagues climatiques brutales qui ont soufflé le chaud froid, arrivés mi-juillet nous sommes plein d'espoir pour une belle récolte à venir si tant est que l'été se passe bien, sans grêle et sous le soleil ! Les grappes sont aujourd'hui superbes, le vignoble est très sain et les quantités sont là. Mais on sait que cela ne suffit pas à faire le millésime, c'est le dernier mois qui compte et c'est la météo qui décide ! Restons sereins à un mois et demi des vendanges !

En cave le magnifique et trop rare millésime 2016 est à mi-parcours et son élevage se passe dans la douceur.

Les sublimes 2015 ont quitté le domaine pour arriver chez vous à partir de septembre et la cave est prête à accueillir la nouvelle récolte. Nous peaufinons la nouvelle cuvée de Fête de Famille avec le millésime 2009, nouveauté de la rentrée.

Nous vous souhaitons un très bel été et vous donnons rendez-vous en septembre sur notre site internet pour suivre l'actualité quotidienne de la récolte...

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

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

LES VINS DE SAISON

Gevey-Chambertin
2014



Nez exubérant sur la fraîcheur. Notes de groseille et cassis aux nuances florales. En bouche texture fine, acidité bien intégrée, avec une touche plaisante de douceur et de profondeur.

Encore jeune, mais accessible aux connaisseurs, il s'exprimera admirablement avec une entrecôte de veau grillée avec mais aussi sans truffe de Bourgogne !

Nuits-Saint-Georges
PREMIER CRU
Clos de Thorey
2013
MONOPOLE



Nez sur la cerise, les épices, la fraîcheur de notes sauvages. Une bouche concentrée et dense qui combien d'élégance et puissance. Finesse, distinction des tannins soyeux sur une longue finale.

Sur une côte de bœuf en barbecue ou un plateau de fromages affinés.

Puligny-Montrachet
2014



Robe aux reflets d'or blanc cristalline. Nez tout en finesse et délicatesse florale. Au palais la texture s'affirme avec des nuances salines sur une très belle longueur.

Pour des mariages d'amour, les sushis seront divins, les tartares de saumon exquis et la charcuterie italienne merveilleuse !

Sommaire

◆ LA VIGNE :
UN CYCLE VÉGÉTATIF
EN DENTS DE SCIE
MAIS DES RAISINS
TRÈS PROMETTEURS...

◆ A LA CAVE :
FIN D'ÉLEVAGE
DES EXCELLENTS
2015

◆ ELEVAGE DES 2016

◆ LA MAISON VOUGEOT :
BOUTIQUE OFFICIELLE
DES VINS DU DOMAINE

LA VIGNE

UN CYCLE VÉGÉTATIF EN DENTS DE SCIE
MAIS DES RAISINS TRÈS PROMETTEURS...



Colline de Corton en juillet

Nous avons connu un **vrai hiver** en Bourgogne : grand froid en décembre et janvier, un mois et demi sous des températures négatives autour de moins 10°C. Cela nous a obligé à repousser la taille si l'on considère que sous moins 3 elle est imprudente, le bois risquant de se casser et de fendre les baguettes et endommager ses tissus.

En février et mars, en **lune descendante**, nous avons fait une taille des coursons très rase, seulement en fin de matinée ou l'après-midi lorsqu'il fait moins froid.

Nous avons enchaîné avec **l'attachage des baguettes**. Le cycle de la vigne a été perturbé suite au stress du gel de l'an dernier et elle a débourré très tôt : fin mars les premiers bourgeons sortaient avec 2 à 3 semaines d'avance. Tout a été heureusement fini avant le stade le point vert (feuille sous le bourgeon) une phase très délicate.

On aurait normalement dû faire l'ébourgeonnage au stade de 5 à 6 feuilles étalées mais à cause du risque de gel jusqu'aux Saints de Glace (11-12-13

mai) on l'a commencé le 15 mai. Cela consiste à ôter les bourgeons et branches inutiles pour redonner de l'énergie aux futurs rameaux (on en conserve de 6 à 7 sur 12).

Lors de la vague de froid annoncée, **le gel** est heureusement arrivé en terrain sec. La vigne résiste assez bien jusqu'à moins 2 tant qu'il fait sec. Mais après le gel de l'année dernière, la lutte a été anticipée avec une réelle mobilisation dans le vignoble : chaufferettes, feux de paille, hélicoptère. Nos vignes ont malgré tout été un peu touchées les **19-20 avril** sur nos parcelles de Savigny-Lès-Beaune Les Vermots (environ 20%), un peu sur les Golardes et sur les Musigny. Nous avons connu les derniers gels tardifs entre le 27 et le 30 avril.

Ce froid s'est maintenu début mai avec des températures de 10-12 °C ralentissant considérablement la pousse pendant une dizaine de jours avec une accumulation latente de vigueur dans la plante.

Les **grosses chaleurs du début juin** en alternance avec quelques orages ont libéré la vigne qui s'est alors développée à une vitesse effrénée, croissant en dix jours de l'équivalent de presque quatre semaines de pousse dans une année « normale ». « Du jamais vu ! » d'après de nombreux vignerons.

Les **premières fleurs** ont été observées précocement **la dernière semaine de mai** dans les parcelles propices au réchauffement, comme les Chevaliers-Montrachet. Quelques pluies et une légère baisse de la température sont venues ralentir la floraison en Côte de Nuits alors qu'elle se terminait en Côte de Beaune fin mai début juin avec une petite semaine d'avance sur la Côte de Nuits.

Un **compost de bouse** (Maria Thun) a été appliqué tardivement à cause de la sécheresse de début mai. Les traitements biologiques (soufre/cuivre) ont commencé le 9 mai. Ils ont été complétés par une préparation biodynamique sous la forme d'une



Tisane de valériane

tisane de **valériane** et d'**achillée millefeuille**. Ces deux plantes permettent d'instiller à la vigne un caractère apaisant, protecteur et cicatrisant. La **silice** avant floraison pour un port érigé de la plante. Enfin, une seconde tisane d'**ortie** et de **valériane** le 19 mai pour redonner un coup de fouet à la vigne, favoriser la croissance des baies et cicatriser après les premiers rognages mi-juin.



Début de la véraison

Les grappes les plus précoces ont commencé leur **véraison** en fin de première semaine de juillet, par un beau temps ensoleillé. Un petit passage orageux de **grêle** la première semaine de juillet a un peu touché Les Bonnes Mares (10%) et les Charmes Chambertin qui ont été épargnés de justesse, les parcelles voisines ont été touchées à 20%.

Aujourd'hui, troisième semaine de juillet, **la vigne est magnifique**, les grappes généreuses aux baies bien détachées sont très saines et très prometteuses. Il reste environ un mois et demi avant les vendanges. A cette période cruciale de fin de maturation, l'un des derniers risques demeure la grêle, et il nous faut du soleil. La récolte est attendue début septembre...

*À la cave :
fin d'élevage des 2015.
Excellence confirmée !*

Après une longue fin d'élevage en cuve inox de plusieurs mois nécessaire pour harmoniser leur personnalité au sein d'une même cuvée, les derniers blancs, tous les grands crus ont été mis en bouteille entre le 10 et 19 avril.

Une personnalité digne d'un grand millésime : une volupté qui aurait tendance, si l'on n'y prend pas garde, à basculer du côté trop gras avec le risque de vins patauds. Or nous recherchons le côté fin et tendu. Des vins très amples, généreux, avec de l'onctuosité tout en conservant une très bonne fraîcheur grâce notamment aux dates de récoltes bien maîtrisées. Des vins très équilibrés avec des notes assez fruitées, très florales et parfois des touches de miel.

Pour les rouges mis en bouteille entre le 14 et le 16 février, c'est assurément un millésime magique. Au décuvage le vin était déjà en place avec des tannins certes encore agressifs à ce stade de jeunesse, mais d'une personnalité phénoménale ! Les villages, prêts plus tôt, ont atteint l'équilibre, ils sont très amples et solaires. Un style en puissance sur les fruits et les épices sur les grands crus, d'un excellent équilibre acidité-tannins, des tannins d'ailleurs déjà fondus qui les rendent accessibles si jeunes.

