

Dans les vignes
en automne

EN CAVE

APRÈS VENDANGES, DÉBUT D'ÉLEVAGE DES 2018



Dès le 19 septembre, une fois tous les raisins entrés, la vie à la cuverie est restée très intense jusqu'à aujourd'hui où nous soufflons enfin, un mois après !

Il a fallu suivre les **fermentations** des derniers rouges rentrés dont les pressurages se sont terminés le 5 octobre et qui ont maintenant tous rejoints les fûts en cave. Les ultimes entonnages ont été le Gevrey-Chambertin La Justice, le grand cru Clos Vougeot puis le Nuits-Saint-Georges Les Corvées Pagets pour finir par le Bourgogne Terres de Famille.

A noter cette année la proportion de **bois neuf en baisse**, et plus de grands formats (450 litres) même sur les rouges avec du coup moins d'impact du bois neuf. Ainsi c'est la première fois que le Bourgogne rouge est élevé pour moitié en cuve inox.

Les esquisses de la personnalité des 2018 rouges : beaucoup de parfum de petits fruits et baies sauvages, et le Gevrey-Chambertin Premier Cru Bel Air, notre chouchou (comme celui des chevreuils d'ailleurs...) avec dès le départ un nez de mûre et une intensité remarquable.

Les **blancs** en fin de fermentation alcoolique (exclusivement en fût) sont désormais batonnés en dernier quartier de lune et en lune croissante une fois par mois jusqu'en décembre, tous les fûts, un à deux jours par mois. Leurs bourbes très jaunes que nous avons comparées à de la crème anglaise étaient un premier signe d'excellence que nous pourrions apprécier après la fermentation malo-lactique, la seconde fermentation, il est encore trop tôt pour se prononcer...

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

FRANCE - www.domainedelavougeraie.com - @domainedelavougeraie

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°57. SPÉCIAL VENDANGES 2018



L'ESPRIT DU DOMAINE



A l'heure où nous écrivons ces lignes, il y a un mois que les vendanges sont finies. Pour ceux qui ont suivi nos bulletins quotidiens de vendanges sur notre site, vous savez qu'elles ont duré cette année 26 jours, contre 19 seulement l'année dernière.

Une course inédite qui a bousculé tous nos repères. D'abord un calendrier de maturité hors norme, ensuite la nature généreuse et exceptionnelle de la récolte exacerbée par l'arrivée massive de nouveaux raisins des jeunes vignes entrées en production, enfin son étalement au fil d'une maturité croissante et une montée en puissance du rythme.

Une récolte abondante qui ne cache pas ses qualités et offre un vrai souffle pour la Bourgogne après les vaches maigres de 2016. Même s'il est encore tôt pour parler de style à l'heure où nous décevons les derniers rouges, retour sur l'aventure extraordinaire de ces folles vendanges, à l'heure où les jus dévoilent leurs tout premiers traits de nouveaux nés alors que les fermentations sont toujours en cours...

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



Vougeot 1^{er} Cru
LE CLOS BLANC DE
VOUGEOT
MONOPOLE
2014

Un bouquet aromatique et complexe, promenade olfactive au pays des fruits jaunes (pêche, nectarine). Une bouche ronde et harmonieuse à marier avec des noix de Saint Jacques poêlées à la fleur de sel.



Volnay
2013

Pureté du fruit et complexité. Des arômes de fruits rouges, une tension en bouche et le parfum de la terre. Frais, délicat avec une finale légèrement épicée. Un vin qui accompagnera des cailles rôties aux giroles et pomme grenaille.



Pomard
LES PETITS NOIZONS
2014

Intensité du pinot noir aux nuances terribles de pierre et de gibier qui prendra toute sa mesure avec une sélection de fromages affinés.

sommaire

◆ 20^È MILLÉSIME
AU DOMAINE,
DES VENDANGES
SUPERLATIVES

◆ JEUNES VIGNES
LES PLANTES,
NOUVELLES PLANTATIONS
EN PRODUCTION

◆ DANS LES VIGNES
EN AUTOMNE

◆ EN CAVE
APRÈS VENDANGES,
DÉBUT D'ÉLEVAGE
DES 2018



LES VENDANGES 2018, UN MOIS LUNAIRE !

Alors que nous avons bien anticipé des vendanges en août, les prélèvements quotidiens ont bouleversé toutes les données habituelles. Si nous commençons toujours par notre vigne de cœur, Le Clos Blanc de Vougeot, cette fois les relevés ont modifié la donne : des **maturités phénoliques hétérogènes** avec des PH bas ont lancé l'alerte dès la mi-août, et ce sont les jeunes vignes en rouge en Côte de Beaune qui étaient mûres les premières, d'habitude c'est plutôt la Côte de Nuits, et ont lancé le premier coup de sécateur le 23 !

Année de 13 lunes, année de temps chaotique ! Ces **disparités** venaient d'une météo en dent de scie durant un cycle végétatif raccourci où les travaux ont été faits au pas de course, mais globalement une année très lumineuse et dont la grêle très localisée nous a à peine touchés. Hiver doux, printemps très pluvieux, floraison idéale, alternance d'orages et de chaleur en mai juin, pression des maladies, températures estivales excessives, pluies hebdomadaires en juillet évitant de justesse l'asphyxie de la vigne. Cependant les températures caniculaires d'août ont fini par bloquer la photosynthèse et à faire prématurément tomber les feuilles, et c'est un vignoble en apnée que

nous nous apprêtons à vendanger, en **alerte** sur les **analyses maturité** qui ont donné un tempo plus *disco* que *tango*. Heureusement les rares averses et orages de fin de mois ont suffi à faire repartir le rythme physiologique de la vigne.

Premiers raisins, ceux de la plante de **Volnay**, les raisins les plus mûrs de nos 44 hectares. Nous nous réjouissons d'ailleurs d'avoir choisi de faire, une fois n'est pas coutume, de la vendange verte sur nombre de nos jeunes vignes, favorisant le développement du pied et évitant ainsi la surcharge.

L'**état sanitaire** des raisins était particulièrement impressionnant, sans aucune trace de maladie ou de pourri dont de rares grappes sur la fin ont vite été éliminées. Moins de millerand que les autres années et des grumes plutôt généreuses aux **peaux très épaisses** pour les pinots noirs, signe de leur protection naturelle contre un soleil insolent et gage de couleur à venir.

Cette année la récolte du Clos Blanc s'est étalée sur huit jours avec cinq passages au fil de la maturité ! Même dynamique sur le **Corton-Charlemagne** Est et Ouest récolté avec deux semaines d'écart, du jamais,

vu, habituellement c'est plutôt de 5 à 7 jours d'écart entre les deux parcelles !

Les macérations ont duré en moyenne 21 jours, soit un cycle normal avec pour tous les vins une phase pré-fermentaire à froid. Les fermentations sont en moyenne un peu plus longues que l'année dernière, dix jours pour les rouges et deux semaines pour les blancs suivies de deux **batonnages par mois** en lune montante jusqu'à la fin de l'année.

Après 23 jours la Côte de Beaune finissait la première,



et trois jours plus tard, le 18 septembre nous rentrions les ultimes raisins blancs des Hautes-Côtes de Nuits après six jours en altitude pour le bouquet final et un cycle lunaire presque complet !

Des **vendanges très solaires**, malgré une chute brutale mais courte des températures pendant quelques jours, la chaleur a dominé cette période, seuls quelques rares orages sont venus hydrater les grumes assoiffées sans suffire à abreuver la terre.

Etonnant, et inédit : alors que les premiers blancs fermentaient en cave depuis quatre jours, nous encuvions les derniers rouges, et cela c'était la première fois depuis l'histoire du domaine ! Nous nous souviendrons longtemps de cette **année baroque et flamboyante**, les superlatifs ne manquent pas ! Bravo à l'équipe cuverie, l'unité d'élite *The Expendables* (voir lettre des vendanges N°20) qui a fait face au flux ininterrompu de caisses ! On peut le dire cette année, ils ont été des héros !

Signe de sécheresse, le vignoble perdait déjà ses feuilles début septembre, mi-octobre les couleurs dorées de la Côte sont sublimes mais chaque jour son ultime et délicat panache automnal se fait plus rare.

Les plantes, nouvelles plantations

Les jeunes vignes

Dans le cadre d'amélioration de notre vignoble, nous avons arraché puis replanté depuis plusieurs années nombre de vignes soit parce qu'elles étaient trop vieilles, soit parce que leur matériel végétal n'était pas idéal.

En Bourgogne nommées « plantes », les jeunes vignes ont la vigueur de leur jeunesse et ont cette année donné beaucoup de fruit. Petit tour des nouveautés 2018 !

- Volnay : replantée en 2015
- Nuits-Saint-Georges Premier Cru Clos de Thorey : replantée 2013
- Vougeot Premier Cru Les Cras : replantée en 2012
- Le Clos Blanc de Vougeot : une partie replantée en 2012
- Bienvenues-Bâtard-Montrachet : replantée en 2018
- Chambolle-Musigny : une partie replantée en 2018

Pour plus d'infos :
www.domainedelavougeraie.com/lettres/lettre-des-vendanges

