

Bourgogne Terres de Famille 2017. Il n'y a pas que le Musigny dans la vie !

Nous avons produit près de 5 000 bouteilles en blanc et près de 13 000 en rouge en 2017. Deux vins dont nous sommes très fiers. Le blanc provient de nos vignes des Hautes-Côtes de Nuits âgées d'une trentaine d'années, sur le plateau de Chaux, et du repli (déclassement) des jeunes vignes du Premier Cru Clos Blanc de Vougeot et du Grand Cru Bâtard-Montrachet, trop jeunes pour être encore insérées dans ces très grands vins. Leurs raisins pleins d'énergie, issus de terroirs d'exception, apportent un supplément d'âme certain à ce Bourgogne blanc qu'une critique très influente a récemment qualifié de « digne d'un Premier Cru ». Les raisins d'une très belle maturité ont offert une personnalité intense à ce vin très long et complexe qu'on adorerait avoir tous les jours à table ! Il a été mis en bouteille en décembre.

Le rouge a été embouteillé plus tôt lui, le 25 juillet, assemblage de nos vignes de Hautes-Côtes de Beaune et Hautes-Côtes de Nuits, du Vougeot Les Crotots, et comme pour le blanc de replis de jeunes vignes (Volnay, Nuits-Saint-Georges Premier Cru Clos de Thorey, Gevrey-Chambertin Les Evocelles, plus un soupçon de Beaune La Montée Rouge) pour nourrir cette exquise richesse aromatique. Actuellement un peu fermé à cause du froid, nous attendrons le printemps pour le découvrir épanoui.

EN CAVE

AVANT-DERNIÈRE ÉTAPE DE L'ÉLEVAGE, EMBOUTEILLAGE DES ROUGES 2017



Un style s'esquisse sur le fruit

Mise en bouteille début février des dernières appellations village et des grands crus rouges de 2017. Resteront Les Marconnets. Les vins ont été soutirés des fûts où ils ont passé 16 mois avant d'être remontés à la cuverie où ils vont passer deux à trois semaines en cuve inox. Là ils marient leur personnalité, s'harmonisent pour ne former qu'une seule et même cuvée.

Ils expriment déjà une belle personnalité délibérément sur le fruit. En Côte de Nuits c'est une trame aromatique de petits fruits noirs comme la cerise, le cassis, voire la mûre parfois. En Côte de Beaune on est sur les petits fruits rouges de fraise et framboise. Les Nuits sont plus amples, plus structurés et plus complexes. Les Beaunois sont plus sur la fraîcheur.

Si l'on compare aux rouges de 2016, millésime précédent tout en concentration et puissance, de

garde, mais si rare, 2017 est plus généreux, avec des quantités enfin normales et un style plus délicat, à boire plus tôt.

Quant aux blancs il reste encore en cave les grands crus, le Puligny-Montrachet Premier Cru Champ Gain, le Vougeot Clos du Prieuré, le Puligny-Montrachet, le Savigny-lès-Beaune et le Clos Blanc de Vougeot. Ils seront mis en bouteille au printemps.

Ils se goûtent très bien et c'est un vrai bonheur ! Ils sont ultra précis, de la cuvée la plus simple à la plus sophistiquée. Une personnalité déjà très expressive, un nez plutôt floral, mais avec aussi beaucoup de fruit sur une palette aromatique très vaste. Les villages sont sur le fruit et les fleurs sèches. Les grands crus sont plus complexes. Mais ce qui caractérise le blanc 2017 au domaine c'est son magistral équilibre, le graal !

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



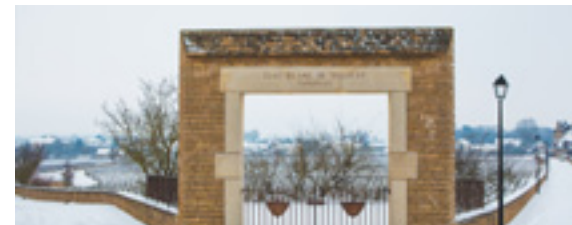
La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE

N°58. JANVIER 2019



L'ESPRIT DU DOMAINE



Incroyable, mais vrai ! Notre domaine de la Vougeraie fête son vingtième anniversaire cette année ! Nous l'avons créé en 1999, mariant autour d'un même nom et de l'idée d'excellence sans compromis nos vignes familiales et celles de nos différentes acquisitions au fil du temps. Une bannière, Vougeot, fief familial et qui rassemblait alors le tiers du domaine. Depuis nous avons uni d'autres parcelles et aujourd'hui notre vignoble couvre 44 hectares et est entièrement cultivé en biodynamie.

L'intransigeance demeure, et avec elle l'idéal de vins vibrants de la personnalité de nos 72 parcelles. Que 2019 brille de mille feux en écho à notre première vendange, et nos vœux les plus chaleureux vous accompagnent pour cette festive célébration !

Avec toute notre émotion et le bonheur d'avoir soulevé des montagnes !

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



Côte de Beaune
LES PIERRES
BLANCHES
2017

Jolie robe vive. Arômes de fruits, notes de pêche et fleurs blanches. Bouche bien équilibrée sur une belle acidité, légèrement miellée, et rétro-olfaction exotique. Accompagnera avec merveille les coquilles Saint-Jacques en pleine saison.



Gevrey-Chambertin
LES EVOCELLES
2015

Nez frais et très floral qui ajoute de l'élégance aux notes de petits fruits rouges poivrés ; intensité et précision des arômes. Une très belle énergie en bouche, des tannins fins et une finale sur la fraîcheur et la complexité. Exquis avec un bœuf bourguignon ou un tagine de porc.



Pommard
LES PETITS NOIZONS
2015

Rouge profond et lumineux. Belle expression aromatique : framboise, cerise, réglisse. De la richesse, de la suavité mais sans lourdeur, on est plus sur le minéral ici. Un vin très pur, très terroir, d'une généreuse ampleur. Si vous avez l'occasion, dégustez-le sur de la truffe tuber melanosporum parfaite en ce moment !

- ◆ L'HIVER DANS LES VIGNES, LABOUR AU CHEVAL DANS NOS GRANDS CRUS BLANCS
- ◆ PHOTO DE FAMILLE
- ◆ D'UN THOMAS À L'AUTRE
- ◆ BOURGOGNE TERRES DE FAMILLE
- ◆ EN CAVE EMBOUTEILLAGE DES ROUGES 2017

Sommaire

LABOUR AU CHEVAL DANS NOS GRANDS CRUS BLANCS



Eole, le jeune cheval de quatre ans commence sa première année professionnelle de labour

11 janvier. Il fait quelques degrés au-dessous de zéro et la Côte est nue en cet hiver et le ciel est blanc. Le jour se lève à peine et Eric André est déjà là, sur la montagne de **Corton** et s'il faisait beau il pourrait apercevoir d'ici le profil si caractéristique du Mont Blanc que souvent le soleil levant ourle en ombre chinoise.

Il est parti ce matin à l'aube, a fait grimper le jeune **Eole** et ses aînés Tayga, Oregane et Ulysse dans le camion et a pris la route à Pont de Poitte. On est dans le Jura, dans la région des Lacs, au bord de la Cascade du Hérisson, et dans ce coin de France le plus froid, qui touche à l'est la Suisse, il gèle fort. Il a roulé deux heures et demie avec ses quatre **Comtois**. Les beaux chevaux patients et obéissants, entraînés depuis des années vivent heureux ce compagnonnage avec leur maître.

Eric arrive au **Charlemagne** au lieu-dit **La Croix**. C'est une longue vigne de 22 ares, en deux parties,

séparée par un chemin, aux rangs longs et très pentus que le pas lent et précis du cheval arpenté avec délicatesse. Malgré ses 600 kg il est bien plus léger qu'un tracteur. Eric s'harnache derrière lui et enfonce de tout son poids le **soc** simple qui entre dans le sol sur 10 cm au plus. Au-delà on chamboule trop sa structure. Il le fait travailler deux heures et puis change de cheval. Eole qui commence vraiment sa première saison en tant que professionnel accompli a été formé pendant deux ans. Il a encore besoin de se muscler car l'effort est rude.

Le labour sur ces deux parcelles va prendre huit jours ! C'est ce qu'on appelle « faire de la terre », autrement la décompacter, l'ameublir pour toute la saison. Le couple passera trois fois dans chaque rang, verse la terre à droite, « chausse » les ceps, à savoir les recouvre de terre, contre le gel, utile en particulier pour les jeunes plants plus fragiles. C'est le **buttage**. Il fera le même geste dans chacun des rangs à gauche. Puis au milieu avec un **double soc**

pour envoyer de part et d'autre la terre qui étouffera l'herbe sous les rangs. Ainsi les racines de la vigne pourront-elles aller puiser plus loin et apporter ce qu'on l'on recherche dans nos vins, la **pureté**, cette personnalité unique du sol, le fameux **terroir** ! Si elles restaient en surface elles seraient beaucoup plus fragiles surtout avec les changements climatiques. En période de sécheresse elles risquent l'asphyxie, en période humide, de pourrir.

Les **vertus** du labour au cheval sont multiples : éviter le compactage des tracteurs,



améliorer la structure de la terre et du sol, contribuer au profond enracinement, protéger les ceps. Et puis le plus subtil, célébrer la **symbiose du vivant**, l'animal et l'homme avec le végétal.

Un de ses collègues s'occupe de nos autres parcelles de grands crus blancs, les grandioses Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet. **Le cheval de trait** nous aide ainsi de façon précieuse dans nos travaux de la vigne avec beauté et subtilité. Il apporte sa **noblesse** à celui du terroir et contribue à la grandeur de nos vins.

Ce soir Eric dort dans son camion aménagé au milieu des vignes. Il reviendra au printemps, début avril si la météo le permet, pour le débutage...

PHOTO DE FAMILLE



L'équipe du Domaine de la Vougeraie réunie en décembre dans les caves à la découverte du millésime 2017

D'un Thomas à l'autre !

Thomas Dumortier,
Responsable de la Côte de Beaune



Vigneron au Domaine de la Vougeraie depuis cinq ans, Thomas Dumortier (34 ans) prend les rênes de l'équipe beaunoise constituée de

trois vigneron et deux tâcherons. Il connaît parfaitement les terroirs des 31 parcelles des 18 appellations dont il a la charge et les vigneron qui forment une petite famille.

Henri Thomas,
notre nouveau chef de culture



Henri Thomas vient de rejoindre l'équipe en ce début d'année, riche de son expérience au domaine du Château de Mercey en côte

chalonnaise. Né au sein d'une famille de vigneron distillateurs à Cognac, la vigne n'a pas de secret pour lui ! A 25 ans ce jeune agronome diplômé de l'Ecole d'Ingénieurs de Purpan, vers Toulouse, a effectué divers stages dans l'ouest de la France et aux Etats-Unis. Outre l'organisation du travail viticole des deux équipes, il aura en charge les traitements biodynamiques.