



LETTRE DU DOMAINE DE LA VOUGERAIE N° 12 – ETE 2004

L'ESPRIT DU VIN

Nous tenions à remercier la nature d'avoir été généreuse avec nous... Eh oui ! Et pourtant 2004 aura été à tous points de vue une année très laborieuse qui a cumulé les calamités climatiques. Mais aujourd'hui, alors que nous venons de goûter les 2004 en leur début d'élevage, nous réalisons que nous avons peut-être fait l'un de nos meilleurs millésimes !

Si nous avons eu à surmonter ces obstacles dès la première année du Domaine, il y a cinq ans, cela aurait sans doute été une catastrophe pour commencer ! Mais après cinq années de travail minutieux à la vigne, et à la cave, et une ligne de conduite exigeante et toujours plus précise, nous tirons les marrons du feu ! Si la nature nous a offert sa générosité avec un premier millésime « facile » en 1999, cette année 2004 nous a défié et tant mieux ! Car grâce à des vignes équilibrées et la connaissance que nous avons acquise au fil des années du potentiel de chaque terroir, aujourd'hui il est possible de faire de grands vins dans une année difficile !!

Famille Boisset, Pascal Marchand, régisseur, Bernard Zito, chef de culture et toute l'équipe du Domaine de la Vougeraie.

EN CAVE

C'EST DÉJÀ LA FIN DE LA MISE DES 2003 !

Actuellement en cave, nous finissons la mise en bouteille de ce millésime 2003 hors norme qui avait débuté fin avril, et cela c'était inédit ! Ces premiers vins embouteillés se dégustent d'ailleurs très bien et nous nous félicitons d'avoir emprisonné ce fruit au plus tôt !

Il reste aujourd'hui 169 pièces à mettre en bouteille d'ici les fêtes. Avec quinze mois d'élevage, nous sommes dans une durée plus classique, même si elle est raccourcie.

La prochaine mise : tous les Bourgognes, le gamay Les Ballery, Beaune Les Grèves, Chambolle-Musigny et Pommard Les Petits Noizons.

Suivront ensuite les premiers crus de Nuits-Saint-Georges : Les Damodes et les Corvées Pagets, enfin les blancs et les grands crus...

Après les avoir remplies délicatement à la main, Gaëtan cire une à une les précieuses bouteilles géantes de cinq litres que nous nommons « Réhoboams »... Des bijoux ensuite conditionnés dans une caisse individuelle en bois avant de rejoindre les caves de collectionneurs.

ACTUALITE DE LA VIGNE

LES VENDANGES

« 2004, L'ANNEE DU TRI INCONDITIONNEL ! »

Commencées le 20 septembre les vendanges se sont étalées sur dix-huit jours par un temps relativement favorable, avec un seul jour de pluie. Le maître mot de cette récolte aura été **le tri, qui a éliminé environ 20% de notre récolte !** Avec une certaine inspiration, ou peut-être un pressentiment, nous avons acquis une table vibrante, nous permettant de nous débarrasser d'une partie du sec et des insectes, notamment des coccinelles...



Les conditions climatiques dramatiques pour le vignoble de mi-juillet à fin août, (*développées au verso*) heureusement tempérées par **un magnifique mois de septembre** ont conduit à des qualités disparates des grappes, en premier lieu la grêle qui a durablement affecté les baies.

L'équipe de vendangeurs qui compte essentiellement des fidèles bien formés aux exigences du domaine fut déterminante dans cette approche soignée du tri de la vendange. Le savoir-faire et **l'expérience** des cueilleurs à la vigne et des trieurs à la cuverie, qui, patiemment ont éliminé les grappes pourries ou rosées, et le sec, ont en effet beaucoup compté dans la qualité finale de la matière première, essentielle pour une bonne vinification.

La ligne de conduite du vinificateur s'est inscrite dans la suite logique de la vigne : douceur et délicatesse pour ces raisins malmenés par la nature, fragilisés et sensibles à la moindre déviance. Et puis surtout, **respecter l'équilibre ténu entre l'extraction et la structure**, et il s'en fallait de peu pour chercher trop de structure, trop d'amertume et c'est de cela dont on s'est méfié durant toute la vinification.

Pour les rouges, Pascal a réalisé des macérations plus courtes que d'habitude, environ 15 à 20 jours et des pigeages surtout en début de fermentation.

Pour les blancs, le millésime est abondant et exceptionnel ! Disons-le ! A cela plusieurs raisons, la plus évidente est l'absence de macération pelliculaire, combinée à bien d'autres facteurs, ce n'est jamais aussi simple !

Quelques splendides parcelles épargnées par la grêle nous ont offert une matière saine, comme les **Bonnes Mares** et **Les Corvées Pagets**, dont les grappes intactes ont révélé plus de couleur et de densité que sur les autres appellations.

Maintenant, alors que tous les vins sont en fût, c'est finalement avec beaucoup de satisfaction que l'attention extrême portée à chacune des 31 cuves permet aujourd'hui d'aborder l'élevage avec plus de sérénité, et d'espérer de **très belles choses pour ce millésime** si complexe ! « **L'expression du terroir** est vraiment là : la définition des nez est magnifique ! » s'enflamme Pascal, et il est assez fier de cette maîtrise qu'il ressent profondément dans chaque vin...

LA VIGNE DE JUIN A DEBUT NOVEMBRE 2004, ANNEE DE TOUS LES TOURMENTS

Après un printemps très sec qui a favorisé le développement de **P'oïdium**, les conditions climatiques à l'inverse très humides de cet été ont été plutôt néfastes pour nos vignes. Alors que le mois d'août est habituellement le plus ensoleillé sous nos latitudes, il fut cette année des plus pluvieux et a connu plusieurs gros orages de grêle à répétition, affectant pratiquement toute la Côte entre mai et août à un moment où le raisin est particulièrement délicat.



La grêle qui hache les feuilles et les baies provoque un véritable stress pour la plante en accentuant sa sensibilité aux maladies comme le **mildiou** qui s'est installé, l'oïdium et la **pourriture grise**. Les températures basses et le manque de soleil ont fini par bloquer la maturité.

La culture de la vigne pendant cette période a donc été singulièrement compliquée. Fin août on a décidé un **effeuillage** systématique de plus de la moitié des vignes, tous les premiers crus et grands crus et les « grands villages ». Hormis la grande parcelle de deux hectares de La Justice à Gevrey, où on a utilisé une effeuilleuse mécanique, ailleurs on a enlevé à la main les feuilles qui couvrent les raisins, le but étant de permettre aux baies, en s'offrant au soleil, de cicatriser et de gagner en maturité. Mais, malgré cela, fin août le spectacle des vignes était vraiment désolant et le retour du beau temps en septembre inespéré et salvateur !

Un soleil tardif qui permit à la maturité de repartir, avec des degrés corrects prolongés le plus possible après le ban pour gagner encore un peu.

Après de très longues vendanges, où le but était de toujours récolter avec une maturité optimale les raisins affectés par cette série de maux, nous voici début novembre. Retour de la pluie qui nous a fait prendre du retard pour les trous des futures plantations ; 3 à 4000 pieds devraient être repiqués cette année. Les vigneronnes sont en train de dégraffer et remonter les fils en vue de la taille d'hiver.

LA CULTURE BIOLOGIQUE ET LE VIGNOBLE CET ETE

Le domaine de la Vougeraie est cultivé en culture biologique inspirée par la biodynamie.

Ainsi, tous nos traitements du cycle de la vigne finissent début août afin qu'il ne subsiste plus de résidus, même biologiques sur les raisins lors des vendanges. En bio, nous utilisons à cette époque essentiellement des produits de contact pour lutter contre le mildiou et l'oïdium qui, cette année, ont été lessivés par la pluie et ont perdu toute efficacité.

Mais comment décider de prolonger l'utilisation du cuivre et du soufre qui auraient sans doute permis de limiter les dégâts sans remettre en cause notre éthique de doses minimales, sans être néfastes ? !

Aussi, nous nous posons la question du matériel qui, avec un jet plat n'atteint qu'une partie de la grappe. Nous réfléchissons à des moyens de toucher la grappe entière afin d'être plus efficaces sans augmenter les doses...

Alors bien sûr, les vignes ne sont pas aussi vertes que lorsque l'on utilise des traitements qui maintiennent un feuillage verdoyant, mais ce n'est pas notre but ! Notre volonté est que nos raisins soient porteurs des informations du terroir, d'un terroir sain et naturel. Qu'aurions-nous gagné à rajouter du cuivre pour un dixième de degré voire deux en plus, mais qui à long terme aurait pollué nos sols ? Nous ne ferons pas de concession à l'expression des terroirs !

LES VINS DE SAISON

Vougeot Clos du Prieuré Blanc 2001

Robe or pâle aux reflets verts. Premier nez fin, sur des notes minérales, florales et mentholées. Attaque franche, bouche voluptueuse, tout en élégance, aux arômes d'amande amère, le tout enrobé d'une belle acidité qui rehausse sa fraîcheur. Longueur digne d'un premier cru sur une finale savoureuse. Idéal avec un poisson poché.

Gevrey-Chambertin 2001

Robe rubis foncée, de bonne intensité, brillante. Nez très typé, avec des notes d'humus et de cuir. Bouche chaleureuse, franche et équilibrée et un côté aérien qui rend ce beau vin accessible dès aujourd'hui. En attendant les premiers crus dégustez ce beau village cet hiver avec des plats flambés.

Chambolle-Musigny 2001

Très belle robe rubis soutenue aux reflets presque bleutés. Nez très charmeur, complexe, dominé par des notes florales puis sur la mûre et le cassis. Equilibre parfait en bouche. Vin dense aux tannins savoureux. Belle amplitude sur une finale tout en fraîcheur. Côté cuisine, essayez un rôti d'agneau.