

Une nouvelle équipe :

Sylvie Poillot, nouvelle responsable commerciale et Pierre Vincent responsable du Domaine de la Vougeraie depuis le 1er mai 2006.

Enologue et agronome de formation, Pierre nous a rejoint en 2001 et, en tant que viticulteur, a été à l'origine de la renaissance de la Maison Jaffelin à Beaune avec les premières vinifications en 2004 dans la cuverie du Chapitre rénovée. D'une trentaine d'années et d'origine agricole -ses parents sont éleveurs en Charolais- il est avant tout un fervent défenseur des terroirs et, à ce titre, a toute notre confiance pour poursuivre la politique d'excellence mise en place au Domaine familial depuis 1999.

Aux côtés de Pascal Marchand dans l'élevage des vins du millésime 2005, il s'active à la préparation du millésime 2006 avec une équipe nouvelle et déterminée à produire des vins d'exception.

Sylvie Poillot, entrée dans La Famille en 2002, et depuis janvier 2004 au sein de « Domaines, Artisans et Terroirs », travaillait aux côtés de Jean-François Curie dont elle était l'assistante pour toute la partie commerciale : suivi des clients, prise de commandes, réception téléphonique, suivi des allocations et des stocks, ...

Elle assure désormais depuis le 1er juillet 2006 la commercialisation des vins du Domaine de la Vougeraie, la réception des clients au domaine avec Pierre et la visite dans les pays où nos vins sont bien présents : L'Angleterre, la France, les Etats-Unis, le Canada, l'Allemagne, la Suisse...

Sylvie Poillot a une expérience solide de la gestion d'hôtellerie de luxe puisqu'elle y a occupé divers postes à responsabilité dans de grands Palaces parisiens pendant dix années, suivie d'une décennie dans la restauration. Aussi, le contact avec les clients n'a pas de secrets pour cette femme tout en douceur, patience et efficacité !

Nous souhaitons bonne chance à ce nouveau duo !

LES VINS EN CAVE

EMBOUTEILLAGE DES 2004, ÉLEVAGE DES 2005

La cave renaît, après un grand nettoyage cet hiver, et la remise au jour d'une petite cave de stockage en bouteille, c'est une cave toute belle qui va accueillir le nouveau millésime... Côté cuverie, nous profitons des beaux jours pour refaire le sol uniforme et antiglisse : beau et pratique !

Le Clos Blanc, début avril, a clôturé la mise en bouteille du millésime 2004. Un millésime né de la fameuse « année du tri » à cause de la grêle et qui est à découvrir ou redécouvrir absolument tant sa finesse nous enchante en blanc comme en rouge.

Pour les 2005 qui vont bientôt fêter leur première année sous bois, on sent déjà que c'est un grand millésime qui s'annonce, à la dégustation de ces beaux vins, caractérisés par une très bonne acidité, gage de garde, des tannins très très mûrs, qui devraient ainsi se fondre harmonieusement ; voilà à grands traits les contours d'un millésime très flatteur ! Si l'on veut déjà le qualifier dans sa si jeune vie, on pourrait dire qu'il est un peu un mariage réussi entre le millésime 2002, une grande année marquée par une bonne acidité et des grands tannins, et 2003 marqué par la sécheresse mais beaucoup de fruit, 2005 était en effet sec mais sans être aride...

UN LIVRET BILINGUE POUR LE CLOS BLANC !

Vous découvrirez le livret du Clos Blanc inséré à partir de cet été dans toutes les caisses de Clos Blanc et de Grands Crus. Un alléluia plus marqué pour notre Clos mythique, ce grand vin blanc unique au monde...

DOMAINE DE LA VOUGERAIE
PREMEAUX - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
TEL : 03 80 62 48 25 FAX : 03 80 61 25 44
www.domainedelavougeraie.com

Les malos sont à 90% terminées depuis le printemps. Les blancs ont été bâtonnés jusqu'à la fin de leur malo, fin mars. Nous les laissons en ce moment se clarifier tout doucement et naturellement en fût.

Durant l'été nous allons soutirer la portion de 30% des rouges qui sont en fût neuf dans des fûts d'un ou deux vins, selon les cas, pour éviter un boisé excessif.

Les villages en rouge ne nécessitent pas un plus long élevage, ils seront certainement mis en bouteille ainsi que tous les blancs avant les vendanges. Pour ces blancs, nous commencerons par le Côte de Beaune Les Pierres Blanches, le Beaune, le Vougeot Clos du Prieuré et le Beaune Montée rouge.

Les vins les plus robustes seront a priori mis en bouteille au plus tard au printemps prochain. Il nous faut dès à présent faire un peu de place pour la nouvelle récolte qui s'annonce début septembre...

La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE
N°17. PRINTEMPS, ÉTÉ, 2006

L'ESPRIT DU DOMAINE

Chers amis,

Le domaine de la Vougeraie tourne une page de sa jeune histoire. Après sept ans d'excellence et à l'origine de la création de notre domaine avec Jean-Charles en 1999, notre cher Québécois bourguignon a décidé de diriger ses pas vers de nouveaux horizons viti-vinicoles. Passage de témoin tout en douceur de Pascal Marchand à Pierre Vincent, précédemment viticulteur de notre Maison Jaffelin à Beaune. Pascal continue à suivre tous les mois ses derniers bébés du millésime 2005 jusqu'à la fin de l'année.

Le style Domaine de la Vougeraie, restera fidèle à lui-même, très proche du terroir : des vins rouges concentrés, puissants, complexes avec des tannins fins qui ne dominent pas le fruit ; des vins blancs riches avec une minéralité optimale ; des vins à fort potentiel de garde.

Enfin, c'est Sylvie Poillot qui gère désormais la commercialisation des vins du Domaine qu'elle suivait déjà depuis son beau-père, et maintenant jusque chez vous ! Souhaitons longue et belle route à cette nouvelle équipe dans le sillage tracé par ses créateurs des vins d'exception sous la bannière violette !

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

LES VINS DE SAISON



Le Clos Blanc
2000
VOUGEOT PREMIER CRU MONOPOLE
Robe or soutenue, reflets argentés, brillante.
Nez puissant, très ouvert.
Très grande longueur en bouche.
Accompagne un plat léger comme plus complexe, et même des viandes blanches en sauce, des noix de St Jacques cuites ou crues, plutôt des crustacés raffinés. Mais, ce vin rare et distingué s'exprime idéalement seul en apéritif où sa singularité explose...



Gevrey-Chambertin
LA JUSTICE 2002
Robe rubis foncée, brillante, reflets violines.
Un premier nez fin, légèrement boisé, épicé, les fruits rouges apparaissant après aération.
La bouche est concentrée, équilibrée, avec une superbe prise de bois. Belle finale, sur les petits fruits noirs.
Sa très belle structure lui permet d'être apprécié cet été sur les viandes grillées.



Paviigny les Beaune
LES MARCONNETS 2003
Robe rubis foncée, reflets violines, belle brillance. Premier nez très fin, dominé par les fruits rouges (fraise, framboise) et une touche de vanille.
Beaucoup de volume.
Ne pas hésiter sur ce millésime atypique à marier à des plats atypiques, type poissons en sauce ou même des desserts au chocolat, du fait de son caractère très charmeur...



LES VIGNES DE L'HIVER AU PRINTEMPS

DOUCHE ECOSSAISE !

EN VIGNE :

BODYNAMIE SUR LES PREMIERS ET GRANDS CRUS

UNE NOUVELLE ÉQUIPE :

SYLVIE POILLOT, RESPONSABLE COMMERCIALE ET PIERRE VINCENT RESPONSABLE DU DOMAINE

LES VINS EN CAVE

EMBOUTEILLAGE DES 2004, ÉLEVAGE DES 2005

UN LIVRET BILINGUE

POUR LE CLOS BLANC

sommaire

L'ACTUALITÉ

LES VIGNES DE L'HIVER AU PRINTEMPS: DOUCHE ÉCOSSAISE !

Après un hiver bourguignon long et rigoureux, le printemps sur la Côte a été particulièrement humide et plutôt froid. 12.000 repiquages ont été réalisés en fin d'hiver dans différentes parcelles de la côte de Beaune et de Nuits.

Les dernières tailles ont été consacrées aux grands crus début mars, la vigne étant moins sensible aux gelées puisque le débourrement (sortie des bourgeons) se fait plus tardivement.

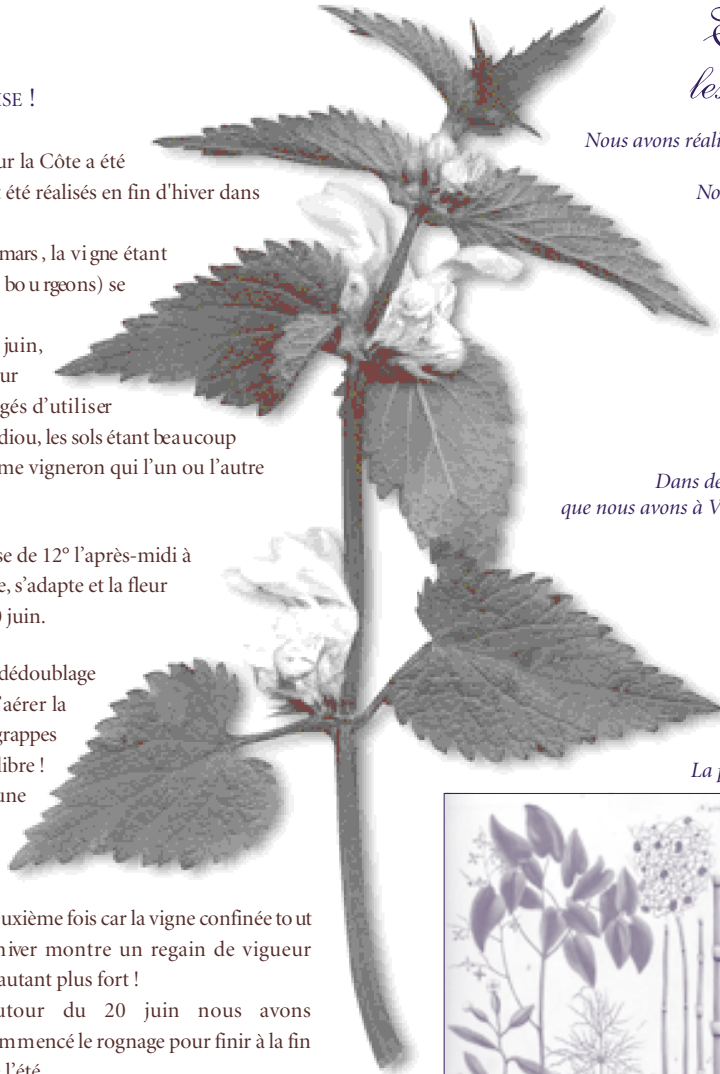
La pluie abondante et le froid, il a gelé sur la Côte jusqu'au 1er juin, ont rendu les travaux de la vigne plutôt difficiles et chaotiques. Pour la première fois, en ce mois de mai, nous avons même été obligés d'utiliser l'hélicoptère pour sulfater nos parcelles contre l'oïdium et le mildiou, les sols étant beaucoup trop boueux pour supporter un quelconque enjambeur ou même vigneron qui l'un ou l'autre se serait embourbé !

Et puis soudain coup de théâtre début juin : la température passe de 12° l'après-midi à 28° en à peine dix jours ! La vigne, plante heureusement robuste, s'adapte et la fleur s'épanouit par un temps estival pendant la semaine du 12 au 20 juin.

Tout le mois de juin a été consacré à l'évasivage faisant suite au dédoublage printanier qui consiste à ôter les rameaux inutiles, ceci afin d'aérer la végétation, de limiter le rendement et d'harmoniser le nombre de grappes par pied : pas trop, ni trop peu : tout est ici une question d'équilibre ! Mais le beau temps très chaud nous a obligé à évasiver parfois une

deuxième fois car la vigne confinée tout l'hiver montre un regain de vigueur d'autant plus fort !

Autour du 20 juin nous avons commencé le rognage pour finir à la fin de l'été.



En vigne : Biodynamie sur les Premiers et Grands Crus

Nous avons réalisé ce printemps diverses préparations pour nos premiers et grands crus, dynamisées pour accentuer leurs effets.

Nous avons fait deux préparations de « 501 » à base de silice, pulvérisées sur les vignes en jours fruit, et au lever du soleil, entre six et sept heures, l'une au moment de la fleur, l'autre après la floraison.

La silice apporte de la lumière à la plante et favorise son bon développement, plus précisément elle agit sur le feuillage en dynamisant la photosynthèse.

Des dosages homéopathiques avec 4 grammes par hectare mélangés dans 40 litres d'eau.

Ensuite les tisanes d'orties fraîches.

Dans des grands chaudrons en cuivre – ce n'est pas un mythe... – que nous avons à Vougeot dans un bâtiment à côté du Prieuré, nous les avons fait macérer dans l'eau bouillante pendant 20 minutes, exhalant un agréable parfum de tisane.

Outre sa vertu de stimulation de la plante (célèbre aussi dans les jardins), cette préparation a des propriétés cryptogamiques (contre l'oïdium et le mildiou) et nous l'avons pulvérisée à chaque traitement de soufre ou de cuivre, tous les dix jours sur l'ensemble de nos parcelles.

La prêle, petite plante elle-même très riche en silice est cueillie au printemps et préparée de la même façon.

Elle renforce les parois cellulaires contre les agressions extérieures.

Les deux - prêle et ortie - mélangées à la bouillie bordelaise ont été passées en même temps, en une fois.

Enfin, une alternative étonnante, déjà utilisée en agriculture vient de la mer...

L'algue, mais pas n'importe laquelle :

la Lithothamne des Glénan passée début mai sur toutes les vignes ; elle agit comme un vaccin immuno-stimulateur contre les attaques de champignons.

Du coup la vigne est très belle et à l'heure où nous écrivons ces lignes, début juillet, elle est parfaitement saine !

La prêle plante riche en silice.

Pulvérisation de la 501 (silice dynamisée à la main) pulvérisée à la bouillie, dans les Corton Clos du Roi début juillet en jour fruit.

