

Un vrai hiver dans les vignes !

EN CAVE

SUITE DE L'ÉLEVAGE DES MAGNIFIQUES 2009, «LES VINS PLAISIR» !



De gauche à droite : Sylvie Poillot responsable commerciale, Pierre Vincent Réviseur et Nathalie Bergès-Boisset.

L'éloge des 2009 se poursuit inexorablement avec un élevage dans la lignée de perfection du millésime : sans nuance !

Juillet avait vu les **toutes premières mises en bouteille** des précoces Beaune Clos du Roi, Beaune La Montée Rouge, Savigny-Lès-Beaune Les Marconnets et des deux Vougeot Clos du Prieuré. Les **soutirages** des Gevrey-Chambertin, les parcelles en village de La Justice et des Evocelles, puis quelques autres juste après les vendanges, comme s'ils avaient besoin d'un second souffle pour reprendre leur esprit après une telle puissance ! Ils finiront leur élevage sur les lies fines pour tempérer la force par la finesse !

Une caractéristique de cette éblouissante année est la **révélation de nos vins les plus difficiles** issus de plants productifs et sensibles à l'humidité absente en 2009. Citons pour exemple le Nuits-Saint-Georges Les Corvées Pagets, la parcelle basse du Clos Vougeot, ou encore Le Savigny Les Marconnets, très jolis en 2009 ! Cette nature généreuse a quasiment gommé leur caractère rustique et l'écart

habituel avec les autres : ce sont les bonnes surprises du millésime !

Nous avons poursuivi en décembre une deuxième vague de mise en bouteille pour le Côte de Beaune blanc, le Pommard, et tous les Gevrey-Chambertin sauf la vigne en foule des Evocelles. Prochaine et ultime mise au printemps.

Le **style** se dessine avec de plus en plus de netteté : la pureté et la fraîcheur sur des raisins rouges comme blancs récoltés à parfaite maturité et surtout pas trop tard pour éviter tout risque de lourdeur. Ils se dégustent déjà avec une étonnante facilité et pourtant c'est un millésime de très grande garde qui embrasse tout : l'élégance ultime d'un destin hors du commun !

Des qualités aussi rares que précieuses qui nous ont incité à préparer encore plus de **magnums**, le contenant idéal pour le vieillissement et de futurs moments d'exception...

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

FRANCE - www.domainedelavougeraie.com

TEL : (33) 3 80 62 48 25 - FAX : (33) 3 80 61 25 44

vougeraie@domainedelavougeraie.com



La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE

N°34. HIVER 2010-2011



L'ESPRIT DU DOMAINE



Chers amis,

Une nouvelle année commence dans la fraîcheur et le brouillard. La Côte est transie

mais malgré le froid hivernal les journées s'allongent et les vigneronnes puisent dans les rares journées de soleil l'espoir de jours meilleurs... Cette année 2011 sera marquée par un tournant dans l'histoire de notre domaine avec l'accueil dans notre vignoble d'une très belle vigne de Bâtard-Montrachet. Ce très grand blanc de Bourgogne qui figure parmi les plus réputés rejoint nos cinq autres parcelles de blanc pour notre plus grand bonheur.

Nous nous réjouissons de cette très belle acquisition, une vigne que nous allons découvrir petit à petit au fil des saisons avant d'en savourer les premières gorgées d'ici... neuf mois ; petit bébé précieux, divin «bâtard» en gestation !

Une très belle année à vous sans qui nous ne serions rien...

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

◆ BIENVENUE AU BÂTARD-MONTRACHET !

◆ LES 2010 EN CAVE, DÉBUT D'UNE DOUCE MALO

◆ UN VRAI HIVER DANS LES VIGNES !

◆ EN CAVE SUITE DE L'ÉLEVAGE DES MAGNIFIQUES 2009 «LES VINS PLAISIR» !

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

LES VINS DE SAISON



Côte de Beaune blanc
LES PIERRES BLANCHES
2007

Nez très ouvert sur la fraîcheur
Attaque ample et savoureuse
Finale rafraîchissante sur des notes citronnées
Beaucoup de fond sur une très belle forme

Exquis avec des beignets de poisson comme des acras de morue ou des tempura.



Beaune Premier Cru
LES GRÈVES 2003

Nez ouvert et charmeur sur les fruits noirs et la minéralité
Bouche très soyeuse et étonnamment fraîche pour le millésime
Très belle persistance tout en douceur

Parfait mariage avec un osso bucco ou une pintade au chou



Charmes-Chambertin
LES MAZOYÈRES GRAND CRU
2006

Complexité aromatique de petits fruits noirs et épices
Bouche sur la délicatesse et la fraîcheur mais en puissance
Concentration et densité, finesse et longueur d'un magnifique grand cru

S'exprimera délicieusement sur un gigot d'agneau à la fleur de thym

*Les 2010 en cave,
début d'une douce «malo»*

*Une année suit l'autre mais ne lui
ressemble pas, et tant mieux, même si
l'on rêve d'avoir toujours des conditions
idéales, la nature lance plus de défis que
de récompenses !*

*Ainsi en cave le brillantissime 2009
côtoie-t-il encore pour quelques
mois son délicat petit frère 2010. Et
en ce début d'année ont commencé
les premières malos dans une douce
atmosphère de cave maintenue autour
de 14° propice à son bon déroulement.
Nous ne souhaitons pas prendre de
risques inutiles avec des fermentations
trop languissantes aussi toute la
subtilité consiste-t-elle à les laisser se
faire lentement mais sûrement pour que
le vin trouve son équilibre et sa stabilité*

*S'il est toujours difficile de déguster
avant malo, car la personnalité
du vin s'exprime beaucoup plus
nettement ensuite, nos toutes premières
impressions sont prometteuses : les
vins sont sur la fraîcheur et le fruit. Un
portrait robot encore flou dont les mois
d'élevage préciseront les contours petit
à petit. Mais en attendant, laissons-les
grandir sereinement !*



L'ACTUALITÉ

BIENVENUE AU BATARD-MONTRACHET !

Nous vivons un moment historique au domaine car nous venons d'ajouter à nos cinq vins blancs* l'un des plus prestigieux de Bourgogne : le **Bâtard-Montrachet** !

◆
A dix kilomètres au sud de Beaune on découvre ce petit endroit de la Côte, creuset des très grands blancs de Bourgogne avec d'abord une certaine surprise par rapport à nos terroirs escarpés de la Côte de Nuits : la «montagne» assez plate et aride de l'ancienne forme «mont rachat» (mont chauve) devenu au fil du temps Montrachet.

◆
Sont concentrés sur les deux villages de **Puligny-Montrachet** et **Chassagne-Montrachet** cinq des six grands crus blancs de Côte d'Or : Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Montrachet et Criots-Batards-Montrachet, dans l'ordre décroissant de leur réputation. Seul le Corton-Charlemagne situé plus au nord s'ajoute à cette élite. Il faut ensuite aller puiser dans la minéralité de Chablis les sept autres grands crus blancs de Bourgogne. C'est dire si ces grands blancs sont rares !

◆
Ce Bâtard là a été glorifié depuis le Moyen-Age où malgré sa naissance il fut reconnu et adoubé



au même titre que les enfants légitimes du Seigneur de Puligny dont l'histoire veut qu'il ait partagé ses terres entre ses descendants : le fils aîné ou «chevalier», ses filles ou «pucelles» et le bâtard. Chacun eut sa part et les trois climats ont gardé leur nom **.

◆
Le **Bâtard-Montrachet** se situe juste en-dessous de la route qui le sépare du Montrachet, à une altitude de 240 à 250 mètres, comme le Clos-Vougeot. Une pente très douce, et si ce n'est les noms des grands crus gravés dans la pierre, on ignorerait que l'on foule l'or liquide de la Bourgogne ! Pas de mise en scène, tout est dans le sol. Un sol brun assez profond enrichi d'argile et des limons avec de petits cailloux calcaires qu'affectionne notre chardonnay.

◆
La Bourgogne est un patchwork ; pour preuve ce Bâtard-Montrachet s'étend sur seulement 11ha86 pour seize propriétaires, autant dire qu'il est très morcelé ! Nous avons pu en acquérir deux parcelles qui représentent **19,88 ares** soit l'équivalent de trois à quatre pièces pour environ 1.000 à 1.200 bouteilles par an. Ces vignes sont si précieuses qu'il n'y eut ici que quatre transactions en trente-cinq ans !



La **parcelle du haut** en contrebas de la fameuse route du Montrachet compte seulement 15 rangs. Une plantation essentiellement composée de vieux ceps nouveaux et magnifiques. Une particularité bien visible dans ce secteur, la taille en Cordon de Royat s'ouvrant de part et d'autre du fil en de larges bras. Les ceps montent ici assez haut avec une densité élevée, fréquente dans ces grands blancs, autour de 12.000 pieds/hectare. Une concurrence des pieds favorisant un petit nombre de grappes par pied et la précieuse concentration.

◆
La **parcelle du bas** de plantation plus récente, sur une terre bien menée, elle semble séparée de l'autre d'une dizaine de mètres à peine comporte dix rangs. De plantation plus récente sur une terre à peine plus épaisse est bien menée, elle semble avoir plus d'énergie.

Ces deux parcelles sont idéalement exposées plein est, légèrement tournées vers le sud.

◆
Les vins de Bâtard-Montrachet sont généralement très opulents, mais selon Jacky Rigaux, une viticulture adaptée sait les ciseler pour éviter la lourdeur. Il dit aussi que dans les bonnes années il rivalise avec le Montrachet ! Toujours est-il que nous ferons tout pour l'amener au plus haut degré d'excellence grâce à la biodynamie pour valoriser l'authenticité du sol, au choix d'une date de vendange très précise pour obtenir un raisin très sain puis enfin à une vinification douce...

◆
Bienvenue à ce beau bébé et longue vie !

◆
* Nos autres vins blancs, en crescendo : Côte-de-Beaune Les Pierres Blanches, Beaune, Vougeot Clos du Prieuré Monopole, Vougeot Premier Cru Le Clos Blanc de Vougeot Monopole, Corton-Charlemagne.

**Marie-Hélène Landrieu-Lussigny : les lieux-dits dans le vignoble bourguignon, 1983.



Le calvaire de Puligny-Montrachet veille sur les grands vins blancs, témoin des liens étroits entre spiritualité et vin en Bourgogne.