

Le Domaine plébiscité à l'International Wine Challenge

100 % de réussite pour La Vougeraie à ce prestigieux concours anglais qui rassemble chaque année 13 000 échantillons du monde !

Sur nos 10 vins présentés, 7 ont reçu la médaille d'or, 2 la médaille d'argent et 1 la médaille de bronze.

L'Or :

- Vougeot Premier Cru Le Clos Blanc de Vougeot 2009 Monopole
- Charmes-Chambertin Grand Cru Les Mazoyères 2010
- Clos-Vougeot Grand Cru 2010
- Bonnes Mares Grand Cru 2010
- Corton Clos du Roi Grand Cru 2010
- Corton-Charlemagne Grand Cru 2010
- Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes 2010

Et plus fort encore, notre Charmes-Chambertin Les Mazoyères a reçu le Trophy - médaille d'or des médailles d'or - du meilleur vin rouge de Bourgogne et du meilleur pinot noir du monde. Nous avons successivement reçu les années précédentes cette distinction pour le Clos Vougeot 2006 et pour le Bonnes Mares 2008, leur permettant de remporter chacun l'ultime titre de meilleur vin « bio ».

En septembre le gala de la remise des prix annoncera ce super lauréat. Une chance peut-être pour le domaine de réussir le grand chelem ?

LE DOMAINE S'AGRANDIT DE QUATRE HECTARES



L'Eglise Saint Symphorien de Nuits-Saint-Georges en contrebas du Clos de Thorey

Exploitées depuis mars par l'équipe de la Vougeraie, trois nouvelles vignes entrent au sein de notre domaine portant sa surface à 37 hectares.

- **Nuits-Saint-Georges Premier Cru « Clos de Thorey » Monopole.** Des trois hectares, la moitié a été arrachée l'année dernière et sera replantée au printemps. Cette vieille vigne estimée à plus de 40 ans se situe entre notre Premier Cru les Damodes au nord et Les Corvées Pagets au sud. Pierre Vincent en a vinifié les deux derniers millésimes et connaît donc très bien cette parcelle. Située au cœur historique de l'appellation « Aux Thorey » le clos offre un terroir très bien exposé.

- **Savigny-Lès-Beaune blanc** (1,06 ha) avec deux parcelles côte à côte : « Dessus-Les-Vermots » et « Les Gollardes ». Une très bonne exposition sud-est dans la combe au-dessus du village, très ventilée sur des terres blanches et des marnes grises.

- **Corton-Charlemagne** (27 ares). Vieille vigne de plus de 40 ans avec une exposition sur le versant côté couchant de la montagne de Corton.



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

FRANCE - www.domainedelavougeraie.com

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°40. ÉTÉ 2012



L'ESPRIT DU DOMAINE



Chers amis,

Juillet en Bourgogne, cette année, c'est le soleil qui joue à cache-cache avec la pluie, les orages, les températures qui plongent et qui remontent, un peu de grêle par-ci par-là, et un vignoble qui peine. Du mildiou sur les situations humides et une course contre la montre avec nombre de traitements purifiants pour sécher les champignons qui eux trouvent leur bonheur.

Les préparations de plantes salvatrices sont nos armes pour lutter contre la propagation et nos vignerons s'y emploient sans relâche. Bientôt la vigne devra se défendre toute seule et nous comptons sur le changement de lune pour inverser la tendance d'une météo chaotique et espérer un soleil plus franc qui fera bien mûrir nos raisins malmenés. Il reste deux mois avant les vendanges, alors tout espoir n'est pas perdu ! Lorsque l'on déguste les 2011 on se réjouit de voir que même les années difficiles, la rigueur extrême aidant, les vins sont très beaux...

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



Fête de Famille
2002

Bulle fines et robe nacrée et crémeuse. Nez très ouvert, notes épicées, acacia, vanille et pain grillé. Bouche voluptueuse et racée.

Idéal pour un apéritif dinatoire, sur des toasts de gambas ou un moelleux fondant au chocolat.



Beaune Blanc
2009

Robe dorée brillante. Nez ouvert, très floral et fruits à chair blanche. Beaucoup de puissance en bouche. Une très belle fraîcheur en finale ; un flacon particulièrement délicieux en ce moment.

Magnifique sur les duos stars de l'été : tomate-basilic et melon-jambon de Parme.



Clos Vougeot
GRAND CRU 2004

Robe légèrement tuilée. Nez très ouvert avec des notes fruitées, noyau de cerise, tabac et herbes sèches. Trame délicate, un style très fin et aérien à déguster maintenant.

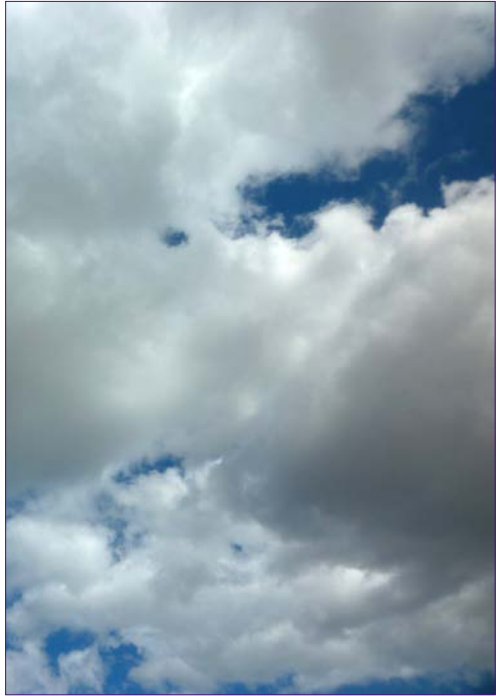
Sa délicatesse se mariera bien avec une selle d'agneau confite ou une belle entrecôte de bœuf au barbecue.

- ◆ LE DOMAINE S'AGRANDIT DE QUATRE HECTARES
- ◆ EN VIGNE : PAS DE RÉPIT POUR LES VIGNERONS !
- ◆ ELEVAGE DU MILLÉSIME 2011 : DÉCOUVERTE DU BÂTARD-MONTRACHET
- ◆ LE DOMAINE PLÉBISCITÉ À L'INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Sommaire

EN VIGNE

PAS DE RÉPIT POUR LES VIGNERONS !



une récolte limitée, hétérogène) et engendré un millerand spectaculaire. Un mal pour un bien car le mérite de ces petites baies lâches et aérées caractéristiques du **millerand**, est de limiter l'impact de la pourriture, inévitable conséquence du **mildiou** qui s'est déclaré dès le début juin. Cette maladie de la vigne est causée par un champignon qui se développe avec l'humidité, visible généralement sur les feuilles et plus rarement sur la grappe.

Enfin, dernière calamité, **la grêle** ! Elle a sévi sur Nuits-Saint-Georges le 30 juin heureusement avec beaucoup d'eau limitant son impact. Hélas au même moment à Pommard, elle a dévasté les hauts du village et notre parcelle des Petits Noizons. La vigne est comme hachée, des grumes éclatées, les feuilles déchiquetées qui ne feront plus la photosynthèse. A ce stade, la stupeur passée, on ne peut qu'attendre et voir ce qu'il pourra bien advenir d'une potentielle récolte...



La vigne de Pommard les Petits Noizons frappée par la grêle

L'année 2012 n'a pas épargné la vigne en Bourgogne et il semble que depuis 1977 la région n'ait connu pareille météo. Le cycle végétatif avait pourtant bien commencé en mars avec un mois chaud et ensoleillé.

Or depuis avril la **pluie** n'a cessé de tomber, par intermittence mais en grande quantité, laissant à peine quelques jours de répit à la nature. Des températures fraîches ont jalonné le printemps et les précipitations régulières ont ancré l'humidité dans le sol, les feuilles et les bourgeons ; insidieuse et blottie dans la plante depuis le départ, elle a bénéficié de tous les facteurs pour s'épancher.

A la mi-juin, la **fleur** soumise à ces aléas s'est étalée sur quinze jours, a coulé (annonçant



Des grappes millerandées cette année, ici au Clos du Prieuré

Peu d'armes vraiment efficaces contre ces maux. Pour nous, en **biodynamie**, nous avons multiplié les traitements avec déjà neuf pulvérisations de **super cocktails de tisanes de plantes*** contre cinq l'année dernière, un par semaine contre un tous les dix jours habituellement. Pulvérisé sur la plante, on agit ici en préventif et non en curatif. Il faut les poser avant la pluie qui rend le cuivre actif.



* Les préparations sont toutes à base de cuivre et de soufre combinés à des **algues** et des **écorces d'orange** pour la première fois (effet asséchant) :

- Ortie et prêle** (asséchant)
- Ortie et chêne** (anticryptogamique)
- Consoude** (développement de la floraison) et **lavande** (lubrifiant contre les champignons)
- Rhubarbe** (insecticide)
- Achillée mille feuilles** (contre l'oïdium)
- Ortie et romarin** (cicatrisant après la grêle)

Nous en passerons encore trois à quatre d'ici la **véraison** fin juillet/début août. Les vendanges sont estimées autour du 20 septembre. D'ici là croisons les doigts pour que le soleil revienne pour booster la maturité et le développement des fruits. Le dernier mois étant déterminant pour la vigne, restons optimistes !



Travail en vert au Clos du Prieuré à Vougeot en juillet : suppression des branches de pied

Elevage du millésime 2011 : découverte du Bâtard-Montrachet

En ce début juillet, la malo des rouges vient de finir et celle des blancs se prolonge indéfiniment... Une certaine personnalité commence à s'esquisser et une fois de plus une année pourtant « difficile » se révèle prometteuse.

2011 qui nous rappelait 2007 par son printemps chaud et précoce et son été pluvieux s'est néanmoins différencié avec plus de chaleur. Un stress hydrique important et par réaction des peaux épaisses, gages de concentration. Les vins à ce jeune stade montrent déjà une belle matière.

Deux millésimes à la fois flatteurs et charmeurs, à apprécier dans leur toute jeunesse comme bien plus tard, et des petits bijoux qui brillent, notamment sur les blancs. Les premières mises en bouteille viennent d'avoir lieu.

Et puis nous découvrons avec émerveillement notre première cuvée de Bâtard-Montrachet dont les contours se dessinent peu à peu et qui montre déjà une forte personnalité. Beaucoup de matière en bouche. Un fruit éclatant et très pur au caractère floral très ouvert.

Il est émouvant d'accueillir cet enfant bien né et gaillard en totale opposition avec le style ciselé de notre autre grand cru blanc, le Corton-Charlemagne. Ils ont encore de longs mois en fûts devant eux pour grandir encore...