

Le très beau millésime 2012 confirme sa ressemblance avec l'exceptionnel 2005 très concentré, très riche et soutenu dans sa grâce par beaucoup de fraîcheur.

Les fermentations malolactiques sont plus lentes que d'habitude et se sont prolongées tout le printemps du fait des températures basses qui ont maintenu la cave à 12 degrés jusqu'à début juin.

Les premières cuvées terminées fin mai sont les habituelles Savigny-lès-Beaune Les Marconnets, Beaune La Montée Rouge, Gevrey-Chambertin, Beaune Clos du Roi.

En plus du ouillage régulier des fûts, les soutirages ont commencé début juillet par les rouges les plus précoces et pour la première fois Pierre envisage des mises en bouteilles en septembre et non en juillet.

Leur intensité de matière doit s'affiner encore au bénéfice d'un élevage plus long. Il se trouve que les vendanges en octobre permettront une mise en toute sérénité, comme quoi la nature fait bien les choses !

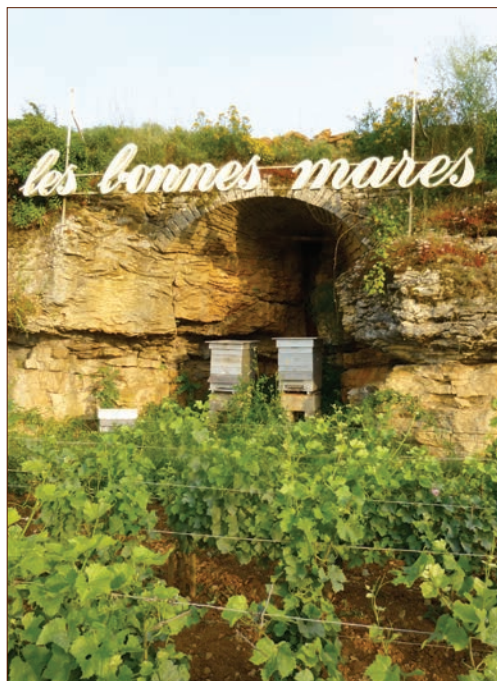
La vraie dégustation commencera après malo. Les quelques cuvées dégustables en ce moment donnent une tendance sur des arômes de fruits, une très belle matière, une très belle couleur avec une élégance et une longueur somptueuses.

Le Bâtard-Montrachet a profité avec bonheur d'une deuxième année en biodynamie qui le révèle petit à petit dans son excellence.

Et puis, le Savigny-Lès-Beaune blanc, petit dernier de l'année, a ses deux vignes séparées à l'élevage ; nous déciderons de leur assemblage en une seule cuvée ou non selon le développement de chacune.

Vivement que cette fermentation se termine pour découvrir enfin la véritable personnalité de ce jeune surdoué 2012 !

DANS NOS VIGNES DE NOUVELLES RUCHES



Pour cette troisième année de notre aventure apicole, nous avons décidé de disposer nos ruches dans des vignes idéales pour les abeilles qui semblent ne pas trop se plaire aux Evocelles, sans doute trop chaudes pour les essaims.

Nous avons ainsi posé au printemps deux ruches dans l'adorable site abrité des Bonnes Mares dessiné par une ancienne carrière façonnée par la main de l'homme.

Une autre a été déplacée à Vougeot dans l'enceinte du Clos du Prieuré en Bourgogne dans le cadre du projet national Natura 2000. L'équilibre écologique passe par le respect de la faune mais aussi de la flore autochtone de notre côte calcaire. Inciter nos bienfaitantes bourdonneuses à s'y installer en leur offrant de bonnes conditions constitue un maillon essentiel pour cette longue chaîne de vie.

L'idée qui prévaut à la récolte du miel est l'entretien de la biodiversité au sein de notre paysage viticole. L'abeille, insecte pollinisateur par excellence assure une diffusion des espèces botaniques les plus diverses. Elles sont protégées en Bourgogne dans le cadre du projet national Natura 2000. L'équilibre écologique passe par le respect de la faune mais aussi de la flore autochtone de notre côte calcaire. Inciter nos bienfaitantes bourdonneuses à s'y installer en leur offrant de bonnes conditions constitue un maillon essentiel pour cette longue chaîne de vie.



Thierry Jeannin, notre responsable viticole de la Côte de Nuits, devenu apiculteur passionné prévoit la récolte fin juillet. Mais si le miel manque comme l'année dernière, nous le laisserons dans la ruche comme nourriture d'hiver. A suivre...

DOMAINE DE LA VOUGERAIE - 7 bis, rue de l'Eglise - 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°44. ÉTÉ 2013



Sommaire

L'ESPRIT DU DOMAINE



Chers amis,

Ca y est l'été est enfin là en ce début juillet ! Après un printemps désastreux, froid et pluvieux, aujourd'hui sous le soleil tant espéré la chaleur écrasante de Bourgogne régénère l'homme et la nature qui retrouvent leur vitalité. La vigne aux entrailles gonflées d'eau, sous cet intense éclat ressuscite et croît d'au moins 50 centimètres par semaine, comme à la recherche du temps perdu... !

Nous posons en ce moment les dernières préparations biodynamiques pour modérer les menaces des champignons, oïdium et mildiou, et également intensifier cette lumière qui a tant manqué à notre vignoble. Le risque des orages est là plus que jamais, mais c'est le danger saisonnier et contre lui on ne peut pas grand-chose, à part prier Saint Vincent !

Il va s'en passer du temps jusqu'aux vendanges, encore d'ici trois mois !

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

◆ LA VIGNE, DU PRINTEMPS À L'ÉTÉ, UNE PLANTE TRIOMPHANTE !

◆ INTERNATIONAL WINE CHALLENGE : L'OR DU CLOS BLANC

◆ DE NOUVELLES RUCHES DANS NOS VIGNES

◆ NEUF MOIS D'ÉLEVAGE DES 2012

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

LES VINS DE SAISON



Beaune blanc
2008

Nez très minéral avec de belles notes de fruits blancs.
Bouche très soyeuse et onctueuse avec également un beau fruité en finale.

Accompagne avec gourmandise le risotto aux fruits de mer.



Côte de Beaune
«LES PIERRES BLANCHES»
ROUGE 2007

Nez contrasté de petits fruits noirs. Belle minéralité en bouche sur une intensité moyenne nuancée d'une certaine maturité. Une fin de bouche pleine d'énergie.

Délicieux sur un thon grillé aux herbes ou pour les Bourguignons, un jambon persillé.



Chambelle-Musigny
2006

Nez floral fin et subtil avec une légère influence de sous-bois. Une excellente profondeur avec des notes d'ouverture qui ajoutent à la complexité. Soyeux et bien équilibré.

Avec un excellent poulet (type Bresse) à la broche.

L'International Wine Challenge est l'un des plus importants concours au monde avec plus de 14 000 vins de 50 pays dégustés par 300 dégustateurs professionnels avec principalement des Masters of Wine. Notre Vougeot Premier Cru Le Clos Blanc de Vougeot 2010 Monopole vient d'y remporter pour la première fois trois trophées:

- Palme d'or du meilleur chardonnay du monde
- Palme d'or du meilleur blanc français
- Palme d'or du meilleur blanc de Bourgogne

En outre, il figure parmi les vins blancs nommés pour consacrer le meilleur blanc du monde. De plus, Pierre Vincent fait partie des trois finalistes (avec un Australien et un Chilien) dans la catégorie de Meilleur Vinificateur de Vin Rouge. Résultat très attendu le 18 juillet à Londres !

Le Clos Blanc de Vougeot 2010, « diamant serti de rubis » du Domaine de la Vougeraie depuis dix siècles, tire son éclat d'un sol très calcaire. Vin de messe des moines de Cîteaux dès 1110, il provient de la parcelle originelle, non morcelée, fait rarissime en Bourgogne. Vin mythique et mystique, il évoque la bouche ample et longue d'un Meursault, et la minéralité intense d'un Chablis. Le millésime 2010 était pourtant stressant : météo peu favorable, beaucoup de pourri, des rendements assez faibles et un début d'élevage difficile à maîtriser.

Heureusement un tri sévère de la vendange, l'utilisation de levures indigènes, les effets de la biodynamie combinés à un élevage long et une malo tardive ont offert un flacon d'exception, sans doute à ce jour le plus beau des millésimes du domaine de la Vougeraie. Un vin complexe et élégant, résolument un vin de garde.

LA VIGNE

DU PRINTEMPS À L'ÉTÉ, UNE PLANTE TRIOMPHANTE !

Début juillet nous sommes subitement passés de l'hiver à l'été en Bourgogne. Pas de printemps mais plutôt un hiver interminable, avec de la pluie, du froid et un manque d'ensoleillement qui a retardé le cycle végétatif d'un mois au moins. Une quantité de pluie inhabituelle sur les quatre premiers mois, à savoir le volume d'une année, des températures ne dépassant pas 12°C l'après-midi ; on a ainsi relevé 6 degrés le 26 juin à 6 heures du matin ! Ce temps désastreux nous a durablement poursuivis jusqu'en juin avec un ciel gris et chargé faisant de Dijon l'une des trois villes les moins ensoleillées de France !

Pour la vigne ce manque de lumière et cette humidité persistante a fait craindre fin mai le mildiou, ce champignon qui précède la fleur, car à ce moment-là le vignoble n'était pas très beau à voir : des rameaux commençaient à brunir et des inflorescences à rougir. Sans compter la grêle sur le Clos Blanc, heureusement très localisée et peu significative à ce stade, touchant seulement les feuilles.

Une petite fenêtre de 10 jours relativement secs nous a permis d'accomplir les labours sur toutes les parcelles mi-mai.

Fin juin début juillet la fleur ! Stade crucial car il détermine la quantité et la qualité des grappes à venir. Elle s'est passée dans des conditions très satisfaisantes avec peu de pluie, en s'étalant sur deux semaines. Un peu de fleurs en moins dû aux averses et au froid mais sans

commune mesure avec 2012 qui n'avait laissé que la moitié de la récolte. Ces petits grains concentrés annoncent du millerand. Il semble même y avoir une belle sortie de grappes, ce qui serait heureux après trois millésimes restreints.

Nous sommes admiratifs devant cette capacité de la vigne à vaincre des conditions aussi



difficiles pour une plante du sud craignant beaucoup plus l'humidité que la sécheresse !

Il faut dire que nous l'avons aidée avec cinq préparations biodynamiques systématiquement posées sur toutes les parcelles avant la pluie pour les protéger. Un mélange à base de bouillie bordelaise contre les champignons (cuivre contre le mildiou et soufre contre l'oïdium) toujours associée à deux tisanes de plantes : ortie, prêle, sauge, consoude, achillée mille-feuilles, citronnelle, rhubarbe.

L'ortie, outre sa vertu de stimulation, possède des propriétés cryptogamiques (contre l'oïdium et le mildiou) et nous l'avons pulvérisée tous les dix jours.

La prêle, petite plante très riche en silice est cueillie au printemps et préparée plutôt en décoction. Elle renforce les parois cellulaires contre les agressions extérieures et donne de la vigueur.

La sauge, plante d'excellence de la bio, permet de cicatrifier les blessures causées par la grêle.

La consoude favorise une meilleure floraison.

L'achillée mille-feuilles ; ses propriétés permettent de lutter contre l'oïdium.

La citronnelle utilisée en tisane est un répulsif à insectes très nombreux cette année du fait de l'humidité et de la chaleur.

La rhubarbe est utilisée pour ses feuilles très riches en acide salicylique qui est un antibactérien très puissant, à tel point qu'elles s'avèrent extrêmement toxiques utilisées autrement.

Enfin deux poudrages au soufre au moment de la fleur ont complété ces traitements contre l'oïdium toujours avec des doses minimales de 30 Kg /ha ; le soleil intense et le vent ont chassé les derniers signes de maladie. D'autant que l'annonce du beau temps pour les semaines à venir nous rassurent !



Les travaux de la vigne consistent actuellement en un relevage pour finir par les rognages décalés au mois d'août pour concentrer la sève sur les fruits. Il reste encore cent jours avant les vendanges, qui sont prévues fin septembre début octobre, renouant avec des dates classiques jusqu'il y a une trentaine d'années. L'avantage étant que nous rentrerons des raisins frais, important pour une macération



préfermentaire de qualité. L'inconvénient selon Pierre Vincent porte sur l'incertitude à cette époque sur la maturité.

Les clés d'un grand millésime : du beau temps aux trois stades : la fleur, la véraison (quand le raisin vert prend couleur habituellement mi-juillet) et les vendanges ! Le premier a été passé avec succès : il en reste deux !

Alors rendez-vous fin septembre pour notre bulletin quotidien des vendanges à lire sur notre site internet !