

2013 met en lumière  
les plus beaux terroirs

## EN CAVE

### UNE NOUVELLE CUVÉE « TERRES DE FAMILLE » EN BLANC !

Grande nouveauté cette année, la première vendange de notre nouvelle vigne de Hautes-Côtes-de-Nuits blanc acquise début 2013. C'est une grande et magnifique parcelle d'1,80 ha située au-dessus de Nuits-Saint-Georges, à Chaux exactement. Conduite en vigne haute et large, idéale pour la culture bio. En effet, ses rangs espacés de trois mètres et les pieds d'un mètre montent à 2,50 m environ et permettent une meilleure aération du feuillage, moins de maladies et de risque de gel. Et bien sûr, pour les vendangeurs c'est beaucoup plus facile car on n'a pas à courber l'échine.

Ses raisins entreront majoritairement dans la toute nouvelle cuvée blanche « Terres de Famille », petite sœur de son aînée rouge. Comme elle, elle se devra d'être d'un haut niveau, plus qu'un simple Bourgogne, autorisant, pour ce faire, les replis (déclassement d'appellations hiérarchiquement supérieures) d'autres vignes pour l'assemblage final ciselé en fin d'élevage.

Bien que l'année ne semble pas être vraiment très favorable aux blancs fragilisés, nous espérons bien transformer ce bel essai ! Environ 10 000 bouteilles à découvrir d'ici un an.



Juste après les vendanges, le Musigny se pare des couleurs de la Côte d'Or en octobre...

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

FRANCE - [www.domainedelavougeraie.com](http://www.domainedelavougeraie.com)

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

[vougeraie@domainedelavougeraie.com](mailto:vougeraie@domainedelavougeraie.com)



# La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE

N°45. SPÉCIALE VENDANGES 2013



## L'ESPRIT DU DOMAINE

Chers amis,

Les vendanges 2013 resteront dans les mémoires comme longues et tardives : commencées le 26 septembre elles se sont terminées le 14 octobre. Quasiment trois semaines compliquées à cause d'un temps incertain, humide et frais qui a menacé la maturité, apporté de la pourriture, nécessité un tri fastidieux mais indispensable, et exigé une vraie réactivité. Un sérieux défi pour le vinificateur !



Le bilan de ces vendanges est positif mais assez contrasté avec des raisins très hétérogènes en fonction des parcelles/appellations. Et, pour la quatrième année consécutive une récolte peu abondante avec un faible rendement en jus et beaucoup de millerand dû à une fleur malmenée en juin.

Les vignes grêlées sur Beaune ont donné peu de quantité mais malgré tout offert de bonnes surprises. La Côte de Nuits est plus satisfaisante tant en terme de quantité que de qualité.

Une bonne proportion de vendange entière aura ainsi pu être réalisée grâce à de bonnes maturités phénoliques. Enfin, la belle acidité nous permet de prétendre à des vins de garde et la concentration au décuve est enthousiasmante ! L'élevage débute alors que la Côte se pare d'Or...

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

◆ DES VENDANGES  
AUTOMNALES  
LABORIEUSES

◆ 2013 MET EN LUMIÈRE  
LES PLUS BEAUX  
TERROIRS

◆ UNE NOUVELLE CUVÉE  
« TERRES DE FAMILLE »  
EN BLANC

◆ NOUVELLES HAUTES-CÔTES  
BI-COLORES

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

## LES VINS DE SAISON



*Vougeot Premier Cru*  
LE CLOS BLANC DE VOUGEOT  
2006 MONOPOLE

Robe jaune clair, lumineuse.  
Nez d'une grande finesse, parfums  
citronnés, note toastée. Structure  
vibrante, ronde et opulente accom-  
pagnée sur la longueur : finale cacotée  
et fruits blancs.

Aime les sashimis et sushis,  
les ceviche de daurade avocat,  
coriandre, ou encore les fromages  
de brebis.



*Charmes-Chambertin*  
GRAND CRU  
LES MAZOYÈRES 2006

La superbe et expansive complexité  
aromatique monte crescendo : petits  
fruits noirs, épices puis boisé caramel.  
Bouche sauvage sur une trame de  
fraîcheur.  
Densité, concentration et puissance  
prélude à une finale longue et  
profonde.

A déguster sur du canard rôti ou  
confit, de la dinde au chou, ou  
encore du filet de bœuf.



*Pommard*  
LES PETITS NOIZONS  
2005

Sa robe profonde rouge grenat annonce  
sa puissance.  
Très belle étoffe de taffetas et beau fruit  
en pleine maturité.  
Complet et dense, il est en pleine  
gloire mais continuera de évoluer  
encore très bien.

Idéal sur un fromage de type Brie.



## LA VIGNE

### 2013 : DES VENDANGES AUTOMNALES LABORIEUSES



Après un printemps froid et terriblement pluvieux, la vigne avait ressuscité grâce à un été radieux, chaud et ensoleillé. Et puis, le 5 septembre, changement de lune, changement de temps. Le froid est arrivé de nouveau menaçant la maturité des raisins, retardant encore la récolte. Heureusement quelques embellies ont fini par faire mûrir les fruits fragilisés par une humidité constante.

Les vendanges ! Moment plus intense que jamais car cette année le climat très chaotique ne nous a pas épargné le stress. Les vignes ont été visitées tous les jours pour jauger les raisins, les simples analyses ne suffisant pas ; il fallait également bien observer la baie, son état général, sa souplesse. Autant de détails qui évoluaient très vite avec cette douceur humide qui enveloppait la Bourgogne. Avec 70 parcelles différentes il ne fallait pas se tromper : attendre faisait progresser les sucres mais aussi

les risques de pourriture, pas assez attendre c'était l'excès d'acidité. Nous visons l'équilibre idéal entre sucres et acidité. C'est donc en cette toute fin de septembre, renouant avec des dates d'autrefois, que nous avons enfin récolté le fruit de notre travail.

C'est sous une **hygrométrie de 80%** que nos équipes ont vendangé. Il a fallu se dépêcher car ces conditions instables faisaient évoluer les baies d'un jour à l'autre avec la menace du botrytis. Il s'agissait d'évaluer le meilleur compromis entre développement de la maturité et de la pourriture pour le choix des parcelles dans une véritable lutte contre la montre que menait d'ailleurs toute la Bourgogne d'un seul mouvement.



Nous nous félicitons plus que jamais d'avoir eu une table de tri vibrante car tout ce qui avait été grêlé et qui pouvait encore rester accroché à la grappe comme les raisins secs, a été éliminé à travers une grille, ce qui serait impossible à la main. Le tri restera cette année une condition sine qua non de la qualité.

En cuverie aussi c'est la nature fraîche de l'automne qui a impulsé un rythme progressif aux cuvaisons, longues macérations préfermentaires idéales pour l'extraction de la couleur et des arômes de fruit bien marqués.

Les cuves ont été naturellement maintenues à 12 degrés avec un remontage après une nuit puis un par jour. Le très beau Clos Vougeot s'est avéré offrir le plus beau volume depuis 2009 et mériter une proportion de vendange entière.

L'une des caractéristiques du millésime semble être la **couleur intense** des rouges qui se percevait dès l'éraflage. Les peaux de nos pinots noirs (à jus blanc) qui teintent le vin rouge étaient très épaisses pour avoir pu résister à la chaleur estivale, concentrant ainsi les **anthocyanes**, très bon signe, et les plus beaux tannins. Ceux des pépins beaucoup moins nobles et pas toujours mûrs ont exigé quant à eux une grande vigilance au pigeage pour ne pas en extraire d'amertume.

Les blancs débourbés en une nuit ont été entonnés dès leur départ en fermentation et poursuivent actuellement leur première transformation.

Les **décuvages et pressurages** des rouges se sont finis fin octobre. Le jus de goutte soutiré par le bas de la cuve de macération est mis en cuve inox. Il représente les trois-quarts du volume de la cuvée. Les cuves bois de vinification sont alors vidées à la main ; un travail sportif qui consiste à sortir à la pelle le gâteau composé de peaux, pépins, rafles. Pressé il donnera le dernier quart du jus, le jus de presse, filtré à travers son propre marc sur le pressoir vertical,



ensuite assemblé au jus de goutte. Le vin est entonné dès le lendemain, par gravité, dans les tonneaux de la cave juste en-dessous.

80% de fûts de chêne de Cîteaux sont aujourd'hui utilisés au domaine, mariant l'histoire millénaire de Vougeot à l'harmonie géologique et spirituelle. Un parti pris très original et unique en Bourgogne.



## *Nouvelles Hautes-Côtes bi-coulores*

Deux nouvelles vignes en Hautes-Côtes de Beaune et Hautes-Côtes de Nuits rejoignent le domaine cette année.

**3 hectares sur Nuits-Saint-Georges :**  
1,80 ha en blanc (voir article) pour une toute nouvelle cuvée Terres de Famille blanc+ 1,20 ha en rouge  
3 hectares sur Beaune en rouge

Les rouges entreront dans la cuvée Terres de Familles rouge qui du coup double de volume pour notre plus grand bonheur !

