

Notre nouveau chef de culture de la Côte de Beaune

Raphaël Speranza, ce Beanois bientôt trentenaire et jeune père de famille, jusqu'à présent second de l'équipe de la Côte de Beaune et tractoriste pendant dix ans devient notre chef de culture sur le vignoble de Beaune qui compte précisément 14,28 hectares.

Il a cinq personnes avec lui pour suivre nos vignes du nord au sud depuis Aloxe-Corton jusqu'à Chassagne-Montrachet, soit 18 parcelles distantes de 26 kilomètres !

Dans l'esprit qui prévaut au domaine de la culture biodynamique, il travaille main dans la main avec Pierre Vincent et ils décident ensemble des traitements phytosanitaires, des dates de labours, des plantations et repiquages, du calendrier des tâches essentiellement manuelles et minutieuses qu'exigent le pinot noir et le chardonnay en Bourgogne, guidés par le calendrier lunaire et notre climat continental.

Sa sensibilité à la terre et au rythme de la nature accompagnent son sens de l'organisation et notre confiance pour soigner ce beau terroir avec respect et professionnalisme.

LA VIGNE

TRAVAUX D'HIVER DANS LES VIGNES

LE BUTTAGE. Les vignes ont été buttées avant le gel dans leur quasi-totalité avant Noël ; d'une part pour la protection des jeunes pieds contre le froid, d'autre part pour décompacter les sols surtout après une année compliquée qui a nécessité nombre de passages du tracteur. Ainsi, au printemps, le débattage permettra-t-il d'aérer un sol bien meuble et également de couper les racines en surface. Ceci oblige la vigne à se développer en profondeur, à puiser loin dans le sol les éléments nutritifs qui nourrissent nos vins. Lorsque l'on travaille de la sorte le qualificatif de *vin de terroir* prend tout son sens !

LE TRAVAIL DU SOL pour le domaine est aussi important que celui de la taille car un sol bien préparé signifie une vigne qui se développe bien, à qui l'on donne toutes les chances de vivre longtemps.

LA TAILLE a suivi début janvier évitant les nœuds lunaires et les jours de gel où les baguettes sont cassantes comme du verre. Il ne faut pas la faire trop tôt pour éviter de laisser trop longtemps les plaies de taille ouvertes et sensibles aux maladies du bois, ni trop tard avant la reprise de la sève. Les dernières vignes seront les grands crus en mars.

Nous avons également arraché les 60 ares de la vigne des Galands dans le bas de Gevrey-Chambertin aux pieds manquants et de plans médiocres. Si le temps le permet, à savoir une météo favorable avec peu d'humidité, nous allons les replanter d'ici le printemps.



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°46. HIVER 2013-2014



sommaire

L'ESPRIT DU DOMAINE



Chers amis,

Après des vendanges très tardives, l'élevage est retardé et votre lettre aussi ! Nous suivons le rythme de la nature... Alors que nous bichonnons les ultimes et sublimes 2012 qui sont encore en cave pour leurs deux derniers mois, s'installe tout doucement l'élevage des 2013.

Le vignoble est en repos hivernal, mais la douceur fait pleurer la vigne. Heureusement de petites vagues de froid calment les ardeurs, mais c'est surtout l'humidité qui enrobe la Bourgogne de ses brouillards et pluies intermittentes ; la nature est gorgée d'eau.

La lumière montante annonce le printemps et avec lui la reprise de la végétation...

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

◆ EN CAVE
FIN D'ÉLEVAGE DU
SOMPTUEUX 2012
DÉBUT D'ÉLEVAGE
DU MILLÉSIME 2013

◆ ELEVAGE DE
LA NOUVELLE CUVÉE
TERRES DE FAMILLE
BLANC 2013

◆ NOTRE NOUVEAU CHEF
DE CULTURE
DE LA CÔTE DE BEAUNE

◆ TRAVAUX D'HIVER
DANS LES VIGNES

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

LES VINS DE SAISON



Corton Charlemagne
GRAND CRU
2007

Nez élégant, fleur d'acacia, notes légèrement boisées et salines. Grande précision aromatique, minéralité, richesse et équilibre parfait. Bouche souple et ronde, l'ensemble est généreux et solaire. Puissance et excellente persistance.

Joli mariage sur un envol d'ailes de raie aux câpres.



Gevrey-Chambertin
LES ÉVOELLES
2009

Nez floral et délicat de framboise, Texture élégante et fraîche avec une acidité vivace. Tannins fondus et harmonieux, très long en bouche. Très équilibré : grande classe ! Exquis en ce moment et pour très longtemps.

Succulent sur des aiguillettes de canard.



Nuits-Saint-Georges
PREMIER CRU LES DAMODES
2009

Exalte la cerise noire, les épices et la réglisse. Structure bien charpentée. En bouche, des tannins soyeux se marient à un fruité fin et charnu. Une finale immense, de l'ampleur et de la générosité. Une magnifique bouteille !

Accompagnera un plat bien français : les ris de veau.

L'HIVER EN CAVE

FIN D'ÉLEVAGE DU SOMPTUEUX 2012

Les superlatifs sont de mise pour 2012 !

Le millésime bijou entame sa dernière phase d'élevage qui devra se clôturer au printemps avec les **dernières mises** selon un calendrier désormais bien établi. Une première série - les villages de la Côte de Beaune - a été embouteillée juste après les vendanges 2013 soit un an d'élevage. Une deuxième mise avant Noël pour les premiers crus et grands crus rouges avec quinze mois d'élevage. Enfin troisième et dernière mise à venir en mars avec les derniers blancs et 18 mois d'élevage.

Les **premiers blancs** ont été soutirés mi-décembre et s'harmonisent en cuve. Les rouges eux doivent y passer un cycle lunaire entier avant d'être mis en bouteille pour s'homogénéiser et se clarifier.

En plus 2012 nous a offert de jolies **surprises** : le **Pommard Les Petits Noizons** pourtant grêlé et qui a néanmoins donné cinq pièces au lieu des 18 habituelles d'un vin qui ne porte aucun

goût ni aucune trace de grêle. Au contraire, il est exquis !

Le **Vougeot Clos du Prieuré** rouge pour la première fois vinifié avec une forte proportion de vendange entière (trois-quarts non égrappés) se révèle somptueux.

Enfin sur la Côte de Nuits, le **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Clos de Thorey Monopole**, vinifié pour la troisième fois par Pierre Vincent, très bon, très fruité et sans aucun boisé apparent. Deux années pleines de culture biologique l'ont nettement amélioré et c'est particulièrement enthousiasmant !

2012 confirme sa grandeur tout à fait exceptionnelle. Des vins très concentrés, une très belle matière sur le fruit, un **superbe équilibre** sucre acidité grâce à un été sanitaire excellent dû à un bel été. Tout serait parfait si ce n'était la **minuscule récolte**.

DÉBUT D'ÉLEVAGE DU MILLÉSIME 2013



Les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas ! 2013 a été littéralement sauvé des eaux, si l'on peut dire ! Les vendanges ayant commencé avec un mois de retard sur une année normale, et le cycle de travail à la cave s'adapte à ce calendrier inhabituel. Les premiers **décuvages** ont eu lieu la veille de la Toussaint et la fin de l'entonnage la veille de la vente des Hospices de Beaune en novembre !

Les **fermentations malolactiques** des rouges ont commencé début janvier, un peu plus tôt que d'habitude sans doute portées par la douceur ambiante qui a tardé à rafraîchir les caves. Ce n'est pas sans évoquer les *malos* plus précoces de 2011.

Vu les conditions très difficiles de l'année nous sommes soulagés car la couleur est dense, un très bon signe.

Un profil se dessine sur de **belles qualités de tannins**, sur un style **friand, croquant** avec un beau fruité. Infinies nuances du pinot noir : si en 2012 nous étions plutôt sur des notes de petits fruits noirs comme le cassis ou la mûre, 2013 s'exprime lui sur les petits fruits rouges, groseille, framboise.

Les **blancs** quant à eux, finissent leur fermentation alcoolique ; restent encore Le Clos Blanc et le Hautes-Côtes de Nuits qui grignotent leurs derniers sucres.

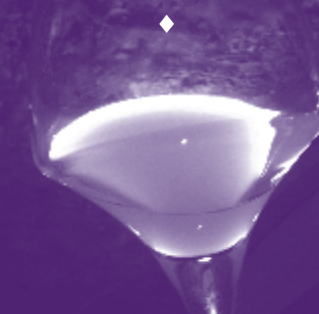
Mais ce n'est que le tout début, il reste encore un long chemin à parcourir ; nous sommes à la croisée de deux millésimes qui se seront côtoyés dans les caves six mois tout au plus... D'une même famille mais si différents !

Elevage de la nouvelle cuvée Terres de Famille blanc 2013

Et c'est une nouveauté cette année annoncée dans notre lettre précédente, ce petit dernier des Hautes-Côtes de Nuits vient élargir le cercle des blancs avec une vingtaine de pièces. Il nous fait un peu penser au Côte de Beaune Les Pierres Blanches dans un style plus minéral et plus fruité. Il entrera majoritairement dans la nouvelle cuvée de Terres de Famille Blanc en assemblage sans doute avec du Beaune, voire du Savigny-Lès-Beaune ou encore du Côte de Beaune, même s'il est bien trop tôt pour imaginer les assemblages ! Nous élevons ce Hautes-Côtes avec une proportion importante de gros fûts de 450 litres qui le patinent très légèrement.

Par contre les rouges sont élevés dans des pièces traditionnelles bourguignonnes de 228 litres qui permettent plus de micro-oxygénation pour arrondir leurs tannins.

Les vins des cuvées Terres de Famille rouge comme blanc sont élevés avec une très faible proportion de fût neuf, de 15% environ, juste pour souligner leur structure.



Pierre Vincent déguste les 2013 avec Blandine Cambier, son assistante, bientôt en congé de maternité