

Le Charlemagne, un blanc impérial !

EN CAVE

SUITE ET FIN DE L'ÉLEVAGE DES 2013



Nous privilégions toujours le **caractère fruité et élégant** qui, en 2013, nous impose un élevage plus court ; trop long nous aurions des tannins qui risqueraient d'assécher le vin. C'est pourquoi l'été dernier déjà une petite série a été mise en bouteille en juillet après dix mois d'élevage : le Côte de Beaune *Les Pierres Blanches* blanc, le Beaune *La Montée Rouge*, le Beaune blanc, le Savigny-Lès-Beaune blanc, le Beaune premier cru *Clos du Roi* et le Bourgogne rouge *Terres de Famille*.

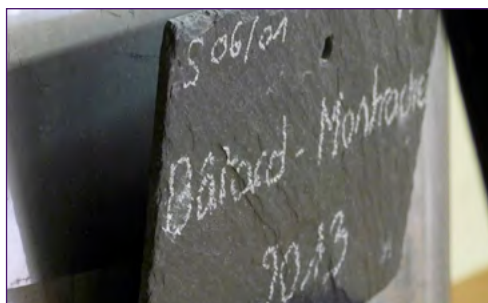
Nous sommes d'ailleurs très heureux de pouvoir proposer cette cuvée en plus grand volume, désormais d'environ 15 000 bouteilles, grâce à l'apport des nouvelles vignes en Hautes Côtes. En effet, pour la première fois viendront s'ajouter dans cette cuvée du Hautes-Côtes de Beaune et du Hautes-Côtes de Nuits au traditionnel Bourgogne du secteur de Vougeot avec le déclassement habituel d'une partie du Beaune *La Montée Rouge* et du Savigny-Lès-Beaune *Les Marconnets*.

Pour les autres vins, nous avons fait une **deuxième mise** juste avant Noël, toujours en lune descendante, principalement en appellations de la Côte de Nuits : tous les villages, le Gevrey-Chambertin *La Justice*, *Les Evocelles*, *La Vigne En Foule*, le Chambolle-Musigny, le Nuits-Saint-Georges *Clos de Thorey*, et enfin le Clos Vougeot.

Troisième et ultime embouteillage pour les rouges, mi-janvier avec les derniers **grands crus**.

Enfin la mise qui clôturera le millésime 2013 se fera en mars avec les derniers grands **blancs** : Vougeot Le Prieuré, Le Charlemagne, Le Bâtard-Montrachet et Le Clos Blanc de Vougeot.

Petite nuance de préparation avant la mise en bouteilles : tous les rouges sont soutirés un



mois avant et finissent leur élevage en cuve où chaque tonneau se fond aux autres pour offrir une **cuvée harmonieuse**. Quant aux blancs, ils vivent eux trois mois d'élevage final en cuve afin de rapporter du fruit et de la fraîcheur.

Le **millésime 2013** se caractérise par une belle acidité qui rappelle 2010 mais avec plus d'ouverture, un peu comme les 2007 ou les 2011. Nous aurons un beau potentiel de garde dans les belles cuvées, surtout celles de la Côte de Nuits, la Côte de Beaune ayant été touchée par la grêle. Et puis c'est une belle année à blancs à découvrir d'ici quelques mois...

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° 49 - HIVER 2015



L'ESPRIT DU DOMAINE

Chers amis,
L'hiver continental nous apporte froid, vent, neige et gelées et conserve les températures de cave basses, ralentissant les malos des 2014. Rien que de très normal et bénéfique pour nos vignes et nos vins qui aiment suivre le fil de saisons bien marquées. La grandeur espérée du millésime demeure une allégation, voire un mystère avant sa métamorphose lactique !



Alors que le millésime 2013 vit ses derniers instants au domaine avant son ultime embouteillage en mars, nous vivons une parenthèse plus calme avant le renouveau du printemps.

L'occasion de se réchauffer en découvrant le marc blanc et la fine ambrée présentés en fin d'année, qui offrent une autre vision de la transformation du raisin en de chaleureux effluves spiritueux nés en Bourgogne des meilleurs terroirs et des savoir-faire immémoriaux. L'originalité de leur couleur inversée signe l'esprit du domaine dans sa quête de l'excellence !

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

LES VINS DE SAISON



Côte-de-Beaune
LES PIERRES BLANCHES 2010 BLANC

Robe jaune légèrement dorée, limpide. Nez floral et un peu citronné. Bouche douce et savoureuse de fruits à chair blanche avec des notes d'amande.

Vin idéal en apéritif ou avec des poissons comme de la sole au beurre citronné.



Pommard
LES PETITS NOIZONS 2009

Robe rouge grenat foncé. Nez démontrant une certaine puissance du vin avec des arômes intenses de fruits noirs et de cerise. Bouche imposante de matière sans aucune dureté avec un boisé très bien intégré.

A accorder par exemple avec un carré d'agneau.



Bonnes Mares
2002 GRAND CRU

Robe rouge grenat avec un disque légèrement orangé marquant son évolution. Nez très parfumé où se mêlent des arômes floraux (rose), de cuir fin, de boisé délicat et de fruit noir. Belle fraîcheur en bouche, tannins agréables et fondus avec de belles notes de tabac et de sous-bois. Vin intense et délicat, puissant et fin en même temps, cette singularité qui convient si bien au Bonnes Mares ! *A sublimer avec un canard aux olives !*

- ◆ DÉBUT D'ÉLEVAGE DES 2014 : UN BOISÉ DOUX
- ◆ SUITE ET FIN DE L'ÉLEVAGE DES 2013
- ◆ L'HIVER DANS LES VIGNES : POLAIRE !
- ◆ LE CHARLEMAGNE, UN BLANC IMPÉRIAL !

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

Sommaire

LA VIGNE

L'HIVER DANS LES VIGNES : POLAIRE !

Enfin **un vrai hiver** comme on les aime sous notre climat continental ! Nous avons besoin de saisons bien marquées pour accompagner le travail du vigneron, et en ce moment le froid nous est très utile pour assainir la faune, notamment détruire les insectes trop présents l'été dernier. La gelée de Noël entre moins 2 et moins 9° a été salvatrice, d'autant plus que cela faisait un an qu'il n'avait pas gelé.

◆
Puis la **neige** début février et le très fort vent du Nord la première semaine du mois donnait un ressenti de moins 15 et nous rappelait notre cher cousin le Québec !

◆
Pour les tractoristes le froid sec permet de bien butter les vignes, un travail qui consiste à former une butte de terre autour du pied de vigne comme un rempart de protection naturelle contre le gel. En janvier ils avaient déjà fait une bonne partie des 44 hectares : le secteur de Puligny-Montrachet, Beaune, Gevrey-Chambertin, le grand Clos de Thorey à Nuits-Saint-Georges et Le Prieuré à Vougeot.

◆
Au printemps ils enlèveront ces petites buttes de terre, ce sera le **débuttage**, toujours au tracteur, et si la terre a bien été gelée les mottes se casseront facilement, auront un peu la consistance de la farine, la terre sera ainsi bien **décompactée** et elle respirera l'air vivifiant du renouveau, du réveil de la nature. Les années où il ne gèle pas on a plutôt de la glaise et du coup des sols à contrario difficiles à travailler.

◆
A cette époque c'est aussi le moment de la **taille**, ce geste si essentiel à la bonne croissance de la vigne et qui la sculpte pour les années à venir. Les vignerons ont commencé par tous les bas de coteau : les Bourgogne, les villages, La Montée Rouge à Beaune, Savigny-Lès-Beaune et les bas de



Gevrey-Chambertin. Pendant le gel par contre on ne taille pas. Les baguettes sont trop cassantes. On en profite pour faire le brûlage des bois. Ils finiront comme toujours par les grands crus pour leur éviter au maximum le risque de gels tardifs.

◆
L'hiver c'est aussi le moment de faire les **réparations** des piquets de bois du palissage, les changements de fils, etc... La végétation encore au repos jusqu'au printemps ne nous impose pas encore son rythme infernal...

◆
Enfin nous sentons la lumière arriver. Elle annonce la première le changement de saison, déjà les jours s'allongent et d'ici un mois nous rentrerons théoriquement dans une autre dynamique de la nature, son réveil...

Début d'élevage des 2014 : un boisé doux

Tous nos vins sont élevés en fût de chêne mais avec une tendance à utiliser de moins en moins de bois neuf. Nous sommes désormais autour d'un tiers seulement de fût neuf au domaine. L'idée est plutôt de valoriser le fruité et la minéralité et d'éviter les notes toastées, boisées ou de pain grillé. En effet ces notes très séduisantes au premier abord peuvent s'avérer très prégnantes et masquer le fameux terroir de Bourgogne aux nuances infinies. Notre ligne de conduite a toujours été depuis le début de débusquer ce fameux goût de terroir, la quête du Graal du vigneron !

Plus on va crescendo, plus le raisin est concentré, dense et riche et permet de supporter le bois. Ainsi sur nos premières appellations Bourgogne nous nous autorisons 20% de fût neuf. Sur les villages et premiers crus environ 30, et sur les grands crus en moyenne 40. Mais tout est bien sûr question de nuance, selon les vignes, les raisins et les millésimes.

Nous tendons en général avoir dans toutes les années un assemblage harmonieux de bois, avec un fût neuf, un fût d'un vin et un fût de deux vins qui nous semble aujourd'hui la **proportion d'équilibre**.

A ce jour, début février alors que janvier la cave était fraîche autour de 10-12 degrés, le froid persistant et salutaire ralentit toute activité bactérienne et aucun blanc n'a commencé sa malo. Tous ont été **bâtonnés** deux fois en novembre et deux fois en décembre, un rythme normal.

Pour les rouges, une partie des secondes fermentations a commencé, sur les mêmes vins que d'habitude, le Côte de Beaune, le Beaune La Montée Rouge, le Beaune Clos du Roi... Certaines cuvées montrent une petite réduction persistante à surveiller. Peut-être devons-nous les soutirer, nous attendons gentiment pour voir comment les choses évoluent.

