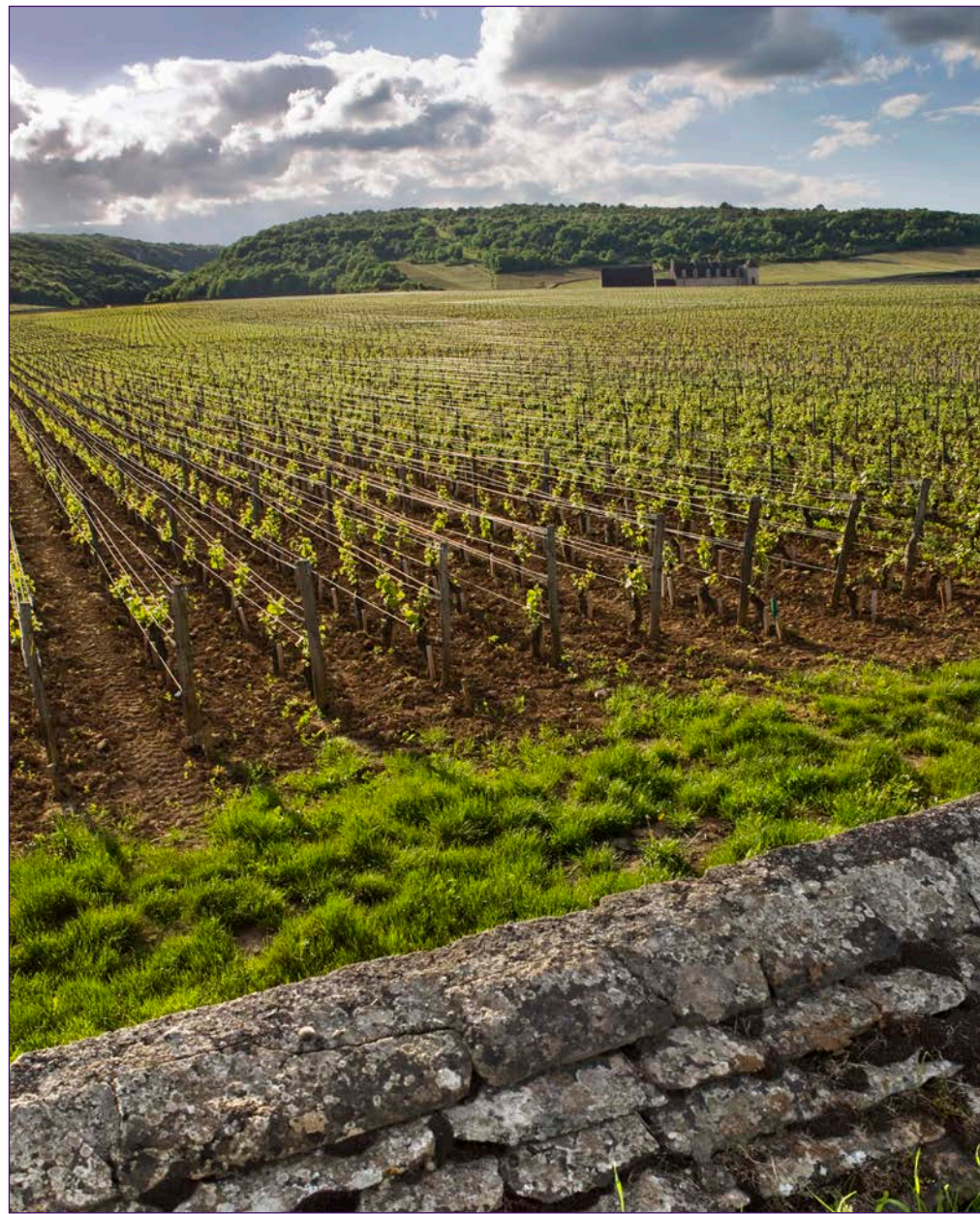


*En cave
Admirable élevage
des 2014*

LA VIGNE AU PRINTEMPS



Début mai, la parcelle basse du Clos Vougeot

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° 50 - PRINTEMPS-ÉTÉ 2015



sommaire

L'ESPRIT DU DOMAINE

Chers amis,

Numéro spécial en images, ou presque, une fois n'est pas coutume pour ce cinquantième numéro ! Depuis 2001, vous vous informons des travaux de la vigne et de la cave au fil des saisons sur nos avancées, nos réflexions, notre actualité et tout ce patient travail qui rythme notre quotidien bercé par le mouvement de la terre et du cosmos, de la pluie, du soleil, du vent, des températures, pour donner au raisin toute ses chances de mûrir avec équilibre et concentration. Notre quête est patiente, précise, faite de mille détails et chacun des membres de l'équipe contribue à ce travail d'excellence.



Le jeune Benjamin, l'assistant de Pierre part le 31 juillet et l'un des hommes clé du domaine qui veille sur la cave depuis 10 ans, Jean-Luc, nous quitte pour accompagner son épouse, et nous en avons le cœur serré. Mais ainsi va la vie, avec son cycle de renouveau...

La Bourgogne est aujourd'hui sous la canicule et nous espérons que nos raisins, en véraison, résisteront à ces excès de la nature...

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

LES VINS DE SAISON



*Beaune
BLANC 2011*

Robe Jaune dorée. Notes boisées, pomme verte, zeste de citron, pointe florale et touches d'épices. Richesse en bouche, bonne énergie et intensité, une souplesse et une bonne persistance avec une finale agréable et équilibrée. Un caractère minéral qui lui assure aussi beaucoup de dynamisme.

A déguster cet été sur des langoustines grillées au gingembre, un tourteau, du guacamole...



*Savigny-lès-Beaune
BLANC 2012*

Robe jaune clair brillante. Nez très ouvert avec des arômes de fruit blanc et des notes citronnées. Très belle minéralité en bouche, superbe fraîcheur soutenue par une belle rondeur. Vin présentant une superbe finale permettant de prolonger le plaisir aromatique.

Accompagnement estival : gaspacho au chèvre frais.



*Bourgogne Pinot Noir
TERRES DE FAMILLE 2012*

A l'œil, jolie densité grenat de la robe. Nez très parfumé sur un bouquet de cerises noires sucrées, fleurs et épices mêlées.

Bouche aux tannins et boisé très bien intégrés lui conférant une belle matière tout en équilibre.

Un mariage gourmand : du bœuf de Galice (ou d'ailleurs !) cuit à l'unilatérale.

- ◆ LA VIGNE ÉBOURGEONNAGE DE PRINTEMPS
- ◆ 2015 UNE MÉTEO EN DENT DE SCIE
- ◆ EN CAVE ADMIRABLE ÉLEVAGE DES 2014

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

LA VIGNE

ÉBOURGEONNAGE DE PRINTEMPS



Relevage début juin



Evasivage fin mai

Début mai l'ébourgeonnage, aussi appelé en Bourgogne évasivage, consiste en une ultime correction sur la plante, un travail en vert très ciblé. Seuls les vignerons expérimentés sont autorisés à le faire. Cela représente trois semaines à un mois de travail précis, au doigt, qui consiste à enlever le surplus de grappes en formation avant la floraison, pour laisser grossir les autres. Avec la taille, c'est le travail le plus délicat sur la plante et qui affecte et le rendement et la qualité des grappes. Toutes les vignes ont été évasivées.



Griffage du sol au cheval sur la parcelle En Charlemagne par Monsieur André, le 1er juillet.

Cueillette de l'achillée Millefeuille à l'herberaie du domaine, fin juin.



*Dans les vignes
Météo en dent de scie,
vigneron scié !*

Début avril, le débourrement (sortie des bourgeons) signe le réveil du printemps. Nous avons passé les préparations biodynamiques 500 pour renforcer l'activité microbologique du sol sous une alternance de froid de soleil. Le débattage, griffage, et labour s'est fait au cheval dans les situations les parcelles les plus abruptes. Le retard végétatif a été très vite rattrapé avec la canicule que nous vivons depuis fin juin - le thermomètre ayant même dépassé les 40° - et surtout s'étalant déjà sur 15 jours sans interruption !

Heureusement les nuits sont relativement fraîches mais certains signes de sécheresse apparaissent. Dans les vignes l'accolage (deuxième relevage tout en remplaçant les rameaux dans le rang) s'est terminé début juillet. Ensuite les équipes se sont concentrées sur les jeunes vignes en réalisant du piochage manuel dans le but d'éliminer l'herbe autour des ceps, puis ce sera la tonte des abords de vignes afin d'avoir des accès facilités au moment des vendanges.



Premiers pétales de la fleur de vigne le 4 juin