

CONCOURS PHOTO

LA PLUS BELLE PHOTO DU CLOS BLANC DE VOUGEOT !

Notre concours de photo est terminé. Merci à tous ceux qui ont participé car nous avons de très belles images du Clos Blanc, de New York à l'Italie (Pise), de la lune (!), et prises dans la vigne elle-même, que vous pourrez admirer au domaine.

Le gagnant est **Lars Bertelsen du Danemark** et voici sa petite Sirène de Copenhague cajolant son cher Clos Blanc de Vougeot !

Bravo et merci à tous !



En septembre suivez en ligne nos vendanges sur le nouveau site du domaine revu complètement à cette occasion : www.domainedelavougeraie.com

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°32. Été 2010



L'ESPRIT DU DOMAINE

Chers amis,

Après un printemps interminablement hivernal, nous sautons brusquement à pieds joints dans l'été sous des températures caniculaires. Résultat la vigne qui a languie et parfois souffert du froid et de la pluie puise au soleil ses forces lumineuses et vitales et repart de plus belle toute ragaillardie, ses feuilles se délectant de photosynthèse.

Plus pimpante que jamais, nous la stimulons avec d'aromatiques tisanes de fleurs, d'écorces, de plantes, et elle nous redonne le moral. Alors nous osons imaginer une ultime saison sublime avant des vendanges parfaites ! Mais là c'est encore du domaine du rêve en priant Saint Vincent que la grêle nous épargne jusqu'au bout, encore tout l'été !

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



◆ LA SAISON DE LA VIGNE DE L'HIVER À L'ÉTÉ SANS TRANSITION

◆ MISE PRÉCOCE DES PREMIERS 2009 POUR CAPTURER L'INTENSITÉ DU FRUIT DANS SA JEUNESSE ÉCLATANTE !

◆ INTERNATIONAL WINE CHALLENGE, LE BONNES MARES 2008 TRIPLEMENT PLÉBISCITÉ !

◆ DES RUCHES AUX EVOCELLES !

◆ LA PLUS BELLE PHOTO DU CLOS BLANC !

Tous les vins du domaine de la Vougeraie sont cultivés en biologie

LES VINS DE SAISON



Vougeot
Clos du Prieuré Rouge
MONOPOLE 2006

Robe magnifique, dense et brillante. Nez très parfumé de fleurs, de fruits. En bouche harmonie sucrée-salée, beaucoup d'ampleur et de finesse. Idéal sur des fromages frais de vache de la même veine que l'Amour de Nuits.



Gevrey-Chambertin
LA JUSTICE 2000

Robe encore jeune, très légèrement évoluée. Nez assez ferme avec des arômes d'évolution type sous-bois. Rétro sur des notes de fruits noirs. Bouche structurée avec une belle fraîcheur. Accompagnera pour l'été des viandes blanches et des fromages plutôt puissants type Epoisses et Ami du Chambertin.



Vougeot
Clos du Prieuré blanc
MONOPOLE 2004

Robe pâle. Très Prieuré : «riche et puissant» aux douces notes mentholées. Très onctueux et équilibré en bouche. Ravit les entremets estivaux : flans froids au poisson ou au fromage de chèvre, herbes et légumes.



Sommaire

L'ACTUALITÉ

LA SAISON DE LA VIGNE DE L'HIVER À L'ÉTÉ SANS TRANSITION



à rattraper petit à petit le retard dans la saison, la chlorose a disparu et le soleil et la chaleur ont chassé avec la bouillie bordelaise les foyers de mildiou.

À ce jour, au 5 juillet, on s'est déjà bien activé dans les vignes c'est le moment de l'année où l'on ne sait plus où donner de la tête. On a déjà fait huit traitements en plus des nombreuses tisanes à base d'ortie, de prêle, de pissenlit, de chêne (écorce et feuille), de tanaïse, de consoude, d'achillée mille feuilles et de citronnelle mélangée à de la bouillie bordelaise (mélange de soufre contre l'oïdium et de cuivre contre le mildiou). Passage systématique sur toutes les vignes.

Les travaux dans les rangs de nos vignes suivent aussi un rythme intense avec l'évasivage, le relevage, l'accolage, le rognage, la coupe des branches de pied, et nous occupera mi-juillet jusqu'à la véraison (lorsque les grappes prennent de la couleur).

Maintenant à ce stade on espère encore deux mois et demi de beau temps avant les vendanges, ce qui serait idéal pour que la plus petite quantité prévue donc bien concentrée, gage de qualité soit préservée et nous offre encore un beau millésime comme l'année dernière !

La vigne a démarré avec quinze jours de retard cette année avec ce printemps long et sans fin. Sur les deux mois de mai et juin il n'y a eu que deux semaines de beau temps. La pluie et le froid se sont succédés, avec peu de lumière. La fleur s'est passée dans des conditions relativement fraîches, entre le 13 et le 20 juin, ce qui a provoqué quelques coulures faisant baisser le potentiel de rendement.

Un début de saison chaotique avant l'arrivée brutale de l'été passant de 15 à 30° en trois jours, début juillet ! Plus que le réchauffement climatique, on observe surtout des conditions en dent de scie avec des saisons de moins en moins marquées caractérisées par de violents à-coups. Mais le soleil est maintenant là et nul n'oserait s'en plaindre car il sèche l'excès d'humidité dans le sol, la lumière intense des longues journées accélère la photosynthèse, et les hautes températures continues contribuent



La Tisanaerie au Clos du Prieuré, lieu du séchage des plantes et des préparations biodynamiques.

DES RUCHES AUX EVOCELLES !



Pas très loin des Ruchottes-Chambertin qui ont donné leur nom à l'une des appellations les plus prestigieuses de Bourgogne, nous avons renoué avec la tradition et installé ce printemps des ruches dans notre grande parcelle de pratiquement trois hectares de Gevrey-Chambertin Les Evocelles.

Six ruches qui dominent la Côte, tout contre notre vigne en foule, loin des habitations et protégées par la forêt. Là où sont les abeilles, butineuses, bourdonnantes et travailleuses s'installe la vie. Elles sont le symbole même de la vie !

Trois essaims sauvages récupérés dans la nature ont été installés par Thierry Jeannin. L'un d'entre eux a bien grossi et se plaît bien, nous avons du remettre une hausse car il prolifère. Nous apprenons en même temps qu'il grandit les gestes pour choyer ces petites bêtes bienfaites. Sans doute y aura-t-il du miel et si c'est le cas tant mieux, mais aujourd'hui ce n'est pas la priorité.

Notre idée est à cette petite échelle de s'inscrire dans un mouvement vertueux et dynamique, de favoriser la pollinisation grâce aux abeilles et la biodiversité. Si le miel coule en abondance alors ce ne sera que du plus ! Il faut attendre l'été pour savoir en attendant de retrouver encore trois autres essaims pour coloniser les dernières ruches...



*Mise précoce des premiers 2009
Pour capturer l'intensité du fruit
dans sa jeunesse éclatante !*

Cet exquis millésime 2009 délicieusement bercé par les astres et la météo, qualifié de tous les superlatifs, demeure plus que jamais exceptionnel. Il aborde aujourd'hui la dernière phase de son élevage, sa mise en bouteille.

Comme toujours c'est du côté de la Côte de Beaune plus au sud que les vins sont prêts les premiers : Beaune La Montée Rouge, Beaune Clos du Roi, Savigny-Lès-Beaune Les Marconnets et du côté de la Côte de Nuits, les deux Clos du Prieuré à Vougeot. Ils ont tous été embouteillés fin juin début juillet.

Cette mise précoce s'inscrit dans l'histoire du domaine car il est rare que nous ne commençons pas les mises avant les vendanges. Ce n'est pas une question de manque de place mais bien la personnalité de ces premiers vins qui sont prêts. Premiers à faire leur malo, ils suivent leur rythme avec logique.

Ne pas attendre pour capturer tout de suite ce fruit, cette fraîcheur du vin, ce croquant tout à fait délicieux dans la bouteille. Il est paradoxalement appréciable dès maintenant dans cette expression intense de sa jeunesse. Et comme il ressemble beaucoup à son petit frère de 2005, nous ne serions pas étonnés qu'il ait lui aussi un passage à vide quelques cinq années plus tard où il se referme se replie sur lui-même comme pour mûrir et grandir à l'ombre de la cave et des hommes avant d'atteindre un nouvelle phase d'expansion plus tard...

Ce 2009 présente aujourd'hui beaucoup de caractère, il est très charmé, d'un fruit éclatant, mêlant richesse et pureté...