

Début d'élevage des 2005, exception, exception...

Premières nouvelles de ce millésime déjà qualifié d'extra à peine né... Qu'en est-il aujourd'hui, trois mois après les vendanges ? On vit plusieurs vies dans la cave car les vins suivent tous leur propre rythme et comme toujours il faut s'adapter aux lois de la nature, à l'écoute de chacun...

D'abord un entonnage plutôt tardif à cause de ces sucres qui ne voulaient pas « finir » : le 7 octobre pour les vins rouges et jusqu'à fin novembre pour les blancs ! Le Côte de Beaune Les Pierres Blanches blanc n'a même pas fini d'intégrer ses fameux sucres...

Mais avec la température de la cave qui remonte les levures devraient être plus actives...

Par contre dès que les vins se sont trouvés sous bois, les fermentations malo-lactiques se sont enclenchées plutôt rapidement pour une première vague d'appellations.

Une deuxième série de « malos » plus lentes est toujours en cours. Aujourd'hui à peu près 60 % des vins ont déjà fini cette seconde fermentation. On sulfite systématiquement tous les fûts pour protéger ces « bébés vin ».

Depuis le 5 décembre, on bâtonne les blancs une fois par semaine pour apporter gras et complexité, en plus de l'ouillage hebdomadaire.

A la dégustation, les vins ayant terminé leurs « malos » sont très beaux, le fût ne domine pas, et l'on retrouve la complexité que l'on aime. On peut déjà dire qu'ils se révèlent magnifiques, exceptionnels, comme la qualité des raisins, et les vinifications l'avaient déjà laissé fortement pressentir...

Nous sommes donc très optimistes, néanmoins particulièrement attentifs pour que leur élevage les magnifie...



NOS VIGNES CET HIVER



Depuis octobre l'activité dans les vignes a été concentrée autour des **repiquages** : 15.000 pieds sont ainsi à remplacer cet hiver. Chaque année on change les ceps qui sont trop vieux, ceux qui n'ont pas repris ou encore qui ont été abîmés ; on estime le renouvellement classique à environ 5% des pieds par an.

Mais selon nos vignes les proportions diffèrent terriblement. Bien sûr, comme pour toutes les activités viticoles, on dépend du temps pour le repiquage et les quinze premiers jours de janvier il a fait un froid glacial en Bourgogne.

La neige est tombée, les températures ont chuté restant pendant plusieurs jours de suite négatives, il a neigé coup sur coup, la neige a gelé n'offrant pas des conditions pour ce travail qui doit être fait hors gel.

Mais au jour où nous écrivons ces lignes, mi-janvier, les températures semblent s'adoucir et on peut envisager qu'on finisse les 6000 pieds restants d'ici fin février début mars.

Dans le cadre de la biodynamie, on essaie autant que possible de planter en jour *racine* et en lune descendante pour favoriser l'enracinement ;

par contre, en période de nœud lunaire, on s'interdit de toucher la plante. On a suivi ce calendrier pour les premiers et grands crus. On peut par exemple tirer les bois ou les brûler, mais c'est à peu près tout ce que l'on s'autorise. Et encore ne faut-il pas que la neige s'en mêle !

La **taille** elle aussi a commencé, en cette saison hivernale, par les appellations les plus simples car on garde les meilleures parcelles pour la fin afin de ne pas risquer le gel pendant leur taille, le gel fragilise en effet le bois qui devient très cassant. Pour la taille si importante pour la vigne, on suit systématiquement la lune dans son cycle descendant, là où la sève ne monte pas, et de préférence en jour fruit ou racine.

L'hiver est loin d'être fini et on a pris déjà un peu de retard pour les tirages des bois et leur brûlage, mais c'est notre vie, suivre le rythme de la nature, en symbiose avec la plante que ce véritable hiver renforce... Mais dans tous les cas nous devons avoir fini la taille fin février, début mars...



DOMAINE DE LA VOUGERAIE
PREMEAUX - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
TEL : 03 80 62 48 25 FAX : 03 80 61 25 44
www.domainedelavougeraie.com

La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE
N°16. HIVER, 2006

L'ESPRIT DU VIN

Chers amis,
Il ne faut pas que l'excellence naissante du millésime 2005 fasse oublier ce que fut 2004.

Au Domaine de la Vougeraie le travail qualitatif effectué depuis 1999 a été

particulièrement probant et déterminant en cette année si difficile, et aujourd'hui, au moment de mettre ces vins sur le marché, les avis convergent pour qualifier ces 2004 de « meilleurs jamais réalisés au domaine de la Vougeraie ». L'expérience en matière de vinification, la connaissance des vignes et des terroirs, les années de traitements en douceur ont permis d'aborder les obstacles avec une certaine sérénité, de les surmonter et même de les sublimer.

Fumille Bois set, Pascal Marchand, régisseur, Nicolas Jacob, chef de culture et toute l'équipe du Domaine de la Vougeraie.



LES VINS DE SAISON



Le Clos Blanc de Vougeot 2002
Robe jaune paille d'une intensité colorante soutenue. Belle brillance. Nez citronné, miel et notes de fleurs blanches. Bouche minérale, ample et complexe. Vin moelleux et profond à la longueur majestueuse. Puissant et déjà très équilibré. A l'apéritif ou accompagne un beau poisson dans sa prime jeunesse, un peu plus tard un beau chapon rôti.



Bourgogne Terres de Famille 2003
Robe rubis pourpre aux reflets violine. Nez très marqué par l'élevage avec des notes exotiques de noix de coco et de chocolat. Bouche dense, onctueuse avec un beau fruité et une finale soyeuse. Accompagne idéalement un repas campagnard de terroirs, une bonne entrecôte, des cochonailles de qualité et fromages affinés.



Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2002
Robe intense. Nez très aromatique, fumé et épice, cuir et réglisse, tannins poivrés. Grande structure au palais sans austérité. Fin ferme et minérale, longueur étonnante. Vin de grand caractère. Accompagne toutes viandes rouges grillées, gibier en sauce et civet de lièvre.



EN CAVE

FIN DE L'ÉLEVAGE DES 2004

DÉBUT D'ÉLEVAGE DES 2005

EXCEPTION, EXCEPTION...

NOS VIGNES

CET HIVER

NICOLAS JACOB

LE NOUVEAU CHEF DE CULTURE

AMANDINE TERRIER

VOUS ACCUEILLE AU DOMAINE

sommaire

L'ACTUALITÉ

EN CAVE, FIN DE L'ÉLEVAGE DES 2004

Alors que l'hiver s'est installé sur la Bourgogne depuis Noël avec sa cohorte de neige, gel et brouillard, nous rappelez que notre climat est bien continental... en cette mi-janvier plutôt froide, le travail à la vigne a été ralenti. Même les caves ont subi le froid et nous avons été obligés de les réchauffer pour que les vins y soient bien. C'est la fin de l'élevage qui se profile pour nos chers 2004 qui devront bientôt nous quitter...

Depuis le début de leur élevage et jusqu'à la toute fin, Gaétan le caviste pratique l'**ouillage** toutes les semaines. Toutes les appellations sont dans des fûts âgés d'un vin ou plus et ont été donc soutirées après les fermentations malo-lactiques (les dernières se sont prolongées jusqu'en juillet...), sauf les deux pièces et demie de Musigny, toujours en fûts neufs.

Et puis surtout, les mises en bouteilles vont bientôt clore l'élevage. Leur précède un soutirage environ une semaine avant, les cuvées étant assemblées à la cuverie, puis mises en bouteille. Deux périodes de mises cette année. D'abord en octobre avec une première repartie de nos nombreuses parcelles de Gevrey-Chambertin, le Côte de Beaune Les Pierres Blanches blanc et le Vougeot Clos du Priuré blanc.



Et puis une deuxième série qui a commencé ce mois-ci, en janvier, où nous avons mis en bouteille avec notre petit groupe mobile les Pommard, Beaune Clos du Roi, le reste des parcelles de Gevrey-Chambertin, Les Evocelles, le Musigny, le Beaune blanc, le Puligny-Montrachet. A mi-janvier, treize vins sur vingt-cinq ont été embouteillés. Nous continuerons en février. Et nous pensons garder pour la fin, c'est-à-dire en mars, les Bourgogne et les vins qui nécessitent encore un peu de temps sous bois : le proche Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Corvées Pagets dont la vigne est à Premeaux, le Corton-Charlemagne, et enfin, le fameux Clos Blanc de Vougeot en dernier.

Ici comme pour la vigne nous choisissons, lorsque c'est possible, un jour propice du calendrier, en particulier pour cette période délicate dans la vie du vin, celle de la mise en bouteille, et qui le fragilise momentanément. Ainsi jusqu'à présent nous avons préféré les jours fruit propices à conserver au vin son *fruit*, justement... Petite particularité cette année, il n'y aura pas de Beaune Montée Rouge, car cette récolte a été intégrée en totalité à la cuvée de Bourgogne Pinot Noir Terres de Famille.

Enfin, pour finir sur une note gustative, les dernières impressions de dégustation laissent apparaître des vins assez souples aux tanins fondus, déjà assez équilibrés. Bien sûr il faudra attendre qu'ils soient remis de cette épreuve de la mise en bouteille et du voyage pour les apprécier, vers le milieu d'année, vous pourrez évaluer leur finesse et la gageure de ce millésime dont nous sommes définitivement très fiers !



*Nicolas Jacob,
le nouveau chef de culture*
Chef d'équipe depuis avril dernier, Nicolas Jacob est aujourd'hui chef de culture du domaine après le départ de Bernard Zito. Malgré son jeune âge (27 ans) il compte de nombreuses cordes à son arc : licence de biologie et physiologie (option agronomie), ingénieur agronome « des travaux agricoles » et un Diplôme National d'Oenologie en 2005. Des études émaillées par de nombreux stages en France, en Toscane et surtout au Domaine de la Romanée Conti pendant 8 mois, qui ont complété ses connaissances viti-vinicoles et son expérience dont la plus profonde est celle acquise au domaine familial de Savigny-les-Beaune. C'est avec cette ouverture vers la culture biologique nuancée de biodynamie qu'il poursuit le travail mené dans les vignes depuis 1994. Il a également assisté Pascal Marchand lors des vinifications 2005 et il l'assiste également en cave.



*Amandine Texpière
vous accueille au
Domaine !*
Il ne faut pas se fier à la timidité souriante de la jeune Amandine (elle va avoir 22 ans), c'est déjà une vraie pro ! Arrivée en septembre pendant les vendanges, elle connaît le domaine de la Vougeraie depuis 2003 où elle fit son stage pendant 5 mois. Son diplôme du BTS viticulture-oenologie à Beaune en poche, elle a poursuivi par une licence commerciale vins & spiritueux à Chalon-sur-Saône (IUT). Aujourd'hui assistante du Régisseur, elle connaît bien le vin puisque ses parents sont eux-mêmes viticulteurs et elle les assiste depuis de nombreuses années déjà. Alors, si vous passez par la Bourgogne, prenez rendez-vous et Amandine vous fera découvrir le Domaine ! Transmettre sa passion c'est ce qu'elle apprécie le plus dans ce travail complet qui intègre également les travaux de cave, de cuverie et de bureau... Bienvenue à notre petite nouvelle !