

En vigne
Biodynamie sur les
premiers et grands crus

Préparation de la « 501 », silice de corne

Les 7 et 8 novembre, à la chute des feuilles, Thierry Jeannin, es spécialiste tisanes et herbes au Domaine, a préparé la fameuse 501, composée de corne de vache broyée. Cette poudre de silice diluée dans l'eau, a été pulvérisée sur les pieds vignes, en jour racine et fleur. Ses atouts sont importants puisqu'elle favorise la résistance aux maladies et aide à la cicatrisation de la plante.

Préparation de la « 500 », compost de corne et bouse

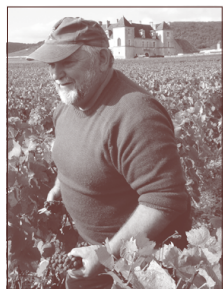
Les 16 et 17 novembre, en jours racine, on a pulvérisé sur le sol ce compost léger qui est la partie sèche de la bouse et cornes enfouies dans le sol pendant quelques mois. Il faut le déposer pendant l'automne avant que le sol ne refroidisse. Deuxième passage à la reprise de la vie dans le sol, au printemps. Nombreux en sont ses bienfaits : édification de la structure du sol, activation de sa micro-faune, de la formation d'humus et favorisant la croissance des racines.



LES VINS EN CAVE

LA VINIFICATION DES 2006 ET DÉBUT DE L'ÉLEVAGE

Si les plus passionnés ont pu suivre nos vendanges en ligne, voici un petit résumé de cette période jusqu'à aujourd'hui, à savoir la naissance du millésime 2006, le premier de Pierre Vincent au Domaine.



Les vendanges ont retrouvé des dates classiques cette année, commençant le 19 septembre pour se terminer le 6 octobre, mais se sont exceptionnellement étalées sur trois semaines.

L'idée étant toujours de rechercher la maturité optimale dans nos 67 parcelles (pour une trentaine d'appellations).

De très longues macérations préfermentaires froides, de longues cuvaison de 20 à 25 jours en moyenne ont caractérisé la vinification cette année, favorisant l'expression aromatique et le caractère fruité. Une vinification douce avec peu de pigeages et de remontages mais des infusions à 30° pendant une semaine minimum pour extraire la matière et arrondir les tannins.

Cette longue fin de fermentation alcoolique se découpe en trois phases. La première est dite phase acide. Puis l'acidité disparaît pour se fixer au marc. Viennent ensuite la polymérisation des tannins (qui les rend plus fins) étape délicate demandant une surveillance constante pour éviter que les tannins deviennent trop rêches. Mais il n'y a pas de règle. Seule la dégustation quotidienne permet de déterminer le temps de post macération : pour Le Prieur rouge elle a

duré 26 jours, et pour le gamay seulement 18... Autre curiosité du millésime, le *relargage* des sucres au moment du pressurage ; la parade étant d'ouiller une fois par semaine pour éviter l'oxygénation sur certaines pièces.

Voici les proportions moyennes de fûts neufs pour l'élevage 2006 :
- 30 % de fût neuf pour les Bourgogne et les villages
- 30 à 40% de fût neuf pour les premiers crus
- 40 à 50 % pour les grands crus

Quant aux blancs, ils finissent tout juste leurs sucres début décembre, selon la tendance générale. Ces très lentes fermentations sont bien sûr un gage de grande qualité. Les sucres travaillent leur auto lyse, promettant de beaux arômes. On pressent 2006 être excellent pour les blancs, les vins semblent plus subtils en core à ce stade précoce que les délicieux blancs de 2005... Cette année nous n'en avons chaptalisé aucun, le degré naturel moyen de 13 ne le nécessitait pas ! Ce potentiel combiné à une excellente acidité présage finesse et longévité sur ces vins déjà exquis...

Enfin, nous pratiquons le batonnage à la fin des sucres, en jour fruit et fleur et lune montante, là où la pression atmosphérique est moins importante, ce qui accentue la durée de l'élevage et de l'affinage des vins.



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°18. HIVER, 2006-2007

L'ESPRIT DU DOMAINE

Chers amis,

La Bourgogne est continentale et l'hiver est traditionnellement rigoureux. Le froid attentionné est bien passé sur le vignoble, l'enveloppant de lourds brouillards en décembre avec des températures négatives, du givre pour souligner la beauté nue des fils sur un sol gelé. Un solstice tout blanc ! Et la saison n'est pas finie...

Souvent en fin de course, en mars-avril notre région est soumise à de tardives périodes de froid. Mais heureusement la vigne se plaît sous ce rude climat qui semble la fortifier ; d'abord l'épreuve du temps, puis celle des hommes...

La vigne doit être forte, résistante et robuste pour nous offrir le meilleur d'elle-même, des raisins nés dans la douleur... Ainsi s'enfantent les grands vins...

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

LES VINS DE SAISON



Côte de Beaune
LES PIERRES BLANCHES
2004

Belle couleur or pâle, belle limpidité. Nez très floral, belle fraîcheur. Bouche souple, boisé bien fondu, notes de fleur blanche. Une belle minéralité en fin de bouche égaye le vin. Ce vin sera parfait sur des noix de Saint Jacques.



Paigny-les-Beaune
PREMIER CRU LES MARCONNETS
2002

Très belle robe, aucun signe d'évolution, très typé fruits rouges. En bouche très belle matière, boisé bien fondu, tout en rondeur et élégance. A boire dès maintenant sur un plat simple comme des grillades.



Vougeot
PREMIER CRU LES CRAS
2003

Robe rouge profonde brillante. Bien mûr et aromatique, avec des senteurs de prune, cerise noire et des notes minérales. Une belle texture veloutée. Bien construit et un boisé intégré élégant. A déguster sur des viandes en sauce ou un filet de bœuf charolais aux morilles.



sommaire

◆ LE PRESOIR VERTICAL, UN MUST !

... POUR DES VINS PLUS COMPLEXES...
DANS LA TRADITION CISTERCIENNE

◆ LES VINS EN CAVE

LA VINIFICATION DES 2006 ET
DÉBUT DE L'ÉLEVAGE

◆ LES FÛTS DE CÎTEAUX,

HARMONIE ENTRE TERROIR ET HISTOIRE...

◆ EN VIGNE

BIODYNAMIE SUR LES PREMIERS ET
GRANDS CRUS

L'ACTUALITÉ

LA PRESSE VERTICALE, UN MUST !

... POUR DES VINS PLUS COMPLEXES... DANS LA TRADITION CISTERCIENNE

S'il est des tâches nobles dans l'élaboration du vin telle que la vendange, la vinification, l'élevage sous bois, ou encore le collage au blanc d'œuf..., on oublie la phase de **pressurage** souvent reléguée à une simple action mécanique. Il en est bien-sûr autrement en Champagne où les types de pressées dites « fractionnement des cuvées » déterminent le rang de la future bouteille... Cette opération a une grande importance, même pour les vins tranquilles, et s'inscrit dans le droit fil de la vinification, avec le respect que l'on doit à ce tout jeune vin encore fragile.

Après fermentation des raisins rouges en cuve bois, le pressurage du marc, à savoir cette masse composée du jus fermenté, des peaux et des pépins, permet d'en extraire le vin avant de le mettre en fût pour l'élevage. Si l'on presse trop fort, on obtient des goûts amers ou trop tanniques dus à une surextraction notamment des pépins. Pas assez et on perd de la matière en puissance, **l'essence même des vins**.

C'est donc un travail délicat mené depuis les années 50 à l'aide de pressoirs horizontaux puis pneumatiques qui enrobent la masse du marc à la sortie de la cuve de fermentation et le compriment avec de l'air tout doucement pour en extraire le jus. Mais avant cette époque en Bourgogne le pressurage se faisait grâce à des

pressoirs en bois verticaux à vis, les plus célèbres étant ceux du Château du Clos Vougeot, impressionnants par leur taille, nés au Moyen-Âge du savoir-faire des **moines de Cîteaux**. C'est ce même principe que l'on retrouve aujourd'hui avec cependant plus de précision dans la pressée et un effort physique bien moindre avec ce fameux pressoir vertical dont le Domaine de la Vougeraie vient de se doter.

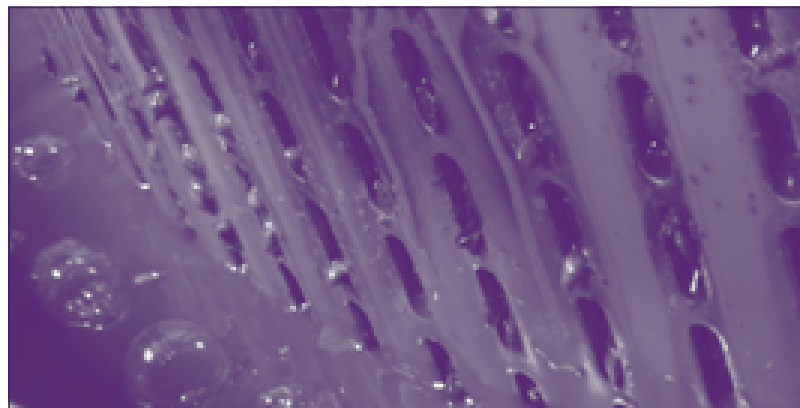
Depuis les vendanges 2006, le Domaine a décidé d'améliorer la qualité de son pressurage en optant pour ce pressoir vertical qui accentue la **subtilité de la trame aromatique** des vins, dans le sens de la douceur, règle d'or ici, depuis la vigne jusqu'à la cave.

Le nouveau responsable du Domaine, Pierre Vincent, fut en effet **précurseur** en la matière puisqu'il avait testé ce nouveau pressoir parmi les premiers en Bourgogne, pendant deux ans lorsqu'il vinifiait les vins de Jaffelin, au cœur de Beaune. Son expérience sur deux millésimes l'avait convaincu car les résultats sur la qualité des jus étaient magnifiques : **des jus plus limpides** et d'une meilleure complexité aromatique. Encore aujourd'hui rares sont ceux qui ont sauté le pas et on peut compter sur les doigts d'une main ce type de pressoir dans la région.



Le principe est simple. Une « cage » ronde alvéolée de 12 hl (environ dix pièces bourguignonnes de 228 litres) permet au jus de s'écouler par **gravité** avec une pressée verticale dont on règle la durée et la pression, en fonction de la personnalité de chaque vin. Le jus se filtre à travers son propre marc tout en accrochant les arômes, en les intégrant semblerait-il mieux ce qui apporte cette **extrême finesse** recherchée dans nos terroirs bourguignons.

Techniquement on presse jus qu'à un bar, ce qui est très **doux**, et le processus complet dure environ 1 heure 30 ce qui est très long ! Toujours cette douceur essentielle, gage de qualité... Comme chaque cuvée a sa personnalité, il est même arrivé que sur certaines on sépare le dernier jus de presse jugé trop tannique, ce qui peut représenter 2 à 3 % de la cuvée totale. La capacité du pressoir est idéale pour les petites cuvées du Domaine comme les Bonnes Mares, les Chambolle-Musigny ou les Chambertin qui peuvent être pressées en une seule fois. Pour les autres appellations, on doit faire plusieurs



passages, c'est la seule contrainte de ce pressoir... **Patience et longueur de temps...**

A la fin, les pépins sont moins secs qu'au sortir d'un pressoir classique car rassemblés au centre du « **gâteau** », ils ne sont pas écrasés, le jus de presse étant naturellement poussé vers le pourtour : on extrait donc que le meilleur ! Déjà à l'œil on voit la différence : le vin porte moins de bourbes (prisonnières du gâteau), on a donc moins besoin de le laisser décanter. Il repose à peu près 12 heures au lieu de 48 traditionnellement du fait de cette limpidité due à l'autofiltration du vin.

Pour les **vins blancs** qui, en Bourgogne, ne sont pas éraflés, le Domaine conserve le pressoir pneumatique parfaitement adapté à leur pressurage, la rafle permet en effet cette fameuse autofiltration. Cela n'empêche pas le vinificateur d'imaginer déjà des tests de pressée verticale pour l'année prochaine sur les blancs, sait-on jamais...

*Les derniers fûts de Cîteaux,
harmonie entre terroir
et histoire...*

Les derniers cinquante fûts de Cîteaux sur les 70 spécialement façonnés pour le domaine, viennent d'être utilisés pour l'élevage des vins de Vougeot en ce dernier millésime 2006.*

Les arbres avaient été choisis en 2004 directement dans la Forêt de Cîteaux, aujourd'hui domaniale et autrefois monacale, et les merrains avaient séché au domaine avant d'être prêts à être façonnés et recevoir les premiers vins en 2005... Un choix dicté par le désir de retrouver la symbiose de l'élevage originel, créer le lien naturel entre le végétal et le sol et le lien spirituel, entre terre et ciel... notamment avec le Clos Blanc, le vin de messe des moines.

Le mariage intime entre le bois de chêne de la forêt toute proche et les vins des vignes de Vougeot, s'inscrit dans le cours de l'histoire tracé par les Cisterciens dès le XIIème siècle. Cet « effet Cîteaux » est déjà très marqué sur les cuvées de 2005, en particulier par une plus grande finesse. On espère bien la retrouver cette année sur les vins bicolores du Prieuré, du Clos Blanc, du premier cru Les Cras et bien sûr du Clos Vougeot, qui vivent en ce moment cette grâce de l'élevage, avec une proportion de 60% de fût neuf de Cîteaux, le reste étant des fûts d'un ou deux vins, de Tronçais ou de Nevers.

Un réel enthousiasme sur la qualité de cet élevage hors norme nous incite à l'envisager pour l'année prochaine, le mérandier y travaille...

*Voir notre lettre n° 11 de juillet 2004

