

Fête de Famille 2003

Premières bulles au domaine !

Les secrets de l'exception :

- 100 % pinot noir
- 100 % culture biologique
- Rendement très faible : 27 hl/ha
- Un grand terroir : vigne de 43 ans, pentue ; sol argileux, terre rouge, très riche en fer, cailloutis dans le haut de la parcelle
- Fermentation complète en fût
- 10 mois d'élevage en fûts
- 3 ans de vieillissement sur lattes
- Dosage infime : 3 grammes/litres
- Production limitée : 893 bouteilles numérotées



Un vin hors norme dont la **personnalité affirmée** se démarque librement de toute référence. Sa teinte « blanc de noirs » nacré reste dans un **esprit très naturel** du vin sur lattes. Ses bulles sont très fines, son nez très expressif marqué par des notes florales, épicées et toastées, sa bouche est d'une très grande amplitude, puissante et d'une longueur étonnante. C'est un vin dense, de repas, ose-t-on dire un vin de terroir ?!

LES VINS EN CAVE

L'ÉLEVAGE DES 2006, TRANQUILLITÉ ET LONGUEUR DE TEMPS...



En ce début juillet, les 2006 poursuivent leur élevage en toute **harmonie** et **sérénité** dans nos caves.

Première **mise en bouteille** volontairement précoce cette première semaine de juillet, des premiers vins à avoir fini leur malo, en lune descendante, pour conserver toute leur fraîcheur et leur fruité caractéristique. En rouge : Beaune La Montée Rouge, Beaune Premier Cru Le Clos du Roi, Savigny-Lès-Beaune Premier Cru Les Marconnets, Vougeot Clos du Prieuré. En blanc, seul le Côte de Beaune Les Pierres Blanches a été embouteillé.

Un élevage qui poursuit une très grande **cohérence** dans la hiérarchie : en effet, en rouge, tous les villages et quelques premiers crus viennent de finir leur malo.

Elle se déroule par contre toujours très tranquillement pour certains premiers crus comme les Nuits-Saint-Georges Les Corvées Pagets et Les Damodes, le Vougeot Les Cras, et les grands crus, augurant un long élevage et une lente et idéale clarification naturelle.

Début juin, Jean-Luc, notre caviste, a entamé le **soutirage** des fûts neufs de certains des villages, étape de déboisage, ils finiront leur élevage dans un tonneau plus vieux. Ce sera le cas des cinq autres blancs qui viennent de finir leur fermentation malolactique.

S'il est impossible aujourd'hui de se prononcer sur la durée de l'élevage de ces vins, on le pressent long, à priori, jusqu'au printemps prochain...



LA VINOTHÈQUE DU DOMAINE a trouvé un nouvel écrin. Une petite cave attenante à la cave à fûts des premiers et grands crus vient d'être aménagée avec des casiers à bouteilles en pierre voisine de Comblanchien, pour y conserver les précieux flacons du domaine, dont chaque année une portion infime est mise de côté pour les dégustations spéciales et le vieillissement.

Rendez-vous dès le 27 août (environ...) pour nos vendanges quotidiennes en ligne :

www.domainedelavougeraie.com

DOMAINE DE LA VOUGERAIE

PREMEAUX - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

TEL : 03 80 62 48 25 FAX : 03 80 61 25 44

La lettre

♦ du DOMAINE DE LA VOUGERAIE
N°20. ÉTÉ, 2007

L'ESPRIT DU DOMAINE



Chers amis, 2006 confirme sa teneur d'excellence au Domaine et ne doit surtout pas être éclipsé par le très médiatique 2005 !

En effet, après dix mois d'élevage, nos premières impressions

adoubent le millésime 2006 qui sera à La Vougeraie très beau, disons-le, grand ! Pierre Vincent, d'un naturel pourtant réservé s'enthousiasme réellement ! Millésime fin et élégant, ses contours d'exception se précisent aujourd'hui : beau coup de structure, qui reste la griffe du domaine, une couleur profonde, et sur certains grands crus de la côte de Nuits, s'esquisse un supplément d'âme sur 2005 : la fraîcheur !

Une élégance naturelle née de vendanges mûres, d'un tri sévèrement mené, d'une vinification douce et d'un élevage sous-bois tout en subtilité. Du fruité, des tannins fins, soyeux et enrobés, une bouche goumande ; des rouges qui continuent de se peaufiner tout en douceur.

Quant aux blancs, une grande minéralité, une pureté en bouche et une puissance qui annoncent une volupté en devenir... A suivre de très près, patience...

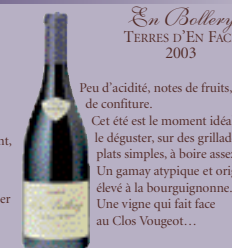
Famille Boisset et toute l'équipe du Domaine de la Vougeraie.

LES VINS DE SAISON



Vougeot
CLOS DU PRIÉURÉ BLANC
2003 MONOPOLE

Robe limpide, bel or pâle. Nez très ouvert, fruits mûrs pêche, poire. Boisé en bouche, notes de noisette. Se goûte très bien en ce moment, très riche & flatteur, gras, belle longueur. Idéal sur les fruits de mer. A carafé sur glace pour le laisser s'épanouir.



En Bollery
TERRES D'EN FACE
2003

Peu d'acidité, notes de fruits, de confiture. Cet été est le moment idéal pour le déguster, sur des grillades ou des plats simples, à boire assez frais. Un gamay atypique et original élevé à la bourguignonne. Une vigne qui fait face au Clos Vougeot...



Vougeot 1er Cru
LES CRAS
2002

Nez complexe, belle robe et superbe matière en bouche. Grande structure tannique, vin très racé ! A carafé avant de servir pour laisser s'ouvrir ses notes de fruits rouges et sous bois. Accompagne idéalement un rôti de bœuf Charolais en croûte.



sommaire

♦ PHYTOTHÉRAPIE,

OU COMMENT SOIGNER PAR

LES PLANTES :

2007, L'ANNÉE DES TISANES !

♦ FÊTE DE FAMILLE 2003

PREMIÈRES BULLES AU DOMAINE !

LES SECRETS DE L'EXCEPTION...

♦ FIN DU PRINTEMPS

ET DÉBUT D'ÉTÉ DANS LES VIGNES,

SENS DESSUS-DESSOUS...

♦ L'ÉLEVAGE DES 2006

TRANQUILLITÉ ET LONGUEUR DE TEMPS...

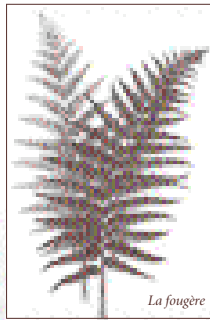
L'ACTUALITÉ

2007, L'ANNÉE DES TISANES

PHYTOTHÉRAPIE, OU COMMENT SOIGNER PAR LES PLANTES

Cette année très humide nous a incité à être encore plus vigilants sur les traitements dans les vignes. Au domaine, exclusivement en culture biologique, nous n'utilisons que des préparations naturelles et surtout à titre préventif car elles ne sont pas assez curativement.

Six tisanes ont ainsi été préparées cette saison par Thierry Jeannin, notre spécialiste, dans la cuverie dédiée aux plantes et à la biodynamie à Vougeot au sein du Clos du Prieuré.



La fougère

Les plantes, fleurs, feuilles et écorces sont cueillies à proximité du domaine, fraîches pour conserver toutes leurs propriétés. Il faut les faire macérer dans de l'eau bouillie pendant vingt minutes, puis les filtrer. Le prépara très concentré est dilué puis mélangé à la bouillie bordelaise* et utilisé dans les 24 heures.

Toutes à base d'ortie, plante reine des jardiniers biodynamistes, ces tisanes ont été pulvérisées au tracteur ou à la bouille pour les situations les moins accessibles une fois par semaine, en alternance.



Voici nos tisanes de saison avec des nouveautés cette année, l'entrée au sein de l'herboristerie du chêne, de la fougère, la lavande et du sureau.

Nous vous indiquons ici les vertus principales des plantes, mais elles en ont bien d'autres et se combinent entre elles.



Ortie + consoude & chêne
Ortie + fougère & sureau
Ortie + prêle
Ortie + tanaisie
Ortie + achillée
Ortie + fougère & lavande

- La consoude a des vertus insecticides
- Le chêne (écorce et feuilles) a des vertus fongicides
- La fougère a des vertus insecticides
- Le sureau (fleurs et feuilles) a des vertus fongicides et est répulsif vis-à-vis des insectes
- La prêle a des vertus minéralisantes et revitalisantes
- La tanaisie a des vertus fongicides
- L'achillée a des vertus fongicides (surtout contre l'oïdium)
- La lavande a des vertus insecticides



La lavande



La tanaisie



La consoude



L'achillée



Le sureau

*La bouillie bordelaise : mélange de soufre et de cuivre pour lutter contre l'oïdium et le mildiou.

*Fin du printemps et début d'été
dans les vignes, sous dessus-dessous...*

Étonnant temps estival d'avril (25 à 30° !) avec son magnifique ensoleillement a permis un parfait débourrage et surtout un débourrage particulièrement précoce et une croissance très rapide et inhabituelle de la végétation. Début mai la vigne avait 15 jours d'avance sur 2003 et même sur 1997 une des années les plus en avance dans les mémoires !

Le mois de mai fut du coup une lutte contre la mouche avec un travail en vigne accéléré ; nous avons dû faire le **relevage** et l'**évasivage** en même temps !

Une magnifique sortie de fleur entre le 18 et le 27 mai a précédé une historique vague de froid et de pluie dès le début de juin et annoncée jusqu'à mi-juillet, comme si les saisons s'inversaient ! Un vieux dicton bourguignon dit que « juin fait la quantité et septembre la qualité », on révisé ces dates d'un mois plus tôt cette année !!!

Bien-sûr le vignoble souffre de cette grisaille, la photosynthèse a du mal à se mettre en place et le feuillage a triste mine ! Par-ci par-là apparaît la chlorose qui jaunit les feuilles, signe de l'asphyxie des racines gorgées d'eau. La vigne peine à se développer dans cette ambiance morose, car autant elle supporte bien la sécheresse, autant elle craint l'humidité. Aussi avons-nous pulvérisé des tisanes préventives couplées à la bouillie bordelaise dans toutes nos vignes chaque semaine. Cette période automnale avant l'heure comble l'avance prise au printemps et semble confirmer les estimations de récolte vers la fin août...

Malgré tout, **une sortie de grappes homogène** au domaine annonce une année normale, certes moins volumineuse que 2005 mais dans la tradition.

Le début de **véraison** attendu mi-juillet correspondra à un changement de **lune**, et on l'espère, de météo, comme c'est souvent le cas. Aussi attend-on ici avec impatience de revoir enfin le soleil au moins pour la deuxième partie de l'été !

