

*Gevrey-Chambertin Les Evocelles*  
*« La Vigne En Foule »*  
*En 10 dates*

## EN VIGNE

### GEVREY-CHAMBERTIN LES EVOCELLES. LA VIGNE EN FOULE FÊTE SES DIX ANS !

Plantée en 2002, cette vigne **unique en son genre** en Bourgogne offre aujourd'hui tout son potentiel et révèle sa vraie personnalité.

Sa première originalité vient de sa **densité de plantation** très élevée : 36 000 pieds à l'hectare contre 10 000 pour une vigne « classique », des pieds écartés de 50 cm de part et d'autre, un « passage d'homme » tous les quatre rangs. L'idée était de pouvoir valoriser cette jolie petite parcelle de 18 ares, inaccessible en tracteur ou à cheval, en s'inspirant des plantations « en foule » d'avant le phylloxéra et de retrouver un type de raisin de l'époque, sur une situation idéale, plein est, au sol peu profond, en partie haute de la côte protégée du gel par la forêt.

La concurrence des pieds de vigne très proches réduit la production par pied à deux à trois grappes contre huit habituellement. Cela offre un potentiel de concentration très intéressant pour un faible rendement de 25 hl/ha. La vigne sur pisseau et non en palissage est certes contraignant pour tous les travaux de la vigne car l'espace est étroit !

Depuis 2006, à la cinquième feuille, autrement dit d'une vigne « adulte », la vinification a été conduite

séparément afin de voir s'il y aurait un style différent de notre vigne voisine de palissage traditionnel comme nous le pressentions. Et en effet chaque année une personnalité à part s'exprime de plus en plus précisément.

Nos Evocelles « classiques » sont très typées « Gevrey », exprimant un côté **sauvage** : arômes de fruits noirs et de sous-bois, humus, sur une bouche ronde et soyeuse aux tannins très élégants, un beau volume qui évoque un premier cru. Une cuvée généralement égrappée pour souligner sa finesse.

« **La Vigne en Foule** » a aussi ce nez de fruits noirs mais pas cet air sauvage. La bouche d'abord austère, se fait tapissante au palais ; le caractère charnu d'un grand vin de garde mais sans dureté. Dès le millésime 2009 la cuvée est vinifiée à 80% en grappes entières pour renforcer son côté structuré.

Deux personnalités complémentaires. L'exceptionnelle personnalité de « La Vigne en Foule », pour une vigne encore jeune, (le 2010 a huit ans seulement), nous a décidé à souligner sa rareté avec une production exclusive de 300 magnums par an.



Pierre Vincent dans la « Vigne en Foule » des Evocelles : une densité impressionnante de pieds à l'hectare

DOMAINE DE LA VOUGERAIE - 7 bis, rue de l'Église - 21700 PREMEAUX-PRISSEY

FRANCE - [www.domainedelavougeraie.com](http://www.domainedelavougeraie.com)

TEL : (33) 3 80 62 48 25 - FAX : (33) 3 80 61 25 44

[vougeraie@domainedelavougeraie.com](mailto:vougeraie@domainedelavougeraie.com)



Papier recyclé



# La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE

N°38. HIVER 2011-2012



## L'ESPRIT DU DOMAINE



Chers amis,

Le froid de ce début d'année secoue la Bourgogne et l'engourdit à la fois ! Nous sommes depuis plusieurs jours sous des températures négatives bien hivernales, signe de notre climat continental. Le vent est là, le givre blanchit notre vignoble, le ciel est blanc, parfois le soleil triomphe dans un ciel immaculé. Les vigneronniers taillent les doigts transis...

Aussi il fait bon être en cave, « au chaud » et déguster ces délicieux 2010 dont on ne cesse pas de tarir d'éloges tant le miracle est grand et le plaisir redoublé, nous faisant moins regretter le départ en fanfare des 2009 aux quatre coins du monde.

Nous profitons de ce mois de janvier du signe glorieux du Tigre pour vous souhaiter une excellente année 2012, qu'elle vous apporte bonheur et sérénité ! Et aussi de bons moments partagés avec ceux que vous aimez à déguster une gorgée d'éternité de ce liquide doré et rouge de notre Bourgogne vineuse. Que 2012 nous offre à tous l'espoir d'un beau millésime à venir !

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

Tous les vins du domaine de la Vougeraie sont certifiés agriculture biologique  
**LES VINS DE SAISON**



*Vougeot 1<sup>er</sup> Cru*  
**LE CLOS BLANC DE VINGEOT**  
MONOPOLE 2007

Or pâle  
Complexité aromatique, sur la fraîcheur, notes florales, pointe briochée  
Bouche pleine d'énergie, minérale à l'aération  
Tension généreuse et profonde

*A déguster maintenant sur des coquilles Saint-Jacques en cassolette.*



*Beaune*  
**LES GRÈVES**  
PREMIER CRU 2007

Robe violine  
Nez subtil et boisé, fruits rouges et vanille  
Trame tannique et concentration  
Amplitude et longueur à la fois.

*Délicieux sur une grillade d'agneau.*



*Clos Vougeot*  
**GRAND CRU 2007**

Robe sombre et dense  
Nez très ouvert de fruits noirs et sous-bois.  
Une bouche dense, racée, chaleureuse, souple et suave  
Vin sur la finesse, l'élégance, la sérénité

*A carafier une heure avant, sur un bœuf bourguignon et son gratin dauphinois, ou un fromage de type Brillat-Savarin.*

Sommaire

- ◆ EN CAVE  
ELEVAGE ROYAL DES 2010...  
MAGNIFIQUES !  
UN STYLE « TRÈS ABOUTI » !
- ◆ EN VIGNE  
SÉLECTIONS MASSALES DANS  
LES CHARMES-CHAMBERTIN  
LES MAZOYÈRES
- ◆ GEVREY-CHAMBERTIN  
LES EVOCELLES :  
« LA VIGNE EN FOULE »  
FÊTE SES DIX ANS !





## ELEVAGE ROYAL DES 2010...

## MAGNIFIQUES ! UN STYLE « TRÈS ABOUTI » !

Dieu sait comme la vendange de cette année-là avait traumatisé toute l'équipe du domaine, son chef en tête ! Il n'arrêtrait pas de pleuvoir et toute la Côte de Nuits avait été ramassée sous la pluie ! On imaginait déjà des vins dilués et après le miracle de la nature parfaite en 2009, 2010 semblait un désastre !

Mais « on n'est jamais à l'abri d'une bonne surprise », aussi au fil de son tri, de sa vinification et maintenant de son élevage, toutes les facettes lumineuses de cet enfant né sous de mauvais auspices se révèlent une à une pour le plus grand bonheur de son père qui reconnaît enfin ses enfants !

D'abord le **millerand** qui a sauvé la récolte. Eh oui ! Ses grains plus petits ont évité la pourriture et le gonflement de grumes et donc la dilution. Conclusion, on a des baies très concentrées, véritables petites bombes en puissance de saveur et de couleur.

Après dix mois d'un **élevage idéal**, tout en douceur, les premières malos s'enclenchent très tard au printemps voire en été, le mois de juillet avait vu ses premières mises en bouteille. Un rythme désormais bien établi. Les dernières dégustations confirment notre engouement pour ce millésime qui nous comble !

Les autres vins ont été tranquillement élevés sur leurs lies jusqu'en novembre avec quelques soutirages pour aérer une réduction normale à ce stade. Fin décembre, après quinze mois d'élevage, un nouveau soutirage pour une nouvelle vague de mise en bouteille mi-janvier, les deux opérations en lune descendante. Le vin aura ainsi passé un **cycle lunaire** complet de repos en cuve. Les grands crus et les blancs auront quant à eux droit à 18 mois d'élevage et seront mis en bouteille au printemps.

L'élevage des 2010 sera plus long et a été tellement régulier qu'on pourrait sans hésitation le qualifier de royal : « Ce n'est que du bonheur ! » clame Pierre Vincent ! Et pour cause : toutes les étapes se sont enchaînées en douceur. Un ouillage périodique, de tout petits saupoudrages de soufre, tous les deux mois en dose homéopathique (3 cl par pièce) pour protéger un minimum quand même ces vins robustes et sains.



Lors de l'élevage, Jean-Luc le caviste fait le batonnage pour mettre les lies en suspension et « nourrir » le vin blanc

Un style qui se dessine de plus en plus précisément et ravit notre vinificateur, aussi beau en rouge qu'en blanc, ce qui est rare, caractérisé au domaine par une hiérarchie respectée et une qualité homogène. On peut avouer que chaque année on a toujours une petite déception sur une appellation ou une cuvée moins réussie. Et bien cette fois ils nous séduisent tous et on n'en trouve pas un qui n'est pas à son niveau !

Les rouges sont très frais, fruités, dans un style typiquement bourguignon. Une belle fraîcheur sans trop d'acidité, sur des tannins soyeux et flatteurs. Ce sera sans nul doute un millésime de garde, mais sur les appellations les plus modestes, on peut déjà les déguster jeunes.

Les blancs sont très fruités et spontanés. Une très belle fraîcheur ici aussi et une minéralité qui montre tout son potentiel de vieillissement. Un coup de cœur pour le Corton-Charlemagne qui est vraiment élégant, voire « arrogant » tant il revendique son rang...

Le seul regret est la faible quantité produite de ces divins nectars. 40% en moins que le généreux 2009 à cause de tout petits rendements de l'ordre de 24 hl/ha pour les rouges et 29 pour les blancs ! Une constante en Bourgogne en 2010.

Le mot de la fin sera pour Pierre Vincent qui vinifiait son cinquième millésime au domaine et qui n'hésite pas à dire que c'est son **millésime « le plus abouti ! »**. Un enthousiasme communicatif !

*\* fermentation malolactique ou seconde fermentation*



## Selections massales dans les Charmes-Chambertin Les Mazoyères

En décembre nous avons procédé à des « sélections massales », le but étant de prélever des baguettes qui seront ensuite bouturées pour donner de nouveaux pieds de pinot noir fin pour nos futures plantations.

Pour cela nous avons choisi bien sûr la plus belle vigne du domaine et ses plus beaux plants. Notre matériel végétal le plus remarquable est sans nul doute celui de la plus vieille vigne du domaine dont les plus anciens plants datent de 1902, la petite parcelle du grand cru Charmes-Chambertin au lieu-dit « Les Mazoyères ». Elle donne toujours des raisins très sains, exempts de pourriture et très millerands, et le vin qu'on sait, fin, complexe, distingué, digne de son rang suprême !

Après les vendanges, sur des vignes qui ont toujours leurs feuilles, le technicien des Pépinières Guillaume est venu repérer avec Pierre les plus jolis pieds historiques, exempts de toute maladie.

Le 12 janvier dernier, Thierry Jeannin, le chef d'équipe de la Côte de Nuits, et Blandine, l'assistante de Pierre, ont fait les prélèvements sur les bois de taille d'une trentaine de pieds et constitué des fagots « souches ». Un grand nombre de pieds permet en effet une diversité que l'on n'a pas en sélection clonale qui reproduit un seul pied « parfait » à l'infini.

Ces bois sélectionnés partent à la pépinière qui les testera contre les viroses du court-noué et de l'enroulement, avec le test « Elisa », avant de les couper en petits morceaux, de les greffer et de les planter. Puis au bout de quatre ans d'observation on espère récupérer les premiers plants de notre sélection massale.

Sachant qu'une vigne dure la vie d'un homme, ces plants en gestation vivront certainement jusqu'à la fin du XXI<sup>ème</sup> siècle, voire jusqu'au XXI<sup>ème</sup> ! Nous entretenons ainsi et transmettons un patrimoine viticole authentique et noble qui fait partie de l'histoire de la Bourgogne, pour les générations futures.