

EN CAVE

Mise des derniers 2018
et des premiers 2019



Cette année le calendrier a été bousculé par les événements, ce qui fait que nous avons mis nos derniers blancs en bouteilles du millésime 2018 fin avril début mai, soit un mois plus tard que d'habitude. Deux semaines où nous avons terminé par notre cher Clos Blanc de Vougeot. Tous les vins du généreux millésime 2018 seront expédiés en septembre-octobre après quelques mois de repos. Il est encore temps de passer commande !

Et puis nous venons de faire les premières mises en bouteille des 2019 la semaine du 6 juillet et avons ouvert le bal avec le Bourgogne Terres de Famille (rouge) toujours le premier prêt. Pour la première fois nous avons, à la demande de nos clients restaurateurs, embouteillé des magnums pour servir le vin au verre. Mais n'oublions pas que c'est le contenant idéal pour la garde, ou encore et surtout, pour les grandes tablées !

Un millésime très fuité et très élégant qu'il faudra encore patienter pour découvrir...

LES VENDANGES SE PRÉPARENT, CE SERA EN AOÛT !

Depuis plusieurs années le réchauffement climatique nous a habitués à des dates de vendanges plus précoces, qui s'il y a vingt-cinq ans avaient lieu entre la mi-septembre et la fin septembre, nous estimons cette année devoir commencer un mois plus tôt !

En plus, au vu des dernières années, les analyses montrent que les deux côtes, une fois encore, risquent d'être mûres en même temps, ce qui rend la tâche plus ardue car il faudrait être partout en même temps !

Pour faire face à cette période très chargée, complexifiée par la situation sanitaire, une organisation quasi militaire s'est mise en marche orchestrée par Sylvie Poillot, la directrice du domaine. Anticipation est le maître mot ! Dès le mois de mai, premières annonces pour recruter nos vendangeurs, d'autant plus crucial en cette période incertaine.

Et aujourd'hui nous avons rempli nos effectifs avec une équipe de **110 personnes**. Nouveau millésime, nouveau style : beaucoup de jeunes et de diplômés, nombre de nationalités différentes (Italiens, Espagnols, Allemands, ...) et des **comédiens** en rupture de travail depuis des mois ! Une troupe et pas de n'importe quel théâtre puisqu'il s'agit de la Comédie Française ! Nous espérons qu'ils manieront le sécateur aussi bien que la langue française !

Mesures sanitaires obligent, nous avons pris les devants avec quelques inédits 2020 : ainsi chacun aura un **gobelet** personnalisé Domaine de la Vougeraie, les vendangeurs seront séparés par un **rang** pour éviter la proximité, 2000 **masques** (1 le matin, 1 l'après-midi) ont été commandés et nous aurons ainsi des vendangeurs masqués, et cela c'est vraiment inédit ! Ils porteront tous des **gants** et les camions seront systématiquement nettoyés à chaque passage avec une bombe désinfectante.

A cette date précoce « la viti » (école de viticulture de Beaune) qui nourrit nos vendangeurs de la Côte de Beaune sera fermée. Nous avons donc prévu pour eux des plats individuels, conforme aux gestes barrières.

Dans cette idée sanitaire, nous ne pourrions plus accepter personne venant de l'extérieur à la cuverie pendant les vinifications.

Pour l'équipe cuverie nous retrouverons les experts : **Julie**, notre artiste, les deux Italiens de l'année dernière (**Daniele** et **Lorenzo**), notre amie **Gerhild**. Petit **Paul** est, lui, parti en Côte Rôtie afin de faire une autre expérience avec d'autres cépages. Et nous découvrirons comme chaque année quelques nouvelles têtes pendant cette période : **Etienne**, en 1^{ère} année de DNO, **Achille** en 1^{ère} année BTS viti-ceno ; **Guillaume** notre nouveau tractoriste en formation, **Matéo** pour sa 2^{ème} année de BTS viti-ceno, **Victoire**, et **Constantin** qui lui revient pour la deuxième fois. Des vendanges magnifiques s'annoncent, nous sommes prêts !



La dream team de la cuverie - Vendanges 2020, de gauche à droite : Camille, Sylvie, Jean-Luc et Antoine

DOMAINE DE LA VOUGERAIE - 7 bis, rue de l'Eglise - 21700 PREMEAUX-PRISSEY
FRANCE - www.domainedelavougeraie.com - @domainedelavougeraie
TEL : (33) 03 80 62 48 25 - FAX : (33) 03 80 61 25 44
vougeraie@domainedelavougeraie.com



La lettre

du DOMAINE DE LA VOUGERAIE

N°62. ÉTÉ 2020



LA LETTRE DU CONFINEMENT !



Un été en trombe, voilà ce que nous vivons ! La nature comme reposée par le confinement prend ses aises, la vigne hydratée jusque ce qu'il faut pousser, pousser. Le vignoble est sain, a soif parfois notamment les jeunes plants, mais elle est belle et respire de santé. Les raisins prennent leurs nuances estivales et les rendements sont conformes à la norme, mais peut-on désormais parler de « normalité » ?

Nous avons aussi récolté notre miel estival, un pur délice !

Nous préparons les vendanges, et, en cette fin juillet, la cave est prête, nettoyée, astiquée ; les nouveaux fûts neufs reposent, et nous partons plus tôt en vacances pour être d'attaque le 17 août, jour théorique des vendanges 2020 !

Décidément cette année en deux fois 20, deux fois « vin », n'est comme aucune autre ! Nous vous souhaitons un bel été, reposant ; reprendre souffle et écouter de cette nature que nous devons préserver comme vos vies, au calme et avec respect...

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



Savigny-lès-Beaune
BLANC 2017

Robe pâle, reflets verts. Arômes de fruit frais, pomme verte. Belle typicité, structure, profondeur, longueur, avec une intensité superbe au palais. Beaucoup d'énergie et de rondeur du fruit mûr. Avec des plats d'été : burrata & tomates ou encore gambas grillées.



Volnay
2017

Première vendange de cette jeune vigne replantée en 2013. Couleur violette intense. Nez sur la fraîcheur avec une pointe d'acidité. Un vin attrayant qui dévoile déjà l'élégance caractéristique du Volnay, un corps svelte que le temps musclera. Prêt à être dégusté sur une côte de veau grillée marinée au yaourt et à la sauge.



Clos Vougeot
GRAND CRU
2014

Un caractère terrien : nez discrètement floral sur la mûre et la prune. Bouche riche aux tannins puissants sur le fruit mûr offrant volume, profondeur et raffinement. Une belle longueur, sur une texture aux tannins fins. Un vin très vivant à faire vibrer sur des côtelettes d'agneau au caviar daubergine

Sommaire

◆ LA VIGNE
EN ÉTÉ

◆ À LA CAVE,
SOUTIRAGES

◆ MISE
DES DERNIERS 2018
ET DES PREMIERS 2019

◆ LES VENDANGES
SE PRÉPARENT,
CE SERA EN AOÛT !

DU PRINTEMPS AUX VENDANGES : UN RYTHME TRÈS SOUTENU SOUS LA CHALEUR



Le temps ce printemps a été très lumineux, sec et très chaud de mars à mai, mais ponctué cependant de petites averses régulières qui ont fait grandir la vigne à une allure folle. Elle a trois semaines d'avance par rapport à l'an dernier ! Alors que nous vendangions le 9 septembre, cette année c'est prévu autour du 20 août !

La vigne très précoce et hâtive avec un temps estival autour de 30 degrés pendant le confinement a nécessité de la main d'œuvre supplémentaire pour pouvoir suivre son rythme effréné. Nous avons donc fait appel à une quinzaine de saisonniers pour les travaux en vert : **ébourgeonnage, accolage, relevage, rognage manuel**. Une mention particulière à Claudine, notre cheffe d'équipe de tous les saisonniers qui a géré de main de maître !

Le **14 avril** juste après Pâques nous avons commencé l'évasivage fini le 20 mai tout en commençant en même temps le **relevage** ! Pour Marie-Aleth notre super tâtcheronne de Vougeot (qui s'occupe des travaux en

vert du Clos Blanc, Musigny et Clos Vougeot) c'est du jamais vu ! Habituellement on a le temps de finir d'évasiver avant de relever du premier coup, mais pas cette fois ! Heureusement on a eu un petit laps de temps après le premier relevage pour respirer et recharger les batteries !

La fleur s'est passée autour du **20 mai** dans des conditions idéales, sous un soleil et une chaleur propices à un débourrement précoce et généreux.



Une véraison très hâtive et avancée cette année !



Puis on a eu une petite période fraîche en juin, puis trois jours de beau, et trois jours de pluie.

Griffage dans les vignes de nos grands crus blancs les 16 et 17 mai dans les Bienvenues-Montrachet, Bâtard-Montrachet et Chevalier-Montrachet, et le 30 mai dans nos deux parcelles de Charlemagne. Nous avons fait le premier **rognage** autour du 15 juin. Pour les labours la terre très dure et très sèche a parfois empêché de labourer. Et nouveau griffage et intercep entre le 25 et le 27 juin dans les Charlemagne.

Nous avons vu les premières grappes en **véraison** dans les Bonnes-Mares le 9 juillet, ce qui est très tôt, habituellement c'est trois semaines plus tard. Les jeunes vignes à ce stade commencent à souffrir du manque d'eau, nos Chambolle-Musigny Les Argillères et les plantes du Gevrey-Chambertin Les Evocelles en particulier.

Actuellement nous faisons le dernier traitement de **poudrage** contre l'oïdium qui apparaît un peu ici et là. Cette année rappelle un peu à 2018 où nous avons commencé les vendanges le 23 août.

Les rouges et blancs sont très sains à ce stade (3^e semaine de juillet). Dans les **Musigny** les grappes sont petites et serrées, gage de concentration. Nous avons de beaux raisins avec des rendements normaux, espérons que ça va le rester, nous craignons surtout les orages.

Tout compte fait, la saison a été rapide mais pas si compliquée ; il fallait agir au bon moment et ne pas trainer ! On comprend qu'il faudra désormais travailler selon un nouveau calendrier qui raccourcit globalement l'année d'un mois !



Les rosiers dans les vignes, ici au Prieuré, indiquent les foyers de mildiou et d'oïdium avant leur apparition sur la vigne.

*En cuverie,
soutirages,
nettoyage...*

Alors que toute l'équipe était dans les vignes, confinement oblige, il a quand même fallu revenir à la cuverie pour les mises en bouteilles des 2018. Le 21 avril et nous avons commencé par les magnums. Puis en cave nous avons fait le soutirage de fût à fût des 2019 sur une vingtaine d'appellations.

Puis le soutirage après les mises autour du 12 mai.

Jean-Luc notre caviste qui vient d'obtenir son diplôme de Diplôme de Technicien en Œnologie (DTO) avec mention assez bien redouble d'énergie pour préparer la cuverie pour les vendanges avec Camille qui, elle, vient de passer son TEOIC (Test Of English for International Communication) et Antoine !

Et puis, nous recevons une nouvelle production cette année, celle de la nouvelle plante de Gevrey-Chambertin Les Evocelles.