



Lundi 30 septembre 2013
Premier jour

Jour Feuille d'automne

Voilà ! C'est parti pour les vendanges ! Moment plus intense que jamais car cette année au climat très chaotique ne nous a pas épargné le stress. Notre chef d'orchestre, Pierre Vincent, est enfin serein : tout est organisé, les vignes sont visitées tous les jours pour jauger les raisins, les simples analyses ne suffisent pas ; il faut avoir un œil sur la baie, son état général, sa souplesse... Autant de détails qui évoluent très vite avec cette douceur humide qui enveloppe la Bourgogne. On ne doit pas se tromper car nous avons 70 parcelles différentes : trop attendre fait progresser les sucres mais aussi les risque de pourriture. Pas assez et c'est l'excès d'acidité. Nous recherchons encore et toujours l'équilibre idéal entre sucres et acidité. Qualité que vient palper l'un de nos clients anglais les plus exigeants, à la source !

C'est donc en cette toute fin de septembre, bien tard dans la saison, renouant avec des dates d'autrefois, que nous allons enfin récolter le fruit de notre travail.

Ce matin, temps automnal, brouillard et fraîcheur, 15 degrés, 20 l'après-midi. Comme à l'accoutumée deux équipes. En Côte de Beaune, nous retrouvons notre célèbre chauffeur, Willy, qui vient du « Nord » et fait sa quinzième vendange chez nous. 34 personnes dans la grande vigne de **Savigny-Lès-Beaune Les Marconnets**, grêlée le 23 juillet comme toutes nos autres parcelles sur Beaune, avec une perte de 30 à 50%. Par chance cet orage a touché les grappes avant véraison : les grains encore durs et verts sont tombés, n'affectant pas la qualité du reste. La quantité par contre est minime ; beaucoup de grappes miniatures et de millerand. Un peu de pourriture triée sur la table vibrante par les 11 courageux encore timides aujourd'hui : 8 recrues plus 3 du domaine. Et pour finir, la matière est juste impressionnante de beauté !



Cette année le chardonnay étant plus fragile à cause de l'avancée dans la saison, c'est le branle-bas de combat à Meursault, et ceci n'est pas un hasard, au même moment sur la Côte de Nuits nous commençons, par notre vigne de cœur « mythique et mystique », le monopole du **Vougeot Premier Cru Clos Blanc de Vougeot** qui, dit-on a des accents de Meursault mâtinés de minéralité chablisienne : une personnalité bien à part ! Coupe sur la partie « La Plante » nommée ainsi depuis sa plantation en 2000, immortalisée par la photo des fleurs violettes devant le Clos Vougeot préparant le sol.

Plus jeune que les autres elle mûrit plus vite : 12,5° et excellent équilibre. Deux pressoirs, c'est un petit rendement car le blanc est lui aussi millerand : petits grains gages de concentration mais hélas de peu de jus. Millerand, réminiscence de la coulure de la fleur en juin à cause de la pluie omniprésente au printemps. La journée se finit brutalement à l'heure du thé, interrompue par une averse très intense sur la Côte. Il faudra enfilez les bottes demain pour arpenter les rangs !

Ce soir à la cuverie alors que les trieurs rentrent à 19h laissant 75 caisses pour le lendemain matin, Jean-Luc, notre herculéen caviste, Blandine la douce assistante de Pierre, en congé de maternité l'année dernière à cette époque, et le jeune Danois Jens accomplissent le rituel quotidien et exigeant du nettoyage. Pierre ferme les portes à 21 heures sur des parfums de jus frais. Il fait nuit. Dehors les feuilles d'automne exhalent déjà leur odeur de sous-bois...