



Dixième jour
Mercredi 9 octobre 2013

En Côte de Nuits, tout nous sourit !

Journée bien grise, nuages et pluie menaçante ; où est l'effet changement de lune tant attendu ? ! Fin ce matin du **Nuits-Saint-Georges Clos de Thorey** par nos Beaunois.

L'après-midi au sud du village, dans les hauts de Premeaux, ils coupent le **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Corvées Pagets**. Eh bien, c'est une excellente surprise car les raisins sont absolument magnifiques, n'ayons pas peur des mots ! C'est le résultat très heureux des soins attentifs de notre tâcheronne qui réalise pour nous tous les travaux manuels sur cette vigne comme sur celles du Clos Blanc et de Chambolle-Musigny, soit 3 ha 60. Elle travaille ainsi « à la tâche », tradition toujours d'actualité en Bourgogne. Elle est très soigneuse et agit jusqu'à véraison aussi bien sur la taille, l'ébourgeonnage, le relevage et l'accolage, et si besoin sur la vendange en vert et l'effeuillage. Cette vigne trop productive a été ainsi parfaitement régulée et donne cette année les raisins parmi les plus beaux, comparables aux grands crus ! Peu de tri, des grumes très saines sans millerand significatif, et surtout une très belle maturité.

Et grande nouveauté, première vendange de notre nouvelle vigne de **Hautes-Côtes-de-Nuits blanc** acquise en début d'année. C'est une grande et magnifique parcelle d'1,80 ha située au-dessus de Nuits-Saint-Georges, à Chauv exactement. Conduite en vigne haute et large, idéale pour la culture bio. En effet ses rangs espacés de trois mètres et les pieds d'un mètre montent à 2,50 m environ et permettent une meilleure aération du feuillage et moins de maladies et de risque de gel. Et bien sûr, pour les vendangeurs c'est beaucoup plus facile car ils n'ont pas à courber l'échine. Ces raisins entreront majoritairement dans la toute nouvelle cuvée blanche « **Terres de Famille** », petite sœur de son aînée rouge. Comme elle, elle se doit d'être d'un haut niveau, plus qu'un simple Bourgogne, autorisant, pour ce faire, les replis* d'autres vignes pour l'assemblage final ciselé en fin d'élevage. Environ 10 000 bouteilles à découvrir d'ici un an. Bien que l'année ne semble pas être vraiment très favorable aux blancs fragilisés nous espérons bien transformer ce bel essai !

L'après-midi suite et fin de **La Justice** à **Gevrey-Chambertin**. La différence criante entre *graviers* et *terre* mise en exergue les années difficiles prouve, s'il était besoin, que les sols drainés et aérés s'en sortent bien mieux ! Fondamental le travail du sol !

A la cuverie ambiance bourdonnante : c'est une ruche où tels des abeilles les jeunes sont en mouvement perpétuel selon un ordre précis et rapide, heure après heure, avec une montée en puissance jour après jour. Les insectes ont-ils des fous rires ? Ici oui ! Quiproquo linguistique aidant entre Danois, Cht'i et Bourguignon, trois accents rocailleux de terroir !

Les fermentations se déroulent bien. On a arrêté le froid et les cuves se réchauffent naturellement toutes seules (coupure *surnaturelle* du chauffage dans les bureaux comme par mimétisme mais là Sylvie tousse !). La densité baisse progressivement pendant que les températures montent régulièrement, les premières sont désormais autour de 22 -25 degrés. Pierre reste très optimiste malgré les grands écarts !

**ou déclassement d'appellations hiérarchiquement supérieures*

