



Douzième jour
Vendredi 11 octobre 2013

La grisaille encore !

C'est le jour le plus froid de ces vendanges, il fait 4° ce matin ! Fin de la grande et nouvelle parcelle de **Hautes-Côtes de Beaune** toute la journée qui sera trié dès réception.

Au même moment l'équipe nuitonne ramasse le **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes**. Les raisins sont aussi beaux que ceux des Corvées Pagets et autoriseront la moitié de vendange entière, ce qui fait dire à Pierre non sans humour : « Vu le peu d'ensoleillement, c'est une année à Nuits ! ». En effet tous nos Nuits seront très jolis.

L'après-midi se poursuit avec le **Gevrey-Chambertin Premier Cru Bel Air**. Une situation contrastée car, comme toujours, mais plus encore cette année, les rangs contre les sapins, environ un tiers, manquent de maturité et à 10-15 mètres de là, au centre de la vigne, ils sont très beaux, petits et millerands.

Si c'est bien une année de vigneron et de vinificateur, c'est aussi une année de contraste qui met en exergue le terroir ; c'est une **année de vins de terroirs** car si on fait le point sur le *top ten* de nos plus belles cuvées ce sont les meilleurs terroirs qui s'affichent : Evocelles, Volnay, Corvées Pagets, Damodes, Clos Vougeot, Bonnes Mares, Charmes-Chambertin, Musigny, Clos Blanc et Bâtard-Montrachet. Des parcelles qui auront nécessité peu de tri et un état sanitaire parfait que nous souhaiterions avoir tous les ans. Nous confirmerons au fil de la vinification et de l'élevage si cette belle matière première tient ses promesses.

En cuverie nous avons commencé la **chaptalisation**. C'est une nécessité de réajuster le degré alcoolique qui permet de trouver l'équilibre d'une part, comme expliqué hier, mais aussi d'allonger la durée de la macération pour extraire notamment les tannins. Les ajustements sont minimes sur les grands crus (de 0,3 degré environ) et d'un degré pour les autres sachant que l'on est autorisé à corriger jusqu'à 1,5°. (Autrefois lorsque les vendanges étaient plus tardives comme cette année, on était autorisé à corriger jusqu'à 2 degrés). Pour ce faire on mélange 17,5 grammes de sucre par litre pour les rouges et 16,8 pour les blancs. Un peu plus pour les rouges car il y a une perte naturelle d'alcool qui se fixe sur les rafles des rouges, rafles qui peuvent d'ailleurs être distillées pour faire le marc. Autre obligation de nos appellations, celle de récolter avec un degré minima les raisins, habituellement à 11° d'alcool potentiel sur les appellations villages ramené à 10,5 cette année.

Et puis Jean-Luc a fini **Pentonnage** du Clos Blanc de Vougeot qui donnera trente pièces. Les cuves sont vidées et les tonneaux remplis par gravité dans la cave en bas, la bonde entre-ouverte pour laisser échapper le gaz qu'on entend tout doucement pétiller. Reste encore dans les cuves inox le Hautes-Côtes de Beaune blanc et le Corton-Charlemagne pas encore partis en fermentation. On attend, on surveille de très près...

La ruche bruisse de nouveau et en fond sonore des musiques des années 80' sur RFM, à cet instant c'est *Spandau Ballet*, qui parlent surtout aux plus anciens mais semble exotique aux oreilles des plus jeunes. Cela rend l'interminable tri moins monotone...

