



**Treizième jour**  
**Samedi 12 octobre 2013**

**Sous le soleil assurément !**

Soyons honnête, il percé et a ramené le sourire aux lèvres et du baume au cœur jusqu'en milieu d'après-midi et pourtant on y croyait ! Mais une fois de plus à l'heure du goûter Râ fut brutalement terrassé par ce qui ne semblait n'être qu'une averse et ne cesse de se déverser depuis sur les pauvres coupeurs qui ont persévéré car tout le monde a envie d'en finir ; trop froid, trop humide, trop gris, trop long ! Nous avons perdu neuf vendangeurs au passage et le rythme est plus lent et finalement nous ne finirons pas ce soir comme envisagé en début de semaine.

Sous le beau temps donc, nous avons cueilli presque tout le **Gevrey-Chambertin Les Evocelles**. Beaucoup de millerand et sans doute ici encore une forte proportion de vendange entière. Cette grande vigne de trois hectares est composée en fait de plusieurs parcelles rassemblées au fil du temps. Nous avons actuellement 1,5 ha en production dont 18 ares en foule, plus un demi-hectare dont nous faisons pour la première fois la récolte à sa troisième feuille. Pas si mal pour une jeune vigne, elle a donné 26 caisses, soit une pièce et demie vinifiée séparément à titres expérimental. Les jeunes vignes sont intéressantes car du fait de leur énergie toute tournée vers la croissance de la plante, donnent de tous petits fruits. L'année prochaine nous aurons un hectare de plus en troisième feuille. L'équipe qui arrête à 16h juste avant la pluie reviendra ici lundi. La déception vient de la vigne en foule avec seulement six caisses contre trente en moyenne et semble avoir trouvé là ses limites.

Nos **plantations** ici comme sur les autres parcelles depuis 2010 ne se font plus à 10 000 pieds hectare mais à 13 600, soit un espacement de 1,05 m entre les rangs pour faciliter le passage du tracteur et de 70 cm entre les pieds. Plus de densité dans le seul et unique but d'avoir moins de grappes par pied mais des grappes plus concentrées et plus homogènes.

A la cuverie Pierre décide de faire une **saignée** sur les Hautes-Côtes de Beaune pour concentrer la cuvée. On peut enlever jusqu'à 10% de jus. Cela consiste une fois la cuve pleine à vider le volume de jus souhaité par le bas. Ce qui reste en macération sera donc plus dense. Mais trop enlever concentrerait trop et on perdrait en noblesse aromatique. C'est une première au domaine !

Ce soir a donc lieu **la Paulée** à Vougeot qui rassemblera l'essentiel des troupes encore là, soit environ 80 personnes. S'il reste encore une partie des Hautes Côtes de Nuits rouges à vendanger, l'idée était de rassembler le maximum de participants de nos vendanges autour d'un bon repas chaud, les trois équipes qui de concert ont travaillé intensément dans des conditions difficiles pour l'avènement de ce millésime 2013. Au menu bœuf bourguignon et gratin dauphinois, un fraisier en dessert et pour les vins, surprise ! Demain petite équipe à la cuverie pour une nouvelle demi-journée dominicale. Quant à nous, nous nous retrouverons pour le dernier bulletin de vendanges en début de semaine.

