



Deuxième jour - Mardi 1^{er} octobre 2013

Stress... hydrique !



Le temps décidément ne nous gâte pas pour ces vendanges ! Après un printemps froid et terriblement humide la vigne avait ressuscité grâce à un été radieux, chaud et ensoleillé. Et puis, le 5 septembre, changement de **lune**, changement de temps. Le froid est arrivé de nouveau menaçant la maturité des raisins, retardant encore la récolte. Heureusement quelques embellies ont fini par faire mûrir les fruits fragilisés par une humidité constante. Aujourd'hui nous voyons enfin poindre la fin de ce cycle lunaire en début de semaine prochaine avec soulagement.

C'est donc sous une **hygrométrie de 80%** avec les mêmes températures qu'hier que nos équipes ont vendangé. Il faut se dépêcher car ces conditions instables font évoluer les baies d'un jour à l'autre et la **pourriture** menace. Pierre Vincent accélère le mouvement autant que possible mais ce matin six vendangeurs manquaient à l'appel. Il s'agit pour lui désormais d'évaluer le meilleur compromis entre qualité de la matière et développement de la pourriture pour le choix des parcelles. C'est une véritable lutte contre la montre que mène toute la Bourgogne d'un seul et même mouvement, depuis Chablis jusqu'au Mâconnais, sur les blancs, les rouges et les Crémants à la fois. Inédit car 250 kilomètres séparent le nord du sud ! Plus tôt c'était trop tôt, plus tard, ce sera trop tard !

Nos Beunois finissent ce matin le **Savigny-Lès-Beaune Premier Cru Les Marconnets** qui n'a jamais été aussi beau ! Les derniers grains secs grêlés tomberont sur la table vibrante. « Une très belle matière qui donnera un vin de garde » affirme notre vinificateur avec le sourire. Ils achèvent la matinée sur la petite parcelle de **Beaune Premier Cru Clos du Roi**, une belle surprise ici aussi car son très bon état sanitaire prouve qu'elle a très bien résisté à la grêle.

L'après-midi est consacrée au **Pommard Les Petits Noizons** dont les grêlons l'année dernière avaient laissé seulement 5 pièces sur 18, aujourd'hui en élevage et d'un délice réjouissant. Grêlée pour la deuxième fois de suite, elle semble avoir bien mieux résisté et après tri la qualité s'avère magnifique.

Sur la Côte de Nuits, c'est original : « journée blanche » ! Suite et fin du **Clos Blanc** à Vougeot où tout est mûr. Un rendement en jus encore très faible. Et la journée s'achève à deux pas, au **Clos du Prieuré** sur la partie longeant la rivière la Vouge, situation humide s'il en est, très atteinte par la pourriture.

En cuverie le tri ne cesse pas, il est essentiel sur les rouges qui vont macérer moins sur les blancs beaucoup moins sensibles car pressés immédiatement. On saupoudre un peu de bentonite (argile) sur le moût à la sortie du pressoir pour éviter tout risque de mauvais goût. Une très rare et légère intervention qui doit se faire sans attendre.

« **Les grands millésimes se font dans la douleur !** » Loin d'être une assertion judéo-chrétienne, ceci s'explique aisément. Lorsque le froid ou l'humidité s'installent, la vigne menacée lutte et produit des polyphénols. Ces éléments précieux à la santé contribuent également à la complexité du vin. Vu les belles qualités récoltées jusqu'ici nous restons optimistes ! A 20h30 dernier pressoir. La cuverie fermera donc ses portes dans deux heures sous un petit crachin...

