



Troisième jour
Mercredi 2 octobre 2013

Sérieux et concentration !

Quel sérieux ! Que ce soit à la cuverie ou dans les vignes cette année les trois équipes sont avant tout sérieuses ! Tout le monde travaille avec application, entre les rangs comme entre les cuves ! Peut-être est-ce l'effet millésime qui veut cela ? Pas de rigolo ni de bras cassé, pas de trublion, pas de délire ! Certains pourraient le regretter mais en cette année où la concentration est essentielle pour faire le bon choix au bon moment, il semble que la **nature** fasse bien les choses.



La nature justement, celle qui guide nos pas plus encore que jamais. La nature fraîche de l'automne qui donne le la et le rythme dehors et dedans. La **fraicheur** ambiante de la cuverie qui fait patienter en douceur la fermentation. La rosée matinale qui oblige les courageux vendangeurs à courber l'échine. Heureusement le casse-croûte du matin et sa pause café, vin, chocolat sont essentiels au moral des troupes grâce à notre tâcheronne cantinière très populaire. Six nouveaux sont venus renforcer les rangs, des jeunes entre fin d'étude et premier travail. Un groupe essentiellement masculin constitué de retraités, quelques Nord-Africains, un apiculteur assermenté qui discute avec Thierry Jeannin, le chef de culture, de la meilleure façon de récolter le miel. Ambiance résolument appliquée.

Ce matin en Côte de Nuits décidément bien calme, c'était la fin du **Prieuré blanc**, pas très joli il faut le dire. L'après-midi à quelques encablures, apothéose à la grande et magnifique vigne de **Clos Vougeot**, toujours le premier mûr des rouges de la Côte de Nuits. Un grand cru né de la divine lumière cistercienne. Un sol très drainant, une vieille vigne de 70 ans, la protection du mur de pierres, tous s'unissent en son expression solaire. Ici encore beaucoup de millerand et de très beaux raisins.

Sur la Côte de Beaune, fin du **Pommard Les Petits Noizons** et dont nous aurons, ô surprise, une dizaine de pièces, deux fois plus que l'an dernier. Des quantités connues maintenant sur le Savigny-Lès-Beaune Les Marconnets d'hier, environ 20 pièces ; on ne s'en sort finalement pas si mal pour une vigne grêlée elle aussi à 50%.

Puis c'est au tour du **Beaune Blanc** dans la grande zone de la Montée Rouge exposée nord. Une qualité très décevante ici où la moitié des grappes laissent entrevoir la rafle : encore et toujours cette grêle dévastatrice du 23 juillet. Egalement récolte de la partie en premier cru qui est intégrée dans cette cuvée.

Et puis l'équipe a été cueillir le seul grand cru rouge de la Côte de Beaune, le **Corton Clos du Roi**. Il est saisissant de constater l'effet couloir de grêle qui a frôlé la vigne à peine impactée. Exposée plein Est cette vieille vigne nous offre de très beaux raisins ; l'une des bonnes nouvelles du jour !

En cuverie les premiers blancs ont été décevés hier. Tendence de l'année, une nuit suffit pour laisser sédimenter les bourbes les plus grossières puis le jus attend en cuve les prémices de fermentation, les petits crépitements pour être entonné en cave.

Jean-Luc continue l'abreuvement des cuves de macération des rouges, il les remplit partiellement d'eau pour faire gonfler le bois juste avant le remplissage pour éviter toute fuite de ce précieux nectar ! En cave une centaine de fûts neufs méchés attendent. Des fûts de Cîteaux à 80% depuis maintenant trois ans. Nous vous en reparlerons car il s'agit d'une originalité unique qui mérite quelques lignes !

L'équipe de choc restreinte reste jusqu'à 22h30.

Les sourires sont là avec la satisfaction du travail accompli en ce bénéfique deuxième jour « Fruit » ;