



Neuvième jour
Mardi 8 octobre 2013

Les jours se suivent et se ressemblent !

Jour gris, ciel couvert de nuages menaçants et douceur ambiante pour le décor. La Côte de Beaune se finit ce matin avec **Volnay** qui confirme son étonnante beauté. Puis l'équipe rejoint la Côte de Nuits où nous avons les deux tiers de nos vignes.

Après avoir récolté la vigne d'un domaine ami, nos vendangeurs s'attaquent à la très grande parcelle de **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Clos de Thorey** en début d'après-midi à quelques pas des Damodes. Un hectare et demi

en fait à cueillir sachant que nous en avons replanté au printemps la même surface mais qui ne donnera véritablement qu'en 2017.

Nous nous étions alors posé la question d'y mettre du blanc car nous en manquons. Mais il s'agit vraiment d'un terroir à rouge et c'est du pinot noir qui a été choisi. Ici beaucoup d'humidité, l'herbe entre les rangs est gorgée d'eau de l'orage de la semaine dernière et ses 40 millimètres. Cela n'a pas aidé la vigne très **hétérogène**, des pieds très chargés ici et d'autres beaucoup moins là. Certaines grappes sont pourries au cœur et parfois une partie n'est pas mûre. Suit un travail fastidieux de tri à la cuverie où l'on coupe et gratte les grumes pour ne garder que le meilleur, ce qui est loin d'être évident à estimer malgré la cadence assez lente de la table. Attendre plus n'aurait fait qu'accentuer la pourriture. Nous pensons qu'il faut cinq ans pour que l'on voie les signes tangibles d'un travail biologique dans le vin et cela en fait trois seulement. Pour la quatrième vinification de Pierre nous verrons si les premiers signes sont perceptibles...

L'autre équipe est toujours divisée en deux. Une dizaine de personnes fait les cinq petites vignes de **Chambolle-Musigny** qui composeront cette belle cuvée. Comme sur le secteur de Vougeot la qualité est là. Les autres vendangeurs finissent **La Justice** à **Gevrey-Chambertin** sur la partie *terre* assez décevante, il faut le dire, à trier encore et encore.



En cuverie c'est presque la routine et la fatigue se fait sentir. L'objectif prioritaire à ce stade est d'entrer de beaux raisins dans les cuve et pour cela de bien maîtriser le tri. On sent une certaine attention sinon tension sur la table où les mains s'activent avec parfois le geste hésitant car jauger en quelques secondes de la qualité à conserver ou à jeter ne va pas de soi cette année. Tout le monde s'y met et même notre chef d'orchestre qui ne veut rien passer : la qualité est à ce prix ! Cela n'est pas sans rappeler des années difficiles comme 2006, 2007 2008 où cette sélection manuelle extrême avait payé.

Les fermentations s'accroissent et il maintenant temps de **piger**. J'en ai fait ses premières armes au *pigeon* et même au pied pour descendre le chapeau et avoir une bonne homogénéisation de la couleur, notamment, qui s'exprime toujours très bien. Ensuite il faudra la stabiliser et c'est là que les connaissances de l'œnologie interviennent.