



**Quatorzième et quinzième jours
Dimanche 13 et lundi 14 octobre 2013**

**Dernières vendanges.
Un millésime de défi !**

La sympathique Paulée de samedi soir conclue sur quelques jolis vins du domaine fut l'occasion de dire au revoir aux Beaunois. Les Nuitons devaient une journée de plus Quant à Pierre, il avait rassemblé en ce dimanche les deux jeunes filles stagiaires autour de lui. Est-ce la raison qui fait qu'il n'a pas pigé ?! Toujours est-il qu'à 7h30 il fallait être en forme pour passer au crible les trente cuves.



Lundi, c'est sous le brouillard que s'ouvre la dernière page de ces vendanges 2013. D'abord à **Gevrey-Chambertin** pour finir **Les Evocelles**. Puis, après le casse-croûte, retour sur les **Hautes-Côtes de Nuits** dont la partie de blancs a déjà été coupée, cette fois c'est le rouge. Le relatif beau temps du week-end leur a profité et c'est une bonne surprise pour finir en beauté, les raisins sont très mûrs et ils s'égrainent facilement. Un peu de pourriture triée en prenant bien le temps. La vigne haute est cueillie deux fois plus vite qu'une vigne basse, une demi-journée pour cet hectare là où il faudrait une journée. La rosée du matin aurait pu être terrible pour la pourriture des raisins mais ici, surélevés, ils n'ont pas été touchés même s'il a gelé dans la nuit là-haut. A 16 heures c'est la fin dans la joie et le soulagement du devoir accompli. Bravo ! Il aura fallu du courage cette année !

Côté cave, Jean-Luc a **entonné** le Corton-Charlemagne cet après-midi, quatre pièces et demies dont deux en fût neuf. La fermentation alcoolique des blancs avance bien, tout fermente normalement au même rythme. L'aspect très fruité du millésime se confirme aussi en blanc.

En rouge, six cuves sont maintenant en **fin de fermentation**, et depuis aujourd'hui on les réchauffe à 28-30 degrés afin de stabiliser, en plus des tannins, la couleur. Notre système de chauffage cuve par cuve est un outil idéal pour la précision de chaque cuvée, le contrôle des températures est en effet crucial, nous l'avons vu, au fil de chacune des étapes de vinification. **Le fil rouge** pour le pinot noir durant sa naissance et ensuite son élevage est la couleur, c'est l'une des complexités du cépage qui conditionne chaque pas jusqu'à la mise en bouteille, et justement elle commence ici ! Pressurage d'ici la fin de semaine sur le pressoir vertical. Passage ensuite en cuve inox pour baisser la température d'entonnage à 20°. La seconde fermentation dite *malolactique* se fera ainsi plus tard, après l'hiver, encore pour préserver la couleur.

Nous aurons alors franchi la deuxième étape, l'élevage, d'un an pour les plus précoces, de dix-huit mois pour les plus grands.

Le bilan de ces vendanges reste assez **contrasté**, c'est le mot qui revient au fil des jours. Les vignes grêlées sur Beaune ont donné très peu de quantité mais malgré tout de bonnes surprises (Volnay, Corton Clos du Roi, Savigny-Lès-Beaune Les Marconnets). Sur la Côte de Nuits, révélation des Nuits-Saint-Georges, mais aussi du Clos Blanc de Vougeot. D'une manière générale, la pluie de septembre a fragilisé les raisins en particulier les blancs, aussi nous félicitons-nous d'avoir entré le Bâtard-Montrachet en tout premier sans se fier à la météo qui annonçait le beau temps pour la deuxième quinzaine. . Du coup beaucoup de stress pour le calendrier de vendange : il aurait fallu être une armée de deux-cents vendangeurs et autant en cuverie pour tout entrer en même temps : mission impossible bien sûr ! Mais si on dit que septembre fait le vin, il faut nuancer car le **tri** de 10 à 15 % aura été un facteur clé de la qualité. Et puis, ce sera malheureusement pour la quatrième année consécutive une récolte peu abondante.

Cependant la belle **acidité** du millésime nous permet de prétendre à des vins de **garde** ; reste la concentration sur laquelle plane l'incertitude. Au décuvage d'ici quelques jours on en aura une idée plus précise à l'œil et à la dégustation. Etapes à suivre dans nos prochaines lettres. **2013 restera l'année du défi !**