



Septième et huitième jours  
Dimanche 6 et lundi 7 octobre 2013

### Ronde des Grands Crus et premiers entonnages

Dimanche est une journée sans vendangeurs mais pas sans travail à la cuverie. Aussi les volontaires Sidonie, Blandine, Olivier et Pierre sont-ils à l'appel dès 7 heures du matin pour la demi-journée. Au programme : remontages, contrôles de densité et de température des douze cuves désormais entre 12 et 14°, plus le sempiternel nettoyage...



Aujourd'hui lundi, dernière douceur annoncée sur la Côte, belle journée *fleur* très favorable du calendrier lunaire, idéale pour les grands crus. D'abord les **Charmes-Chambertin Les Mazoyères**, séparé du Chambertin par la seule route des Grands Crus. Les grands crus de Gevrey nés en 1931 et 1932 ont d'ailleurs précédé l'avènement des appellations et comptaient parmi les caves de Versailles, de Napoléon 1<sup>er</sup> et premier Bourgogne à la Maison Blanche sous Jefferson en 1803 ! Une vigne si belle que nous y prélevons une partie des clones de nos plantations. Un millerand qui autorisera la moitié de vendange entière pour un volume *normal* de neuf à dix pièces.

L'après-midi l'équipe se divise en deux. L'une menée par Fabien récolte les **Musigny**, deux fois six rangs, notre vin le plus précieux : deux à trois pièces par an seulement soit 750 bouteilles en moyenne ! Des raisins qui jouissent d'un traitement de faveur : soigneusement déposés par demi-caisses de dix kilos, ils ne se tasseront pas le temps d'être acheminés à la cuverie distante de huit kilomètres.

L'autre équipe vendange le **Clos Vougeot du bas** qui, depuis sa taille en Cordon de Royat il y a trois ans, s'est totalement révélé. Ce mode de conduite limite les rendements, offre plus d'aération au feuillage et finalement produit de très jolies grappes qui ont mis quatre jours de plus que la parcelle du haut à mûrir. Les deux vignes vinifiées séparément seront assemblées en une seule en même cuvée en fin d'élevage.



Sur la Côte de Beaune nous avons ramassé nos grands crus déjà, et c'est maintenant au tour de notre toute nouvelle vigne de **Volnay « Ez Blanche »**. Son sol très blanc de marne calcaire lui a donné son nom et ce côté sableux rappelle celui du Corton-Charlemagne, mais nous récoltons ici du pinot noir, Volnay étant exclusivement rouge. Nous en avons hérité au printemps et elle est en reconversion bio. Une grande parcelle d'un hectare, peu touchée par la grêle, mais qui donnera peu car c'est une très vieille vigne avec beaucoup de pieds manquants. Elle bénéficie d'une belle situation en lisière de forêt, même pente et même exposition que notre Gevrey-Chambertin Bel Air. *Ez Blanche* est juste au-dessus du premier cru Clos des Chênes et une partie de cette vigne est d'ailleurs ainsi nommée bien que classée en village ; un cas fréquent en Bourgogne qui ne rend pas toujours simple sa lecture !

Côté cuverie, Jean-Luc a **entonné** les premiers blancs partis en fermentation, le Bâtard-Montrachet et une cuve de Clos Blanc. Actuellement le troisième volet de l'étude « Florigène » de l'Université de Bourgogne, consacrée à la connaissance de la flore indigène est menée sur la Côte et notamment sur Le Clos Blanc. On commence à mieux comprendre les **levures**, on sait désormais qu'elles sont nombreuses à œuvrer lors de la fermentation et différentes selon les stades. On a identifié pas moins de 400 levures sur notre cette vigne mythique, levures variables d'une année sur l'autre pour ne pas dire volages ! Les étudiants *Oeno* et doctorants de l'Université de Bourgogne sont ainsi venus prélever un échantillon aujourd'hui en tout début de fermentation et reviendront à mi-chemin puis à la fin pour étudier l'évolution. Travailler avec une seule souche de levures revient à nier cette formidable biodiversité locale ! Absurde !

La nuit est tombée depuis longtemps sur Premeaux-Prissey quand ferment les portes de la cuverie, un peu avant onze heures.