



**Premier jour**  
**Mercredi 10 septembre 2014**

### ***Bienvenues aux vendanges 2014 !***

Et voici revenu le temps des vendanges ! Trois semaines intenses à venir pour accoucher le millésime. C'est ce matin sous un ciel de brume que nos 80 vendangeurs encore tout frais se sont mis en route pour la seizième récolte du domaine de la Vougeraie.

Et c'est rasséréiné et souriant que Pierre Vincent le chef d'orchestre, aborde ces vendanges enthousiasmantes tant par leur quantité que par leur qualité.

Et pourtant il y a peu encore c'était loin d'être gagné, faute à un **été calamiteux** entre pluie, orage et fraîcheur, et un printemps chaotique. Tout avait pourtant très bien et très vite commencé ; la chaleur intense de mars à mai et le débourrement précoce des bourgeons, puis la fleur bien fournie s'était merveilleusement étalée entre le 28 mai et le 16 juin. Le terrible épisode de grêle du 29 juin sur Beaune, Pommard et Volnay nous fit craindre le pire. De fait, la morosité s'installa dès juillet alternant soleil et pluie suivi d'un mois d'août carrément froid et humide.

Il a fallu **effeuiller** pour aider les raisins gorgés d'eau et manquant cruellement de soleil à mûrir, d'autant que le froid menaçait de les faire pourrir. Alors arriva la nouvelle lune le jour de la Saint Louis, le 25 août, avec son suspense de trois jours à se demander de quel côté la météo pencherait. Alors le soleil triompha et sembla enfin s'installer, St Vincent exhaussa nos prières de soleil et de vent et ces dix derniers jours lumineux sauvèrent notre récolte !

Et la Côte a même vécu un **miracle**, une canicule de 28°, qui a rattrapé le retard estival, et monté les derniers sucres à autour de 12° nous incitant à vendanger plus tôt que prévu. Le chardonnay qui mûrit plus vite que le pinot noir est à son apogée et il faut le ramasser sans attendre les risques de pourriture, danger de 2014.

Ainsi ce matin l'équipe de Raphaël Speranza le chef de culture de la Côte de Beaune était à pied d'œuvre dans la nouvelle parcelle de ce précieux **Grand Cru Bienvenues-Bâtard-Montrachet**, bien avant le soleil sous une brume compacte. Peu de monde dans les vignes, nous étions parmi les premiers apparemment. C'est notre première récolte : petites grappes très millerandes dorées d'un vin rare comptant parmi les très grands blancs de Bourgogne. L'après-midi est consacré au **Puligny-Montrachet Premier Cru Champ Gain**.

Pendant ce temps sur la Côte de Nuits Thierry Jeannin et ses 45 vendangeurs s'attelaient au monopole de **Vougeot Clos du Prieuré blanc** jusqu'à 15h, puis au **Bourgogne Rouge Les Crotots** en contrebas. Les 16 degrés du matin sont montés progressivement jusqu'à 24 l'après-midi déchirant la brume sur un ciel bleu limpide d'une nature triomphante.

A la cuverie, le sourire est de mise et la ruche de dix personnes prend ses marques. Les caisses se suivent sur la table de tri, les vibrations éliminant les grains secs de la grêle du « BBM ». Les blancs pressés débourent en cuve. On déguste les jus encore troubles du Prieuré et du Bienvenues et, si tôt déjà, la différence est sensible ! Le Vougeot est fruité sur une trame acidulée, le grand cru, lui, a tout en puissance : la rondeur, l'acidité, les arômes, comme exacerbés.

Une première journée de rêve. La cuverie ferme ses portes à 22 heures lorsque tout est parfaitement propre. Demain rendez-vous à 7h15.



