



Dixième et onzième jours
Samedi 20 et dimanche 21 septembre 2014

De l'ombre à la lumière



Brouillard ! Incroyable mais vrai, une nappe compacte enveloppe la Côte ce matin comme en novembre ! Il y a deux jours il faisait 28 degrés et on était en été ! On finit la vigne de **Savigny-Lès-Beaune Les Golardes** puis **Les Vermots**, dans son prolongement, et qui sera élevée à part puis assemblée en une seule cuvée.

Les Nuitons vont passer, eux, toute la journée à **Gevrey-Chambertin** dans les petites parcelles de La Justice, Les Murots, Pince Vin, La Route du Tram l'Avenue de Spy. 1,40 ha pour une seule cuvée.

Difficile de croire que le temps va se dégager et pourtant... C'est ce qui se passe au pic de la journée, le voile se déchire, l'humidité monte de la terre sous une chaleur estivale alors que les vendangeurs beaunois déjeunent dans la vigne de **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Corvées Pagets**, à Premeaux, à deux pas de la cuverie. Pique-nique à l'ombre de l'amandier de roboratifs terrines et fromages. Cette parcelle travaillée par Marie-Aleth s'améliore d'année en année. Elle l'a effeuillée en juillet pour aérer ses grappes. Elle est assez chargée et pas mal de tri est à prévoir car la pourriture s'y est installée. Enki, le chien mascotte du domaine vient saluer des vendangeurs heureux sous le beau temps retrouvé.

En cuverie c'est la course contre la montre : **pigeages, remontages, tri** sont le lot quotidien d'une équipe réduite.

Ce matin, nous avons le privilège de **piger** trois cuves : le grand cru Corton Clos du Roi (cuve N°17), La Montée Rouge en cuve ovale (N°18) et Le Clos de Thorey (N°22). On a le droit d'y passer un peu plus de temps car en ce début de fermentation les chapeaux sont très épais et n'ont pas encore la fragilité subtile de fin de fermentation. Il faut enfoncer la masse compacte de peaux pépins et rafles dans le moût avec les pieds (parfaitement rincés...). Sous l'impact de la fermentation tout remonte en surface et il faut homogénéiser le jus et les matières en suspension pour une cuvaison harmonieuse. Le centre de la cuve est plus chaud que les bords ; on sent la vie bouillonner et l'énergie s'insuffler. C'est assez physique et le gaz carbonique monte vite aux narines et essouffle. A 25 degrés c'est plutôt agréable et stimulant pour les jambes : vinothérapie à la bourguignonne !

Petite parenthèse touchante : Patricia la femme de Pierre passe avec son bébé, l'adorable Camille née il y a deux mois et sa grande sœur Constance.

Ce soir en ce jour d'équinoxe, c'est **la Paulée** à Vougeot ! Thierry et son épouse préparent depuis deux jours le délicieux apéritif et diner censé clôturer les vendanges, mais qui, pour des raisons pratiques a lieu aujourd'hui ! On attend ceux de la cuverie jusqu'à 22 heures, puis, les trois équipes enfin réunies célèbrent le millésime 2014 dans la diversité des origines : marocaine, angolaise, congolaise, russe, vénézuélienne, allemande, et française de Lozère, Hérault, Jura, Haute-Saône, Ile-et-Vilaine, Seine-et-Marne, Ardèche, Cher, Nord et Bourgogne !

Demain dimanche seule une équipe cuverie réduite à cinq personnes viendra piger, remonter, entonner, surveiller les cuves après une courte nuit. On s'apprête à affronter la semaine la plus intense des vendanges où se télescoperait l'arrivée des raisins avec l'intense travail quotidien, auxquels s'ajouteraient les premiers décuvages et pressurages !... Programme imposé de cet après-midi dominical : la sieste !

