



Quinzième jour
Jeudi 25 septembre 2014

Epilogue : après les raisins le vin



Ca y est, après quinze jours intenses, voici arrivé le dernier jour de vendanges et nous allons entrer dans la période de la naissance du vin, les trois semaines les plus fantastiques dans la vie d'un vinificateur : la création ! Celle où il exprime tout son talent et joue à l'apprenti sorcier !



Pour ce dernier jour, une seule équipe est dans les rangs car Thierry a fini hier. Celle de Raphaël sur la Côte de Beaune termine la récolte dans une fraîcheur toute automnale des derniers raisins un peu hétérogènes des **Hautes-Côtes de Beaune** commencées depuis deux jours : 430 caisses qui seront finies d'être triées demain après une nuit dehors au frais (20 à 30 % de tri) car la vigne du côté de Nolay est quand même distante d'une heure du domaine ! A 16 h, dernier coup de sécateur et klaxons intempestifs, les nôtres cette fois, sous le soleil !



Une année de plus et la satisfaction est à son comble, celle d'une **quinzaine bénie des dieux** ! Après un été angoissant baigné de jours sombres de pluie, le **soleil** a miraculeusement préparé puis accompagné les vendanges, excepté une seule journée. Cette lumière sur nos vignes a porté la **maturité** au-delà de nos espérances et certains degrés élevés nous ont même étonnés ! Les raisins des grands crus mais aussi des Pommard grêlés, des Hautes Côtes de Nuits, des Damodes, en particulier furent remarquables. **L'état sanitaire impeccable**, sans oïdium ni mildiou fut une bénédiction. La nature a du ressort surtout lorsqu'on la traite bien comme nous le faisons. En plus des soins attentifs et doux prodigués toute l'année avec nos plantes et herbes, jamais les doses de soufre n'ont été si faibles. Cette homéopathie et phytothérapie, ont aidé la vigne à exprimer ses ressources vitalisées. La grêle, Dieu soit loué, n'a que peu affecté notre vignoble et nous lui en

sommes très reconnaissants...

Ces vendanges se sont concentrées sur des jours propices du **calendrier lunaire**, essentiellement en jours fruits, fleurs et racine et en **lune descendante**, idéale, favorisant la concentration des arômes ; la lune montante étant plus tumultueuse. Pierre se félicite de son choix de la date de vendanges, cruciale, d'abord estimée le 15 puis le 12 et finalement le 10 septembre, et des vendangeurs qui ont su s'adapter. La Côte de Beaune récoltée tôt a eu des **équilibres rêvés** et le programme s'est enchaîné logiquement. La perfection aurait été de n'avoir pas de pluie cet été ni de grêle, mais les millésimes parfaits sont rares ! On le frôle cette année !

Les **trois équipes** ont contribué à l'excellence, travaillant dans une ambiance sérieuse avec application et bonne humeur, permettant une chaîne fluide, sans aucune tension, certes aidée par le beau temps qui rend plus serein, sous des températures idéales pour les vendanges. Le flot continu des grappes en cuverie s'est enchaîné sans temps mort mais aussi sans stress.

Dans la cuverie toutes les cuves (33) sont pleines désormais et il reste deux blancs à entonner qui tardent à partir en fermentation à cause des températures basses, le Savigny-Les-Beaune et le Hautes Côtes de Nuits.

La cave est déjà bien pleine des blancs en fermentation en fût et notre Clos Blanc dans sa générosité nous a offert une très belle récolte naturellement arrivée au rendement autorisé comme si la vigne se régulait d'elle-même. Les rouges en macération et dégustés quotidiennement présentent un beau fruité, des arômes



francs et une belle matière. La vinification nous conduira jusqu'au 20 octobre, période des derniers décuvages, et nous aurons alors une idée plus précise du style dont l'élevage affinera alors les contours pendant un an à un an et demi... En attendant refermons le chapitre de ces belles vendanges et laissons le chef d'orchestre interpréter cette grandiose partition 2014...