



Deuxième jour  
Jeudi 11 septembre 2014

Sérénité



Un soleil radieux, une brise ni trop froide ni trop chaude, bref un temps idéal pour ce deuxième jour de vendanges au Domaine.

La journée sur les deux Côtes sera blanche et rouge !

En Côte de Nuits ce matin une partie des 2 ha de **Vougeot Premier Cru Le Clos Blanc de Vougeot Monopole** a été vendangée.

Est-ce le lieu ? La douceur de la matinée ? Les magnifiques raisins ? Dans les rangs seuls le bruit des sécateurs et les appels aux porteurs venaient rompre le silence, un peu comme si l'esprit des moines de Cîteaux n'avait pas quitté cette vigne depuis 900 ans et invitait au calme.



Pendant ce temps, en Côte de Beaune, le **Savigny Premier Cru Les Marconnets** occupait la matinée et une partie de l'après-midi (1,80 ha à couper tout de même !) de l'autre équipe de vendangeurs.

Dans l'après-midi, en Côte de Nuits se fût la fin de la parcelle de **Bourgogne rouge Les Crotots**, tandis qu'en Côte de Beaune les raisins du **Beaune Premier Cru Clos du Roi** faisaient leur entrée en cuverie.



Pierre est tout sourire. Le Clos Blanc est superbe ! Pas de tri, 12,2° portés par une belle acidité. Aussi beau que le **Puligny-Montrachet Premier Cru Champ Gain** cueilli hier, et qui confirme ce qu'il pensait : le Clos Blanc est un grand terroir à blanc.

Une journée parfaite, ou presque. En effet, son sourire, Pierre va le perdre pendant 15 minutes cet après-midi. L'égrappoir tombe en panne ! Par chance, Benoît, l'un des trieurs et fêru d'électronique réussit à le réparer. L'égrappage des raisins de Savigny Premier Cru Les Marconnets et de Beaune Premier Cru Clos du Roi peut continuer. Heureusement, car cette année ces deux parcelles, grêlées à 30% en juin, sont éraflées entièrement pour éviter que les rafles blessées par la grêle ne donnent un goût herbacé au jus.

Deux pressoirs de Puligny Champ Gain travaillent en toute quiétude, tandis que les cuves bois commencent à accueillir leurs premiers raisins. Deux cuves, la 13 et la 12, pour Les Marconnets et une pour le Bourgogne, la 8. Et, *Bienvenues* en cuve jusqu'à son départ en fermentation alcoolique.

Demain, journée rouge pour le Domaine. Après inspection des vignes, il faut vendanger les pinots noirs, plus délicats et sensibles que les chardonnays. Au programme Nuits-Saint-Georges Premier Cru Clos de Thorey et Corton Clos du Roi.

Bonne nuit ...