



Troisième jour
Vendredi 12 septembre 2014

Journée rouge



8° ce matin dans les vignes, mais sous un soleil radieux qui offre dans la journée des températures très agréables accompagnées d'une légère brise. Des conditions de vendanges encore optimales en ce jour fruit du calendrier lunaire.

C'est aussi l'arrivée en cuverie des premiers raisins de Grand Cru rouge et c'est la Côte de Beaune qui est à l'honneur avec le **Grand Cru Corton Clos du Roi**.



Les raisins sont magnifiques ! Millerands, sains, mûrs. La vendange, et c'est une première pour le Corton Clos du Roi, a été faite en deux fois ce matin. Le *bas* puis le *haut* de la parcelle. La raison en est simple, les raisins du bas et ceux du haut présentaient de légères différences et Pierre a donc décidé que le haut méritait une vendange entière.

En revanche les baies se rejoindront en cuve (la n°18) selon la technique du millefeuille, la pâtisserie préférée de Pierre, soit dit en passant ! Le principe : la cuve bois est remplie par un bac de vendange entière, un bac de raisins égrappés et ainsi de suite...Au final 40% de vendanges entière dans la cuvée de Corton Clos du Roi 2014.



Et comme point d'orgue en Côte de Beaune, une belle surprise dans le **Pommard Les Petits Noizons** cueilli cet après-midi. Cette vigne grêlée pour la troisième année consécutive et à 50% cette année s'est relevée de ses blessures. Les raisins présentent un bel état sanitaire avec des volumes acceptables, l'équipe de Raphaël y finira la cueillette demain.



En Côte de Nuits, derniers coups de sécateurs dans la parcelle de Bourgogne puis direction Nuits-Saint-Georges dans le **Premier Cru Clos de Thorey**. 1,5 ha à vendanger qui va occuper l'équipe toute la journée. Ici aussi, une cueillette en deux temps : le bas puis le haut. Les raisins égrappés macèrent tranquillement dans la cuve bois n°7 et la vendange entière (40%) dans la n° 22. La cuvée sera élevée séparément et sera assemblée au moment de la mise en bouteille. Mais ça, c'est une autre histoire...

Il est 17h30 et en cuverie Pierre voit rouge. La table de tri tombe à nouveau en panne alors que les derniers raisins de la journée arrivent. Cette fois c'est le technicien-mécanicien qui est appelé d'urgence. La cuverie fermera ses portes un peu plus tard ce soir.

A demain !