



Cinquième jour
Lundi 15 septembre 2014

Premiers et grands crus, le bonheur de l'excellence !



Il n'est pas encore 7 heures ce matin et déjà la cuverie accueille la première équipe. Les vendangeurs, eux, se sont donné rendez-vous à 7h15 alors que le soleil baigne déjà la Côte. Ce sera une journée intense car le changement de temps annoncé jeudi avec la pluie, les équilibres sucre/acidité incitent à ramasser au plus vite nos plus belles vignes.

L'équipe nuitonne s'attaque à la grande parcelle haute du **Clos Vougeot** (1,05 ha) ; ce grand cru cistercien l'occupera sept heures d'affilée. Des raisins magnifiques : grappes millerandes, état sanitaire parfait, quasiment pas de tri, comme le constate notre importateur anglais perspicace qui vient tous les ans estimer à la source la qualité des vins pour ses achats dans deux ans !



Pendant ce temps, sur la Côte de Beaune, journée de grands crus blancs sur trois parcelles. Le **Corton-Charlemagne**, dans la vigne historique *Le Charlemagne*, exposée plein sud sur la commune d'Aloxe-Corton. Depuis nous en avons acquis une deuxième face à l'ouest sur Pernand-Vergelesses. Le Charlemagne s'allonge sur les pentes raides de deux vignes étroites sur tout le flanc de la colline couronnée de sa dense forêt.



Puis, à Puligny-Montrachet c'est le tour de la parcelle de **Bâtard-Montrachet** (20 ares), notre quatrième récolte épargnée par la grêle passée tout près, tout comme celle qui clôt la matinée, le **Chevalier-Montrachet** au-dessus du Montrachet, tout en haut du coteau.

Partout des raisins blancs superbes, dorés et millerands, qui font dire à Pierre que c'est vraiment **une année à blanc** ; l'équilibre est remarquable : un degré de 12,5 à 13 et un PH qui indique une acidité idéale de 3,10. (Le moût à 3 est trop acide à 3,4 trop sucré). Et, cerise sur le gâteau, les rendements sont beaux avec, à vue de nez, autour des 48hl/ha autorisés.



Ils finiront sous une température de 28° par le joli **Côte de Beaune Les Pierres Blanches rouge**, alors qu'à 27 kilomètres, à Vougeot, on retourne dans le **Clos Blanc** qu'on aime vendanger en quatre fois selon les maturités. 300 caisses, c'est beaucoup, passeront la nuit au frais et seront pressées bien fraîches demain matin, détail important pour un débourbage à froid subtil.

En cuverie, c'est le rythme *funky* de James Brown qui accompagne l'incessant ballet des pressurages. Deux cuves sont déjà parties en **fermentation** après quatre jours, la N°8, celle du Bourgogne rouge et la N° 13 celle des

Marconnets. Une tendance cette année, les départs rapides en fermentation, et, contrairement à nos habitudes, la macération préfermentaire à froid ne semble pas de mise. De même, frémissement sur les blancs Bienvenues et Puligny-Champ Gain qui seront entonnés demain pour poursuivre leur fermentation en fût dans la cave.

Une équipe bien sérieuse cette année encore de deux fois six autour de Pierre : Christophe et Julius, jeunes Allemands, Benoît l'intermittent apiculteur, les Dijonnais Vincent et Amandine, Mélanie pleine de couleurs et la petite stagiaire DNO* Sarah, entourés des permanents, Jean-Luc, Charlène, Karine et même Sylvie réquisitionnée au tri !

Comme tous les soirs, extinction des feux à 22 heures après le méticuleux nettoyage.

*Diplôme National d'Œnologie

Domaine de La Vougeraie - 7bis, Rue de L'Eglise - Premeaux-Prissey - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel : 03.80.62.48.25 - Fax : 03.80.61.25.44 - www.domainedelavougeraie.com