



Sixième jour
Mardi 16 septembre 2014

Premiers entonnages et pigeages



Encore une journée estivale : ciel bleu immaculé, 28 degrés au plus fort de l'ensoleillement, le murissement continue et pourtant les vignes ont déjà viré au brun par endroit, signe de la fin du cycle végétatif. Le vignoble est parsemé de petits groupes de cueilleurs, de camionnettes, d'enjambeurs, de remorques et les routes encombrées à midi et à six heures : c'est sûr, les vendanges battent leur plein sur la Côte !

Des températures rêvées pour les vendangeurs et qui contribuent aussi aux départs rapides en fermentation. Aujourd'hui **premier entonnage** des blancs, le Bienvenues Bâtard Montrachet et le Puligny Premier Cru Champ Gain.



Jean-Luc, notre caviste a les épaules larges et heureusement car ce n'est que le commencement ! La quantité impressionnante de blancs, en particulier sur le Clos Blanc, inégalée, avoisinera la cinquantaine de pièces. Dans les grosses années nous en avons plutôt quarante et trente en moyenne !

Quel bonheur d'avoir autant de volume et qui plus est, d'excellence, promesse de grands vins. Nous en avons vraiment besoin après trois millésimes peu généreux. La Bourgogne retrouve le sourire même si rien n'est encore fait, mais la matière première est là, et cela c'est essentiel ! Les raisins sont mûrs à point notamment grâce au peu de cuivre utilisé au domaine cette année, historiquement la plus faible dose, les peaux sont dorées et saines sans verneur aucune. Les rafles après pressurages sont étonnamment grasses au toucher, excellent signe d'un sucre naturellement présent, le glycérol, très qualitatif.



Justement la quatrième et dernière vendange du **Clos Blanc** nous livre des grappes impeccables où le sec est éliminé sur la partie vibrante de la table de tri, et parsemées de *pinot beurrot*, ce raisin traditionnellement complanté ici, aux peaux rosées qui apportent un gras caractéristique. Mais les jus bien acidulés dégustés laissent déjà envisager une personnalité plus sur une trame minérale que ronde. Effet de quinze ans de biodynamie qui exprime dans la plante la complexité et la vie des sols.

Et l'après-midi c'est sous un soleil généreux que la valeureuse équipe ramasse les très belles grumes des toutes jeunes vignes de la grande parcelle de 1,7 ha **Evocelles** à **Gevrey-Chambertin** plantées en 2011 et 2012. 1,7 ha pour deux tonnes de raisin coupé grappe par grappe, soit huit pièces, sur une pente plutôt raide ; un labeur par cette chaleur ! On vérifie la maturité des Bonnes Mares, pas encore accomplie, on attendra quelques jours de plus !

Quant à l'équipe beunoise de Raphaël, elle est occupée sur un domaine ami le matin et sur nos deux parcelles de **Puligny-Montrachet** en appellation village l'après-midi, aux noms évocateurs ; il s'agit des *climats* (lieux-dits) Les Noyers Bret et Rue aux vaches, exprimant bien l'imbrication des champs et des vignes à une époque où le vin était moins célébré !

En cuverie c'est aussi le jour des **premiers pigeages** sur les Bourgogne avec une couleur qui semble venir facilement. Tout cela dans une ambiance musicale très années 1980 car ce sont les voix de Balavoine,



Goldman, Lavilliers et Desireless qui couvrent le bruit des machines, des jets, arrosage et douches avant le couvre-feu à 22h30.