



7ème jour
Mercredi 17 septembre 2014

La Chevauchée des Walkyries

Encore une journée très active qui commence sous un ciel voilé et la fraîcheur. Mais comme tous les jours depuis le début de ces vendanges, le soleil viendra illuminer le vignoble qui livre ses fruits mûrs.

Sur la Côte de Beaune on finit le **Puligny-Montrachet** commencé hier. Ensuite la vigne de **Beaune Blanc**, sur le climat de La Montée Rouge où ce n'est pas brillant : ici à l'épicentre du dévastateur orage de grêle de juin, les raisins rescapés pendent sur de maigres rafles sèches et sinistres. Vision « morbide ». Une récolte de quatre pièces environ sur les dix habituelles. Elles sont pressées le plus doucement possible en grappes entières pour respecter ce qu'il en reste. Mais gardons en mémoire notre Corton-Charlemagne, grêlé lui aussi l'année dernière, son traitement précautionneux a engendré un très bon vin.

Puis à deux pas de là, sur le haut de la Montagne, le **Côte de Beaune Les Pierres Blanches**, blanc cette fois, pourtant très beau, n'aura qu'un tout petit rendement de 30hl/ha. Double effet du gel de printemps et de l'attaque, dans la propice douceur d'avril, des « mange-bourgeons », ces chenilles précoces qui se délectent des bourgeons juste avant le stade de la première feuille étalée. Seulement douze pièces à venir.

Du Côté de **Vougeot**, voici notre autre vigne *bicolore* ; ici après la version blanche c'est au tour des rouges du Clos du **Prieuré** d'être cueillis. Des grappes généreuses et si parfaites que Pierre veut les vinifier en totalité en vendange

entière, une première ! Mais le soir en cuverie, on est pourtant obligé d'en égrapper le dernier bac car tout ne rentre pas dans la cuve ! Il faut savoir que les rafles prennent forcément plus de place, 20% environ.

L'équipe poursuit sa journée au-dessus, à 500 mètres à vol d'oiseau, dans la prestigieuse vigne de **Musigny**. Deux microscopiques parcelles ; six rangs, et un peu plus bas, cinq. Ce grand cru dont on ne produit que deux à trois pièces fut lui aussi frôlé par la grêle mais dans une moindre mesure heureusement. Lorsque ce caviar arrive en cave, Pierre lui offre une entrée musicale à la hauteur de son rang : les vibrations intensément dramatiques du célèbre air de l'opéra de Wagner et le silence se fait ; toute l'équipe est recueillie sur le lent défilé de ses grappes dont on coupe la rafle au plus près pour ne garder que le cœur de la grume, hommage à la reine Lalou, notre exemple suprême. Vendange entière, bien sûr, dans la petite cuve N°31 qui lui est dédiée depuis toujours. Une rafle qui, paradoxalement, apportera et structure et envol aérien, notes de rose fanées et d'épices, et surtout, un supplément d'âme.

Fin de la coupe du jour sur la vigne qui jouxte dans la partie haute le Musigny, le **Chambolle-Musigny les Argillères**.

En cuverie la musique classique a pris le relais et accompagne désormais avec majesté les travaux de la ruche : le **pigeage** du très dur chapeau de la grosse cuve N°8 sur laquelle peine Julius, celui des Marconnets, l'aération manuelle par Charlene du moût de Prieuré blanc avant qu'il ne descende en cave entonné par Jean-Luc, le nettoyage du pressoir par Christoph en ciré, un trait d'*eau bénite* (code maison pour le soufre protecteur) sur les raisins avant l'encuvage délicat, et toujours le tri ininterrompu sur la table. Benjamin chaptalise d'une pincée de sucre un moût en le brassant dans la double optique d'ajuster le degré et d'atteindre l'équilibre sucre/acidité et de nourrir les levures qui devront à ce stade crucial être très actives en fût car c'est maintenant que tout se joue. On entend le crépitement de la fermentation par les trous de bonde des fûts avec leur exhalaison de parfum caractéristique.... Petit voile d'inquiétude, demain on annonce des orages...

