



Onzième jour
Jeudi 10 septembre 2015

Premiers effluves

Encore une magnifique journée, 10° le matin et 24° l'après-midi ! Encore quelques jours et les vendanges seront finies, d'ailleurs la paulée est prévue mardi prochain. En attendant il faut terminer les parcelles arrivées à pleine maturité.

En Côte de Nuits c'est à Gevrey que s'installe l'équipe de Thierry pour la journée. Le matin est consacré au **Gevrey-Chambertin Premier Cru Bel Air**. Les raisins parfaitement sains et mûrs seront vinifiés en vendange entière, un bémol toutefois, selon l'estimation de Pierre il y aura une pièce de moins qu'en 2014, mais l'excellente qualité des raisins est parfois à ce prix.

L'après-midi, direction *les bas de Gevrey* dans les parcelles situées dans le bas du village : « la route du tram et l'avenue de Spy », telles que nous les appelons au domaine, et dans la parcelle de Gevrey Craitepaille. Là aussi un état sanitaire parfait pour la future **cuvée de Gevrey-Chambertin** qui sera composée de 80% de vendange entière.



Au sud, en Côte de Beaune, le **Côte de Beaune Les Pierres blanches** a livré ses **derniers pinots noirs**. Puis direction **Savigny-lès-Beaune** au lieu-dit « **Les Gollardes** » pour une cueillette dorée par un soleil jaloux devant la couleur de nos jolis chardonnays. Et c'est dans la deuxième parcelle de **Charlemagne Grand Cru** au lieu-dit « **En Charlemagne** » que se terminera la journée. Pour mémoire la première parcelle a été vendangée le 2 septembre soit neuf jours d'écart, le temps d'atteindre une maturité parfaite. Ces deux parcelles ont des expositions différentes. « en Charlemagne » située vers le village de Pernand-Vergelesses regarde le sud-ouest et bénéficie d'un climat un peu plus frais que « le Charlemagne ». Cette attente a été récompensée par 12,8° naturels, c'est la première fois que nous avons d'aussi beaux degrés dans cette vigne. Sitôt les raisins arrivés en cuverie sitôt pressés !



A l'approche de la cuverie nous commençons à humer les vendanges. Les départs en fermentation associés aux pigeages exhaltent le parfum des raisins en vinification.

Les premiers pigeages de la cuverie ont été dévolus à Leander (notre étudiant Allemand) et Pierre (le stagiaire). Tout guilleret nos deux jeunes gaillards ont commencé au pigeou ! Ils ont terminé par fouler au pied car le chapeau du Savigny-lès-Beaune Premier Cru Les Marconnets et du Gevrey-Chambertin Les Evocelles jeunes vignes était tellement épais et dense que seule la force de leurs jambes est parvenue à le faire céder. Un exercice physique auquel ils ne s'attendaient pas.

Demain météo au beau fixe, la cuverie ferme ses portes à 20h30.