



Treizième jour  
Samedi 12 septembre 2015

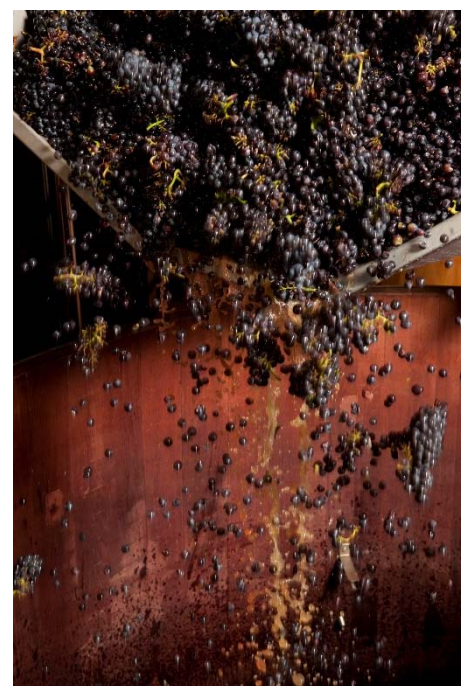
### Pluie

Demi-journée de vendange, car on annonce la pluie pour cette après-midi. Alors que l'équipe de Raphaël vendange pour un domaine ami, Thierry sur la Côte de Nuits finit avec son équipe les vieilles vignes de **Gevrey-Chambertin Les Evocelles** ; très beau même s'il y en a moins que l'an dernier ! Un rendement correct pour l'année de 25hl/ha. Ils continuent au-dessus de Nuits-Saint-Georges dans les belles et récentes parcelles de **Hautes-Côtes-de-Nuits rouge**. Une **vigne haute** avec des rangs sinueux très esthétiques ! Un pur bonheur ! Cette grande vigne d'un hectare côtoie nos deux parcelles en blanc. Ça va très vite car on coupe le raisin debout, les grappes étant à hauteur d'yeux, et du coup les caisses arrivent à la cuverie dans un rythme infernal !

Vraiment la vigne ainsi palissée en hauteur, fréquente dans les Hautes-Côtes, rassemble tous les atouts. Elle a été plantée à deux mètres pour élever le niveau des raisins du sol et éviter le gel. Raison essentielle. Mais en outre elle a l'avantage de permettre de travailler tout au long de l'année deux fois plus vite, que ce soit pour la taille, les travaux en vert et aujourd'hui la vendange, sans être courbé ! Un travail plus rapide et moins pénible ! C'est une vraie réussite et même si cela peut choquer les esprits, on peut se prendre à rêver que la Côte entière soit conduite en vigne haute ! Le cahier des charges de l'appellation l'interdit, aussi cela restera une douce utopie ! Une autre conduite en vigne haute est la **vigne en lyre** qui étale le feuillage et augmentant la surface foliaire donne de très bons résultats mais qui n'est, à ce jour hélas, utilisée uniquement qu'à titre expérimental en Bourgogne. A 13 heures pause déjeuner et une heure tard la pluie signe la trêve des vendangeurs pour le week-end. On en a fait les deux tiers. La fraîcheur tombe sur le vignoble.

En cuverie on a fort à faire : le tri de tout ce qui est arrivé occupe l'équipe jusqu'à 15 heures puis on peut se consacrer à toutes les opérations quotidiennes. Sur les 34 cuves, désormais 29 sont remplies, c'est bientôt la fin et Pierre a hâte que tout soit rentré pour aborder la phase la plus magique de transformation du raisin en vin. Les températures grimpent tout doucement, les densités baissent en parallèle, c'est le profil de vinification 2015, tout en douceur et sans précipitation. Un profil idéal d'une bonne semaine de macération préfermentaire à froid qui extrait la couleur et la matière avec délicatesse. Ceci d'une part grâce à la fraîcheur ambiante qui maintient une bonne inertie des cuves et d'autre part, du fait qu'un important volume soit en vendange entière, ce qui retarde la montée en température. Les premiers qui ont déjà atteint 24° sont aussi les premiers entrés il y a une dizaine de jours : Le Prieuré rouge, Les Evocelles jeunes vignes et les Marconnets. Pierre éteint au fur et à mesure de leur départ en fermentation le programme de refroidissement sur le tableau électronique, cuve par cuve.

Et puis nous avons une visite surprise, le journaliste Michel Bettane qui vient prendre le pouls du domaine, et se trouve arriver en même temps que l'épouse de Pierre et ses deux petites filles. Inédite leçon particulière d'un éminent professeur à une petite Clémence de cinq ans, très attentive à la dégustation pédagogique des 2014 en cave ! La cuverie ferme ses portes à 19 heures sous le beau temps retrouvé.



Photos Jean-Louis Bernuy





**Dimanche 13 septembre 2015**

### **Lavage dominical**

Une chaleur lourde sous un soleil voilé enveloppe la Côte où les vendangeurs se font rares. Une équipe réduite de quatre jeunes filles accompagne ce matin Pierre et François. Nettoyage des fûts et grand nettoyage hebdomadaire à l'eau oxygénée du sol de la cuverie. Pigeage au pied car le gâteau de 80 cm désormais composé aussi de rafles est trop dur à faire descendre au pigeou.

Vue la qualité exceptionnelle de l'année nous décidons de refaire du marc cette année, le dernier date de 2009, autre millésime d'anthologie. Ce sera après le pressurage des rouges que nous ferons distiller la matière qu'il reste composée de peaux, pépins et rafles – nommée marc – avant de l'élever. Ce soir on annonce de l'orage...

