



Quinzième Jour
Mardi 15 septembre 2015

La paulée d'un millésime lumineux !

Voici le **dernier jour** des vendanges ! Si l'équipe nuitonne a fini elle hier, il reste une petite partie de la vigne des **Hautes-Côtes de Beaune** que les valeureux coupeurs font sous les averses. Les pluies cévenoles apportent ce déchaînement de la nature, portées par un vent du sud aux bourrasques tourbillonnantes. A midi tout est fait ! Ils auront l'après-midi pour se reposer et se préparer à la Paulée de ce soir, le repas de fin de vendanges.

Cette année qui a rassemblé une petite centaine de personnes a réuni **treize nationalités** ! Outre une majorité de Français de différentes régions, nous avons eu des Polonais, des Portugais, les Angolais, des Marocains, un Rwandais, une Nigérien, un Tunisien, un Erythréen, deux Congolais, un Franco-Anglais, un Sierra-Léonais, et un Allemand ! Un joli brassage de culture ! Les 180 ultimes caisses de raisin millésimé 2015 entrent à la cuverie à 13h30 et sont triées sans plus attendre ; on jette un peu de pourri et la dernière cuve est remplie. Ca y est, ouf ! Pierre retrouve le sourire.



Il est heureux de ces vendanges qui s'achèvent concrétisent tout rêve de vigneron, à savoir **l'excellence** ! Mais cela tient souvent à un fil, celui de la météo et en particulier la grêle tant redoutée qui a épargné notre vignoble. Une année de labeur s'est en effet traduite par de magnifiques raisins, en blanc comme en rouge. L'oïdium préventivement traité avec soufre, tisanes et algues ne s'est pas développé. L'état sanitaire fut remarquable, les équilibres sucre-acide d'école et les quantités inespérées en juillet. Le vigoureux chardonnay a bien résisté à la chaleur et les rendements naturels frisent avec les volumes autorisés, ce qui prouve bien que la culture biologique n'est pas synonyme de petite récolte. Le pinot noir, plus délicat, fut moins productif mais sublime. Le blanc a compensé le rouge et finalement la production approximative de **150 000 bouteilles**, l'un des plus importants sur les dix dernières années, sera même supérieur au productif millésime 2009.

La vinification se fait grâce à la fraîcheur ambiante tout en **douceur** et cette matière de premier choix a autorisé une quantité de vendange entière inégalée dont toutes les cuvées ont bénéficié, même le simple Bourgogne. En général trois-quarts des cuvées ont eu entre 50 et 100% de vendange entière. Cette forme traditionnelle de macération avec la rafle fut abandonnée dans les années 1960-70 au profit de l'égrappage. La développer au domaine depuis huit ans, grâce à une bonne maturité des rafles en culture bio, permet d'accentuer l'expression du fruit, la pureté, l'élégance pour des vins toujours plus subtils. Quant aux blancs, aucun débourbage n'a été fait pour conserver l'intégrité d'un si beau fruit porteur de toutes les promesses.

Vous l'avez compris, nous sommes dithyrambiques car nous voyons naître sous nos yeux un grand, **un très grand millésime** ! Tout reste à faire, mais lorsque tous les ingrédients sont là le chef n'a plus qu'à laisser faire la nature et là elle est juste sublime ! Il est serein et heureux d'aborder la dernière phase de vinification, là où s'exprimera toute la subtilité de son talent qui consiste à sublimer cette nature généreuse, la révéler, sans trop y toucher, la magnifier sans la trahir ! Cette période de création du monde, où le vinificateur se prend pour Dieu, va durer encore un mois pour les rouges avec les fins de fermentation, les pressurages, décuvages et entonnages ; du côté des blancs, les derniers entonnages et les fermentations. Ce sera ensuite l'élevage qui nous portera au printemps 2017 pour les dernières mises en bouteille. Nous suivrons au fil du temps l'évolution de chaque pièce ensemble, passionnément !

Ce soir La Paulée réunit à Comblanchien les équipes nuitonne et beunoise à celle de la cuverie pour un dîner préparé par Marie-Aleth, tâcheronne-cantinière, qui clôt délicieusement cette mémorable quinzaine !



Photo Jean-Louis Bernuy