

Septième Jour  
Samedi 5 septembre 2015



Les Evocelles au cœur !



Demi-journée des vendangeurs avant repos dominical. Ce matin nous finissons le **Pommard Les Petits Noizons**. Pour une vigne peu épargnée par la grêle en 2014, elle ne s'en sort pas si mal : environ 17 pièces, deux de plus que l'an dernier, 35hl/ha. Le temps est bas et gris, assez frais, il fait 8 degrés et l'on commence à se dire qu'on va allumer le chauffage... Nous sommes passés de 34 à 15° en dix jours ! C'est rude, c'est la Bourgogne continentale et le cycle de la lune et des saisons !

Sur la Côte de Nuits l'équipe est à 36 kilomètres de là, au nord, de nouveau aux **Evocelles**, à **Gevrey-Chambertin**. Cette vigne est la première du domaine, alors un terrain hostile, au sol très caillouteux, peu de terre, acheté par notre père en **1964** et défriché avec son père. Depuis il n'a cessé de remembrer les parcelles autour, et aujourd'hui cela constitue un très bel ensemble et une émotion particulière.

Cette autre jeune vigne, plantée en 2011 en est donc à sa « **quatrième feuille** », l'âge où l'on peut raisonnablement commencer à la vendanger. Eh bien c'est un vrai cri du cœur, elle est **magnifique**, extraordinaire ! Sans doute la plus belle vigne du domaine ! Elle ne porte que de petites grappes, grumes bien serrées et très denses aux petits grains parfaits, **une vigne de rêve** ! Si l'on reproche souvent aux jeunes plantes leur vigueur et leurs trop grosses grappes, ici c'est tout le contraire ! La différence avec celle d'un an de moins récoltée hier est étonnante. Une année suffit pour que le rendement passe de 15hl/ha à 35. La moyenne adulte étant autour de 40. Cela nous donnera environ 8 pièces (le double de l'année dernière), celle de la veille, 7. Les deux seront élevées à part. Nous déciderons en fin d'élevage si la plus jeune a le niveau pour entrer dans la remarquable cuvée des Evocelles.

Il faut aussi savoir que ces jeunes vignes ont été plantées à **13 600 pieds/hectare** au lieu de 10 000 en plantation traditionnelle. Ce qui équivaut à 5 grappes par pied au lieu de 8 pour un rendement équivalent mais favorise la concentration. Les clones et porte-greffes avaient été soigneusement sélectionnés et le sol très bien préparé. Une équation magique pour une expression du terroir plus visible chaque année. Lorsqu'il en parle Pierre est encore ébloui et incrédule par tant de beauté, élixir en puissance !

Ce temps frais est parfait pour la vinification car les raisins sont mis en cuve bois à 12°. Cela permet de conduire naturellement d'excellentes **macérations préfermentaires à froid**, cette phase cruciale qui libère **la couleur** et extrait les arômes les plus fins. La couleur déjà visible dans le bac d'encuvage est déjà un signe d'excellence. Attention, nous ne brusquons pas la nature en forçant ce froid, mais le prolongeons. Après quelques jours on l'arrête, et compte tenu de l'inertie et de la masse de raisins entiers, la cuve chauffera d'elle-même puis partira en fermentation. Seuls les blancs pressés commencent à fermenter. Après une petite journée la cuverie s'arrête à l'heure du thé. C'est très civilisé !

**Dimanche 6 septembre 2015**

**Sérénité dominicale**

Demi-journée cuverie : 7h-12h. Pierre est très serein et pourtant on revient de loin ! Début août la canicule nous préparait à un millésime comme 2003 et puis la pluie a eu ses effets bénéfiques. Les degrés tous entre 12 et 13 ont un niveau idéal, sans aucune surmaturité avec des acidités d'école ! Tout se fait donc avec naturel. Programme du jour : prise des températures, **remontages** et **premier entonnage** de François avec le Clos Blanc. Les Bienvenues et Bâtard-Montrachet sous l'influence de levures très riches présentes sur les peaux commencent à partir en fermentation. On sent beaucoup d'**énergie** dans ces raisins juste parfaits ! Midi. Le nettoyage à la mousse bio clôt la matinée.

