



Premier Jour

Lundi 19 septembre 2016

Vendanges sur un air d'automne

Alors que nous avons déjà fini les vendanges à cette date l'année dernière, cette fois nous les commençons la troisième semaine de septembre, renouant avec un ban plus traditionnel en Bourgogne. Pourtant rien dans cette année n'a été classique, et au contraire la météo fut brusque et chaotique et nous a ballotés en de vertigineuses montagnes russes. L'hiver fut trop doux, le printemps extrêmement pluvieux, marqué par un gel assassin, et l'été brutal et caniculaire. La vigne, plante pourtant rustique et robuste a souffert, beaucoup, de façon hétérogène et selon les situations s'en sortira différemment. Après de nombreuses visites dans nos vignes, nous estimons avant le premier coup de sécateur pouvoir sauver la moitié d'une récolte normale en un temps diminué par deux, une semaine de vendanges, étrange...

De la même façon que nous sommes entrés dans l'été du jour au lendemain, le 20 juin avec le solstice et la pleine lune combinés, la pleine lune de vendredi a fait basculer l'été dans l'automne en une nuit ! Il y a trois jours il faisait encore 35° ! Les températures sont tombées de quinze degrés, la pluie a hydraté la vigne assoiffée de 25 mm et apporté la fraîcheur idéale pour les vendanges, pour entrer des raisins frais ! Un miracle salué par les vignerons !

Les vignes ont une maturité aboutie qu'il n'est pas nécessaire de prolonger au risque de surmaturité et de lourdeur. L'année a déjà été assez compliquée pour qu'on ne récolte pas mûr ; on prendra le temps d'aller au rythme de la vigne, pas de précipitation, du calme et de la sérénité entoure ce démarrage en douceur, le temps de bercer de précieux et rares raisins de toute notre attention.

Nous avons fait le choix de vendanger en tout premier les vignes les plus martyrisées par le gel, qui portant moins de raisins, deux à trois grappes seulement par pied au lieu de cinq minimum, sont du coup plus mûres, la vigne ayant offert toute son énergie aux grappes restantes.

Ainsi aujourd'hui en jour **fruit** du calendrier lunaire, c'est sous un ciel nuageux et un temps étonnamment calme, sans vent et dans la douceur d'une vingtaine de degrés que nous avons coupé les premiers raisins. Deux petites équipes cette année, petit volume oblige, un tiers de vendangeurs en moins ; ils sont cinquante répartis sur les deux côtes. Du côté de Beaune, ce sont les bien nommées **Bienvenues-Montrachet**, grand cru précieux, qui offraient les premiers raisins ; de minuscules grappes très dorées et très millerandées, avec un sucre naturel de 12,5. Quelques petites baies sèches, ultimes traces de mildiou, se sont détachées sur la table vibrante à l'arrivée en cuverie. Ce demi-hectare au sein d'une vigne assez plate aux confins du village de Puligny-Montrachet a produit un tiers en moins de son volume habituel malgré le peu de tri nécessaire.

L'après-midi ce fut au tour du **Savigny-les Beaune Premier Cru Les Marconnets**, grande vigne d'1,8 hectare. Ici encore des raisins très millerands et très peu de tri, une qualité comparable à 2015, qui seront vinifiés essentiellement en grappes entières. Un excellent état sanitaire, une très belle maturité.

Et chose inhabituelle, l'arôme intense de fraise et de framboise fraîche, voire confituré, qui saisissait les narines lors de leur entrées en cuve bois : du jamais vu ! Peut-être le fait d'avoir encore réduit la dose de soufre à l'encuvage ?

De son côté en côte de Nuits l'équipe a débuté comme toujours par le **Clos Blanc**, notre monopole de Vougeot Premier cru, dans sa partie jeune vigne (70 ares) replantée en 2012 qui donne donc à sa cinquième feuille, sa deuxième vendange, dans l'exacte ligne de quantité et qualité que les Beaunoises.

L'après-midi nous avons commencé par la très grande parcelle de **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Clos de Thorey Monopole** qui fait près de trois hectares, ici aussi par la jeune plante de 2012 qui n'a donné qu'une pièce et demie (450 bouteilles). Puis ce fut au tour de la vieille vigne (plus de cinquante ans) qui devrait donner un peu plus nous l'espérons. A suivre demain...