



Quatrième jour – jeudi 22 septembre 2016

Equinoxe d'automne

A cet instant, le jour égale la nuit avant de décliner inexorablement. Une nouvelle saison s'ouvre, pour nous celle de la récolte de ces raisins toujours trop rares sur un vignoble qui en vit d'autres en quelques deux mille millésimes... Tous différents... 2016, rare et précieux.



Loin de ces réflexions métaphysiques, l'équipe beaunoise s'attelle en ce matin ensoleillé aux deux vignes de **Puligny-Montrachet**, deux parcelles en bas du village très touchées par le gel printanier. 73 ares : très peu, très beau ; une belle maturité de 12,5 mais une demi-récolte, 9 pièces au lieu de 18.

Ils finiront la journée sur la seule exception rouge du jour, le **Beaune Premier Cru Clos du Roi**. 25 ares qui donneront douze caisses (!°), soit une feuillette contre deux tonneaux d'habitude. Pas assez pour vinifier d'où l'idée qui germe dans le cerveau de Pierre de faire une seule et même cuvée de l'assemblage nos trois premiers crus beaunois : Le Clos du Roi, Les Grèves et La Montée Rouge. Demain matin il en saura plus au vu de la récolte matinale des Grèves.



Sur la Côte de Nuits, la journée lumineuse a été consacrée à notre mystique **Clos Blanc** (Vougeot Premier Cru Le Clos Blanc de Vougeot Monopole, dixit l'INAO...) ce « diamant serti de rubis » comme on aime le qualifier à l'envi.

Après trois jours de patience, il a atteint cette maturité dorée que l'on recherche en plus de la **fashion minéralité**, cette ampleur du fruit mûr, la rondeur de la bouche née dans ces heures gagnées en équilibre sur l'acidité déclinante, ces précurseurs aromatiques d'un grand vin en trois dimensions.

Ici des grappes compactes et denses, lourdes et intenses, aux peaux épaisses qui portent déjà les signes de l'esprit complexe du jus, du vin, du cru, de **l'exceptionnel** ; premiers pinots *beurrots* couleur muscat.

En cuverie c'est une journée de **pressurage** des blancs. Toujours lent, trois heures pas moins, pour un pressoir. Nous en avons fait quatre. Séparation des fins de presse, encuvage en cuve inox.

Le défi cette année est **le choix des dates** de vendanges de chacune des **74 parcelles** ; un véritable casse-tête ! Et pourtant c'est la clé. Les vignes sont tellement hétérogènes, il n'y a aucune logique. « La règle c'est de ne pas avoir de règle ! » Ainsi parle le vigneron sage. Règle vérifiée par le gel. Tout est chamboulé et les prélèvements et contrôles quotidiens depuis quinze jours bouleversent les tendances et le rythme de croisière. Nous cueillons quand c'est mûr quitte à devoir stopper la récolte, sans doute pendant trois jours, pour atteindre la maturité idéale.

La très belle arrière-saison apporte une certaine **sérénité** et le courage d'attendre l'exact bon moment, celui où le fruit sera simplement parfait, ce point ultime et éphémère de son équilibre, essentiel à l'excellence. La cuverie ferme ses portes juste avant que 21 heures ne sonnent au clocher, au 7 bis rue de l'Eglise. La nuit est déjà tombée, les chiens se sont tus...