



Huitième jour
Mercredi 28 septembre 2016

Enfin les vendanges !

Ca y est, Pierre a enfin l'impression d'être en vendanges ! Il faut dire que l'activité en cuverie s'intensifie au fur et à mesure que les raisins arrivent. Les cuves se remplissent à vue d'œil, les fermentations alcooliques débutent à tour de rôle, le pressoir extrait l'or des Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet qui reposent en cuve inox. Le tout premier blanc, Le Clos Blanc, vient juste d'être entonné, et il va poursuivre sa fermentation alcoolique en fût ; il rejoint la quiétude de la cave en compagnie des derniers 2015 qui seront eux, mis en bouteille dans quelques mois.

Dans les vignes, l'amplitude horaire en écho à l'amplitude thermique, s'est sensiblement allongée car la pluie est annoncée samedi et nous voulons que tous nos plus beaux raisins soient coupés avant. Il ne restera que les Hautes-Côtes, pour la semaine prochaine sans doute, qui exigent toujours plus de temps de maturation de par leur position en altitude.

En Côte de Beaune, la matinée a débuté avec le **Puligny-Montrachet Premier Cru Champ Gain**, une parcelle située juste au-dessous du mythique Montrachet, parcelle qui a été épargnée par le gel, grâce peut-être, aux frondaisons de la petite forêt qui abritent la vigne. Haut les cœurs ! Le rendement est normal cette fois, soit deux pressoirs ! Alléluia !

Puis, dans cette après-midi estivale et lumineuse, l'équipe a coupé avec entrain les très beaux raisins de notre vaste parcelle posée sur le plateau de la Montagne de Beaune, juste au-dessus de notre jolie capitale vineuse, le **Côte-de-Beaune Les Pierres Blanches en rouge** qui présente une belle maturité. L'une de nos deux parcelles bicolores, l'autre étant celle du Prieuré à Vougeot.

L'équipe de la Côte de Nuits est sur le grand terroir de Chambolle-Musigny et alentours pour la journée. D'abord les parcelles qui composent mélodieusement notre cuvée de **Chambolle-Musigny**, *Les Condemeines*, *Les Chardannes*, *Les Véroilles* et *Les Argillières*, puis les premiers crus Les Baudes et Les Gruenchers.

Point d'orgue de cette journée estivale avec notre prince, le **Musigny**, « caviar de pinot noir », récolté sous 25°C. Il sera vinifié en vendange entière mais hélas nous donne cette année seulement deux pièces au lieu de trois et demies dans les meilleures années, avec le même refrain, la vigne ayant été gelée elle aussi.



Avant de rentrer nos vendangeurs s'arrêtent à Vougeot et terminent leur journée par la parcelle *Les Crotots* de notre **Bourgogne Terres de Famille**. Et en prélude à la journée Grands Crus de demain, ils entament quelques rangs dans le **Clos de Vougeot** sur sa parcelle haute près du château cistercien.

Il ne reste à ce jour que sept hectares à vendanger, les grands crus qui sont à maturité grâce au soleil bienfaiteur qui illumine le millésime 2016 et qui annonce bientôt la fin des vendanges. Certains ont déjà fini...