



Neuvième jour – jeudi 29 septembre 2016



Lumière sur les Grands Crus

Nous profitons du temps estival et du **jour fruit** du calendrier lunaire pour nous concentrer aujourd'hui sur nos grands crus. Le ciel est bleu, immaculé, le thermomètre monte à 26, prolongement d'un été qui ne semble jamais finir, et pourtant... Dans deux jours l'automne jouera de nouveau des coudes, la pluie est annoncée samedi, on se presse pour entrer les plus belles vignes, notamment les blancs plus sensibles à la perte d'acidité, on ne veut pas de vins *mous*...



En Côte de Beaune, post version pinot noir, version chardonnay du **Côte de Beaune Les Pierres Blanches**. Les vendangeuses en short attisent l'ardeur des coupeurs qui peinent à les suivre...

Toute l'après-midi est consacrée au **Corton-Charlemagne**, où deux parcelles longent les flancs de cette fameuse colline de Corton. Le lieu-dit *Le Charlemagne* qu'on appelle *la croix*, exposé au sud sur deux longues vignes, jouxte une croix en pierre et offre de petits raisins très mûrs.

L'autre parcelle est exposée ouest, face au joli village de Pernand-Vergelesses sur le lieu-dit *En Charlemagne*. Depuis 2013 quand nous avons rassemblé ces deux vignes, nous avons renommé notre vin **Charlemagne**. Les deux maturités se complètent pour avoir un jus très équilibré en sucre et acidité, fil rouge de notre quête du raisin idéal : **P'équilibre** !

On remplit des demi-caisses pour que les raisins qui vont passer la nuit dehors pour être pressés frais soient bien aérés. Demain matin, rafraîchis à dix degrés la fermentation alcoolique prendra tout son temps pour démarrer. La grâce du vin passe aussi par-là ! Malheureusement moitié moins. Fin de journée avec les premiers **Corton Clos du Roi**, très belle récolte semble-t-il, nous verrons demain...



En Côte de Nuits, toute la matinée est consacrée au **Clos Vougeot** parcelle du haut face au Château et qui longe le mur, le Clos Blanc de l'autre côté. « On s'croirait à Paname ! » lance un passant ! Il faut dire que bizarrement la foule se presse ici, cliché des vendanges en Bourgogne s'il en est : touristes, château, photographes à gogo, bus, voitures, promeneurs, chiens, vendangeurs...

Dans les rangs de vigne hors de l'agitation, des raisins millerands, petites billes superbes mais ici encore des disparités entre les pieds dues au gel. Ils seront vinifiés en vendange entière dans la cuve N° 23 où après un tri de formalité ils sont délicatement posés. La qualité égale celle de 2015 avec des **maturités** sucre et phénolique (matières colorantes et tannins) abouties sur de petites baies, **bombes de concentration**. On s'approche des cent jours après la fleur, date calendaire des vendanges, précision d'horloger.

Le reste de l'après-midi est consacré aux **Bonnes Mares** ; 5 pièces sur 10 nées de magnifiques raisins.

A la cuverie on entonne les Bienvenues-Montrachet et on pose la carboglace sur les cuves pour ralentir les levures et les départs en fermentation trop rapides... Demain dernier beau temps ?...

