



Cinquième jour - vendredi 23 septembre 2016  
Demi-journée



Un grand ciel lumineux souligne une Côte encore très verte, un vignoble faussement luxuriant, sous les ultimes alanguissements de l'été souligné de nuits fraîches, de petits matins frisquets aux vendangeurs épars sur ses flancs. En attendant les maturités parfaites, nous concentrerons nos vendanges sur la matinée aujourd'hui.

En Côte de Beaune, récolte du **Beaune Premier Cru Les Grèves**, cette longue parcelle étroite sous la Montagne de Beaune, face à l'Est, à mi-pente, très bien exposée. Encore un secteur bien touché par le gel. Double peine pour ces rangs gelés, le mildiou qui s'est insinué sur la plante affaiblie, réduisant encore sa production. Même si la vigne a puisé dans ses ressources pour offrir ses fruits, physiquement meurtrie, comme les autres elle en porte les stigmates ; ainsi à certains endroits les coursons, branches porteuses de futurs fruits, ne sont même pas sortis et il arrive même qu'il n'y ait qu'une seule branche, et ce n'est pas sans interroger sur la future taille. Comment tailler des branches manquantes et que repoussera l'année suivante ?...

Comme nous l'avions dit hier, ces Grèves vont entrer dans **l'assemblage** inédit d'une cuvée de **premiers crus de Beaune**, fruit ce de cette micro récolte 2016. A peine arrivés, les précieux raisins sont délicatement posés entiers, sans éraflage, dans la toute petite cuve bois initialement dédiée au Vosne-Romanée (la plus petite vigne du domaine mais qui cette année produira plus) et se mêlent au Beaune Clos du Roi cueilli hier. Alors que les deux vignes ensemble produisent en moyenne cinq pièces, cette fois elles n'en donnent qu'une et demie, soit une perte de deux-tiers environ ! Poétique, une coccinelle s'est endormie sur le bois de la cuve, signe protecteur de la bête à Bon Dieu ?

A **Vougeot**, ce matin, a lieu la quatrième et dernière récolte, comme il se doit, de notre grand **Clos Blanc**. Pour une fois nous avons un peu plus de quantité et cela fait plaisir à voir. Sans être excessifs, ce sont des rendements corrects ; nous ferons environ quarante-cinq pièces au lieu des cinquante habituelles. Pourquoi ? Tout simplement parce qu'ici la vigne a été moins gelée, elle s'en sort. Nous avons connu pire situation ; rappelons-nous 2012, nous avons récolté seulement 30 pièces ! Un degré naturel d'un bon 12 et de belles acidités. Cela donnera quatre pressoirs d'un jus magnifique, très sain, avec très peu de bourbes et parfumé.

L'après-midi les deux équipes de vendange vont ramasser pour des domaines amis (notamment des raisins pour notre Crémant Louis Bouillot).

A la cuverie les remontages ont commencé, un par jour à ce stade. La musique est entrée doucement et berce le mouvement de la fermentation qui s'esquisse ; il faut se pencher sur la cuve, soulever le voile protecteur et y plonger son nez pour percevoir les prémices d'alcool. Les couleurs roses intenses de la mousse sont très encourageantes...

Trêve du week-end pour les vendangeurs, seule une petite équipe en cuverie. Nous vous retrouverons lundi...

