



Quatorzième jour - Mardi 4 octobre 2016

Hautes-Côtes bicolores

Un temps magnifique illumine notre Côte aujourd'hui. Oubliée la pluie ! Ce ciel bleu sans nuage dégage l'horizon et laisse le frais s'intensifier ; ce matin il fait huit degrés en plein vent. Les vignes commencent à laisser paraître des nuances orange par endroits qui soulignent le vert des rangs et, encore discrètement, marquent la nouvelle saison ; la plante qui a tout donné pour livrer des fruits malgré le gel, finit son cycle. Demain on aura vendangé toutes nos vignes.



C'est une journée cent pour cent **Hautes-Côtes**, sur les dernières vignes du domaine. En rouge sur la Côte de Beaune, en blanc sur la Côte de Nuits, vignes basses à Dezize, hautes à Chaux, trois hectares d'un côté, deux de l'autre, de belles maturités naturelles, deux vignes récentes qui entreront dans l'assemblage de nos deux cuvées de **Bourgogne Terres de Famille**, en pinot et noir et chardonnay. Sur Beaune la vigne a été gelée et nous rétablirons l'équilibre pour porter le vin entre 12,5 et 13 avec du sucre, biologique évidemment !

Sur Nuits, les raisins sont **parfaits** ! Des peaux épaisses difficiles à presser, à tel point que l'on fait trois pressées pour extraire tout le jus. La première presse d'une heure trente puis deux autres fins de presse avec des cycles intenses d'extraction pour puiser jusqu'au fond du grain ce liquide plus précieux que jamais. Ces belles peaux empreintes de tannins et de polyphénols sont un vrai signe de qualité et laissent déjà présager un beau volume en bouche, *de la mâche* comme on dit, elles ont tout pour s'exprimer avec volupté !

Ces presses d'extraction donnent un jus très mousseux vinifié à part. Nous verrons pendant l'élevage si nous l'intégrons ou non à la cuvée finale. Ils pourront avoir peut être un traitement particulier comme de bloquer la fermentation malolactique et éviter trop de mou. Mais tout cela est bien prématuré !

Dans la journée nous avons pu faire **trois longues presses** avec un nettoyage complet du pressoir entre chaque, l'hygiène dans une cave bio est cruciale car on ne peut pas rattraper la moindre déviance.

Le travail en cuverie est minutieux pour toute l'équipe : **Lisa**, fille de vigneron d'Auxey-Duresses, concentrée sur la vinification en rouge, **Camille** qui était déjà là l'an dernier et qui vient d'avoir son DNO (Diplôme National d'Œnologue) et suit les pressurages des blancs, **Antoine**, stagiaire œnologue en deuxième année, **Loïc**, qui finit son master Vignes et Terroirs à Dijon, les deux trieurs, le volubile **Benoît** et la douce **Julie**, le Chablisien **Thibault** en contrat d'apprentissage viti-œno, encadrés par les deux **François** du domaine.

Le risque cette année est **l'oxydation** car les volumes étant nettement plus faibles, la surface à l'air par rapport à la masse de vendange est plus importante et il ne faut pas qu'elle s'oxyde quand d'habitude elle est en quelque sorte protégée dans une masse significative. Aussi le soir met-on un peu d'azote liquide pour chasser l'oxygène, meilleur ami du vin quand on veut qu'il libère ses arômes par exemple, mais aussi son pire ennemi à ce stade où l'on veut absolument conserver la fraîcheur.

Et puis nous l'avions évoqué, cette année et c'est inédit, alors que chaque cuve est normalement dessinée pour une parcelle, nous avons dû changer nos repères pour adapter la cuve au volume réduit de la récolte. Mais rassurons-nous la petite cuve N°31 est toujours celle du Musigny !

Demain, on le sait maintenant, on finira l'après-midi, et le soir ce sera La fameuse **Paulée**, dîner qui rassemblera nos deux équipes pour fêter et clôturer cette quinzaine de vendanges 2016...

