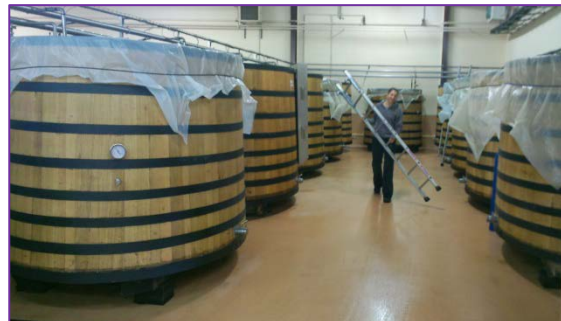




Onzième jour
Jeudi 10 octobre 2013

Bicolores Hautes-Côtes

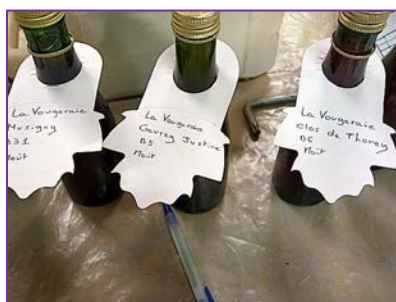
Encore une journée très humide et froide sur notre Bourgogne dans la grisaille : il fait 9 degrés ce matin, il a plu une bonne partie de la nuit et la radio annonce les premières neiges à mille mètres (ouf ! le plus haut sommet en Bourgogne est à 771 mètres). L'aspect positif est que les raisins sont rentrés bien froids et que la macération préfermentaire naturellement fraîche et longue permettra une bonne extraction de la couleur et des **arômes**. C'est l'une des caractéristiques de ces millésimes froids, engendrer des vins à l'expression très fruitée née lors de cette première phase de la vinification.



Ce matin retour du côté de Beaune dans une nouvelle vigne de **Hautes-Côtes de Beaune rouge**. Au sud de Santenay et au-dessus des Maranges, elle est entrée au sein du domaine au printemps et vit sa phase de conversion en bio. Celle-ci est une grande vigne basse de trois hectares, d'une cinquantaine d'années et idéalement exposée à l'Est. Malgré tout il lui aura manqué dix jours de maturité. On commence à voir sur la Côte des verjus pourrir on sait que les fruits ne mûriront plus. Beaucoup de raisins ont ici une face rosée aussi le tri est-il cornélien mais néanmoins sévère et occupe la cuverie toute la journée et demain encore. 2011 était aussi l'année d'un tri intransigeant qui nous permet d'obtenir des qualités magnifiques comme notre Clos Vougeot qui vient de remporter le prix du meilleur vin bio au concours Japan Wine Challenge.

Ces Hautes-Côtes entreront dans la cuvée Terres de Famille dont nous avons déjà parlé et qui sera désormais composée également du Hautes Côte de Nuits, du Bourgogne Les Crotots et d'éventuels déclassements. C'est une bonne nouvelle car ces deux Hautes-Côtes nous permettent de doubler le volume sur ce vin très apprécié.

L'équipe de Nuits, quant à elle, finissait la matinée dans les **Hautes-Côtes de Nuits** blancs commencées la veille. A la sortie du pressoir, toujours peu de jus hélas, véritable tendance de l'année sur les blancs. Un rendement d'environ 30hl/ha alors que l'appellation autorise jusqu'à 60 ; un peu frustrant quand même !



A midi une illumination : les nuages gris et lourds semblent se déchirer et laisser entrevoir un peu de ciel bleu, et soudain le soleil perce, triomphant, intense et vertical, gloire éphémère vite rincée d'une averse. Dans ce contexte les raisins perdent un demi-degré car la plante est une pompe à eau qui dilue le sucre. C'est l'une des raisons qui explique ces degrés si bas. Et comme nous visons avant tout **l'équilibre** entre l'acidité (pour la fraîcheur), l'alcool (pour la suavité et le potentiel de garde) et les tannins (pour la structure) nous devons un peu chaptaliser pour obtenir ce triptyque idéal.

L'après-midi est consacrée à la vigne **Les Murots** dans les bas de **Gevrey-Chambertin**, révélant de jolis petits raisins qui composeront avec les cinq autres parcelles la cuvée de Gevrey-Chambertin.



Côté cuverie on s'affaire toujours autant. J'en bon Danois se donne du cœur à l'ouvrage pour le pigeage et entonne l'air de la Petite Sirène version Disney car la radio trop sensible à l'hygrométrie démesurée refuse de faire entendre sa voix. Jean-Luc dans un excès de zèle a carrément cassé le manche du pigeou ! Les couleurs sont très jolies, tirant sur le rose tyrien opaque, et les blancs s'entonnent tout doucement. Ambiance active jusqu'à onze heures du soir. La date de la Paulée est fixée à samedi, c'est presque la fin... des vendanges mais le début des vinifications !