



Douzième jour
Lundi 22 septembre 2014

Encore quelques jours...



Comme les hirondelles font le printemps, les vendangeurs font l'automne et dans quelques jours ils seront repartis... Les vignes commencent à retrouver le calme mais en cuverie l'activité est intense. Presque toutes les cuves sont remplies, 28 sur 34. Les blancs se réveillent doucement dans les cuves inox. Jean-Luc entonne aujourd'hui le Puligny-Montrachet et le Corton-Charlemagne murmure. Pigeages, remontages ponctuent la journée.

Un temps de vendanges presque idéal s'est installé : frais le matin (13° dans les vignes), un soleil resplendissant et du vent de Nord-Est qui glace les doigts des coupeurs.



L'équipe de Thierry passe la journée à Gevrey. Le matin dans la grande parcelle de 1,40 ha de **Gevrey-Chambertin Les Evocelles**, une vigne particulière avec une partie plantée *en foule* (36000 pieds/ha sur pisseaux au lieu de 10000 en conduite palissée). Les raisins sont hétérogènes. En effet, il a beaucoup plu à Gevrey en août et le tri s'impose. Entre 20 à 30% de tri sauf pour la partie en foule (10%) où les raisins sont beaucoup plus jolis et qui bénéficieront d'une vinification en vendanges entières.

L'après-midi est consacrée au **Gevrey-Chambertin Premier Cru Bel Air**, cette vigne tout en haut du coteau, dominant le village, contre la forêt aux sangliers

gourmands qui viennent grignoter les raisins... et dont le *climat* particulièrement est saisissant aujourd'hui ! Là aussi environ 20% de tri pour ne conserver que les plus belles baies.

L'équipe de Raphaël s'occupe du **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes**, notre autre premier cru nuiton qui jouxte Vosne-Romanée et exprime toute la finesse de son terroir, Les Corvées Pagets en offrent une expression plus rustique. Une très belle récolte avec très peu de tri. 50% de la cuvée sera donc en vendanges entières.

Pierre est serein, même si les drosophiles sont en vol stationnaire à l'entrée de la cuverie, attirées par les doux effluves et la chaleur qui montent des cuves et prêtes à attaquer. La vigilance est donc de rigueur.



Le moral est au beau fixe, comme le temps, les pauses déjeuner en cuverie revigorantes et placées sous le signe de la découverte des vins du monde ! Allemand, autrichien, suisse, néo-zélandais, californien, autant de visiteurs reçus tout au long de l'année au domaine, autant de vins différents offerts et que Pierre aime partager avec les équipes de la cuverie.

Ce soir fermeture des portes à 21h30.
A demain...