

Quatrième jour
Samedi 13 septembre 2014

Premier coup de cœur

Vous êtes coupeur ou porteur, vous entamez votre quatrième jour de vendange, la fatigue commence à se faire sentir et, coup au moral, ce matin il fait froid et gris ! Courage, car un grand soleil va réchauffer la journée. Un temps tellement estival que nos valeureux vendangeurs pic niqueront dans les vignes !



La cueillette du jour en Côte de Nuits est bicolore. Ce matin, retour dans la grande parcelle de 2 hectares de **Vougeot Premier Cru Le Clos Blanc de Vougeot Monopole**, la partie côté mur (contre le Clos de Vougeot). Les pinots gris qui composent environ 5% de la cuvée sont aussi beaux que les chardonnays. Trois pressoirs en ont été remplis aujourd'hui et le jus repose en cuve inox.

L'après-midi a été occupée par la partie haute du **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Clos de Thorey**, celle que Pierre conserve en vendange entière.

L'équipe de la Côte de Beaune quant à elle, s'est consacrée à l'appellation Beaune toute la journée !

Le matin le **Beaune Premier Cru Les Grèves** et l'après-midi les deux parcelles de **Beaune La Montée Rouge** (plantées en pinot noir) : curiosité complexe de la Bourgogne réunie en une seule vigne puisqu'elle couvre à la fois l'appellation premier cru et l'appellation villages, et est plantée tant en pinot noir qu'en chardonnay. Très peu de raisins dans ces deux vignes grêlées au printemps mais en revanche un très bel état sanitaire et par conséquent peu de tri. La nature nous rend d'une main ce qu'elle nous prend de l'autre !



En cuverie, le travail continue, tri, encuvage, et surtout protection de nos précieux pinots noirs qui, cette année, subissent les attaques des drosophiles (aussi appelés mouches du vinaigre). Ces petits moucheron pullulent en raison de la douceur de l'hiver. L'arme anti-piqûre acétique de ces petites bestioles : la carboglace. Du CO₂ gélifié à -80°, tous les rouges y ont droit (cf notre photo), en se réchauffant cette glace chasse l'oxygène et par là même les drosophiles qui ne peuvent plus respirer.

Le Pommard Les Petits Noizons rentré hier et trié ce matin est **le coup de cœur** de Pierre. 70% de la cuvée sera de la vendange entière pour une vigne, rappelons-le, grêlée à 50%. Magnifique, un superbe vin en devenir. Les tisanes à base de menthe et de sauge appliquées sur la vigne après la grêle ont été bénéfiques.

Et une bonne surprise en entraînant une autre, la petite famille de Pierre est passée le voir pour "le quatre heures" ! Clémence sa fille de quatre ans ayant confectionné pour le goûter de l'équipe des cookies et un fondant au chocolat ! Camille la petite dernière a juste 2 mois était là aussi !

Demain dimanche, repos pour les vendangeurs. En cuverie équipe réduite. Au programme : remontage des premiers crus, contrôle des densités, des températures et nettoyage.