

Huitième jour  
Jeudi 18 septembre 2014



### Triangulaire morétaine : « ça graine » ! \*

Jour *Fleur* du calendrier biodynamique, idéal pour la récolte. Soleil brillant, ciel bleu parsemé de petits cumulus d'altitude. Pierre obsédé par la météo décide de finir les plus belles parcelles avant l'orage important annoncé ce soir qui risque de diluer les raisins d'un-demi degré. C'est autour de l'axe de Morey-Saint-Denis, entre Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny et Vougeot que pour la première fois les deux équipes se retrouvent en Côte de Nuits.

Après le grandiose **Charmes-Chambertin Les Mazoyères**, ramassé dès 8 heures du matin, Thierry et les siens abordent les deux nouvelles vignes voisines de **Chambolle-Musigny, Les Frénières** et **Les Gruenchers**, pendant que celle de Raphaël, à peine à quelques dizaines de mètres au-dessus de la route des grands crus qui les séparent, celle des **Bonnes Mares**.

En cette fin de matinée il fait déjà 24°, le temps est lourd, les vendangeurs transpirent, les épaules sont raides, la fatigue affleure même si le beau temps galvanise.

Thierry, le téléphone à l'oreille, organise déjà *la paulée* de samedi. On va en effet réduire les effectifs la semaine prochaine pour les dernières parcelles, notamment celles des Hautes-Côtes à 400m d'altitude qui exigent plus de temps pour mûrir. A la vigne, petit flottement, on réclame des porteurs dans les rangs bien chargés de très belles grappes qui remplissent vite les seaux.

A la cuverie, dans les effluves de fermentation on reçoit ces fruits précieux, les Chambolle aux rafles lignifiées et grappes millerandes très mûres et les grands crus dont, comme pour le Musigny, on coupe délicatement la rafle au maximum avant de les entonner à 70% en vendange entière.

On devrait avoir cette année une dizaine de pièces de Chambolle-Musigny qui assemble désormais sept parcelles autour du village, outre celles citées, celles de Véroilles, Chardannes, Condemeines, Baudes et Charmes premier cru. Depuis 2009 on a enfin des quantités honorables !

En cave, Jean-Luc marque au fer rouge les fûts neufs du sceau du domaine au fur et à mesure des entonnages. Sur la tranche les codes gravés de nos six tonneliers se déchiffrent ainsi : C pour Cîteaux, l'essentiel de l'origine de nos bois dans l'idée de retrouver la pureté cistercienne des vins de Vougeot, A pour Allier, P pour Piano ou MC, Moyenne Chauffe, celle qu'on préfère, 14 pour 2014, etc...

Puis en cette fin d'après-midi, pour finir le tri du Musigny, changement d'ambiance ! Oublié le chewing-gum de David Guetta, adieu les lancinants airs celtiques et place aux chefs-d'œuvre classiques imposés cette fois par Pierre qui veut de la grandeur pour l'ultime ciselage de notre bijou.

Dans les cuves le déroulé suit l'arrivée chronologique des raisins dans un rythme soutenu. Les couleurs se libèrent très bien, visibles même avant encuvage, les fermentations rapides sont déjà à mi-parcours pour les premières. Julius cette fois fait le pigeage au pied dans un moût à 20 degrés et c'est très physique !

Les premiers coups de klaxons se font entendre, annonce euphorique et traditionnelle de ceux qui ont fini leurs vendanges ! Ce soir clôt une longue, très longue journée ; les portes ferment après 23h sur une cuverie impeccable pour une courte nuit alors que l'orage éclate et illumine la Côte de ses éclairs intempestifs. La pluie tombe drue et violente et les coups de tonnerre se font écho... Nous sommes soulagés d'avoir rentré tous nos grands crus, ouf !

*\*De Morétains, habitants de Morey-Saint-Denis, en Bourgogne ça graine signifie il y a du grain, du volume*

