



Douzième Jour
Vendredi 11 septembre 2015

Dernier grand cru, dernier soleil



Nous avons réservé cette ultime journée lumineuse à notre ultime grand cru, le plus mythique sans doute, en tout cas le plus vieux, le **Charmes-Chambertin Les Mazoyères**. Cette vigne a été plantée en **1902**, et si nous remplaçons chaque année des pieds, les plus vieux ceps ont bien cent-treize ans et la vigne n'a pas été arrachée depuis ! L'âge est depuis longtemps dépassé, et par une sorte de miracle agronomique, la vigne au matériel végétal extraordinaire subsiste envers et contre tout. Une bonne combinaison entre cette admirable plante, le superbe terroir, et le bon vigneron engendre encore et toujours de petits raisins millerands que le bon vinificateur devra magnifier ! Une vraie terre à vigne qui offre bon an mal an 3000 bouteilles d'un vin d'exception à la fois coloré et puissant, d'un raffinement extrême !

Puis, à quelques encablures, nous finissons de vendanger les parcelles du bas. Même cette année de maturité la grande vigne de **Gevrey-Chambertin La Justice** sera scindée en deux. Les raisins « sur terre » entreront dans la cuvée de Gevrey-Chambertin et les raisins « sur cailloux », plus millerands, seront vinifiés pour la première fois en vendange entière pour la cuvée La Justice.

La journée se finit sur les hauts de la Côte aux **Evocelles** où l'on aborde cette fois les petites parcelles de vieilles vignes ainsi que **la vigne en foule**, cette plantation sur pisseau d'une forte densité de 36 000 pieds/hectare plantée en 2002.

Sur la Côte de Beaune, après Les Vermots d'hier l'équipe coupe sa voisine, la parcelle juste au-dessus, le **Savigny-Lès-**

Beaune Les Golardes. Les deux seront vinifiées et élevées séparément avant leur assemblage. Une très jolie récolte avec un beau rendement. Il semble, contrairement à ce qu'on pensait d'abord, que le chardonnay ait mieux résisté au chaud que le pinot noir. Ce cépage blanc est plus vigoureux et adaptable que le fragile pinot noir qui préfère nettement les climats frais.

L'après-midi est exclusivement consacrée aux **Hautes-Côtes de Beaune**, à quelques 25 kilomètres de là. Une vaste parcelle de 3 hectares en rouge que nous avons depuis deux ans. Une vigne en pente, au-dessus des Maranges, et très bien exposée plein Est. Ce beau terroir s'exprime mieux les années sèches qu'humides, aussi y a-t-il très peu de tri sur des raisins magnifiques, bien qu'apparaissent de légers foyers de pourriture, signe la fin du cycle végétatif.

En cuverie c'est l'effervescence, le rythme s'accélère avec de plus en plus de tâches à accomplir. Les cuves de rouges partent en fermentation les unes après les autres, il faut faire les **remontages** et les **pigeages**, les **soutirages** des blancs, les contrôles de densité, de température. Et comme si cela ne suffisait pas, Pierre décide de soutirer des blancs 2014 en fin d'élevage pour utiliser les tonneaux déjà abreuvés avant de les remplir avec les nouveaux arrivés. Le jeune François assure ! Pour les blancs il faut savoir que nous n'utilisons que 30% de fût neuf et ces fûts *frais* sont parfaits ; nul besoin de les soufrer, ils sont seulement rincés à l'eau chaude avant d'y mettre les 2015.

Le soir le temps est devenu lourd et humide alors que l'on annonce de la pluie pour demain... La ruche cesse de bourdonner à 22 heures.