



Quatorzième Jour
Lundi 14 septembre 2015

Dernières vues des Hautes-Côtes

Ce beau jour *fleur* signe les dernières heures des vendanges sur les hauteurs très ventées des **Hautes-Côtes de Nuits et de Beaune** dans les deux dernières parcelles à mûrir, les plus tardives. C'était hier la lune noire, autrement dit la face cachée de la lune lorsqu'elle est à mi-parcours de son cycle, et cette **nouvelle lune** est systématiquement signe de changement de temps. Et aujourd'hui c'est très sensible : les températures ont chuté et la pluie vient nous frapper en giboulées par intermittence. L'automne approche à grand pas ! Le soleil joue à cache-cache avec les nuages, il fait 12° le matin et il fera jusqu'à 18 l'après-midi.

Ici comme ailleurs les raisins sont magnifiques et il est temps de les ramasser car nous voyons les premiers signes de pourriture apparaître. Un tout petit tri cependant d'à peine 3% sur la parcelle beaunoise qui est une vigne basse plus sensible à l'humidité mais qui titre tout de même 12 degrés naturels ! Lorsqu'il se met à pleuvoir et cette après-midi nous essayons deux averses, ils trouvent refuge dans le camion bâché de Willy. C'est la poursuite toute la journée de cette vigne. Les raisins arrivent à Premeaux à la cuverie une heure et quart plus tard. Ils finiront demain cette vaste parcelle, la dernière de la Côte de Beaune.

Pendant ce temps, du côté de la Côte de Nuits l'équipe poursuit sa vendange de la parcelle rouge de **Hautes-Côte de Nuits** en vigne haute. Les vendangeurs ont cette fois enfilé bottes et cirés, la terre glaise bien humide depuis quelques jours colle aux pieds. Un seul reste en short, notre jardinier Guillaume aguerri à l'air frais et aux conditions extérieures. L'après-midi ils font la partie en blanc à un rythme soutenu puisqu'ils finissent deux hectares dans la journée malgré les petites coupures dues à la pluie. Des raisins dorés très millerands et très sains emportés en quelques minutes au saint des saints, au domaine. A 16h30 les dernières grappes du millésime 2015 de la Côte de Nuits sont coupées ! C'est fini ! Tout le monde a le sourire !

A la cuverie on se félicite d'avoir une table de tri vibrante et surtout **inclinée** car la pente élimine la pluie ; aux premiers jours c'est à peine si on récoltait un demi-seau d'eau, aujourd'hui cinq ! Autant ne pas diluer cette superbe matière !

On presse les blancs, on continue de vider les 2014 et d'abreuver les fûts. La cuverie ressemble plus à une fourmilière qu'à une ruche : chacun s'acquiert de sa tâche avec précision et sans parler, à se croiser en tous sens. François entonne le Côte de Beaune Blanc jeunes vignes et du coup c'est à Pierre qu'il revient de manœuvrer le Fenwick qui requiert une réelle dextérité. La fatigue commence à se faire sentir et même lui se laisse aller à un bâillement... Les fermentations en rouge et blanc sont parties dans un tempo lent et régulier qui nous plaît beaucoup... Demain soir ce sera la Paulée la fin d'une aventure et le début d'une autre...

