



Quatrième Jour Mercredi 2 septembre 2015

Les fruits de la vigne...



Une journée qui commence mal ! D'abord dès 7 heures du matin on frôle la catastrophe avec le **pressoir**. Alors qu'il est déjà à moitié plein, on se rend compte que les fameux drains rincés la veille n'ont pas été replacés ! Il faut donc vider les grappes de Puligny au seau : on perd une heure. Mais le pire aurait été de presser sans s'en apercevoir, déchirant la membrane et mettant sur la touche notre seul pressoir... On a eu chaud !

Dans la foulée des erreurs, on faillit débourber une deuxième fois le même moût ! Et jamais deux sans trois : un arrosage trop fort sur les prises fait disjoncter l'électricité. Encore un quart d'heure de perdu. Mais en chef d'orchestre aguerri, Pierre garde son calme et réunit son groupe en rappelant les points essentiels de cette quinzaine : **concentration** et notification de chaque tâche, indispensable lorsqu'on travaille en équipe.



Au même moment dans les vignes, c'est le **bonheur** : le beau temps est revenu avec des températures de saison, autour de 20-21 degrés pour une belle journée lumineuse. Même si le vignoble est encore d'un vert intense, l'été s'efface doucement. Le soleil se lève plus tard, les journées raccourcissent, la fraîcheur est là... Un temps idéal pour vendanger, la pluie d'hier ne se sent pas, et dans les rangs on peut garder ses baskets !

Dans la Côte de Beaune c'est à **Puligny-Montrachet** que ça se passe. On finit la vigne commencée hier de ce blanc magnifique, puis son alter-ego, l'autre parcelle côté Chassagne. Deux vieilles vignes contre le village, avec 13° naturel et beaucoup de millerand doré qui donnera environ 16 pièces. L'après-midi l'équipe de Raphaël Speranza notre chef de culture à Beaune récolte la spectaculaire vigne du grand cru **Corton-Charlemagne**. De longs rangs exposés sur le flanc de la Colline labourés au cheval car assez raides. La deuxième parcelle à l'ouest devra mûrir encore quatre à cinq jours. Les raisins arriveront le soir à la cuverie et seront pressés le lendemain.

La journée se finit au **Beaune Premier Cru Clos du Roi**. Une vieille vigne de 50 ans qui porte pas mal de raisins blancs parmi les rouges, c'est historique et courant dans la Côte. De très beaux fruits, très mûrs mais hélas, très peu sur cette vigne humide et sensible à la pourriture. Ce sont les conséquences de la grêle de l'année dernière qui a fortement touché les rameaux et limité les grappes. Le tri est infime avec des raisins qui commençaient même à flétrir, signe de maturité !

En Côte de Nuits on cueille le **Prieuré Rouge à Vougeot**, notre vigne bicolore : du millerand magnifique, pour une vinification 100% vendange entière ! Pierre arpente les vignes, fait les relevés de maturité et croque les pépins pour établir le programme des jours suivants. Même si on connaît nos vignes, chaque année le scénario est différent. Les rouges sont autour de 11,5 - 12 et les blancs autour de 12,5. Depuis que le domaine existe nous n'avons jamais eu de degrés d'alcool très élevés. La plante conduite en bio n'a pas de surplus azoté qui active la photosynthèse artificiellement et fait exploser les degrés. Une fois les raisins à maturité, le cycle de la vigne s'arrête gentiment, tout est équilibré et le sucre naturel aussi...

