



Cinquième Jour
Jeudi 3 septembre 2015

Excellence bicolore

Selon le calendrier biodynamique, aujourd'hui est un jour *fruit*, idéal pour la vendange, renforçant le caractère fruité des raisins. Un temps de saison, au ciel bleu enveloppé de gros nuages fait alterner ombre et soleil. La bonne humeur est de mise lorsque les équipes se retrouvent à 7 h à Beaune, à Morey-Saint-Denis et à Prémieux. Trente d'un côté, cinquante de l'autre, douze en cuverie. Cent personnes unies par la même mission : récolter et transformer le raisin !

On attaque sur la côte de Beaune avec l'une de nos plus grandes vignes d'1,8 hectare qui jouxte Beaune au nord, le **Savigny-Les-Beaune Premier Cru Les Marconnets**. Il faut compter une journée et demie pour en faire le tour. Ce matin ce sera la partie basse. Sa situation en bas de pente la rend souvent humide et c'est un vrai bonheur de voir arriver à la cuverie ces caisses remplies de belles grappes saines. Celles-ci seront égrappées pour leur conserver un caractère croquant et élégant. Peu de tri. La partie haute de la vigne occupe toute l'après-midi. Les raisins y sont plus petits et très millerands. Les grumes très serrées et denses pourront être vinifiées en vendange entière, une première avec cette proportion. Les deux cuvées seront assemblées en fin d'élevage pour n'en faire qu'une.

Thierry Jeannin, le chef de culture de la Côte de Nuits, commence sa journée à **Vougeot au Prieuré**. Hier c'était la version rouge, aujourd'hui c'est la blanche. La rivière longeant ce clos abrite une faune aquatique dont de gourmands canards qui se sont servis avant nous ! Les rangs contre l'eau ont des grappes sucées par les palmipèdes ! Il en reste assez pour remplir une bonne douzaine de fûts ! Belle acidité sur ces jolis raisins dorés.

La fin de matinée se passe à Prémieux à deux pas de la cuverie, dans l'appellation **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Corvées Pagets**. On a toujours de petits soucis de maturité ici. Eh bien bonne surprise, dans ce terroir difficile, ses grappes sont magnifiques, preuve de l'excellence de l'année.

L'après-midi retour au **Clos Blanc de Vougeot** dont c'est la troisième visite, et maintenant en son cœur. La partie la plus délicate car traditionnellement touchée par **P'oïdium**. Ce champignon aime l'humidité et il est difficile de s'en débarrasser. La nature a horreur du vide et c'est une concurrence permanente entre le mildiou, que l'on combat avec le cuivre, et l'oïdium avec le soufre. Nous l'avons traité assez tôt, en mai, évitant le pire. Il semble que nos tisanes d'ortie, d'achillée et de tanaïse y aient bien contribué, mais un tri sévère élimine encore quelques grappes grises qui peuvent donner un goût de moisi. Avec notre approche d'une viticulture naturelle nous n'utilisons pas de produits curatifs mais **préventifs**. Cela nécessite un contrôle permanent et attentif des parcelles pour intervenir vite en cas de maladie comme celle-ci. Les pluies même rares de l'été ont été source d'oïdium. Il semble, cette année s'être bien installé sur trois zones : Puligny, Vosne-Romanée et Chambolle-Musigny. Il faut toujours se méfier, même quand tout semble facile et rester vigilant !



En cuverie la cadence s'est accélérée : **mille caisses** sont entrées dans la journée, toutes triées puis, pressées pour les blancs et encuvées dans les cuves bois pour les rouges. Le jeune François qui remplacera Jean-Luc à la fin de la semaine est en formation accélérée. Il manie adroitement le chariot élévateur pour déverser les raisins dans la cuve. La N°30 est remplie de Beaune Clos du Roi, la 8 de Marconnets. Il en reste encore 34 à remplir.

Pendant ce temps Pierre arpente les vignes pour les prélèvements et affiner le sacro-saint programme de vendanges selon les analyses de maturité. La cuverie impeccablement nettoyée ferme ses portes tôt : il est 22h30 !