



Sixième Jour  
Vendredi 4 septembre 2015

### Fraîcheur et douceur...

10° ce matin dans les vignes, un tantinet frisquet pour nos vendangeurs ! Mais heureusement, le soleil qui a brillé toute la journée a fait monter la température à 20°. Des conditions idéales pour ces vendanges 2015 qui se déroulent sous les meilleurs auspices. Un ciel bleu parsemé de quelques nuages en coton et des raisins toujours aussi beaux.

En Côte de Beaune, le début de matinée se passe dans le **Savigny-Les-Beaune Les Marconnets** pour finir de vendanger cette grande parcelle commencée hier. Puis direction plus au sud à Pommard. Les pinots noirs du **Pommard Les Petits Noizons** attendent avec impatience les premiers coups de sécateurs ! Là aussi, beaucoup de raisins millerands avec quelques traces de

botrytis éliminées par le tri. Cette grande parcelle d'un hectare sera terminée demain. Mais, cette année encore la vendange sera un peu faible. En effet, la vigne a été grêlée trois années de suite.



En Côte de Nuits, derniers coups de sécateurs pour notre grande parcelle de plus de deux hectares de **Vougeot Premier Cru Le Clos Blanc de Vougeot**. Trois pressoirs aujourd'hui pour ce *diamant* avec à la clef le plaisir de vous faire partager notre toute première dégustation. Un jus de raisin à la robe dorée, à la bouche suave et équilibrée par une jolie acidité, un véritable nectar !

Le reste de la journée se passe à Gevrey-Chambertin et c'est la récolte de la « jeune vigne » du **Gevrey-Chambertin Les Evocelles**. Surprenant nous direz-vous de commencer si tôt ? Et bien non, cela est tout à fait normal pour une jeunette d'à peine trois ans (les plantations datent de 2012) car ses raisins mûrissent plus vite. La partie « vieille vigne » sera vendangée, elle, dans une semaine et l'autre jeune vigne, celle qui date de 2011, demain matin. Au risque de nous répéter, les baies sont très belles, petites et mûres à souhait. Pierre a donc vinifié 50% en vendange entière.

Pendant ce temps en cuverie le tri des rouges se fait tranquillement ainsi que les premiers départs en fermentation alcoolique. Et c'est tout naturellement Le Clos Blanc de Vougeot « La Plante », récolté il y a une semaine qui ouvre la cérémonie. Demain François, le nouveau caviste, va faire ses premiers entonnages en cave.

Après le nettoyage indispensable, la cuverie ferme ses portes à 20 h avec une pointe de tristesse car Jean-Luc, notre caviste depuis neuf ans nous quitte pour d'autres horizons. Mais il a promis d'être là à la Paulée...

