



**Huitième Jour**  
**Lundi 7 septembre 2015**

### Rythme de croisière

Le jour se lève à six heures sur une Côte très fraîche et ventée, un ciel bleu lumineux et nuageux. Désormais à mi-vendange, il s'agit de suivre le tempo qui ne va cesser de monter en puissance en cuverie au fur et à mesure du remplissage des cuves, pour les rouges, et des tonneaux, pour les blancs.

Ce matin l'équipe beunoise de vendangeurs s'attaque à la parcelle de **Beaune Premier Cru Les Grèves** qui domine la ville orientée à l'est. Elle fut à l'épicentre du déferlement de grêle l'année dernière, aussi la petite récolte d'aujourd'hui n'est-elle pas surprenante. Mais comme tout le reste ses raisins sont très beaux.

Nous poursuivons par le **Côte de Beaune Les Pierres Blanches** (blanc) partie jeune vigne dite **La Pièce du Château** qui a quatre ans. Un hectare, deux pressoirs. C'est l'autre vigne bicoloré du domaine avec le Prieuré à Vougeot. Une très belle production gourmande qui a tenté notre annuel chauffeur assermenté surpris en train de croquer une grappe, Willy venu du Nord et qui connaît toutes les parcelles !

Et puis l'après-midi ensoleillée emporte les courageux vendangeurs à proximité, dans la grande vigne de La Montée Rouge, partie **Beaune blanc**. Les rangs les plus raides ne sont pas encore abordés mais ceux-là en donnent déjà un avant-goût ! Ce vignoble exposé au nord, dans un val humide est test car ravagé par le et millerands, mûrs à souhait, à l'état sanitaire irréprochable. Nous en avons fait quatre pièces qu'on doit tripler cette année. C'est l'un des vins « simples » du domaine, plus complexes qu'on imagine, frais et vif mais long et aromatique ! L'ambiance est gaie et les vendangeurs plein d'entrain. Deux jeunes Polonaises ont rejoint le groupe composé essentiellement d'habitues. Pause désaltérante et c'est reparti jusqu'à 17h30.

Sur la Côte de Nuits on aborde le **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes**, une vigne raide elle aussi, dominant le vignoble exposée au levant. Les deux parcelles de **Clos Vougeot** du haut et du bas sont faites dans la foulée et on allonge d'une demi-heure pour finir ce grand cru mythique. Des très beaux raisins partout, même dans la vigne en contrebas plus humide, mais si on veut chipoter après la perfection des Evocelles, on trouve sur certaines parcelles de temps en temps des raisins moins mûrs dus aux repiquages ; origines différentes, maturités différentes. On aura fait 2,40 hectares dans la journée dans le secteur ! Un record ! Il fait beau, sec, il n'y a pas de tri, tout se passe donc très vite en vigne comme en cuverie.

Les années se suivent et ne se ressemblent pas : étonnant phénomène que l'**absence d'insectes** et en particulier de drosophiles qui, l'année dernière étaient apparus en masse et menaçaient les moûts de piqure acétique. La chaleur et sécheresse de l'été les ont décimés. On ne s'en plaindra pas !

La moitié des cuves sont maintenant couvertes de bâches protectrices comme des **pots de confiture géants**. Ce soir les jeunes quittent la cuverie inhabituellement tôt, à 19h avec le sourire. Les portes ferment juste avant les dix sons de cloche.

