



Deuxième jour -
Mardi 20
septembre 2016

Frustration

Ce matin, le soleil
affleure sous les
nuages et finira la
journée victorieux.

Il fait plus doux et
plus sec qu'hier, les
nuages passent, la

Côte est étrangement calme. Il n'y a pas l'effervescence habituelle, les tracteurs sur les routes, les bruits, les cris, l'excitation de la ruche fourmillante mais une espèce d'attente impuissante et résignée, une palpable frustration face à une récolte si faible. Il fait tellement beau, et les fruits aujourd'hui sont tellement parfaits, on aimerait tant en avoir plus d'autant qu'on sent déjà qu'on fera du bon vin, mais si peu. Jamais au domaine nous n'avions eu de si faibles rendements : le clou c'est le **Nuits-Saint-Georges Le Clos de Thorey** fini ce matin, l'un des secteurs les plus gelés qui donnera péniblement six pièces au lieu des quinze habituelles, soit un rendement infime de 9 hl/ha, alors qu'une année normale on tourne autour de 30 !

Mais si on remonte dans l'histoire de ce monopole il y eut une année pire encore de mémoire d'homme, le jour même de l'armistice de **1945**, le 8 mai exactement, le gel ravagea la Côte et anéantit tout espoir de récolte. C'est l'ancien propriétaire qui nous apprenait justement cette histoire de l'époque de son grand-père. Triste écho...

C'est d'ailleurs une certaine morosité qui couve ici mais ne nous laissons pas affecter. La nature domine toujours et nous le rappelle une fois encore. Réjouissons-nous plutôt de ces raisins millerands, d'une maturité parfaite, du caviar ! Toujours sur Nuits, et cette fois du côté Vosne-Romanée, l'équipe de Thierry Jeannin continuait sur **Les Corvées Pagets**, ce premier cru tout en haut de la Côte.

Ce sera **100% de vendange entière** car, outre le fait que la rafle apporte de la complexité, la biomasse ainsi augmentée d'un quart permet de remplir la cuve au moins jusqu'au cercle en inox de contrôle de température, en dessous on ne pourrait plus la contrôler.

En Côte de Beaune on finit la très belle récolte de **Savigny-Les-Beaune Les Marconnets**, parcelle sensible à l'humidité, elle exprime sa beauté au soleil ! Ici 20 pièces au lieu des 35 habituelles, un rendement de 25hl/ha.

En cuverie on a **débourbé** le Clos Blanc et les Bienvenues avec très peu de bourbes, des jus très propres et très aromatiques d'excellence et de rareté.

Le peu récolté est rapidement passé sur la table de tri car tout est à garder, et vite encuvé ; on marque les fûts, on finit d'abreuver les cuves de vinification, et autres préparatifs. Mais déjà la journée se finit pour les premiers à 15h, les autres à 17h, déçus de ne pas faire plus...

La porte se ferme à 19 heures, les premiers jus ne fermentent pas encore...

