



Septième Jour
Mardi 26 septembre 2016

Sous le soleil !

Brr, le petit matin est frais, très frais quand les vendangeurs arrivent dans les vignes ; onze degrés, fraîcheur d'automne. Mais le soleil semble vouloir percer, les nuages s'effilochent tout doucement et le ciel bleu immaculé triomphe sous une lumière estivale ! Des températures idéales pour des vendanges même si 24° est presque trop chaud quand on est dehors à couper et à porter !

Mais revenons à nos raisins ! Rouges en Côte de Nuits, plutôt Grands Blancs en Côte de Beaune et partout très beaux, mais peu nombreux.

Ce matin « les bas » de Gevrey sont terminés. Les lieux-dits *La Justice*, les *Craite Paille*, les *Murots* et *l'Avenue de Spy* arrivent en cuverie pour un léger tri et seront vinifiés à 50% en vendange entière. L'après-midi, direction **Chambolle-Musigny** dans la première parcelle qui composera la cuvée, *Les Françaises*.

Matinée rouge en Côte de Beaune avec notre vigne **Beaune Premier Cru La Montée Rouge** où Pierre a fait ses prélèvements ce matin. Les soixante-quinze ares sont vite coupés, c'est l'année qui veut ça et au vu des faibles volumes, Pierre confirme sa décision pour la première fois au domaine de réaliser une cuvée de Beaune Premier Cru. Elle sera composée de l'assemblage nos trois premiers crus beaunois : Le Clos du Roi, Les Grèves et La Montée Rouge pour palier le manque de volume de chacun, faisons en une belle !

L'après-midi est grandiose, le soleil resplendit sur nos précieux Grands Crus blancs **Chevalier-Montrachet** et **Bâtard-Montrachet**, mais chers lecteurs peu très peu de raisins pour le Chevalier-Montrachet qui, le 28 avril, a été gelé lui aussi en ce jour funeste pour la Côte. Ses quinze ares donneront cette année une pièce et demie au lieu de trois, nous devons nous en contenter...

En cuverie, neuf cuves sur trente-et-une sont occupées. Début des **pigeages**, un par jour, pour le Nuits-Saint-Georges Clos de Thorey qui débute sa fermentation alcoolique. Les couleurs sont belles, les tannins s'annoncent soyeux, Pierre est confiant.

En fin d'après-midi, vers 17h30, livraison de quelques fûts neufs, origine Forêt de Cîteaux, arrivée des raisins de notre Bâtard-Montrachet qui seront pressés demain matin après une fraîche nuit de repos.



Et pour finir en beauté cette très belle journée, rien de tel que **l'or suave** de notre Clos Blanc de Vougeot. Un nez et une bouche aromatiques à souhait et au palais la douceur d'un coucher de soleil.

Bonne nuit et à demain...

