



Dixième jour – vendredi 30 septembre 2016

Sous de bons auspices...

Dernier jour du mois. Cela fait longtemps qu'on ne vendangeait plus en octobre ! Nous profitons de ce temps béni des dieux pour activer le rythme et ramasser les dernières parcelles d'exception. Aujourd'hui les nuages couvrent la Côte et la maintiennent sous un doux cocon de 20°. Avec moitié moins de vendangeurs nous allons à la même cadence qu'une année normale, c'est dire la manque de raisins...



L'équipe de Thierry ramasse la doyenne du domaine, le Charmes-Chambertin Les Mazoyères dont certains pieds datent de 1902 ! Depuis, et c'est très rare, elle n'a pas eu de replantation complète, on change les pieds au fur et à mesure. C'est en son sein que l'on choisit les plus beaux ceps clonés pour nos nouvelles plantations. 70 ares, une demi-récolte millerande encuvée entière, marque de cette vinification 2016.

Après celle du haut hier, les vendangeurs attaquent ensuite la parcelle de Clos Vougeot du bas qui avait été moins touchée par la grêle et donnera donc un peu plus de quantité que la moyenne. Petit plaisir du jour.

Puis on file aux Evocelles, ce Gevrey-Chambertin historique puisque c'est la première vigne du domaine travaillée par notre père et notre grand-père en 1964. Depuis de nombreuses années nous œuvrons à remembrer les vignes autour. Cette récolte est celle de la jeune parcelle plantée en 2011, la plus en pente, et c'est sa deuxième vendange, un demi-hectare qui occupe l'après midi ! Elle porte déjà de beaux petits fruits concentrés. L'année dernière dans la cuvée village, est-elle digne maintenant d'entrer dans Les Evocelles ?



L'équipe de Raphaël finit le Grand Cru Corton Clos du Roi, magnifique, avec un volume plutôt satisfaisant pour l'année, encuvé en vendange entière. Ensuite c'est au tour de la plus petite vigne, 15 ares, et la plus récente aussi du domaine, le Vosne-Romanée Champ Perdrix, la seule qui n'a pas été gelée tout en haut de la Côte. Le village semble avoir été miraculeusement épargné par le gel (« Les vigneronniers pourront changer leur Porsche Cayenne cette année ! »). Pour nous seulement quarante caisses, environ 600 bouteilles...

Puis tout à côté, début du Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes, moins touché par le gèle et donc à la maturité plus tardive, avec de très très beaux raisins.

Toutes les grandes appellations vendangées ces jours-ci tournent autour de 13 - 13,5 degrés, suppléments des plus grands terroirs, portées par de très bonnes acidités, promesse d'un grand millésime. Pour citer, paix à son âme, le grand Denis Dubourdieu trop tôt disparu cette année, et qui nous a accompagné un temps, les trois piliers d'un grand millésime étaient : un très beau temps à la fleur, à la véraison et aux vendanges. Et c'est le cas cette année !

En cuverie, les blancs partent en fermentation, le Clos Blanc une semaine après son arrivée, très bon tempo. Et puis quelques cuves des premiers rouges arrivent en fin de fermentation alcoolique comme le Clos de Thorey entré le 20 septembre. On prolongera la macération une semaine idéalement.

Et puis, nous avons eu deux visites « terrain » ; le contrôleur Ecocert (organisme certificateur bio) venu vérifier la traçabilité cuverie, en particulier concernant les nouvelles vignes en reconversion. Puis la venue du Pater de l'Abbaye de Grimbergen dans Les Flandres, producteur de la fameuse bière, un moine passionné de vin accompagné par Willy notre importateur. Beaucoup plus folklorique !

Après le nettoyage quotidien à l'eau oxygénée, les portes ferment avant huit heures du soir à la tombée de la nuit, du jamais vu !