



Quinzième jour - mercredi 5 octobre 2016

Paulée

Dernier jour des vendanges 2016 baigné de soleil, une magnifique journée qui emporte les deux équipes beaunoise et nuitonne sur les hauteurs de « **l'arrière côte** » pour y couper les ultimes raisins de la saison. Petit casse-croûte quotidien de charcuterie et chocolat *à la fraîche* vers 9 heures du matin puis, pour les Beaunois Raphaël a organisé un barbecue dans la vigne avec saucisses et merguez grillées à l'abri du vent avec le dernier coup de sécateur de ces rouges qui mettront plus d'une heure pour arriver à la cuverie.

En Côte de Nuits c'est la fin dans les hauts rangs sinueux des vignes hautes en rouge cette fois qui dominent Nuits-Saint-Georges. Pour finir après deux semaines, on apprécie de pouvoir se tenir debout ! Les derniers raisins sont vites entrés et triés et sont plutôt très beaux et nécessitent finalement moins de tri qu'on ne le pensait. A l'heure du thé à la cuverie, François Desmoutis vide précautionneusement le dernier bac de raisins partiellement égrappés dans la dernière grande cuve de ces **Hautes Côtes de Nuits** bien pleine, ça fait plaisir à voir. Chacun se dépêche car tout à l'heure on va fêter la fin des vendanges avec le traditionnel dîner de Paulée.

Cette fois les deux équipes de vendangeurs plus celle de la cuverie se sont donné rendez-vous dans le petit village d'Agencourt à côté de Nuits à la salle des fêtes. Les ont rejoints notre tâcheronne du Clos Blanc, Marie-Aleth qui a été dispensée son travail de cantinière dans les vignes cette année car elle était en convalescence et le tâcheron de Beaune, Samuel. Et c'est autour d'un repas chaud arrosé de **Beaune Premier Cru Clos du Roi** 2005, juste récompense d'un long labeur que les vendanges se sont joyeusement clôturées.

Et, comme dans les bonnes bandes dessinées, la dernière page s'est écrite autour d'un banquet, sauf que c'est le bœuf bourguignon qui a joué le rôle du sanglier rôti et **Willy** celui du barde en entonnant la chanson de son pays, « Au Nord, c'étaient les coronas » reprise en chœur par l'assemblée. Nous dirons au revoir à tous ceux qui nous ont accompagnés pendant cette longue vendange. Nous penserons à nos amis hongrois venus de loin, aux anciens dont certains viennent depuis 39 ans et à tous les nouveaux qui ont participé à cette belle aventure des vendanges 2016 avec le sourire, chacun ayant œuvré pour cette belle matière offre de beaux vins !

Si quatre cuves n'ont pas pu être remplies faute de raisin, faute au gel, nous sommes très heureux de la **superbe qualité** des grappes entrées cette année, gage de vins d'exception, et qui ont pu être pratiquement toutes vinifiées en vendange entière ! De très petits rendements mais aussi de **bonnes surprises** avec des quantités raisonnables sur le Clos Blanc, et équivalentes à 2015 sur les Damodes, le Corton Clos du Roi et le Puligny Champ Gain.

Les prochaines étapes sont les premiers **décuvages** demain ou vendredi suivis des pressurages. Les Nuits-Saint-Georges Clos de Thorey et Les Corvées Pagets entrés au début ouvriront logiquement le bal. Pour les blancs, il restera encore à entonner les Hautes-Côtes qui rejoindront la mélodie des crépitements de fermentation en tonneau dans la cave. Demain grand nettoyage méticuleux des 900 caisses à vendange à l'eau oxygénée avant de les remiser pendant un an ! Et puis, d'ici une dizaine de jours quand tous les rouges seront pressés, commencera alors l'élevage de ce beau millésime à attendre patiemment un an et demi...

