



Onzième Jour
Jeudi 7 septembre 2017

Concerto pour raisins !

Qualité et quantité pour ce millésime 2017 ! Rouges, blancs, Côte de Beaune, Côte de Nuits, c'est un flot incessant qui submerge la table de tri. En effet, trois équipes de coupeurs sont à l'œuvre dans les vignes et en cuverie l'équipe n'arrête pas depuis 7h ce matin.

Pas de répit, il faut devancer la météo qui se rafraichit et qui annonce de la pluie pour ce week-end. Les raisins sont mûrs et ne peuvent plus attendre.

Au programme de cette journée, pour l'équipe de la Côte de Nuits direction nos grands crus. **Musigny** où il restait quelques précieux grains à vendanger et ensuite **Bonnes Mares**, toute la journée dans cette petite vigne bijou enchâssée dans le creux d'une ancienne carrière.

En Côte de Beaune l'équipe attaque par le **Côte de Beaune Les Pierres Blanches** blanc, une grande parcelle bicolore de 1,15 ha qui les occupera toute la journée sous un soleil timide.

Quant à nos vendangeurs roumains, ils sont en charge de nos deux **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes** puis **Les Corvées Pagets**. Les raisins qui arrivent à Premeaux sont eux aussi magnifiques.

Pendant ce temps, à la cuverie, nos trieurs ont l'impression de nager dans le raisin. Mozart accompagne de ses notes légères le tri grappe par grappe du Musigny.

Camille presse les blancs : un pressoir de Vougeot Clos du Prieuré, un pressoir de Beaune Montée Rouge et un de Côte de Beaune Les Pierres Blanches.

François entonne la fin du Clos Blanc, la partie jeune vigne vendangée lundi. En cave, nos grands crus blancs sont tous en fût et murmurent à notre Chevalier-Montrachet qu'ils auront, comme lui, bientôt fini leur première fermentation.

Thibaud surveille les macérations des rouges, le Volnay entame son cinquième jour de fermentation, 20 cuves sur les 34 sont remplies.

Quant à **Sylvie** elle abandonne pour un bref moment la table de tri pour accueillir des visiteurs surprise, nos importateurs libanais, suisse et britannique, curieux de découvrir les coulisses d'un millésime en devenir.

A 22 heures la cuverie ferme ses portes...

