



13^{ème} et 14^{ème} Jours
Samedi 9 & dimanche 10 septembre 2017

Fermentations parfumées

Samedi. Alors que l'ouragan *Irma* quitte nos îles antillaises à 6.900 km d'ici, laissant le fracas à Saint Barth et Saint Martin, nos pensées vendangeuses ne quittent pas nos amis d'outre-mer. Ici en Bourgogne nous sommes loin des chaleurs tropicales, l'automne s'est invité en avance et il fait frais voire froid, 9 degrés le matin 15 l'après-midi, venteux et gris. Deux équipes dans les vignes seulement aujourd'hui, le rythme sera un peu moins intense.



La pluie arrive vers 13h alors que l'équipe de Raphaël finit les chardonnays de **Savigny-Lès-Beaune Les Vermots** et **Les Golardes** qui donnera quatre pressoirs.

La pluie épargne la Côte de Nuits et les vendangeurs récoltent les parcelles de **Gevrey-Chambertin** qui composeront la cuvée village. Tout est égrappé à 100%. Puis ils passent l'après-midi à **Chambolle-Musigny** à quelques encablures pour finir les parcelles commencées hier. L'une des particularités de notre Chambolle est d'assembler deux Premiers Crus, **Les Baudes** et **Les Gruenchers**, trop petits pour faire une vinification à part. Cela lui apporte une certaine profondeur majestueuse et sa délicate finesse.

En cuverie les courants d'air chassent le gaz carbonique mais glacent les cavistes ! On veut avancer avant le déjeuner qu'on finit par prendre à l'heure espagnole, à 14h30 et en vingt minutes ! Pas le temps de déguster les bons petits plats bien meilleurs cette année ; il y a enfin des crudités, vive le nouveau chef !

Sylvie a-t-elle le temps de poursuivre son projet secret qu'elle nous dévoilera peut être, sur le modèle du calendrier du Quinze de France... 20h, départ. Rendez-vous demain pour une équipe réduite à 7h.



Dimanche. Le soleil brille sur le **Clos Vougeot** dans sa parcelle basse ramassée par les Roumains et trois de nos vignerons, Jean-Claude, Mickaël et Benoît. Des grappes extraordinaires pour une vigne qui embellit au fil des ans au sein de ce Grand Cru star, entièrement égrappé. Ils finissent la journée à deux kilomètres, par le **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Clos de Thorey** dans sa partie vieille plante, la plus aboutie, à terminer lundi. De magnifiques petites grappes très millerandes et 80% de vendange entière.

A la cuverie François continue d'entonner Le Clos Blanc toute la journée et les tonneaux remplissent déjà deux marcs, deux rangées parfaitement rectilignes. Gehrild et Julie nous quittent vers midi. Pierre, Thibaut, Thomas et Sylvie accueillent Jean-Claude et Jean-Charles, ce dernier étant plus souvent en Californie qu'ici !

Les fermentations sont maintenant bien enclenchées. Le Volnay - cuve N°27 - entré le premier dévoile une **couleur intense**, presque noire et des arômes moins flatteurs que ceux de son voisin Le Clos de Thorey - cuve N°28 - signe qu'il n'est pas encore prêt à être décuvé ; il faut attendre que le fruit revienne, gage de profondeur. Le Nuits moins avancé montre des notes intenses de cerise, plus agréables à ce stade.

26 cuves sur 34 sur désormais pleines, cinq en pleine fermentation. Les couleurs se libèrent et les arômes de fruit s'évadent déjà dehors alors que les tout premiers klaxons de fin de vendanges se font entendre. Il nous reste encore toutes les Hautes-Côtes ; on devrait finir jeudi ou vendredi. Et puis pour clore la semaine, rituel du nettoyage complet à la mousse.... Mais tous sans exception sont bien conscients de vivre une récolte miraculeuse, une de celles qui restent dans les mémoires !