



Quinzième Jour
Lundi 11 septembre 2017

Une histoire de familles et de parfums

Déjà deux semaines de vendanges et nous entamons la troisième sous un soleil frisquet et en deuxième jour *fruit* de suite du calendrier lunaire. Il nous tarde de tout ramasser car les fermentations se finissent et les décuivages se profilent...

Retour dans la grande vigne qui surplombe Beaune, le **Côte de Beaune Les Pierre Blanches** avec la fin des blancs et le début des rouges. Des blancs qui titrent naturellement 12,3° mais qui exigent un tri important pour se débarrasser des gros verjus et du pourri. Les raisins de rouge sont sains et récoltés à temps.

En Côte de Nuits on finit les parcelles de **Gevrey-Chambertin** d'appellation village, la petite vigne à Vougeot de **Bourgogne Les Crotots** qui entrera dans la composition de la belle cuvée **Terres de Famille**. Puis on finit la journée avec les raisins **du Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Le Clos de Thorey**.

A la cuverie, équipe réduite avec les trois départs récents dont celui non prévu de l'Américain Thomas pour des questions de visa. En cave les deux frères Florent et François s'occupent d'entonner le Puligny-Montrachet Premier Cru Champ Gains, le frère et la sœur Camille et Thomas se croisent dans la cuverie, Sylvie a eu la visite hier de son mari et de sa fille, Julie la fille de notre collègue Elisabeth nous rejoint depuis des années, tous autour de notre famille Boisset ! Il y a un réel esprit de famille ici !

Le duo Cosme et Riwan font les **remontages** toute la journée de dix minutes sur chaque cuve.

Et puis aujourd'hui la première fermentation alcoolique se termine et c'est naturellement le Volnay entré le premier jour qui termine ses sucres. Une étape dans le déroulé de notre vinification 2017. Ce qu'on peut donc légitimement appeler du vin maintenant restera en cuve encore une semaine environ, maintenu à 24° pour que se peaufine sa personnalité, sa structure, et se libèrent les premiers arômes.

C'est maintenant le moment le plus intéressant pour les **arômes** à ce stade de fermentation particulièrement expressifs, et le nez de l'œnologue à l'instar de celui du parfumeur est aux aguets. Il piste d'éventuelles déviances qui seraient mauvais signe, et chacun ici a le sens olfactif particulièrement en éveil car il est précurseur des analyses, en tous cas le plus viscéral de nos sens face au danger ! Ainsi à chaque prise de densité on déguste pour s'assurer que tout va bien car les analyses ne disent pas tout et le palais est le premier outil du professionnel !



Des deux cuves de Savigny 1^{er} cru Lès-Marconnets, la cuve N°8 est encore en macération mais la N°7 déjà partie en fermentation libère des arômes de **pamplemousse** assez peu communs sur un rouge !

Avant sa fermentation le jus du Bâtard-Montrachet sentait le miel et la pêche jaune, contrairement à la personnalité opposée du Côte de Beaune blanc, moins mûr, qui offrait d'étonnantes notes de **cassis** pour un blanc et de **rhubarbe** ! Bien sûr des notes plus classiques liées au cépage chardonnay s'expriment telles le pamplemousse, le citrus, la famille des agrumes en général qu'on retrouve dans d'autres terroirs.



Pour les blancs déjà en fermentation en fût, on ne sent que le bois de chêne, assez logique avec la libération du gaz qui couvre le reste...

Le soir lorsque les portes de la cuverie se ferment à 20h, deux arcs-en-ciel jumeaux du côté de la Saône nous saluent, entre soleil et pluie sur les notes de la trompette *Over the rainbow*...