

Dix-septième Jour  
Mercredi 13 septembre 2017



Le vent se lève...

Une nouvelle page de l'histoire de vendange s'écrit aujourd'hui, l'une des dernières de cette année 2017, sous un temps sombre et pluvieux, froid comme hier ce matin dans les vignes. La météo est si importante pour ceux qui, courbés ou accroupis le long des rangs bas récoltent chaque jour le fruit d'un an de travail largement façonné par la main de l'homme mais aussi très fortement par le temps... Les conditions du jour n'entament pas encore le moral des troupes car aussi inattendu que cela puisse paraître le mercure monte ce soir et le soleil pointe son nez en fin de journée avec une température de 23° !



La vigne qui clôture la vendange en Côte de Beaune est notre **Pierres Blanches**, cette fois en blanc avant de filer en Côte de Nuits continuer le **Gevrey-Chambertin Les Evocelles** commencé hier avec une équipe renforcée de dix Lituanais et leur jolie traductrice, venus nous aider pendant deux jours. Ce n'est pas trop pour venir à bout des trois hectares alors que le temps change, nous voulons à tout prix conserver l'intégrité de ces raisins splendides et ne pas laisser l'humidité les atteindre.



L'équipe nuitonne est sur le dessus de ce que nous appelons ici *La Montagne*, le haut de la Côte, dans nos deux grandes vignes sinueuses dont certaines sont des vignes hautes moins sensibles au gel, les **Hautes-Côtes de Nuits**, à Chaux, au-dessus de Nuits-Saint-Georges pour récolter les raisins blancs le matin puis rouges l'après-midi. Ce sont les grappes majoritaires des cuvées **Terres de Famille** blanche et rouge. Quasi pas de tri pour le pinot noir impeccable, très sain.

Pendant ce temps dans la cuverie le **rythme** est infernal mais la bonne humeur ambiante aide à tenir jusqu'aux dernières caisses... La fatigue se fait sentir et Sylvie et Thibaud W. jettent par mégarde une grosse caisse de raisins éliminés de la table de tri sur la tête et surtout dans les bottes de Pierre caché en contrebas vers le bac de déchets... Le pauvre, il aura les pieds sucrés jusqu'à ce soir ! Ce qui vaut aux deux complices un fou-rire inextinguible de dix minutes... !

Mais la tension ne se relâche pas trop longtemps car le cycle ininterrompu des débourbages, entonnages, remontages, pigeages, prises de densité, réception des raisins, tri, lavage des caisses, nettoyage, pressurages, égrappages, etc., ne laisse pas le loisir de baguenauder... Sans oublier les visites ! Celle du jour amène douze **sommeliers japonais** envoyés par notre importateur que Sylvie ne fait pas rester trop longtemps en cave à cause des émanations de gaz carbonique ! Ils sont très enthousiastes avec cette bienséance nipponne qui dit tout le raffinement de cette culture que l'on chérit !



Aujourd'hui deux pressoirs de Hautes-Côtes de Nuits seront faits. Les **bourbes** sont très belles cette année, pas sales, et on les met en bidon pour être ensuite distillées, mais surtout on conserve le maximum de lies qui participent de la personnalité même du vin à venir.

Ce soir un vent violent se lève avec la chaleur et cette douceur est presque surréaliste lorsqu'à 20 heures les cavistes partent rejoindre leur douche puis leur couche...