



Quatrième Jour Jeudi 31 août 2017

Rythme de croisière en jour *raisin* !

La **pluie** nocturne a rafraîchi l'atmosphère et en ce dernier jour d'août la saison semble avoir subitement changé : **11 degrés** ce matin à 8 heures, le ciel est couvert et gris sous de lourds nuages. Les vendangeurs ont troqué leurs shorts et baskets pour des cirés et des bottes ! Nous étions jusqu'à présent sous la protection d'un anticyclone, mais le **changement de lune** induit une modification du temps et c'est un flux d'ouest accompagné de pluie qui vient clore ce mois d'août.

Ambiance active dans les vignes pour une grosse journée : aujourd'hui ce sont deux équipes qui cueilleront simultanément les deux côtes avec 23 nouveaux coupeurs qui forment l'équipe sur Nuits. Essentiellement des fidèles sensibles au régime de notre tâcheronne **Marie-Aleth** : accueil avec le café à 7h15, casse-croûte différent chaque jour, charcuterie, fromage, café, vin blanc, chocolat et madeleines ! Elle les soigne et passe même l'après-midi à former *un petit jeune* : la vendange ça ne s'improvise pas !

A la cuverie le stress monte, les **pannes** se succèdent : la table de tri vibrante ne vibre plus, il faut dire qu'on l'a depuis 2004. En attendant le dépannage on pousse les raisins heureusement toujours très sains à la main et comble, le moteur de la girafe (tapis élévateur) grille ! Qu'à cela ne tienne la chaîne continue jusqu'à l'égrappoir car arrivent déjà les raisins de Marconnets et les derniers Noizons...

Sur Beaune les vendangeurs abordent la longue vigne du grand cru de **Corton-Charlemagne La Croix**, la parcelle historique du domaine qui longe le flanc de la colline, exposée plein sud alors que sa jeune sœur est à l'ouest. Sublimes raisins très sucrés. Puis ils finissent le tiers restant du **Pommard Les Petits Noizons** commencée hier, puis le **Puligny-Montrachet Premier Cru Champs Gains** pour finir par aborder la grande parcelle de **Savigny-Lès-Beaune Les Marconnets** à terminer demain. Il fait 18 degrés sur la côte, un temps de vendange maintenant idéal !

Les prélèvements au **Clos Blanc** indiquent des maturités inverses de d'habitude. Cette fois c'est le bas qui est mûr le premier, il est ramassé ce matin, puis le haut dans l'après-midi et demain le centre de la parcelle. Difficile de prévoir un ordre de bataille, la météo complique le schéma. On avance au jour le jour et si la maturité sur Vougeot est bonne il faudra affiner l'ordre des parcelles voisines, Vougeot Les Cras, Le Prieuré blanc et rouge, Clos de Vougeot...

En cuverie on n'a pas le temps de faire de pause, on prend son café à tour de rôle mais on se souvient l'année dernière comme c'était triste de n'avoir pas assez de raisin, comme on s'ennuyait presque ! On se réjouit donc des beaux volumes qui entrent cette année...

Quatre **pressoirs** de blanc : deux de Clos Blanc, un de Charlemagne, un de Bienvenues. On s'occupe également de mettre en cuve les raisins de Pommard, étape qui démarre leur transformation en vin. Et bien sûr pour clore cette intense journée, toujours un nettoyage très méticuleux de la cuverie dans le vol des abeilles attirées par le sucre...



Une grappe de pinot beurrot du Clos Blanc de Vougeot, l'une des caractéristiques de la parcelle