



**Cinquième jour**  
**Vendredi 1<sup>er</sup> septembre 2017**

### **Mystique Clos Blanc**

Le temps frais et incertain nous offre une belle lumière entre les nuages glissants et le ciel bleu sur cette nouvelle journée de vendanges. En ce deuxième *jour fruit* de la trilogie, idéal du calendrier lunaire, les deux équipes désormais à pied d'œuvre, gardent les bottes dans des vignes encore humides. Celle du sud attaque la parcelle commencée la veille de **Savigny-Lès-Beaune Premier Cru Les Marconnets**.



La terre argileuse et collante n'empêche pas de grimper les longs rangs en pente qui jouxtent la friche calcaire en haut. L'ambiance est sérieuse et décontractée, on travaille dans le calme sinon le recueillement. De très grosses grappes étonnantes sur cette vigne difficile qui souffre souvent de l'humidité mais qui offre sans doute sa plus abondante récolte. Ils y passeront la journée et rempliront 70 caisses d'un beau degré naturel de 12,2. Sylvie sourit, elle aura du vin à proposer cette année !



Pendant ce temps en Côte de Nuits l'équipe pas encore tout à fait au complet de 25 personnes ramasse les raisins du **Clos Blanc**. Ici aussi des grappes généreuses, un petit peu de millerand, et des rafles bien lignifiées. En tous cas un état sanitaire proche de la perfection et un degré de 12,5. Un volume tel qu'ils n'arriveront pas à bout ce soir.

Cette incursion d'un blanc en Côte de Nuits est si rare que les vendangeurs sont les seuls dans le coin.

Trois photographes profitent de l'extraordinaire éclat sur cette vigne mythique avant la pluie, celle qui donnait autrefois son vin de messe aux moines de Cîteaux lorsque le Clos Vougeot était leur

cuvier. Il semble d'ailleurs sortir du Château un rayon céleste visible pour ceux qui ont le temps de l'observer, comme pour rappeler aux pèlerins d'aujourd'hui le caractère mystique de cet or liquide en suspens.

En cuverie on s'active pour recevoir tous ces superbes raisins qui affluent à un rythme régulier en petites caisses ajourées. Le **tri manuel** est systématique même cette année où tout est beau, et le flux incessant sur la table vibrante rafistolée où seules quelques feuilles et rares grappes translucides sont éliminées. Les raisins sont ensuite déversés dans les cuves bois ouvertes avec délicatesse. Une vinification partielle en **grappes entières** avec des pourcentages entre 20 et 50 % sur les premières cuves ; en effet la charpente de la rafle est telle cette année que l'on veut éviter une extraction trop tannique.

Désormais cinq cuves de rouge sont remplies maintenues en **macération préfermentaire** à froid à 12- 13 degrés, pour libérer les arômes notamment, en cette première phase de vinification.

Les blancs sont **débourbés** assez rapidement, entre six et dix-huit heures, car on veut éliminer seulement les plus grosses bourbes, terre et résidus de rafles grossiers pour conserver un jus et riche de tous ses composés naturels et donc encore trouble. C'est la blonde Camille qui suit les blancs de très près.



Ce soir la cuverie ferme ses portes à 20 heures.