



**Sixième et septième jours**  
**Samedi et dimanche 2 et 3 septembre 2017**

### Un week-end en cuverie

Nous attendons un surplus de maturité pour poursuivre les vendanges et profitons du week end pour laisser faire la nature... Les vendanges reprendront donc lundi. Par contre bien sûr l'équipe de cuverie ne chôme pas car il faut s'occuper des raisins arrivés hier et des premiers jus.

Il est temps de présenter l'équipe cuverie. Au tri manuel uniquement des experts : **Karine** la permanente au Domaine agite son sécateur avec dextérité, **Sylvie** fait patienter ses clients pendant ces quinze jours pour être au cœur de l'action, **Julie** la jeune étudiante nous a rejoint cette année encore et finit la semaine avant d'attaquer sa rentrée.

Les polyvalents : **Thibaut** étudiant en alternance en BTS depuis deux ans au domaine vient juste de signer son engagement et fait désormais partie de l'équipe, **François** notre caviste vigneron, et la blonde **Camille**, notre jeune œnologue aux côtés de **Thibaud**, l'œnologue en chef qui vient d'arriver, et enfin **Côme** le stagiaire DNO\* qui sera là jusqu'en octobre.

Et puis nous avons deux recrues temporaires venant de l'hôtellerie de luxe : **Riwan**, venu des croisières et qui s'oriente vers un DNO et Pierre, notre apprenti pour deux ans en BTS qui vient du Peninsula. Autrement dit une équipe de talent qui sera complétée lundi par l'arrivée de **Gerhild**, notre importatrice allemande pour la deuxième fois, **Pierre-Etienne**, autre stagiaire, les deux **Thomas**, l'Américain et le frère de Camille, et enfin **Aurélié** envoyée par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Aujourd'hui une équipe de neuf personnes traitera 330 caisses des généreux raisins de **Savigny-Lès-Beaune Premier Cru Les Marconnets**.



Trois **pressoirs** de Clos Blanc donnent le rythme de la journée. Entre deux heures et demies et trois heures pour un pressoir comprenant le lavage avant après et la presse douce elle-même. Et puis ce matin, nous avons les premiers très discrets signes de **fermentation** sur blancs, à voir s'ils se confirment demain sur les premiers, crémant et Clos Blanc... Et toujours les débourbages en cours.

Thibaud se penche sur la question de la **répartition des fûts** car bientôt il faudra organiser la réception des premiers jus blanc en début de fermentation en tonneau, *l'entonnage*. Il faudra jongler avec les anciens et les nouveaux fûts, ne pas trop boiser

avec du fût neuf, sachant que nous aurons très peu de fût d'un vin vu le faible volume de l'an dernier, mais plus de fûts de deux ou trois vins : c'est un nouvel exercice à chaque millésime !

Et puis le grand **nettoyage** hebdomadaire de toute la cuverie à *la mousse*, mesure d'hygiène draconienne essentielle surtout quand on est en bio, il faut être irréprochable, clôture la journée.

Demain dimanche seulement trois personnes en cuverie : Thibaud, Sylvie et François assureront les **remontages** des cinq cuves de rouge : le Volnay, les deux de Pommard et les deux de Marconnets, le suivi des densités, et de la fermentation des blanc, le débourbage. La cuverie fermera dimanche à la mi-journée pour un court repos...

\* *Diplôme National d'Œnologie*