



Huitième Jour
Lundi 4 septembre 2017

C'est la rentrée !

Oui ce matin les élèves reprennent le chemin de l'école, les raisins celui de la cuverie et les vendangeurs celui des vignes, où ils se font nettement plus présents, sur les flancs de la Côte de Beaune surtout... Il fait 12° à 8 heures, la côte est lumineuse mais nimbée de nuages et encore humide des dernières pluies du week-end.

A **Puligny-Montrachet** l'équipe de Raphaël passe la journée dans les deux parcelles que nous avons en blanc aux noms peu très prestigieux, *La Rue aux Vaches* et encore plus étonnant *Noyer Bret*, et qui seront assemblées ensuite en une seule cuvée. Alors là les grappes assez disparates nous choquent presque ! Elles n'ont rien à voir avec celles parfaites des grands crus et du Clos Blanc des jours précédents. De petites grumes aux grains lâches, aux peaux fragilisées par la pluie, attaquées par endroit par le *black rot* qui a durci certaines baies à éliminer à la main. Mais le degré est très bon, 12,7, la vendange est saine, sans feuille et il y a de beaux rendements !

Mais le temps presse car l'humidité omniprésente, **la chaleur** qui monte jusqu'à 27 degrés au soleil au zénith nous force à accélérer le rythme car les moucheron attirés par le sucre menacent les fruits, le botrytis ou pourriture grise ne demande qu'à s'installer, et ça peut aller très vite et faire basculer la récolte !



jeune vigne de quatre ans.

En Côte de Nuits on finit le **Clos Blanc** dans sa partie jeune vigne, à la cinquième feuille. Ca y est notre vigne la plus emblématique est vendangée ! Des raisins encore très mûrs et cet indéniable effet terroir qui offre des grappes magnifiques qu'on passe sur la table de tri pour le principe.

Puis l'équipe attaque la plus grande de nos parcelles, aujourd'hui la moitié des trois hectares de **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Clos de Thorey monopole** commencé il y a six jours, dans sa partie La Plante. La vigne a trois stades de maturité : le haut, le bas et cette

Ici les raisins sont très jolis, mais très différents : d'une taille plus traditionnelle pour notre pinot noir en Bourgogne avec de **petites grappes** et de petites baies un peu millerandes et de très grosses rafles vertes qui nous incitent à les éliminer, une fois n'est pas coutume, pour éviter l'astringence que pourrait donner ces jeunes fruits en vendange entière.

En cuverie, sans raisins de la veille moins de tri. Remontages doux des cinq cuves en infusion et puis surtout la grande nouvelle c'est les premiers **départs en fermentation** qui ont eu lieu hier dimanche sur le Volnay. Idem sur le Chevalier-Montrachet parti au galop, et donc les premiers entonnages par François des trois premières pièces de cet illustre grand cru en cave après avoir préparé les fûts. Entonnage également des six premières pièces de Clos Blanc La Plante. Une nouvelle étape est franchie !

19 heures fermeture des portes après une intense journée de 12 heures...