



Neuvième Jour  
Mardi 5 septembre 2017

### La nature déchainée



Ce matin en sortant on a une drôle de sensation : il fait plus chaud dehors que dedans et on est saisi par la moiteur ambiante, on se croirait sous les tropiques ! En fait la nuit a été étrangement chaude, 20°, et humide, et cette **atmosphère orageuse** nous accompagne toute la journée sous de lourds nuages gris et menaçants.

Il semble que tout mûrisse maintenant en même temps et le casse-tête de l'ordre de récolte se complique... Sur la Côte de Beaune c'est au tour du Grand Cru **Corton Le Clos du Roi** avec de beaux petits raisins millerands. Ils donneront l'équivalent de 8 pièces, il y en avait eu 6 en 2015 si l'on veut comparer à une année généreuse.

Puis dans la combe de Bouze-Lès-Beaune, on transpire pour récolter les pinots du **Beaune La Montée Rouge** avant le blanc. « Ca décroche ! », autrement dit on a du mal à atteindre la maturité. Il faut dire que cette grande vigne au nord est propice à la pourriture surtout depuis les pluies récentes. Les raisins sont soigneusement triés (on en enlève 8 %) et ce qui reste nous offrira un jolie cuvée en hommage à Josée.

Du côté de la Côte de Nuits la journée commence à **Vougeot au Clos du Prieuré** rouge, autre vigne bicolore et elle en monopole, qui, proche de la rivière la Vouge offre une certaine similitude de grappes avec un peu pourriture. Elle est envahie par les nuées de **drosophiles suzukii** qui avaient fait leur apparition en 2013 et ont subitement réapparu aujourd'hui et qu'on voit à contre-jour en de nombreux nuages vibrants au-dessus des vignes. Autres insectes, les guêpes zigzagantes autour des caisses de raisins ; Sylvie qui est allergique se fait même piquer en triant !

**François** poursuit l'**entonnage** des blancs, par gravité pour ne pas oxygéner le jus tout frais, de la cuverie directement dans le tonneau en cave, et c'est cette fois au tour du Bienvenues-Bâtard-Montrachet avec cinq pièces. Le tonneau reste ouvert pour que s'échappe par le trou de bonde le gaz carbonique de la fermentation...

Le travail en cuverie bat son plein. Toutes les grandes cuves de vinification sont en train d'être **abreuvées** pour les rendre naturellement étanches avant de recevoir leurs précieuses infusions de pinot noir car les jours qui viennent vont encore monter en puissance, on va recevoir beaucoup de raisins !

Et puis ce soir, phénomène météorologique étrange : le ciel d'orage et les nuages humides se disloquent subrepticement et laissent peu à peu le ciel bleu s'installer, les cumulo-nimbus se disloquent en de fins cumulus d'altitude que seuls les yogis en méditation ressentent comme une énergie cosmique, laisser place après la torpeur exotique à la fraîcheur bourguignonne et l'annonce d'un beau temps demain...

On annonce sur les ondes pour demain l'arrivée d'**Irma** tempête de force maximale et sans précédent sous les Antilles, notamment sur les îles françaises de Saint Barth et Saint Martin, et nous pensons très fort à eux et en particulier à notre ami Gautier qui y vend des vins, issus de nos raisins...

Ici un ciel clément, là-bas un ciel déchainé... La nature régit notre vie... Restons humbles face aux éléments !