

Dix-neuvième Jour
Vendredi 15 septembre 2017



Fin des vendanges !

Ce matin pour notre dernière journée de vendange, le ciel est très bas, il fait froid, 8 degrés, et la pluie passe en averses, alternant avec le soleil qui cherche à percer à travers les épais nuages gris.

10h30 branlebas de combat à Premeaux : Sylvie trouve in extremis onze nouveaux coupeurs qui viennent encore gonfler l'équipe de Beaune dans Les Maranges : avec 34 coupeurs roumains plus deux de nos vigneron de Nuits ils forment en tout une équipe de 38 personnes dans cette vigne des **Hautes-Côtes de Beaune** toujours récoltée à la fin. Les grappes arrivent à la cuverie à 14 heures, triées dans la foulée car il faut que tout se finisse aujourd'hui. Il est temps car ici tout le monde est épuisé. Sylvie a une rhinite à moins que ce ne soit une angine, en tous cas les yeux cernés et un évident manque de sommeil, tout comme Thibaud au teint pâle, François a attrapé le rhume des caves, Thomas n'est pas loin de la tendinite, Camille soigne sa main blessée la semaine dernière, Pierre patauge dans des bottes encore humides, Alain garde sa main emballée et Karine le sourire... !

A la cuverie toutes les cuves sont bien remplies. Il faut dire que ce **volume** plus important vient de nouvelles vignes comme le Volnay ou de vignes replantées et qui donnent enfin comme Les Cras, Les Evocelles, le Bel Air, ou encore la Plante du Nuits Thorey.

Nous laissons la cuverie au stade où finissent les macérations préfermentaires à froid des raisins entrés le 7 septembre ; on va laisser monter doucement les températures. Les couleurs s'avèrent très belles : les rouges ont de belles concentrations en jus et les premières dégustations après fermentation alcoolique des trois premières cuves dévoilent de belles personnalités, comme La Montée Rouge avec ses arômes d'agrumes.

Nous sommes heureux de ces vendanges sur fond d'ouragan, enthousiasmantes après plusieurs années si maigres à cause du gel et de la grêle, nous avons enfin des **quantités** appréciables mais sans rendement excessifs (30hl/ha sur les grands crus, le reste se doit d'être précisé), surtout après le choc de l'année dernière où c'était la désolation devant des cuves à moitié vides ! Nous avons commencé cette année sous 35° et fini sous 17°, passé d'un temps estival à des pluies automnales. Il a fallu gérer des **disparités de maturité** importantes entre la Côte de Beaune plus précoce d'une semaine sur la Côte de Nuits, puis ensuite gérer la course contre la pluie alors que tout était mûr en même temps et décider du plan de bataille... Bref assez compliqué mais on s'en est sorti grâce à des intermittents de vendange et en vigne et en cave d'un sérieux et d'une efficacité à toute épreuve !

Mais l'aventure continue avec les décuvages et pressurages de rouges qui se profilent puis ce sera l'élevage en cave le mois prochain pour un an à un an et demi... Nous dégusterons le fruit de ces folles vendanges l'été 2019 ! Ce soir la cuverie ferme pour une fois plus tôt : il est 18h30 et le soleil forme un arc en ciel parfait au-dessus des vignes comme un heureux message, après la pluie le beau temps...



Aujourd'hui notre grand-mère Simonne Deschamps née pendant les vendanges de 1913 aurait eu 104 ans, mais elle s'est éclipse il y a deux jours et a rejoint son Louis...