

# LETTRÉ DES VENDANGES

JOURNAL DU DOMAINE DE LA VOUGERAIE  
ANNÉE 2018



## VOLNAY... SPRESSO, WHAT ELSE ?\*

### PREMIER JOUR

C'est fini les vacances ! **Branle-bas de combat** sur la Côte : les prélèvements de ce début de semaine donnaient déjà des taux élevés et voilà, il est temps de commencer ! On se croirait en 2003 où les vendanges débutaient le 21 surprenant alors tout le monde ! Cette année on avait bien anticipé les vendanges en août, mais peut-être pas si tôt. Restons zen, l'équipe est au point et l'organisation le maître mot. Il faut dire que c'est une préparation qui commence dès le mois d'avril...

Avant la fermeture estivale la cuverie avait été préparée, mais depuis quatre jours on a accéléré le rythme : abreuvement des cuves de vinification, désinfection et nettoyage complet, réception et marquage des derniers fûts. Le cœur de l'équipe est à pied d'œuvre pour recevoir une quantité de raisins supérieure, un certain nombre de jeunes vignes devenues productives cette année : Karine, Lorenzo, Alexis, Julie, Thibault, Pierre et Ludovic entourent Sylvie, Camille et François pour **notre vingtième millésime !**

Notre équipe de 30 vendangeurs s'est retrouvée dans la vigne de **Volnay** dès 7 heures 30 ce matin, sous un soleil déjà éblouissant et une chaleur qu'on annonce encore très élevée aujourd'hui.

Si les maturités phénoliques sont hétérogènes selon les situations, (il reste encore des grains verts et des tannins pas aboutis) les degrés au-delà de 12 et des PH assez bas, entre 3,30 pour les blancs et 3,40 pour les rouges, nous indiquent clairement qu'il est temps de récolter. Les plus précoces sont **les jeunes vignes**, ici en Bourgogne nommées **plantes** qui mûrissent les premières, la vigueur de la jeunesse ! Ici à Volnay le degré potentiel est de 13 et le PH de 3,31. Une grande parcelle d'un hectare en haut de coteau qui va prendre la journée.

habituellement c'est Le Clos Blanc de Vougeot qui ouvre le bal des vendanges, mais il semble qu'en ce généreux millésime 2018 tous les repères soient bouleversés. Ce seront les rouges avant les blancs et la Côte de Beaune d'abord !

Il faut dire que le cycle de la vigne, qui confirme son raccourcissement, a fortement été influencé par **une météo en dents de scie** mais aussi une année très lumineuse.

Après un hiver très doux, un printemps excessivement pluvieux, une alternance de chaleur et orages en mai juin avec une grosse pression de maladies que les températures très élevées de l'été ont balayé, suivi par juillet caniculaire arrosé de son orage hebdomadaire. Août sans pluie et largement au-dessus de 30° a fini par bloquer la photosynthèse, la vigne en apnée ne mûrit qu'aux premières lueurs du soleil levant.

A 9h15 exactement arrivent les premiers raisins à la cuverie, et quels raisins ! Très sains, pas de tri hormis les verjus et quelques feuilles. Mais par contre de toutes petites grumes très serrées aux grains minuscules qui donneront sans doute très peu de jus mais porteurs d'anthocyanes dans leur peau épaisse, gage de couleur et de polyphénols, les anticorps de la vigne ; cocktail d'une concentration intense.

Et puis à 15 heures l'orage annoncé et menaçant depuis quelques heures s'abat sur la Côte et oblige à arrêter la vendange : les éclairs et la foudre sont trop risqués. Il reste demain 22 rangs à cueillir.

189 caisses d'une petites vingtaine de kilos pas plus pour ne pas tasser le raisin... Les raisins sont partiellement égrappés, aujourd'hui à moitié, pour au final une cuvée à un tiers de vendange entière environ.

La cuve N°25 est ainsi la première en macération pré-fermentaire à froid , à 16 degrés...

**\*Emprunté au Grand Consul et au Grand Prévost de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin**

