

LETTRE DES VENDANGES

JOURNAL DU DOMAINE DE LA VOUGERAIE
ANNÉE 2018



C'EST ENCORE L'ÉTÉ

DOUZIÈME JOUR

15° ce matin et un bon 27° Celsius dans la journée, la température remonte avec la luminosité gros, des conditions très agréables pour vendanger.

En cuverie il fait toujours frais et c'est tant mieux pour nos raisins fraîchement cueillis ! Et d'ailleurs, Camille affiche un sourire radieux dû en partie à son cadeau d'anniversaire, une pompe toute neuve pour le pressoir des blancs ! Qui a dit que les filles préféraient du maquillage ?!

Aujourd'hui, est un grand jour, c'est le **premier entonnage** de nos grands blancs. Délicatement descendus en cave par gravité, sans pompage, le **Bâtard-Montrachet** et le **Chevalier-Montrachet** rejoignent le silence de la cave pour de nombreux mois. Les fûts ont été abreuvés depuis quelques jours et pour ces premières cuvées on a choisi 30% de fût neuf. Quant au **Clos Blanc** il a débuté sa fermentation et ne va pas tarder à les rejoindre. Et c'est Jérôme (le frère de notre caviste) que l'on a dépêché à ce poste afin de le mettre à l'abri des attaques intempestives des guêpes !

Dans le vignoble, le soleil brille et les sécateurs rythment de leur bruit sec la journée de travail. La Côte est émaillée de vendangeurs venus de tous horizons, de camionnettes et la circulation se fait plus difficile avec tous ces chargements en transit.

En **Côte de Beaune**, notre vigne bicolore **Les Pierres Blanches** a livré en cette journée ses derniers raisins blancs, très sucrés avec des peaux épaisses (nous les avons goûtés pour vous), gages de matière, qui ont donné quatre pressoirs. La partie en rouge commencé aujourd'hui et qui fait près de deux hectares, sera terminée demain, et nous sommes là encore en présence de raisins sains avec un bel équilibre sucre, acidité ; fraîcheur en perspective !

En **Côte de Nuits**, dans **Les Bonnes Mares**, l'équipe composée maintenant de 40 vendangeurs galvanisés par des raisins, je cite « somptueux » a terminé les 70 ares de notre grand cru dans la matinée. Située sur Chambolle-Musigny, notre petite parcelle regarde le levant et jouit d'un

micro-climat car elle est en partie abritée par la roche de l'ancienne carrière. Sitôt arrivés en cuverie, ces précieux grains passent le contrôle de la table de tri et sont encuvés en vendanges entières.

Pause déjeuner et retour sur Vougeot où l'après-midi est consacrée au blanc cette fois du monopole du **Vougeot Clos du Prieuré** dans la partie le long de la Vouge avant que les canards ne s'en chargent. Mais l'expérience aidant, les rangs avaient été protégés de ces gourmands avec des filets depuis cet été !

Une journée qui s'achève sous les rayons d'un soleil estival. Fabien notre chef de culture de la Côte de Nuits est satisfait, aucun incident à déplorer si ce n'est Jorge à qui il reste sept doigts valides, demain il faudra songer à un sécheur adapté !

Il y a désormais 16 cuves sur 36 qui sont pleines et les parfums de fermentation flottent dans l'air à l'approche du domaine.

