

LETTRÉ DES VENDANGES

JOURNAL DU DOMAINE DE LA VOUGERAIE
ANNÉE 2018



LE RYTHME S'ACCÉLÈRE !

TREIZIÈME JOUR

Le soleil se lève à peine sur la Côte que déjà la cuverie s'éveille avec le premier **pressoir** de la journée de **Vougeot Clos du Prieuré**, il y en aura quatre au total.

Tout avait bien commencé, les huit préposés à la cuverie à leur poste, les premières caisses de Clos du Prieuré blanc sur la table de tri, quand soudain ! Boum, patatra ! Deux pieds ont cédé, heureusement seule la table à souffert. **Thibaut**, ingénieux, les a remplacés par des palettes, parant au plus urgent. Il faut dire que la cadence de travail est montée en puissance. Tri des raisins, pressées, débourbages, entonnage du Clos Blanc la Plante (avec 20% de fûts neufs), remontages des rouges aux couleurs splendides, autant dire que l'équipe aujourd'hui n'a pas eu le temps de mettre de la musique et de faire de pause !

Ce millésime est généreux nous n'allons pas nous plaindre. La vendange est saine, les raisins mûrs et en jolie quantité.

A Vougeot, toute la journée, l'équipe de la Côte de Nuits a vendangé une partie de notre **Grand Cru, le Clos de Vougeot**, la vigne en haut celle le plus près du château qui longe le mur. Une grande parcelle de 1,5 ha aux grains magnifiques, denses, charnus et sucrés qui seront vinifiés eux aussi en vendange entière.

En Côte de Beaune, journée blanche sous le soleil (14° C. le matin et 28° l'après-midi). La partie en rouge de notre **Côte de Beaune Les Pierres Blanches** a livré ses derniers raisins. Il est temps à présent pour nos **Puligny-Montrachet** de prendre le chemin de la cuverie. C'est **Thomas**, notre tractoriste qui a troqué un volant pour un autre, qui s'en charge, avec pas moins de quatre allers-retours dans la journée.

Puligny donc, avec pour débiter, la parcelle Noyer-Bret le matin et celle du lieu-dit (!) La Rue aux Vaches, la partie « jeune plante » l'après-midi.

Ces deux petites vignes occupent le coteau auprès des Premiers Crus les plus célèbres et voisinent même avec deux Grands Crus. Pour atteindre son équilibre, cette cuvée marie ces deux climats vinifiés et élevés séparément avant leur assemblage. Ce sont des raisins dorés à souhait qui arrivent à la cuverie et seront conservés au frais en attendant d'être pressés demain.

Les cuves en **fermentation** exhalent un parfum fruité sucré, déjà deux semaines de cuvaison pour le **Volnay**, et départ en fermentation alcoolique pour le **Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes** et le **Vosne-Romanée Aux Champs Perdrix** tous deux vendangés le 1er septembre.

Demain nous attaquons notre troisième semaine de vendange, il nous reste la moitié encore à cueillir...

