

LETTRÉ DES VENDANGES

JOURNAL DU DOMAINE DE LA VOUGERAIE
ANNÉE 2018



DES CLIMATS DE BOURGOGNE AU CLIMAT DE LA TERRE

SEIZIÈME JOUR

Il est 6h et il fait encore nuit quand nos travailleurs saisonniers se préparent déjà. Le jour se lève de plus en plus tard mais la lumière nimbée de rose précède le soleil levant quand ils se rencontrent à 7h dans une Côte émaillée de groupes de vendangeurs. Savent-ils qu'aujourd'hui alors qu'ils abordent les plus prestigieux climats de Bourgogne, affectés par les excès de la météo, que dans les rues des foules se lèvent pour que l'être humain agisse avec raison sur le climat qui menace notre planète, en cette journée mondiale de mobilisation ?...

A notre niveau, nous nous interrogeons, notre démarche de culture biologique depuis toujours, presque vingt ans, est-elle suffisante ?...

Notre petite équipe beunoise a, elle, commencé sa journée à Pommard, troisième et dernière, aux **Petits Noizons** pour ne pas abandonner un seul de ces beaux raisins qui portent quelques baies millerandées très bleutées.

Et puis, à deux pas, on quitte Beaune pour prendre la petite route de Bouze-Les-Beaune qui file vers les hautes-côtes, les camionnettes s'arrêtent à gauche dans le creux de l'étroit vallon de **La Montée Rouge**, réminiscence de l'une des nombreuses failles qui coupent le profil de la Côte d'est en ouest. Ce **Beaune** longe le flanc nord du petit coteau en plusieurs parcelles bicolores classées et en village et en premier cru. Un site plus sauvage sous la forêt. Aujourd'hui il s'agit du pinot noir de la partie haute un peu en terrasse. Une épreuve pour les porteurs car la pente est raide et il faut descendre les raisins jusqu'en bas ! Comme toujours la vigne, du fait de sa situation froide et humide, décroche assez tôt et porte un peu de pourri qui est aussitôt éliminé sur la table. On parle de 2 à 3%... Il faudra sans doute encore deux jours pour finir la vigne.

A 30 km de là, l'équipe nuitonne est ce matin dans le **Gevrey-Chambertin Premier Cru Bel Air**. Il fait frais, 7° alors qu'en bas du coteau on a 12 ! Cette situation élevée lui a donné son nom.

Comme en 2015, nous bouleversons encore une fois la logique qui veut qu'on commence par l'autre belle parcelle de Gevrey, Les Evocelles. Mais sur cette jeune plante de six ans qui n'a pas encore de système racinaire développé, la maturité n'attend plus et les feuilles qui tombent à cause de la sécheresse - phénomène très visible en Côte de Nuits, même dans le Musigny - ne peuvent plus jouer leur rôle de photosynthèse, ce qui n'arrange rien. Heureusement qu'une partie de la vigne est à **l'ombre**, ce qui l'a sauvée de la déshydratation. Les grappes ont attiré à elles toute la sève qu'elles pouvaient et désormais exposées sans protection elles risquent la grillure. La bonne maturité physiologique de la vigne se traduit aussi par des tiges brunes bien **lignifiées**, et une belle concentration en partie liée à l'évaporation. Ce sucre d'autant plus emmagasiné a malheureusement attiré les chevreuils qui sont venus sucer toutes les grappes aux abords de la forêt qui enclave la vigne sur deux côtés. Il faudra vraiment réfléchir à une solution, des filets peut-être, si on veut pouvoir vendre tous les raisins !

Côté cuverie, on est dans le rouge ! « Il faut que jeudi tout soit fini ! » clame Sylvie qui mène le jeu avec déterminisme en cette dernière ligne droite. Le problème c'est que tout est mûr en même temps et qu'il faudrait maintenant que tout soit ramassé en même temps, ce qui n'est pas possible même avec

une armée de Mexicains ! Toujours est-il que le rythme va encore s'accélérer lundi car il reste encore beaucoup à entrer. Les entonnages se succèdent et ce soir tout est brossé au balais de pont ! La cuverie n'a jamais été si propre selon Julie notre artiste à la chevelure rouge, lunettes noires et casque sur les oreilles, notre lady Gaga.

Et puis on finit sur la **première dégustation** des fins de fermentation. On note l'acidité, les tannins et l'amertume pour confirmer les données analytiques enregistrées quotidiennement et anticiper les prochains décuvages. Le Volnay devrait être bientôt prêt, même s'il reste un peu de sucre, mais les autres manquent encore de structure et de texture pour l'instant. Exercice d'expert car à ce stade le futur vin passe par des phases successives de creux, d'amertume, d'expression aromatique et il faut savoir le décrypter...

Demain petite journée pour les cinq volontaires en cuverie. Rvs à 7h pour profiter enfin du repas dominical.

