

LETTRE DES VENDANGES

JOURNAL DU DOMAINE DE LA VOUGERAIE
ANNÉE 2018



LA RUCHE

VINGT-ET-DEUXIEME JOUR

Ces vendanges n'en finissent plus, mais soyons heureux car quantité rime avec qualité, deux mots si rarement incompatibles, et quoi de mieux après ces années de vaches maigres que furent 2016 avec une moitié de récolte, 2010 et 2012

Aujourd'hui, nous finissons le blanc du **Côte de Beaune Les Pierres Blanches** et le **Beaune la Montée Rouge**.

En Côte de Nuits on poursuit la récolte en altitude (toute bourguignonne, à savoir à 420 mètres sur un plateau) et fait deux hectares quand même de la grande parcelle de Hautes-Côtes de Nuits blanc à Chaux, de notre **Bourgogne**, dans la vigne haute nommée **Au Defois**. Une sonorité qui prête à confusion comme en témoignent les billets de livraison avec des orthographes plutôt libres comme Des Fois, Des Foies, Autrefois, Crise de Foie !...

Ces lieux-dits, les fameux **Climats** de Bourgogne classés en 2015 au patrimoine mondial de l'Unesco, sont l'une des caractéristiques bien

spécifiques de notre région. On en dénombre 1247 dans la seule Côte d'Or et 1463 sur l'ensemble du vignoble de Bourgogne depuis Chablis jusqu'au Mâconnais ! Des noms aussi divers et variés qui témoignent de leur origine, de la vie d'autrefois, et de l'histoire, grande ou petite du site, du sol, de l'exposition, chacun ayant sa propre identité. Les étudier c'est plonger dans une aventure ethnographique mais aussi géographique et historique !

En cuverie, c'est toujours la même histoire. Avec une personne de moins, il faut jongler entre l'afflux massif de raisins, les pressurages qui dictent le rythme de la journée, les entonnages qui se succèdent et remplissent la cave, les remontages, et maintenant les décuvages des rouges en plus ! Tout en gérant à distance les équipes de vendange. François s'est fait, et nous a fait rétrospectivement, une grosse peur ce matin en entrant dans la cave saturée de **gaz carbonique** (inodore). Il ne s'est pas méfié et a failli se trouver mal. Trois minutes sans oxygène peuvent être fatales ! Et les accidents dramatiques sont encore trop courants.

Nous recevons dix fûts de 450 litres. De gros contenants compliqués à manipuler, mais qui boisent moins les vins et offrent une autre nuance. Il faut les **étuver** (les désinfecter à la vapeur) avant de les remplir. La cuverie est désormais en cette fin de vendanges comme une ruche bourdonnante. On ne marche plus, on court, on se concentre, on n'écoute plus de musique, tout est urgent, une cuve qui déborde, des raisins qui arrivent, des caisses à nettoyer. « Plus le temps d'être gentille » arborait Sylvie sur son T-Shirt ! Cela résume bien la tension et la fatigue. Et quand tous nos raisins seront rentrés, lundi sans doute, retrouverons-nous la sérénité habituelle.

Les premières dégustations esquissent le profil en ombre chinoise de ce **millésime solaire**, très mûr aux beaux tannins, une belle matière avec beaucoup de polyphénols et qui semble se situer entre les personnalités de 2015 et 2017. Les premières cuvées vendangées, Prieuré, Marconnets, Chambolle, Nuits-Saint-Georges sont très **frais et aériens**

comme en 2017. Les trames sont assez **épicées**, avec un beau fruit mûr et un bon équilibre acidité, et se rapprochent de la rondeur de 2015 plus que de la tension de 2017.

Bien sûr les **couleurs** sont très prononcées, incroyables mêmes, empreintes des peaux très épaisses, presque noires et opaques. Le pinot noir pendant l'élevage perd de son intensité et a même du mal à stabiliser sa couleur. Sa transparence rubis fait partie de son identité. Quant aux premiers blancs coupés tôt, les dix premiers jours, leur profil évoque 2017. Leurs belles acidités offrent un style épuré à suivre après leur première fermentation.

Nous pensions finir demain, ce sera sans doute lundi car il reste quand même les grandes parcelles de Bourgogne des Hautes Côtes, six hectares... !

