

# LETTRE DES VENDANGES

JOURNAL DU DOMAINE DE LA VOUGERAIE  
ANNÉE 2018



## BOUQUET FINAL !

VINGT-CINQUIÈME ET VINGT-SIXIÈME JOURS

La Côte est presque désertée, seuls de rares petits groupes habitent quelques vignes. C'est la fin des vendanges. **14h30 mardi**. Les 79 dernières et ultimes caisses arrivent en fanfare à la cuverie ! Elles sont accueillies par des cris de joie. Il aura fallu presque un mois pour venir à bout des 37 appellations cette année, du jamais vu ! Cela s'explique par un double effet : une année 2018 généreuse combinée à l'arrivée de nouveaux raisins des jeunes vignes récemment plantées.

Un programme en copié-collé pour ces deux derniers jours fruit du calendrier lunaire pour finir en beauté. La réception sur le tapis de tri qui gémit de plus en plus fort des grappes des **Hautes Côtes de Nuits** où nos vendangeurs prennent pied maintenant depuis cinq jours. Les premières traces d'évolution montrent qu'il est temps de finir. Lundi celles du lieu-dit **Les Herbues** en rouge et puis les chardonnay de nos dernières vignes en blanc qui offrent leurs beaux jus à la cuvée non moins splendide de **Bourgogne Terres de Famille** dont nous imaginons pouvoir proposer plus de magnums cette année !

En cuverie, après l'aide des vendangeurs il y a deux

jours, deux permanents de la Côte de Nuits viennent désormais épauler l'équipe : **Marc-Antoine**, toujours très sérieux et concentré et **Marie-Aleth** notre tâcheronne nourricière au franc parler qui jusqu'au bout a concocté avec amour les sandwiches de Benoît, Jean-Claude et Mickaël en journée continue avec leur équipe de choc.

Les derniers rouges tout juste pressés finissent leurs **sucres en cuve** avant de rejoindre la cave par gravité : le Vougeot Premier Cru Les Cras, le Beaune Premier Cru Clos du Roi. Le Bourgogne va, lui, commencer son cycle de fermentation, alors que le premier rouge l'a fini depuis longtemps et est déjà en cave ! Ça aussi c'est inédit !

**Les entonnages se suivent**, la cave se remplit de tonneaux alignés au cordeau, des bondes ouvertes des blancs émanent des vapeurs fermentaires : Charlemagne, Volnay, Nuits-Saint-Georges Clos de Thorey... Et puis à 17h, on met en route le **dernier pressoir de blanc** : moment historique et... euphorique !

En ces vendanges nous avons vécu un cycle de

lune qui, depuis lundi matin, comme un symbole d'une ère nouvelle, remonte en son **premier quartier**. Et puis, à cinq jours de l'automne, en ces journées estivales ensoleillées et lumineuses, à peine embuées d'un voile d'altitude, nous frôlons encore les 30°C ! Avec un seul jour de pluie, ces vendanges auront été particulièrement agréables pour les vendangeurs qui n'ont cessé de garder le sourire dans cette course de fond, même hier soir à la sage **Paulée**, où certains avaient finalement préféré se reposer pour tenir leur rang dans les derniers rangs qu'on espérait avoir fini la veille...

Le mois qui s'annonce sera le prolongement des vendanges mais sans l'afflux des raisins et sera ainsi exclusivement consacré à la vinification et à l'élevage. Nous sommes heureux d'avoir commencé en douceur cette récolte car les dates de vendanges plus que jamais auront été déterminantes, la **maturité** restant le maître mot de la qualité de cette récolte. Mais jouera aussi la précision de la vinification et de l'élevage qui va bientôt commencer. Notre trio, Sylvie, Camille et François, s'emploie chaque jour à l'excellence des gestes qui façonnent le vin, et, si sa naissance a été longue et douloureuse, selon la formule consacrée, son début de jeune vie est gai et intense et, à l'aube de l'avènement du millésime 2018, lorsque nous dégustons les jus encore troubles des tout premiers vins en devenir, nous ressentons beaucoup de potentiel.

Un grand merci à tous ceux qui ont contribué sans compter à la naissance de mémorable millésime 2018 !

-----

Suivez les phases d'élevage sur notre site et dans nos lettres au fil des quatre saisons, vous verrez comment se métamorphosent ces beaux bébés...

