

# LETTRÉ DES VENDANGES

---

JOURNAL DU DOMAINE DE LA VOUGERAIE  
ANNÉE 2020



## SAINT LOUIS !

SEPTIÈME JOUR

Cette journée royale commence par la fraîcheur. Ce matin à la cuverie tout le monde a enfilé sa polaire ! Mais les 15° passent lentement mais sûrement cet après-midi à 30 avec une chaleur écrasante sans un brin de vent, et à 18h, au plus chaud, le soleil est toujours aussi intense !

Dans la plaine, les prés sont secs, les mûres aussi..., les vaches mangent déjà du fourrage et cherchent l'ombre, comme les vendangeurs... Les vignes restent vertes en une vaste oasis trompeusement rafraichissante.

Aujourd'hui la cadence s'accélère, la journée sera plus longue et deux équipes cuverie permettent de faire vibrer la table de tri non-stop de 7 h à 18h.

On commence à la fraîche avec deux pressoirs : le Grand Cru **Bienvenues-Bâtard-Montrachet** et le **Puligny-Montrachet Les Noyer Bret**, notre deuxième parcelle du village. Ces deux illustres vignes de la Côte de Beaune vendangées aujourd'hui.



2h30 de pressurage, 40 minutes de préparation, 40 minutes de nettoyage, c'est le temps que prend un pressoir, donc près de 4 heures en tout ! Heureusement depuis deux ans nous en avons trois ce qui facilite réellement l'organisation et surtout réduit les longueurs des journées.

Ces raisins blancs sont absolument magnifiques ! Dorés, translucides, sains, des grumes parfaitement formées, sans grillure, des peaux épaisses, sublimes ! 12,5°, parfait ! On n'enlève que les feuilles, tout le reste est gardé avec un rendement réjouissant. Décidément ce chardonnay est résistant !

En Côte de Nuits pendant ce temps on finit le **Clos Vougeot** commencé hier puis on file deux villages plus loin, à **Nuits-Saint-Georges** dans notre vaste **monopole** du **Clos de Thorey**. On récolte d'abord la plante, autrement dit la jeune vigne plantée en 2012 sur 1,5 ha, la parcelle entière couvrant 3ha. Contrairement aux Damodes d'hier, celle-ci est située du côté Nuits-Saint-Georges.

Six Espagnols sont venus rejoindre leurs huit autres compatriotes. Un groupe sérieux qui coupe très vite dans une bonne ambiance. A tel point que pendant leur temps libre ils sortent ensemble. L'équipe est composée de 23 coupeurs, 5 porteurs et 5 vigneron du domaine, soit à ce jour 33 personnes.

Sur les Nuits on élimine plus de grillure que sur le Clos Vougeot, il est clair que la plante a souffert. En tant que très jeune vigne c'est normal, ses grappes sont encore toutes petites et ses racines pas encore installées profondément n'ont pas pu compenser la sécheresse comme un cep adulte. Espérons que la vigne plus ancienne aura mieux résisté !

En cuverie nouvelle arrivée, **Gerhild**, notre charmante importatrice allemande qui vient occasionnellement participer aux vendanges. Egalement **Francesco**, un Italien de plus pour le plaisir des yeux ! (lol) et **Julie** notre graphiste talentueuse et fidèle qui signe sa cinquième année. Nous sommes donc 14 désormais en cuverie. Ce n'est pas trop pour conduire toutes les tâches qui se succèdent ! D'autant que les **fermentations** se confirment : notre Corton Le Clos du Roi a ouvert le bal, bientôt suivi du Pommard Les Petits Noizons, du Savigny-lès-Beaune Les Marconnets, et du Vougeot le Clos du Prieuré. D'ailleurs, même si on porte tous le masque le parfum caractéristique se fait déjà sentir. Ça part très vite cette année, d'ailleurs comme l'année dernière ; cela fait deux ans de suite que les sucres s'affolent ! Et pourtant on ne met pas de levures, ce sont bien sûr les levures naturelles des raisins, posées sur les peaux – dite indigènes- qui activent le départ en fermentation. La flore de la cuverie est très riche, voilà tout !

Sylvie et Camille, notre œnologue, ferment les portes à 19h ; depuis 6h30 ce matin c'est une bonne journée !

