

LETTRÉ DES VENDANGES

JOURNAL DU DOMAINE DE LA VOUGERAIE
ANNÉE 2021



LE CALME AVANT LA TEMPÊTE

SEPTIÈME JOUR

Un ballon dans le ciel au-dessus de Beaune du côté de la plaine de la Saône profite de cette belle journée qui commence, doucement porté vers la côte, vers l'ouest où la pleine lune se couche derrière la montagne. Nos vendangeurs sont à pied d'œuvre, il fait frais, 11°C.

Sur les hauts de Vougeot, c'est un grand moment, on ramasse le **Musigny**, le plus rare de nos grands crus. Seulement trois pièces, cette année deux certainement, moins peut-être ? Le village en contrebas est baigné d'une lumière raphaélique très digne de sa grandeur. De très belles grappes dont beaucoup sont millerandées, comme pour le Charmes. Elles sont littéralement acclamées à leur arrivée par l'équipe cuverie au complet qui les attendait de pied ferme, et pour elles c'est tapis rouge ! On arrête la table de tri, on les passe chacune en revue et malgré le peu de quantité on n'hésite pas à jeter ce qui est pourri. Heureusement il y en a peu.

De si belle grumes que les dames décident de les vinifier en 100% vendange entière ! « Ca nous manquait ! » déclare Camille. Mais le terroir parle, la qualité est visible à l'œil nu ! On avait déjà fait un peu de vendange entière hier sur le magnifique Charmes-Chambertin, en sélectionnant une par une les grappes à conserver intactes, mais seulement 8%.

Puis ils continuent la journée à quelques centaines de mètres, dans le village voisin à récolter « les petits bouts » de **Chambolle-Musigny**, huit parcelles qui seront assemblées : **Les Condemenes**, **Les Fremières**, la petite dernière et notre plus petite parcelle, **Derrière le Four**, **Les Véroilles**, une plante de trois ans, mais il ne faut rien négliger, **Les Chardannes**, **Les Argilières**, et les deux premiers crus **Les Gruenchers**, **Les Baudes**. Maigre récolte.

Pendant ce temps sur la Côte de Beaune, on ramasse le **Puligny-Montrachet La rue aux vaches**, qui entrera dans l'assemblage. Puis à Volnay la parcelle d'un tiers d'hectare de **Bourgogne blanc Les Grandes Terres**.



Les caisses tardent à arriver au domaine, et pour cause, le chauffeur a raté la sortie d'autoroute ! Pas si facile de se repérer parfois quand on n'est pas du coin ! Ce détail va changer la physionomie de la journée car l'organisation est un ballet où l'aller et retour des caisses doit se faire de façon fluide, les camions se suivent idéalement les uns après les autres pour ne pas mobiliser trop de caisses pleines en attente de tri et qu'on en manque dans les vignes. Temps mort à la cuverie. C'est rare et agaçant, on rattrapera bien sûr...

Ils finissent par le grand cru des **Bonnes Mares**, posé entre Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis. Cette vieille vigne enchâssée dans une ancienne et adorable carrière et ses deux terrasses qui la surplombent. Des pinots noirs aussi beaux que ceux des Musigny qui, eux aussi, seront encuvés en 100% vendange entière. La rafle est très belle, le tri n'a conservé que le meilleur. Ça fait plaisir !

Il règne dans la cave une ambiance préfermentaire, on sent maintenant des arômes de fermentation dans l'air et les blancs ne devraient plus tarder à partir, peut-être d'ici trois jours. On ne verra plus alors Jean-Luc notre caviste en cuverie, il sera descendu en cave pour entonner, heureusement ou malheureusement, selon les points de vue ! Mais il risque de ne pas y rester trop longtemps car on est déjà presque à la moitié de la vendange et les volumes ne sont pas au rendez-vous, c'est une évidence. On n'aura pas trois hauteurs de fûts en cave comme en 2018 et le plan de cave risque d'être grandement facilité...

19h. Fin de la journée. Le ciel embrase la Côte d'un rouge en traine comme pour nous encourager. Demain il fera beau.

