



Actualité du vin

Cérès etc... sur le terrain : les vendanges 2015 en Bourgogne



Par : Vin Social Club
date de publication: mercredi 30 Sept 2015



Valéria (Cérès etc...) débute une série d'articles sur l'univers du vin pour Vinsocialclub. En immersion chez les vigneron, elle nous rapporte son regard et son expérience au contact de ces hommes et de ces femmes producteurs de vin. Sa première étape nous transporte en Bourgogne où Valéria participe aux vendanges 2015 au sein du Domaine Michel Mallard & Fils à Ladoix-Serrigny en Côte d'Or.

Article à déguster sans modération !

Vendanges en Bourgogne : le millésime 2015

En ce début septembre, la circulation se ralentit et se densifie sur les routes de Bourgogne. Les vendanges démarrent... Les villages grouillent et bouillonnent, les cuveries s'animent et grondent, l'effervescence est à son comble. Les vendangeurs ont envahi les parcelles et déchargent les ceps de leurs fruits bien mûrs, ici le Pinot Noir, le Chardonnay, le Gamay et l'Aligoté. Les sécateurs vont bon train et les seaux se remplissent à vive allure. Une récolte d'une qualité exceptionnelle signe ce nouveau millésime !



Pour comprendre la précocité de ce millésime, feedback sur ces derniers mois...

La vigne s'éveille après un hiver doux durant lequel des pluies abondantes ont favorisé une bonne réserve en eau. Cette ressource lui permet de résister à la sécheresse s'installant dès le mois de juin en Côte d'Or. Ce sont alors des champs de vignes luxuriantes et éclatantes qui se dressent sous nos yeux sur les coteaux. Les fortes chaleurs perdurent. Les premiers symptômes apparaissent sur cette liane et plus particulièrement sur les jeunes plants dont le système racinaire est encore peu développé. Les feuilles jaunissent et chutent, les baies flétrissent, la situation est préoccupante. Fort heureusement, le mois d'août apporte une pluie salvatrice, repulpant ainsi les baies et assurant un rendement minimum en jus.

Ces conditions ont été bénéfiques à l'état sanitaire du raisin, c'est une vendange saine offrant des baies d'une rare concentration en sucre. La maturité optimale atteinte, place aux vendangeurs !

Reprenons l'itinéraire de la vendange...

Le raisin, après avoir été acheminé au dos des tracteurs ou des pick-up, est réceptionné à la cuverie pour amorcer sa transformation en vin.

Les cuves s'abreuvent de Pinot Noir, le cépage rouge mythique de la Bourgogne alors que les pressoirs se gorgent de Chardonnay, pour l'élaboration de prestigieux crus blancs. Une année de labeur s'achève et c'est le soulagement, la récolte est en lieu sûr ! Le relâchement n'est cependant pas de mise car la vinification prend le relais.

À suivre...

