

2019

MISSION ACCOMPLIE

2019

MISSION ACCOMPLIE

CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA
GRAND CRU CLASSÉ 1855 - MARGAUX

Ma 31, 32, 33^{ème} vendange... ? Je ne sais plus, quelle importance, quand on aime on ne compte plus ! Les vendanges c'est un tout, une somme de travail, de passion, de compétences, d'hommes et de femmes, d'incidents, de colère parfois. La routine ? Certainement pas, il n'y en a pas eu deux pareilles, c'est ce qu'il y a de magique quand on fait du vin et ce n'est pas possible d'être lassé. De la première en 1987 à celle-là, que de changements, d'aventures, de chantiers, d'imprévus, de soleil et de pluie, de sueur, de pannes, d'accidents ! Que de souvenirs aussi.

1987, la première, la plus épique sans doute, avec un temps épouvantable

1989, 1990, soleil et grands millésimes

1992, 1993, la pluie et les sauvignons qui trainent

1995, 1996, les premiers vrais millésimes de la période CHANEL

2000, l'année du nombre

2003, la plus chaude

2005, magnifique, la plus facile

2006, la plus abondante

2010, longtemps la meilleure année

2013, la plus difficile

2016, la pire année pour moi, où Didier a été mon bras droit et ma jambe gauche, suite à ma blessure

2018, la plus belle

2019, ma dernière, et nous sommes gonflés à bloc !

Lundi 9 septembre

C'est certain c'est pour cette semaine, tout est prêt, matériel en place, nettoyé, graissé, contrôlé, les merlots sont à point, nous aussi, nous sommes tous impatients. Porquerolles a déjà fini de vendanger, Canon trépine, peut-être commencerons-nous en même temps.

Mercredi 11 septembre

Nous commençons demain, on est plus que prêt. Nous goûtons du raisin toute la matinée, François, Didier, Chloé et moi. C'est beau, c'est bon, nous sommes confiants.

Jeudi 12 septembre

La nuit a été plutôt calme, ni pire ni meilleure que les autres, de toutes manières ça fait au moins une semaine que j'ai déjà commencé à vendanger toutes les nuits. Ah l'expérience... la petite lanterne qui n'éclaire que le chemin parcouru ! C'est tellement vrai et tellement faux à la fois. L'expérience sert à appréhender plus sereinement les problèmes, réagir plus vite et mieux, anticiper, être plus efficace dans la difficulté, mais le stress est exactement le même. Je me méfie des gens qui se croient plein d'expérience, ils n'ont pas compris ce que c'était et ils se croient généralement indispensables. Quelle erreur !

C'est parti ce matin, on attaque les jeunes plantes de merlot avec deux troupes de vendangeurs seulement, dans les parcelles de Terre Noire 1 et 5, Caillou Rouge 4, Mathéou 4 et remplissage de la première cuve !

La douce litanie des noms des parcelles commence, des cuves à remplir, et les odeurs se retrouvent, de raisins frais, de rafles. Les bruits aussi, des tables vibrantes, des éraffoirs, du broyeur de rafles, la ronde des charriots élévateurs avec leurs cuvons, tout fonctionne normalement.

Déjeuner à la salle de vendanges, tous ensemble, on retrouve toutes les bonnes habitudes, on déjeune vite, souvent trop, il faut tenir tout l'après-midi.

Lundi 16 septembre

Déjà 6 cuves de pleines, ça fermente plein pot, ça sent bon dans le cuvier, levures, co-inoculation, azote, remontages, ça bosse partout. Dehors les quatre troupes de vendangeurs tournent dans les vignes et les cagettes affluent. Remplissage des cuves 46, 7, 8, 21, 19 ... ! Belle journée de vendanges.

Passation de pouvoir exige, nous programmons et organisons ensemble avec Didier, analyses, remontages, dégustations, planning.

Mercredi 25 septembre

Nous terminons les merlots aujourd'hui et commençons les cabernets sauvignon dans la foulée. Déjà 22 cuves de merlot pleines. Nous avons aussi ramassé tous les complants des grandes parcelles de sauvignon pour les vinifier à part. Au fil des années, nos exigences n'ont cessé de grandir, la sélection est devenue plus précise. Les cuves, plus petites, se sont multipliées tout comme la charge de travail.

C'est ça les vendanges, ça commence doucement, presque tranquillement et puis ça monte tous les jours en intensité, crescendo. Le programme des remontages

s'épaissit, on essaye d'être le plus précis possible en fonction des cépages, des terroirs, des parcelles, des dégustations des premières cuves. Contrôles des densités et températures deux fois par jour, le rite journalier incontournable du matin et du soir, contrôles des fiches de remontages, des analyses de moût et des cuves dont les fermentations alcooliques sont terminées, contrôles de maturité des parcelles de cabernet et de petit verdot encore à vendanger, contrôles propreté du matériel de réception vendange, tests de rinçage, fiches de travail et de remplissage des cuves, tickets de vendanges ! Il ne faut rien oublier, ça devient pesant mais c'est bien.

Les premières cuves de merlot sont terminées, il va falloir écouler dans la semaine prochaine.

Vendredi 4 octobre

Nous sommes en pleine récolte des cabernets sauvignons, les quatre troupes de vendangeurs s'activent. Depuis mardi, nous écoupons et pressons une cuve de merlot par jour, tôt le matin pour que les pressoirs tournent avant le défilé des cuves dans le cuvier. Pas simple à organiser. Ce week-end, pas de vendanges, on va pouvoir presser encore deux cuves.

Mercredi 9 octobre

Nous terminons les vendanges aujourd'hui, les parcelles de Boston, dans les cuves 25, 7 et GV3. Total : 25 cuves de merlot, une de cabernet franc, deux de petit verdot et 34 cuves de cabernet sauvignon. Déjà 8 cuves d'écoulées et pressées, quelques lots

sont déjà en barriques. On ne perd pas de temps, il faut que tout s'enchaîne, le travail sur les cuves, le suivi des fermentations, des macérations, les dégustations pour établir le programme d'écoulage, les écoupages avec tous les vins de presses en barriques. C'est fou ce qu'on arrive à faire dans une journée !

François a le sourire, pour lui à la vigne c'est mission accomplie. Pour nous c'est un peu différent, ça fait un mois que tout a commencé et c'est loin d'être fini, il y a encore tant de choses à faire.

Fermentation des cabernets, écoulage des merlots puis des cabernets, descente en barriques, dégustations, dégustations et dégustations encore et encore !

C'est probablement ma dernière vendange ici. Encore une fois quelle importance, nous ne sommes que de passage. C'est Rauzan qui reste et c'est Rauzan qui compte. Ce nouveau millésime est rentré, en cuve et déjà un peu en barrique, et il semble très prometteur. Je savoure.

DANS LA MÊME COLLECTION

2015

Entre ciel et terre

2016

Sur mesure

2017

Nuit blanche

2018

Grand huit

CHÂTEAU
RAUZAN-SÉGLA
GRAND CRU CLASSÉ 1855 - MARGAUX