

## BEAUNE

# La récolte du domaine des Hospices s'est terminée ce week-end

**Le domaine viticole des Hospices de Beaune a conclu ses vendanges ce week-end, avec la récolte de baies de pinot noir à Montheilie et Santenay le samedi, puis de raisins de chardonnay à Chablis le dimanche. Vient désormais pour la régisseuse Ludvine Griveau-Gemma le « défi » de la vinification.**

Sur le quai de la cuverie du domaine, l'heure est au nettoyage et au rangement. Une agitation qui contraste avec le calme de la cuverie où Sébastien Lecomte, l'œnologue qui seconde la régisseuse Ludvine Griveau-Gemma, prélève des échantillons dans chaque cuve de vin rouge pour mesurer, entre autres, la densité des moûts. Dans le bureau qui surplombe les contenants en acier inoxydable, la viticultrice s'interroge déjà sur le devenir de sa septième récolte à la tête du domaine des Hospices de Beaune, tout juste terminée.

## Des rendements en dessous de 20 hectolitres/hectare

« Nous avons vendangé du 17 au 26 septembre, en finissant en Côte-d'Or par Montheilie et Santenay le

samedi, puis à Chablis le dimanche. C'est allé vite, mais vu la quantité de raisins récoltée, on peut dire qu'on a pris le temps pour réussir le premier challenge qui était de mettre la récolte à l'abri. Maintenant, le deuxième défi, c'est la vinification », expose Ludvine Griveau-Gemma.

À propos des rendements, difficile à la professionnelle de ne pas grimacer. « La parcelle de pomard La Chanière a atteint 18 hectolitres par hectare, une autre de savigny 20 hl/ha... Le reste est en dessous mais, au moins, nous avons vendangé toutes les vignes du domaine. À Saint-Romain, avec les raisins de trois rangs pour remplir une caisse, on n'aurait pu ne pas y aller. La question s'est posée, mais il faut respecter le travail fourni toute l'année par le vigneron », souligne la viticultrice, qui a quand même de bonnes surprises.

## Des degrés satisfaisants et une belle couleur pour les rouges

« En moyenne, les vins rouges affichent des niveaux d'alcool entre 12,5° et 12,6°. Les blancs, cela commence bien également, avec 12,8° pour le meursault 1<sup>er</sup> Genevrières et 13° pour le meursault 1<sup>er</sup> cru Poruzots. Je n'aurais pas parié



Ludvine Griveau-Gemma déguste désormais les moûts chaque jour afin d'ajuster la vinification avec le soutien de l'œnologue Sébastien Lecomte. Photo LBP/M. D.

là-dessus, mais cette année, ce qui est vrai le lundi ne l'est parfois plus le jeudi », se méfie-t-elle. Mis en fûts après un court passage en cuve en acier inoxydable, les vins blancs entament progressivement leur fermentation alcoolique (FA), à l'image du Bâtard-Montrachet, qui est parti « très vite ».

Un chemin vers la FA qu'ont déjà entamé une petite dizaine de cuves de vin rouge où la vinification parcelle est de mise en dépit de la

quantité limitée de la récolte. Le rouge marqué de certains vins en devenir montre que la couleur ne sera pas forcément si difficile à aller chercher. « Nous avons des jus savoureux, mais limités en couleur et en tanins. J'ai donc revu ma copie, en faisant durer un peu plus la phase préfermentaire. Au bout de six jours, la couleur est joliment sortie. Même avec l'apparition de l'alcool et le côté tanique qui s'exprime, c'est plutôt encourageant », obser-

ve-t-elle en sentant les arômes de cassis du beaune 1<sup>er</sup> cru Les Avaux.

Si les pigeages sont très limités pour le moment en faveur des remontages, Ludvine Griveau-Gemma est à l'affût : « Aux Hospices, il faut donner au vin la capacité d'encaisser les fûts intégralement neufs. Avec le corton et le pomard, par exemple, j'ai le sentiment qu'il faudra faire attention à ne pas faire trop ressortir l'amertume ».

Manuel DESBOIS




**À PARTIR DU 28 SEPTEMBRE**

**LA FOIRE AUX VINS**

**ARRIVE DANS VOTRE MAGASIN**

Participez à notre grand jeu pour tenter de gagner 2 coffrets de 3 bouteilles de vins de Bourgogne !\*

Flashez ce QR code



\* 2 coffrets de 3 bouteilles de vins mis en jeu et à remporter par tirage au sort après participation au quiz en ligne et sous conditions d'avoir répondu correctement aux 4 questions. Jeu ouvert du 27/09/2021 au 10/10/2021 - 1<sup>er</sup> lot : valeur 49,85€ et 2<sup>ème</sup> lot : valeur 45,30€. Voir règlement et conditions à l'accueil du magasin. Tirage au sort des 2 gagnants le lundi 11 octobre.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

E.Leclerc Beaune - ZAC des Maladières - 13 rue Gustave Eiffel - 21200 BEAUNE  
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 20h et le dimanche de 9h à 12h30  
Suivez nous sur Facebook @eleclerc.beaune