

## CÔTE-D'OR – VITICULTURE

# Nuits-Saint-Georges : les Hospices pourraient battre un nouveau record

Vu 107 fois | Le 23/01/2019 à 05:00 | mis à jour à 21:38 | Réagir

EDITION ABONNÉ

Le 10 mars, le domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges mettra en vente les vins du millésime 2018 qui, en dépit de la grêle du mois de juillet, affiche des rendements très satisfaisants. Retour sur une année spéciale avec le régisseur, Jean-Marc Moron.



Le régisseur Jean-Marc Moron veille sur les cuvées du domaine des Hospices de Nuits.  
Photo M. D.

1 / 9



Quand les vendangeurs ont récolté les premiers raisins du domaine des Hospices de Nuits, le 5 septembre, dans une parcelle de Gevrey-Chambertin, le régisseur, Jean-Marc Moron, et son second, Frédéric Lopez, redoutaient déjà la vendange dans le secteur de Premeaux-Prissey. Au sud de Nuits-Saint-Georges, deux orages de grêle, les 3 et 15 juillet, avaient laissé les rangs dans un état inquiétant.

Mais au fur et à mesure de la rentrée des raisins en cuve, les viticulteurs ont retrouvé le sourire. Le 23 septembre, le régisseur admettait déjà « une quantité de raisin inattendue ». Alors que les cuvées digèrent lentement l'influence du bois neuf des fûts de chêne, Jean-Marc Moron

observe avec surprise le rendement offert par exemple par le premier cru des Corvées Pagets : « C'était la vigne la plus touchée par la grêle. Quand on marchait dedans, en juillet, ce n'était pas beau à voir. Et pourtant, nous avons atteint les 35 hectolitres par hectare ».

### **Une fermentation alcoolique à la durée « inexplicable »**

Pour récolter et trier les raisins abîmés, il a fallu travailler « deux à trois jours de plus », mais cela n'a pas constitué le souvenir le plus marquant de ce millésime 2018. Comme dans de nombreux domaines, les fermentations alcooliques, qui transforment le sucre en alcool, ont démarré rapidement, avant de se bloquer et de s'étirer dans le temps. Un phénomène « inexplicable, qui a été très stressant. À un certain niveau de sucre, il est établi que les levures peinent à le transformer, mais nous sommes dans nos standards à ce niveau-là... Les vins sont restés en cuve beaucoup plus longtemps et n'ont été tous en fûts qu'au début du mois de décembre. Si tout s'était passé comme prévu, tout aurait dû être en place le 25 octobre », relève Jean-Marc Moron, qui fait déjà déguster les vins aux négociants en ce début d'année.

Les professionnels découvrent un millésime marqué par la maturité et la chaleur, sans perdre en élégance : « Tout est en place, les terroirs sont bien marqués. Les vins sont soyeux, denses et complexes. Il faut désormais leur laisser le temps avant la Vente. Chaque jour passé ne peut nous apporter que du positif ».

152 C'est le nombre de pièces (fûts de 228 litres) de vin qui seront mises en vente lors de la prochaine Vente des vins des Hospices de Nuits, dimanche 10 mars, au château du Clos de Vougeot.

**Manuel DESBOIS**