



C'EST À PRÉSENT L'HEURE DES COMPTES...

La Dépêche du mois dernier en faisait état, les choses n'avaient pas l'air de s'annoncer si mauvaises niveau rendement ; L'entonnage des blancs en cours et les rouges en fin de macération, l'heure des comptes peut sonner et elle confirme les pressentiments. Si quelques parcelles très drainantes font bien triste figure avec des rendements n'atteignant pas les 15HL à l'hectare comme c'est le cas dans les crans (sable de granit) ou les grès dans une moindre mesure... les résultats sont dans l'ensemble tout à fait corrects et permettront la réalisation d'un millésime que l'on attend exceptionnel !

Louées soient donc les marnes versicolores des Côtes du Couchois et leur capacité hydrique qui permet d'emmagasiner plus de 450 litres d'eau au mètre cube. Un sol très ancien datant de l'ère triasique (-250 millions d'années) qui confère sa typicité à l'AOC Côtes du Couchois.

Une caractéristique de notre sol qui rend un fier service en ces tristes temps de réchauffement

climatique et de météo folle ou pour le moins imprévisible. Comme quoi, force est d'admettre que la nature est bien faite en offrant pour ses fruits un ensemble de sols aux caractéristiques si diverses qu'elle peut se permettre de passer d'une période quasi-glacière (du XIV^e à la fin du XIX^e siècle) aux canicules que nous connaissons aujourd'hui en produisant toujours un raisin de belle qualité... merci dame Nature !

UN TEMPS D'AVANCE ?...

Je vous promets que je n'y suis pour rien mais force est de constater que la RVF fait apparaître les Bourgognes Blancs du Couchois dans une section qui m'emplit de joie et de fierté...

Bien évidemment, il s'agit là d'une abominable méprise qu'il convient de corriger sans délai... Je veux dire corriger dans un sens ou dans l'autre, à savoir l'article ou la classification de nos blancs.

Toujours est-il qu'il reste l'essentiel, à savoir un vin de Bourgogne noté quatre étoiles en vente à

Paris dans le réseau des Repères de Bacchus pour la modique somme de 13,50€... Je vous invite donc à laisser tout préjugé de côté et à prendre votre courage à deux mains pour découvrir cette récente appellation située au sud de la Côte de Beaune avant d'entrer en Côte Chalonnaise.

La Bourgogne vous réserve encore de belles surprises et produit des blancs exceptionnels à base de Chardonnay, 100% de Chardonnay, 100% de passion et 100% de plaisir à la dégustation. Si vous êtes encore dubitatifs, essayez et j'accueillerai avec plaisir vos commentaires.

Dix bourgognes à moins de 20 euros

7,64 €	Mâcon Prissé	Terres Secrètes	blanc	2016	★★★★	La Vignery
7,95 €	Saint-Bris	Famille Brocard	blanc	2018	★★★★	Carrefour
8,99 €	Viré-Clessé	Domaine Le Virolys	blanc	2018	★★★★	Intermarché
10 €	Bourgogne	Cave de Lugny, Les Chenaudières	blanc	2016	★★★	Le Repaire de Bacchus
13,30 €	Santenay	Domaine Sorine et Fils, Vieilles Vignes	rouge	2017	★★★★	Veepee
13,50 €	Bourgogne Côte-du-Couchois	Blason de Vair, Cuvée Saint-Bernard	blanc	2016	★★★★	Le Repaire de Bacchus
15,90 €	Chablis	Domaine Droin	blanc	2017	★★★★★	Millésimes
16,24 €	Pouilly-Fuissé	Domaine du Chalet	blanc	2016	★★★(★)	Le Petit Ballon
18,90 €	Bouzeron	Domaine de Villaine	blanc	2017	★★★(★)	Wineanco
19,60 €	Santenay 1 ^{er} cru	Domaine Prieur Brunet, Maladière	rouge	2015	★★★★(★)	La Vignery



IL FALLAIT OSER... BRAVO !

La bible en terme de "Marketing" a été écrite par Al Ries et Jack Trout et s'intitule tout simplement : Les 22 lois du marketing.

La première d'entre toute est la loi du premier occupant et je dois admettre qu'en l'état Jean-Christophe Cheung mérite inscription en première ligne de l'ouvrage avec le nom de domaine de son site internet qui se nomme tout simplement www.bourgogne.lu

Il semble nécessaire de rappeler que l'extension .lu est affectée au Luxembourg d'où opère notre jeune et talentueux promoteur de nos vins... peu de chance de trouver plus explicite.

UN COUCHOIS À REIMS...

Rassurez-vous, il n'est pas question d'aller convertir nos crémants en Champagne. C'est à l'occasion de la convention annuelle du réseau de cavistes Intercaves que l'un des plus fervents défenseurs de notre AOC, à savoir Benoît Charbonnaud, a pu faire déguster sa production...

Dégustation qui a visiblement été accueillie avec bonheur puisque le millésime 2015 "Manoir de Couche" a été retenu pour la sélection de fin d'année de ce réseau regroupant plus de 80 caves. Aucun doute l'AOC Côtes du Couchois mérite d'être découverte et le mérite encore bien plus après avoir passé quelques années derrière les fagots afin de révéler toute son intensité et sa délicatesse...





QUE BOIT DONC LE CALDOCHE ?...

Mais que donc boit le Caldoche, pieds plantés dans le sable blanc du Pacifique à contempler palmiers et lagons au bleu plus profond encore qu'un costume de gendarme ?

Si la bière domine la consommation locale et le Kawa (boisson euphorisante à base de racine de poivrier) permet de s'adonner à une intéressante expérience locale, la vente étant interdite sur le sol français, le vin est fortement apprécié. C'est donc avec un immense plaisir que nous avons ouvert une brèche pour les Côtes du Couchois... Après le Japon, ce sont encore quelques bouteilles qui s'envolent de l'autre côté de la planète, ce qui amène à un paradoxe amusant en ces temps d'études et d'optimisation du bilan carbone, d'écologie et de BIO : Pourquoi est-il donc plus facile de proposer un vin de nos côtes à Nouméa que dans un simple restaurant à Beaune... le monde est vaste mais les esprits parfois un peu étriqués, ne pensez-vous pas ?

LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Le Bis... quelle belle invitation à remettre ça. Seul Restaurant Bar à vins et Champagnes sis au 6, Rue Carnot à Montceau-les-Mines et disposant d'une jolie note de 4,7/5, de très bons commentaires dans le Petit Futé et d'un capital sympathie évident, le BIS a donc choisi de mettre à l'honneur un Bourgogne Côtes du Couchois.

Un millésime 2013 "Manoir de Couches" qui a visiblement séduit notre personnalité du mois pourtant aguerrie à la dégustation des fort belles choses dont notre pays regorge. Alors, sincèrement en dehors de l'immense plaisir que nous procure cette sélection qui se fait un peu écho de l'article précédent quand même, un grand grand merci à toi, Emmanuel Paire, de porter avec conviction les couleurs de notre belle AOC.



NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Il n'est pas trop tard mais il va falloir bousculer quelque peu l'agenda... En effet, les 12 et 13 octobre a lieu Pains-Vins-Fromages à la grande halle de Beaune. Une excellente occasion pour retrouver votre AOC préférée et déguster quelques Bourgognes Côtes du Couchois dans une ambiance on ne peut plus propice... Je vous conseille particulièrement le Brie aux truffes accompagné d'un millésime 2012 (enfin, s'il en reste)...

Il va falloir ensuite attendre sagement la fin du mois pour se faire peur et retrouver les citrouilles d'Halloween au Château de Couches (à priori un peu plus de trois tonnes)... Sculpture pour les petits et dégustation pour les grands, le millésime 2018 vient d'être mis en bouteille, su-ccu-lent !



LE FIL ROUGE... EN BLANC !...

Si même la presse spécialisée s'en mêle et que la moisson de médailles ne fait que le confirmer, force est de constater qu'il va bien falloir reconnaître un jour que les terres du Couchois sont aussi des terres à blancs.

Ne parle-t-on pas des marnes grises-bleutées du lias sur Combereau où se trouve notamment le Domaine Royet ?... ou Château-Chalon dont il semble difficile de ne pas apprécier la qualité des blancs. C'est un fait, les sols de nos côtes sont idéaux pour produire de grands vins blancs, ne reste donc plus qu'à le reconnaître officiellement...

ET N'OUBLIEZ PAS...

... que l'important, c'est vous. Pour avancer, nous avons besoin de toute votre énergie, de votre savoir, de vos opinions mais aussi et surtout de vos idées. Cette lettre d'information est faite pour cela alors n'hésitez pas à faire part de vos avis, propositions, remarques, idées... tout est bon à prendre pour autant que cela puisse contribuer à promouvoir nos grands vins et l'attractivité de notre belle région.

L'automne est bien là et avec lui, brouillard et champignons les vestes chaudes que l'on retrouve et les jupes légères que l'on range sagement jusqu'à mai prochain.

La nature va bientôt se teinter de roux et offrir à nos yeux le plus beau des spectacles que nous pourrons contempler bâton à la main, traquant le cèpe ou l'agaric... Avec deux trois œufs pour les uns ou en persillade pour les autres peu importe en fait mais une chose est certaine : accompagnés d'un joli vin des Côtes du Couchois affichant cinq ou six ans d'âge pour commencer à percevoir ces délicats arômes de sous-bois alors que les fruits noirs sont encore bien présents. Dieu que le Pinot noir sait révéler sa complexité avec l'âge...



Côtes du Couchois

Union des Producteurs et Négociants
de l'AOC Côte du Couchois