



EST-CE BIEN RAISONNABLE ?...

Revenons quelques instants sur la plus célèbre des ventes de Bourgogne, à savoir celle des Hospices de Beaune dont la genèse remonte à 1794 tout de même. Une vente dont la production répartie sur 33 cuvées de rouge et 17 de blanc reste très inégale au cours des 40 dernières années avec 429 pièces au plus bas en 1981 et 828 pièces au plus haut en 2018... mais oublions la production, soumise au climat et donc victime bien malencontreuse des vilaines années pour nous intéresser à la spéculation !

En effet, si les records tombent inexorablement année après année, un indicateur est bien plus important que le montant de la vente (dépendant de la production) c'est tout simplement celui du coût moyen de la pièce.

Et là, surprise : Si en 1980 le coût d'une pièce était en moyenne de 1 757€ il était de 4 802€ en 2005 lors de l'entrée en lice de la maison Christie's et encore inférieur à 7 000€ en 2010. Le seuil des 10 000€ est franchi en 2012 et le dernier record, celui de 2015 s'établit à 17 645€, c'est dire si les résultats de 2019 sont vertigineux avec un coût moyen qui s'établit à 21 823€.

Jugez plutôt, une augmentation aux environs de 12% par an jusqu'en 2011 puis ensuite des cours qui s'envolent et une année folle, celle que nous vivons où le précédent record est écrasé avec une augmentation moyenne de 24%.

Est-ce dès lors bien raisonnable car une pièce ne contient guère que 300 bouteilles et à ce niveau de transaction, le coût au col de 75cl dépasse allégrement les 150€ toujours en moyenne, est-ce encore à portée de ceux qui les produisent ?

Voilà bien une question embarrassante... mais qui mérite d'être posée, n'est-il pas ?

LE TEMPS DES MARGUERITES...

J'ai bien conscience que le temps ne s'y prête pas et la petite vague de froid que nous connaissons actuellement est de bon présage pour nos longues soirées d'hiver au coin du feu.

Pour autant, après la pluie vient le beau temps et donc après nivôse, pluviôse et ventôse vient enfin le doux printemps qui va couvrir les champs de boutons et de fleurettes... Une belle occasion pour mettre en avant ce cépage mésestimé à tort qu'est l'Aligoté avec ses arômes de fleurs blanches, de tilleul et agrémenté d'une petite touche de salinité en fin de bouche qui invite au second verre (à consommer avec modération).

Produit à partir de vieilles vignes comme dans le cas du clos du Château de Couches (Cuvée Marguerite) la pointe d'acidité laisse place aux fruits à chair blanche pour mettre en valeur une délicieuse charcuterie ou un joli plateau de fromage que l'on préférera bourguignon, il va de soi. Enfin et afin de couper court à toute polémique totalement fallacieuse sur les origines modestes de ce cépage, sachez que jusqu'à la fin du 19ème siècle, avant les ravages du phylloxéra, les rangs d'Aligoté côtoyaient ceux de Chardonnay dans les vignes de Corton-Charlemagne ou Montrachet. Sachez également que l'Aligoté est, tout comme le Chardonnay, issu d'un croisement entre Gouais Blanc et Pinot Noir et qu'enfin, il vieillit fort bien.



WELCOME IN ENGLAND...

Brexit ou pas brexit, les britanniques adorent la Bourgogne et ce n'est pas quelques tribulations politiciennes qui vont tarir l'envie de profiter de sympathiques bulles ou d'un magnifique blanc 100% Chardonnay.

Nous avons le plaisir d'accueillir deux charmantes jeunes femmes sur le salon en provenance de Brighton et il n'a pas fallu insister bien longtemps pour les convaincre de l'excellence de nos Bourgognes Blancs... comme quoi, même de l'autre côté du channel, plus rien ne s'oppose à la reconnaissance de l'AOC en blanc.

PRIVATE JOKE...

Il n'est pas de coutume que de s'adresser à une proportion extrêmement congrue des lecteurs de la présente Dépêche (à savoir trois personnes) mais l'occasion était trop belle pour s'en empêcher...

Présence au Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands au sein du village de la RVF oblige, nous avons à nous sustenter le soir et cela fut l'occasion de fréquenter quelques belles adresses parisiennes dont les Gourmets des Ternes, sa sérieuse pièce de bœuf et son hallucinant baba au rhum. Un diner dont la taille démesurée des portions nous a rappelé qu'il fallait prendre soin de se coucher le ventre plein pour bien dormir... mais juste plein en fait... Allez Jean-Claude, encore une bouchée ?





CE N'EST PAS DEMAIN LA VEILLE...

La vraie question et pour ne pas dire la seule que tout producteur est amené à se poser n'est-elle pas finalement toujours la même, à savoir si son produit se valorisera encore demain ?

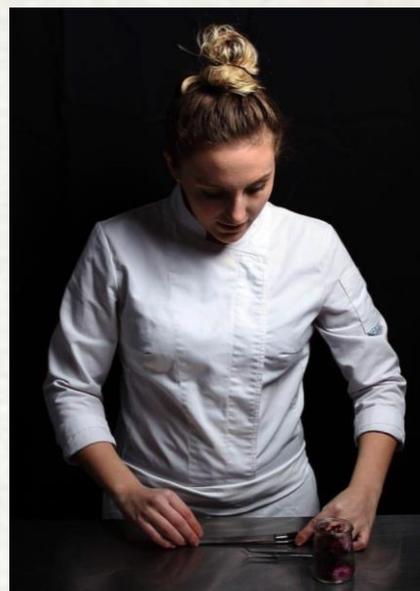
Angoissante question s'il en est tant modes, goûts ou usages changent à vitesse effrénée dans cet univers qui s'accélère de plus en plus. Dieu merci, il reste encore quelques occasions pour prendre le temps de la mesure et s'assurer que le danger

n'est pas immédiat en tout cas en ce qui concerne la production des vins de Bourgogne. En effet, si l'on tient compte de la fréquentation du palais des congrès à l'occasion de la Fête des Grands Vins et des nouveaux records enregistrés lors de la vente des Hospices de Beaune, il ne devrait pas être trop difficile de mettre le tout en équation et de conclure pour ne pas dire parier sur le maintien (ou l'envol) de la demande et donc des cours... Réjouissons-nous donc mais sachons rester raisonnables afin de ne pas amener notre production à un niveau de prix inaccessibles par nos concitoyens !

LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

A peine plus de deux pas dans sa deuxième décennie et un diplôme de designer culinaire en poche, un séjour de trois mois en Norvège dans un restaurant 3 étoiles d'Oslo, le Maaemo mais aussi le Portugal, l'Angleterre, la Roumanie, la Slovénie, la Serbie, la Hongrie, la Bosnie, l'Ecosse, l'Espagne, notre personnalité du mois est aussi à l'aise avec Photoshop que derrière un appareil photo...

Perfectionniste et curieuse, notre feu-follet est également membre du Cook & Food Design qui œuvre pour le beau et le bon. Engagée dans la nature et le respect de la tradition, ouverte aux autres horizons culinaires, la jeune Cheffe Adèle Joby vient de relever un formidable défi, celui d'investir la cuisine du Blason de Vair, restaurant du Château de Couches... Alors bravo Adèle et longue vie à notre jeune Cheffe !



NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Comment aborder le mois de Décembre sans parler du principal rendez-vous que nous avons, à savoir celui avec le Père Noël. Qu'on lui préfère Saint-Nicolas, le Père Fouettard ou que l'on soit encore nostalgique des Saturnales romaines, peu importe, l'essentiel étant de satisfaire petits et grands, amis ou parents...

Ainsi pour satisfaire pleinement, comment envisager les fêtes sans doux breuvages qu'ils soient tranquilles ou pétillants. Comment oser présenter une belle dinde cuite à point sans son verre de vin que l'on souhaitera sur le fruit, profond et de bonne longueur ?... Vous l'aurez compris, le premier rendez-vous est celui de la cave... à ne rater sous aucun prétexte !



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

Après quelques belles avancées et un semblant de regain d'intérêt, il semble que l'hiver ait repris ses droits, figeant toute initiative et renvoyant les bonnes intentions dans leur tanière pour un hivernage de premier choix.

La vendange étant de toute façon passée, la messe est dite pour 2019 et ce ne sont pas les quelques jours qui nous séparent de 2020 qui changeront la donne. Profitons de ce moment de répit pour agrémenter nos caves avec de somptueux vins blancs des Côtes du Couchois en mal d'AOC, ils prendront de toute façon de la valeur... ne serait-ce que sentimentale.

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.

Que serait Décembre sans le Père Noël et surtout sans la lettre au Père que tant de petites mains s'acharnent à écrire avec attention et un soupçon d'inquiétude en ressassant toutes les bêtises faites les jours ou mois précédents. Sachez donc que le secrétariat du Père Noël (créé en 1962 par Jacques Marette alors Ministre des PTT) est officiellement ouvert à la Poste depuis le 6 Novembre et qu'il fermera ses portes le 17 Décembre afin de laisser le temps aux lutins d'emballer les cadeaux... Lutins dont le travail ne manque vraiment pas puisqu'il aura fallu répondre à près d'un million deux cent mille écrivains en herbe. En effet, selon une très sérieuse étude du CSA, l'écriture au Père Noël est importante pour neuf enfants sur dix et même très importante pour 46% d'entre eux... c'est dire si le vieux barbu au large sourire a encore de beaux jours devant lui. Alors, pas d'hésitation, cette année encore, prêtez-vous au jeu et faites preuve de gentillesse en perpétuant cette belle croyance.



Côtes du Couchois

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