



LES TRAVAUX HIVERNAUX...

Pour ne pas dire infernaux tant la tâche est lourde tout autant que la terre est dure. La vigne et ses saisons bercent le rythme du temps en débutant par la préparation du sol et de l'arbre puis viendront la pousse et l'entretien, le mûrissement avant les vendanges et enfin la vinification puis l'élevage avant que ne reprenne ce cycle ancestral qui anime la Bourgogne depuis bientôt deux mille ans.

Les travaux hivernaux commencent donc par la taille et l'épandage d'engrais organique que l'on prendra soin de broyer avec les sarments, quand ils sont sains, puis l'on enfouira le tout dans le sol pour l'enrichir, le nourrir, profitant de ce passage pour désherber à la herse (bye-bye Glyphosate).

Viendra le temps du tirage des sarments, un seul par pied et environ 10.000 pieds à l'hectare, vous dire si la tâche est rude... Enfin, un ultime passage pour apporter au sol un engrais assimilable, petit coup de fouet dans l'attente de l'apparition des bourgeons et nous pourrons profiter du carnaval.

A chaque jour suffit donc sa peine et celle du sol, celle du vigneron est établie en Ouvrées : 428m² exactement (soit 45 perches au temps jadis) qui correspondait à la surface de vigne pouvant être bêchée en une journée... Heureusement, de nos jours ces travaux-là se font mécaniquement.

Pour autant et compte tenu de la typicité de nos terroirs, il faut environ 500h de travail par hectare ce qui limite la capacité d'exploitation d'un seul vigneron à 4Ha. En calculant bien, vous trouverez sans doute là l'une des principales raisons de la valorisation de nos vins, des vins de Bourgogne.

UNE BELLE PROMESSE D'AVENIR...

Le but d'un concours n'est pas tant de voir quel vin remporte la médaille mais plutôt de noter la fréquence à laquelle un producteur monte sur le podium. Une fois, l'on prétendra que c'est de la chance, à la deuxième l'hésitation va se répandre pour devenir une certitude à la dixième...

De plus, il est d'usage de glorifier le sachant, le patriarche qui au fil des ans, a imposé sa patte et conquis tant sa clientèle que la critique mais a-t-il bien transmis ?... A-t-il pris le soin de laisser derrière lui une lueur d'espoir, une capacité à faire et refaire aussi bon ?... Sur le premier point, vous trouverez la réponse vous-même et sur le second, force est de constater que certains domaines sont maintenant tenus par les "fils de", que ceux-ci s'installent et participent activement à la perpétuation d'une tradition qu'ils remportent eux aussi des médailles et qu'il est plaisant de partager ces moments de joie.



LES LOCOMOTIVES...

A la différence de celles de la SNCF, celles de la Bourgogne fonctionnent à merveille... Il faut donc avoir l'humilité d'admettre que sans grand cru, les petits auraient bien du mal à se valoriser... Alors, que l'on apprécie ou non les Gevrey-Chambertin, que l'on puisse ou non se les offrir... Bénissons le ciel qu'ils existent et louons tous les mérites de la Saint-Vincent qui vient de s'y fêter cette année, ouvrant ainsi sur le monde, la belle histoire de la Bourgogne et de ses grands vins...

ABEMUS PAPAM ?...

Malheureusement nous ne l'avons plus notre Pape... Cet immense talent au service de l'appellation Beaujolais, M. Georges Dubœuf a décidé de tirer sa révérence le 4 Janvier dernier plongeant ainsi la profession dans une profonde tristesse.

C'est en 1950 avec la création de l'Ecrin Mâconnais-Beaujolais que l'histoire commence afin de valoriser la production familiale établie sur Pouilly-Fuissé. Equipé d'une chaîne d'embouteillage qu'il a lui-même bricolée et attelée à sa vieille camionnette voilà notre futur Pape sillonnant villages du Mâconnais et Beaujolais pour séduire les vignerons... opération parfaitement maîtrisée puisqu'en 1964 la société Vins Georges Dubœuf voit le jour (moi aussi d'ailleurs, est-ce un signe ?). Reste une question de fond : Que penserait le plus grand défenseur du Beaujolais de la polémique actuelle opposant l'INAO à l'ensemble des Producteurs de Bourgogne ?





PREMIER CONTACT...

Profitons de cette période de sérénité pour nous pencher sur le produit et le tout premier contact sensoriel que nous avons avec le vin. Contact que nous réalisons avec un organe complexe et d'une grande précision : Le nez !

Car ne nous trompons pas, la bouche ne fournit que sensation, le sucré, le salé, l'amer et l'acide, c'est bien la rétro-olfaction qui nous précise ce que nous avons en bouche, s'il s'agit d'agneau ou de cochon, s'il s'agit d'une mandarine ou d'un citron. Attention donc à l'hygiène du verre, un reste de savon ou un stockage en carton et la magie disparaît, attention aux parfums trop capiteux, à l'haleine de tabac qui va gâcher la dégustation (surtout celle des autres d'ailleurs), gare à la main nettoyée avec énergie qui sent encore le détergent... éloignez-la, le pied du verre est fait pour, il faut donc le tenir par la base comme le montre la photo... et puis, enfin, régalez-vous !

LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Natif du Couchois et plus précisément d'Eguilly sur les hauteurs en direction du Creusot où il possède encore une maison familiale, notre personnalité dont les grands-parents dirigeaient l'école communale ou un commerce sur la place du village doit à cette enfance le goût de la poésie et du sport, grand-papa ayant fondé le Sporting Club Couchois à son retour de la guerre de 14.

Mais aujourd'hui c'est d'écrits dont il s'agit et plus exactement celui d'une terrible histoire qui voit sa genèse dans un cauchemar... un futur où notre monde est redevenu sauvage, laissant vingt ans après une terrible catastrophe, deux jeunes adultes qui vont peu à peu retrouver un sens à leur vie, je ne vous en dis pas plus sur "2089 Les Révoltés des Ténèbres" de Gérard Vince, lisez-le, c'est beaucoup mieux.



NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

S'il en est un à ne surtout pas manquer, il s'agit bien de celui du 6 Février à Montreuil devant le siège de l'INAO mais inutile de vous communiquer le programme, je pense qu'il sera écrit sur les banderoles... Et comme vous serez déjà à Paris, rendez nous donc visite Porte de Versailles du 10 au 12 pour Wine Paris, nous vous offrirons un petit remontant.

Emplis de ces belles promesses et dans l'espoir qu'aucune des parties ne dépasse la limite de l'entendement ou du raisonnable, tournons ensuite le regard vers Venise et son traditionnel carnaval. Laissons place à la joie et la bonne humeur le temps de quelques beignets et cotillons, le temps de la joie partagée car il est grand temps d'apaiser notre beau pays.



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

Oublions quelques instants notre quête pour faire place au drame qui se joue actuellement concernant la délimitation des Bourgognes. Sans vouloir faire de polémique, Papa est d'origine Belge et Maman Espagnole, il ne m'est pour autant jamais venu à l'idée de remplacer le riz par des frites dans la Paella ou d'agrémenter une flamiche avec du chorizo...

J'ai un immense respect pour les Beaujolais que je déguste avec grand plaisir et une adoration sans faille pour les Bourgognes mais je ne produis pas de Saint-Amour ou de Moulin à Vent en terres couchoises, pourquoi diantre irait-on alors produire des Bourgognes en périphérie de Lyon ?... Dès lors que cela n'a aucun sens d'un point de vue œnologique, peut-on se permettre d'imaginer que cela sert l'intérêt financier de certains ?

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.

La nouvelle année amène toujours son lot de bonnes résolutions et il était de toute façon temps de mettre notre facteur à la retraite avant de voir la révision du système l'obliger à s'éterniser en nos pages... La clôture de la Dépêche se fera dorénavant sur les saisons du vin et donc Février pour cette édition. Eh bien justement, Février est un mois important, un mois en cave et une opération des plus importantes, l'ouillage !... Car en Bourgogne (et ailleurs d'ailleurs) le premier consommateur n'est autre que le tonneau lui-même. Le bois boit et donc l'air s'introduit, air composé d'oxygène qui peu à peu va oxyder le vin, le détruire en arrivant jusqu'à le transformer en vinaigre... Pouah !

Fort heureusement et à l'image de la jeune femme sur la photographie, le vigneron va ajuster le niveau afin que le vin soit en contact avec le bouchon et qu'il n'y ait pas le moindre espace pour ce vilain gaz.



Côtes du Couchois

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