



IL N'Y A QU'UN MOT « FA-BU-LEUX » !...

Pour ceux qui ne connaissent pas encore Saint-Sernin-du-Bois, petite bourgade au nord du Creusot en Saône et Loire, ceux qui ignorent le romantique plan d'eau qui fait face au château, donnant au tout des airs de Haute-Savoie et de bord de lac d'Annecy... il convient de combler rapidement cette lacune car une formidable découverte vous y attend.

En effet, au pied de ce prieuré datant du XI^{ème} puis fortifié deux siècles plus tard afin d'enfin se transformer en château résidence vers la fin du XVI^{ème} siècle, se trouve le Restaurant du Château.

Qu'il s'agisse de La Fourchette, de Tripadvisor ou encore de Resto.fr, de FaceBook... les avis sont unanimes jusqu'à atteindre la surprenante note de 9,8/10. Dubitatif ?... comment ne pas l'être tant il faut avouer que cela peut paraître légitime sans avoir posé les pieds sous la table et s'être laissé convaincre par Nadège et Laurent Bouthenet qui

sont aux commandes de la maison depuis 2008 (date de la dernière Vivre à Couches mais il s'agit là d'une autre histoire).

En guise de conclusion, je me contenterai juste de l'avis de l'éminent guide Michelin : "La cuisine, entre tradition et modernité, se déguste aux beaux jours sur la plaisante terrasse d'été... Un vrai plaisir." Est-ce sincèrement nécessaire d'en ajouter ?... Laurent, continue à nous surprendre avec ton talent et nous régaler avec tes pommes d'amour ou ton bar de ligne, un grand bravo !

UN COUCHOIS A GIVRY...

Plus exactement dans le cas présent, il s'agirait d'un givrotin à Couches ou d'une jolie histoire, celle d'un caviste de renom qui, bien qu'établi dans un village mondialement connu pour son vin, a dénié pencher son nez dans un Bourgogne Côtes du Couchois (rassurez-vous il n'en est pas mort bien au contraire).

Comment dès lors ne pas tarir d'éloge pour Philippe Strauel, fondateur et gérant de Robe Grenat qui nous fait à présent l'honneur de proposer nos vins ?... car ne vous y trompez pas, il est bien plus difficile de vendre en Bourgogne à son voisin que proposer des sandales à un eskimo. Et ce, sans compter qu'il faut prendre en compte la notoriété du vignoble dans lequel l'exaction vient d'être commise... Sacrilège ! Dieu merci, les Côtes du Couchois disposent à présent de quelques défenseurs, promoteurs, amateurs ou simplement honnêtes dégustateurs qui loin de s'attacher uniquement à l'étiquette s'ouvrent à la découverte... ça fait chaud au cœur.



EST-CE PRÉPARER L'AVENIR ?...

Après avoir atteint des records en 2018, l'indice Bourgogne 150 réalise la pire performance avec une baisse de 8,8% en 2019, là où les vins italiens réalisent une hausse de 4,7% et ce, encore bien avant les stupidités de Trump qui déposent un peu plus encore notre production vis-à-vis de celle transalpine sur le marché US. Certes il est

d'usage d'augmenter les tarifs quand la demande dépasse l'offre mais il faut faire attention aussi à ne pas froisser ou décourager les acheteurs car lorsque les circuits se détournent, que les habitudes changent, il est parfois bien difficile de reconquérir sa place... Alors ne cédon pas trop vite à la cupidité qui nous amène à scier la branche sur laquelle nous sommes assis et qui, à ce jour, nous nourrit !

RETOUR SUR LES BANCS DE LA MUNICIPALE...

Je vous exposais lors de la précédente édition de la Dépêche le vaste labeur des travaux hivernaux. Pour autant, certains points ne reflétaient pas avec exactitude la réalité des choses, ce que bien aimablement Samuel Alexandre, dirigeant de Terroirs et Conseils, m'a fait remarquer : Je vous dois donc cette correction.

Je parlais du tirage des sarments, un seul par pied et il est vrai que la chose est imprécise, on en tire cinq à sept et on en conserve un seul que l'on attache. De même, je parlais du fût qui boit le vin et là encore, imprécision : La perte en volume est due à l'évaporation d'alcool à travers les pores du bois par diffusion gazeuse, la part de rétention par capillarité ne représente finalement pas grand-chose. Une dernière petite précision, on parle de bonde et non de bouchon... bref, un zéro pointé mais un texte plus accessible, non ?





AINSI SOIT-IL...

Ce n'est pas tous les jours que l'on croise autant de militaires au Château, au moins depuis nombre de siècles. Et pourtant, ils étaient 120 gendarmes en devenir présents le 29 Janvier en la chapelle pour la bénédiction des képis.

Un rituel qui trouve sa source dans la Bénédiction du Chevalier à compter des XI^{ème} ou XIII^{ème} siècle selon les informations que l'on peut trouver mais qui se perpétue avec toujours autant de panache

et de solennité, un émouvant moment. Souhaitons simplement à cette centaine de futurs défenseurs de l'ordre, tous issus de l'école de gendarmerie de Dijon, de réussir dans leur mission et de ne jamais faillir à leurs engagements. Ce que vous faites est beau Messieurs, le maintien de la sécurité étant, par les temps qui courent, une réelle nécessité en notre belle France qui a parfois tendance à laisser libre cours à d'inadmissibles débordements... Respect !

LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Probablement l'un des seuls endroits où il est possible d'entendre parler Côtes du Couchois à Venise, Da Piero, une gargote mesurant tout au plus 15m² et somptueusement habillée d'un élégant cuir rouge accueille le touriste à deux pas de la "piazza San Marco". Endroit mythique s'il en est où toute consommation est facturée exclusivement à la tête du client, variant de un à trois selon le jour, l'humeur ou la qualité de la conversation...

Malheureusement, derrière le nom de l'estaminet se cache le nom du propriétaire, Piero !... et que Piero nous a quitté sans rien dire, sans même offrir un dernier verre, emporté par un vilain crabe en nous laissant orphelins. Fini le Spritz et les moments de rigolade, tu vas me manquer Piero, c'est pas bien de partir ainsi.



NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Il est peu probable que l'on prête à la Saint-Patrick la douce qualification d'évènement œnotouristique, la céréale ayant quelque peu tendance à remplacer le raisin dans la préparation du breuvage qui accompagne cette journée festive... qu'à cela ne tienne, rendez-vous le 17 Mars pour partager Guinness, Oyster Stout et autres Kilkenny...

Viendra ensuite le Concours des Animaux de Boucherie à Autun les 23 et 24 Mars où les Côtes du Couchois vous attendent bien évidemment puis ce sera le tour de l'ouverture de la saison et du traditionnel "Redécouvrez l'Aligoté" au Château les 4 et 5 Avril... Huitres, andouillette, musique et doux breuvage issu d'un cousin germain du Chardonnay. Essayez-donc...



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

Dieu merci, la raison l'a emporté, la Bourgogne et sa délimitation restera une et indivisible... du moins pour l'instant ce qui nous amène à plus de vigilance et à la nécessité absolue de bien identifier les zones de production de nos vins en mettant en avant terroirs et origines.

Comment dès lors ne pas voir l'évidence de procéder à la qualification de nos blancs en appellation Bourgogne Côte de Couchois à l'image de nos rouges ?... Envisagerait-on d'acquérir chez le même producteur et issu d'une même vigne deux bouteilles, l'une rouge en AOC de Bourgogne et l'autre en sa qualité de vin de France, n'est-ce pas totalement ridicule ?... Messieurs les officiels, n'est-il pas grand temps de corriger cette petite incohérence qui nous empêche de valoriser nos vins comme il se doit et rend encore un peu plus incompréhensible certaines de vos priorités ?

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.

Et nous voici déjà en mars, normalement la taille est terminée et le vin a en principe fini ses fermentations y compris celle dite malolactique qui produit au moins deux effets : L'un fort désagréable pour le nez (renseignez-vous) et l'autre féérique pour l'oreille en faisant chanter le vin, lorsque sous l'action des bactéries répondant au doux patronyme d'Oenococcus oenion par exemple, de petites bulles se libèrent et viennent gazouiller sous la bonde... Prenez le temps de poser une oreille et laissez-vous raconter la douce histoire de cette magie que mère Nature nous offre pour réduire l'acidité de nos vins et les stabiliser... du Mozart !.



Côtes du Couchois

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