



LES ENVAHISSEURS DÉBARQUENT...

Rassurez-vous, il ne s'agit pas de vaisseaux d'une quelconque flotte extra-terrestre profitant de la crise sanitaire pour venir conquérir la terre et rafler toutes les bonnes choses dont elle regorge, il s'agit là de la preuve flagrante d'une AOC Côtes du Couchois qui avance à grands pas puisque ces dix cuves d'un volume de 8.000 litres chacune vont être exclusivement destinées à la vinification de l'AOC.

La conséquence heureuse d'un engouement de plus en plus marqué pour les appellations sortant des sentiers battus et pour des vins de caractère (Dieu sait que la Bourgogne en regorge et la personnalité de nos vignerons n'y est assurément pas étrangère) ... Vive donc les Bourgogne Côtes du Couchois !

Pour autant et sans verser dans l'autosatisfaction il convient de maintenir les actions en cours tant du point de vue promotionnel que de celui de la montée en gamme, c'est essentiel.

La conversion progressive mais menée bon train vers une agriculture plus respectueuse des sols, la recherche permanente de la qualité comme la modération des rendements, l'amélioration des processus de vinification et de l'état sanitaire des cuveries tout comme le fameux réchauffement climatique contribue largement à ce succès.

Succès qui ne s'exprime que par un seul bout de la chaîne, à savoir l'acheteur car tout le monde peut être fier de son produit mais s'il ne trouve pas son marché, l'effort n'a pas grand sens. C'est donc à vous tous que ce vin doit plaire et à vous tous de le démontrer en renforçant la tendance actuelle et en soutenant la croissance de notre belle AOC en l'ajoutant à votre panier habituel.

Nous sortons de quelques mois de séquestration profitez-en pour prendre le grand air et découvrir ou redécouvrir nos côtes, on vous y attend...

QUE DIRE DE PLUS ?...

De manière régulière (et c'est un bien fait) les institutions, en l'occurrence la CAVB, nous adresse un papier sur les évolutions des cours et le positionnement du marché des ventes de vrac... Chaque fois, je fais le même constat et il me désole...

En effet, prenons le cas du chardonnay par exemple, cépage avec lequel rayonne la Bourgogne dans le monde entier :

Pour produire un bon vin, il faut compter un coût d'exploitation de l'ordre de 15.000€ à l'hectare avec un objectif de 20/25 pièces (228l) à l'arrivée. Quand celles-ci se valorisent au-dessous de 800€ pour un Bourgogne Blanc générique, je vous laisse calculer le bénéfice pour toute une année de travail. Vendu à la bouteille en Hyper à un prix moyen de 6,35€ TTC, l'équation devient impossible si l'on veut faire un bel élevage en fût et un minimum de suivi qualitatif.

Mais la chose qui me surprend le plus est que cela ne choque personne de boire un verre de Coca-Cola en terrasse pour le prix d'une année de travail du sol, d'une vinification dans les règles de l'art et d'une année d'élevage ensuite, les 25cl de soda au tarif des 75 de Chardonnay et je ne parle pas de gel hydroalcoolique, le vertige m'en vient... Plus sérieusement, il est essentiel que nous l'obtenions cette AOC en Blanc car il est tout simplement impossible de faire de la qualité si les bornes de comparaison sont les tarifs des boissons à bulles ou des produits désinfectants... à juste travail, juste prix !



LES VENDANGES AVANT L'HEURE ?...

Dieu bénisse les femmes !... En particulier les dégustatrices du concours Féminalise et plus généralement toutes celles qui apprécient les vins blancs car la quatorzième édition de cet événement qui est en train de se tailler la part du lion dans le landerneau des concours œnologiques vient d'offrir une bien belle tribune à notre démarche de demande d'AOC en blanc pour les Côtes du Couchois.

En effet, parmi des milliers de vins présentés (4.541 en 2019) et un nombre impressionnant de dégustatrices (plus de 500) comment ne pas se réjouir de voir deux vins originaires des Côtes du Couchois obtenir la médaille d'Or : Le premier dans la catégorie Aligoté et l'autre dans la prestigieuse famille des Bourgogne Blanc, difficile dès lors de prétendre après un tel plébiscite que nos sols ne sont pas propices pour ne pas dire idéaux à la production de très beaux vins blancs. Il semblerait peut-être judicieux de les identifier comme tel alors car n'est-ce pas là la fonction première de l'AOC, protéger l'origine de l'appellation et donc avant tout permettre au consommateur de s'assurer de la provenance de ce qu'il achète ? Alors bien évidemment, ce n'est qu'un concours et ce ne sont que deux médailles mais les obtenant de manière quasi systématique et à peu près tous les ans, il serait bon d'ouvrir les yeux et de reconnaître enfin ce qui doit l'être, non ?

LA MOUTARDE QUI MONTE AU NEZ...

D'où peut donc bien venir cette expression pour exprimer la colère alors même qu'il n'existe pas plante plus efficace en termes d'engrais vert ?

En effet, quel meilleur allié que la moutarde pour nourrir et désinfecter un sol avant replantation car s'il faut un temps de repos entre l'arrachage des vieux plants et la mise en place des nouveaux autant mettre cette période à profit en piégeant les nitrates qui fileraient tout droit dans la nappe

phréatique, en évitant l'érosion et les lavements, en envahissant la place usuelle des mauvaises herbes ou enfin en aérant le sol en profondeur grâce à un important système racinaire, la moutarde va, après broyage et enfouissement, nourrir les jeunes plants et leur apporter tout ce dont ils ont besoin... et ce de façon totalement naturelle. Vous ne verrez plus la spécialité Dijonnaise du même œil...



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Une fois n'est pas coutume, notre personnalité du mois sont deux et probablement indissociables l'un de l'autre tant les traces de cette belle histoire se perdent dans les limbes du temps... et d'une tradition pour le moins sympathique, celle de gérer les achats de vins en gros pour le compte du CE Michelin dont ils sont respectivement les secrétaire et trésorier.

C'est donc deux fois par an et depuis des lustres que nos deux amis collectent les demandes et négocient des volumes afin de permettre à l'ensemble de leurs collègues d'être livrés directement à l'usine au meilleur prix qui plus est. Voici donc une bien belle coutume et un engagement qu'il convient de saluer... C'est donc au nom des Côtes du Couchois que nous vous adressons un grand merci à tous deux : Christophe Boussard et Massimo Damato (de gauche à droite) pour votre fidélité, votre bonne humeur et la promotion que vous faites de notre terroir et de nos produits... longue vie donc au CE Michelin et à cette belle initiative.

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

L'été s'annonce merveilleux et les transports aériens n'étant toujours qu'au stade d'un lent redémarrage, vous allez pouvoir avoir le plaisir, l'honneur et la joie de redécouvrir notre beau pays avec ses visages, ses us et coutumes à ce point différents selon que l'on partage un Pastis à Menton, une bolée de cidre à Saint-Brieuc ou une bière à Tourcoing,

Vous aurez bien évidemment remarqué à quel point j'évite soigneusement les magnifiques régions où l'on produit aussi d'excellents vins puisque c'est en Bourgogne et plus particulièrement dans les Côtes du Couchois que l'on compte sur vous pour ce type de tourisme... à très bientôt j'espère...





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

Importante réunion que celle du 15 Juin afin de promouvoir notre demande d'AOC Côte de Couchois Blanc avec un partenariat de qualité et d'influence, à savoir celui d'Autoroute Info 107.7.

Quel meilleur vecteur en effet pour faire connaître notre AOC et soutenir notre démarche que de sensibiliser les flux migratoires tout au long d'un axe quasi incontournable, celui de l'autoroute A6 ?... N'hésitons donc pas et proclamons haut et fort tout l'intérêt et la typicité de nos sols qui offrent à nos blancs une large palette aromatique et l'assurance de bénéficier d'un excellent (pour ne pas dire grand) vin de Bourgogne à un prix encore très doux. Et d'ailleurs, si vous empruntez ce ruban d'asphalte et nous entendez à la radio, n'hésitez pas à sortir pour vous faire votre propre opinion.

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 contribue à promouvoir nos grands vins et l'attractivité de notre belle région.

Voici l'été qui s'installe et les choix s'imposent donc en termes d'éclaircissage et de traitement parasitaire. Il arrive en effet que la charge en fruit soit trop forte pour permettre une belle maturation, il convient dès lors d'ôter les grappes en surnombre pour garantir une belle qualité du raisin et donc du vin. Concernant les parasites, il faut rester vigilant car si le travail de la terre s'arrête, insectes et champignons ne connaissent pas de trêve estivale... Dieu merci, le millésime 2020 se présente fort bien avec un état sanitaire de la vigne proche de la perfection comme si l'oïdium et le mildiou avaient perdu le chemin des Côtes du Couchois.



Côtes du Couchois

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