



ET SI LA SOLUTION ÉTAIT SOUS NOS YEUX ?...

Après avoir lutté durant des siècles pour offrir le maximum de soleil à la vigne, écartant arbres et futaies, allant jusqu'à effeuiller pour gorger les raisins des précieux rayons de l'astre du jour juste avant les vendanges, voici qu'il faut faire machine arrière... le disque n'irradie plus, il brûle, amenant ainsi à devoir repenser la vigne et sa configuration...

Alors qu'il fallait exposer, voici maintenant qu'il faut couvrir mais l'avantage de l'arbre ne se limite pas à apporter un peu d'ombre, il accroît la biodiversité si bénéfique à la vigne, joue le rôle de brise-vent et par un phénomène complexe nommé évapotranspiration crée un microclimat.

N'avez-vous jamais remarqué qu'en traversant un lieu boisé en auto, l'atmosphère se rafraîchit, l'humidité se fait ressentir... Le climat se régule et, dans un sens comme dans l'autre, limite l'excès.

L'excès de chaleur bien évidemment mais aussi le risque de gel en créant un flux d'air légèrement plus chaud grâce au rayonnement infrarouge de la cime des arbres... la nature est incroyable et ses ressources infinies, n'est-ce pas merveilleux ?

Supputations diront certains ?... Pas vraiment car c'est d'une expérience menée par l'INRAE que proviennent ces données, d'une vigne plantée en 1996 dans l'Hérault et qui a très bien résisté aux chaleurs de 2019 et aux récents épisodes de gel.

Alors il est aussi vrai que la Bourgogne n'est pas l'Hérault et que le réchauffement climatique est bénéfique à l'atteinte de la maturité des Côtes du Couchois... pour combien de temps encore ?

ACCORD PARFAIT...

Que l'on prête une oreille attentive ou non à la défense de la cause animale, que l'on pratique l'intégrisme alimentaire ou que l'on milite pour le véganisme, la protéine de synthèse ou le steak de tofu n'a pas grande influence sur un constat des plus objectifs : la côte de boeuf s'accorde à merveille avec le pinot noir... c'est un fait incontestable !

Laissons donc chacun choisir sa propre voie en respectant l'ensemble des usages et choix de nutrition, il n'y a pas grand intérêt à s'insulter ou détruire un bien au nom d'une pratique alimentaire, la viande n'est ni une religion ni un parti politique et comme il est déjà ridicule de voir les gens s'affronter à ce titre, imaginez ce que cela peut donner pour une oreille de cochon ou un plat-de-côtes...

C'est donc humblement que j'invite les "non-pratiquants" à sauter au paragraphe suivant et convie les aficionados de la bonne chair à savourer la côte comme elle se doit : persillée et maturée à souhait accompagnée d'un Côtes du Couchois charnu aux tanins bien mûrs qui lui-même apportera ses notes de poivre, de pruneau et de fruits noirs... une pincée de gros sel, quelques pommes de terre rissolées et une juste pointe de moutarde pour les plus dijonnais d'entre nous, rien de plus, tout est là... Enfin, j'oubliais juste un détail mais qui a son importance pour notre région : du Charolais exclusivement bien évidemment !



LE PICNIC C'EST FANTASTIC...

Pour être tout à fait franc, on y croyait pas vraiment à cette reprise des manifestations après la longue période de léthargie que nous venons de traverser... Réunir en un lieu quelques centaines de personnes afin de simplement rire, boire ou manger avait pris des allures de chimère.

Prudemment, quelques tables firent alors leur apparition dans le parc du château et une banque d'accueil aux fières couleurs de la Bourgogne nous invitait au traditionnel

pic-nique promu par la région depuis une dizaine d'années. Organisé juste une semaine avant les journées du patrimoine, ce "Fantastic PicNic" était l'occasion de découvrir les sites sous un autre regard donnant lieu à de belles concentrations festives... mais ça, c'était avant !

Foin de pessimisme et de prudence, de timidité dans l'organisation... il a fallu cavalier, ressortir tables et bancs en urgence, mettre le feu à la cave et la cuisine, courir de place en place, la météo tout comme le ras-le-bol de l'isolement ont eu raison des funestes prévisions : Visiteurs et convives se sont pressés au portillon et les rires, embrassades et verres levés ont tôt fait de nous faire oublier les privations. Quelle joie de revoir enfin ces grandes manifestations renouer avec le succès... vivement l'an prochain !

Y A-T-IL ENCORE UNE PLACE POUR NOUS ?...

Est-ce réellement un secret ? L'exploitation de la vigne basse de manière traditionnelle coûte cher pour un rendement pour le moins modéré, cette année particulièrement. Livrons-nous à un rapide calcul avec un coût de revient à l'hectare de l'ordre de 15.000€ et une production en regard de 5.000 bouteilles au grand maximum... soit 3€ au mieux.

Il faudra alors amortir l'emprunt foncier, vinifier et élever le vin, le mettre en bouteille (elle coûte également tout comme le fût de chêne), en assurer la promotion et la vente en prenant soin d'ajouter la TVA bien évidemment... Comment dès lors, penser possible de se positionner aux côtés de bouteilles à moins de 5€ TTC que l'on voit fleurir pour les Foires aux Vins, comment imaginer qu'il s'agit du même travail fait à la main mais surtout comment faire avec un millésime qui va produire tout au plus 2 à 3.000 bouteilles par hectare avec un égal coût d'exploitation ? Sincèrement, il est des équations que l'on souhaiterait ne pas poser !



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Natif de Mâcon en l'an de grâce 63, notre personnalité du mois n'était pas destinée à la vigne mais plutôt à la gendarmerie où il effectua son service militaire. Toutefois, des raisons médicales le contraindront à chercher une autre voie, qui, dans la région semble toute tracée... ce sera Viti à Beaune en 82/83.

Vite contaminé, comme quoi il n'y a pas que la Covid dans la vie voilà notre illustre ami à la tête d'un domaine à Lugny, Loché et enfin Igé avant de co-crée le Domaine de Cardon à Rully et par la suite découvrir les fabuleuses ressources de nos Côtes que Pierre va travailler avec passion pour produire cette année son premier millésime de Côtes du Couchois. Alors, sincèrement, au nom de tous les vignerons de l'AOC : Bienvenue parmi nous et félicitations pour ton implication Monsieur Pierre Bouget !

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Ce n'est pas de rendez-vous dont nous allons parler mais plutôt de mission humanitaire, celle d'aller soutenir (pour ne pas dire consoler) le vigneron qui produit près de chez vous ou à l'autre bout du pays, là c'est une question de goût et d'affinité mais le motif reste le même....

En d'autres termes et partant du principe fort désagréable qui consiste à voir son revenu divisé par deux, il semble qu'une petite visite de soutien s'impose afin de mettre un peu de baume au cœur aux plus jeunes d'entre nous qui à peine installés subissent les affres de la nature. Quelques mots et quelques cartons achetés ne pourront que redonner sourire...





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

Le millésime ne s'annonçait pas très généreux mais d'ici à rentrer aussi peu de raisin, la douche est froide... Alors que l'appellation autorise des rendements de 70 à 75HL par hectare pour les blancs, c'est péniblement la vingtaine qui sort du pressoir confirmant ainsi des pertes de 60 à 80% suivant les parcelles.

Certes, nous sortons de trois belles années en termes de qualité mais aussi de faibles rendements... les stocks fondent et les prix s'envolent, pas certain que cela serve vraiment nos intérêts. Si d'aventure, nos hautes instances pouvaient, pour une fois, enterrer la hache de guerre opposant Bourgogne et Beaujolais le temps de se pencher sur notre demande de reconnaissance des Blancs, nous pourrions au moins nous consoler par le biais de cette excellente nouvelle qui offre le double avantage de satisfaire sans dépenser et de récompenser l'ardent travail des vignerons pour garantir la qualité de nos Blancs...

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.

Comme le dit la chanson, c'est peut-être un détail pour vous mais pour moi, ça veut dire beaucoup... le bas de nos visages est enfin libéré offrant ainsi, à la vue de tous, la plus belle des choses que la nature ait produit : Un sourire qui irradie. Même si le regard est capable, à lui seul, de transmettre une visible joie, comment avons-nous pu supporter cette privation, cette offense faite à la beauté car avouez tout de même qu'hormis au carnaval, un visage voilé ou masqué n'a vraiment rien de très réjouissant... Bas les masques donc et vive le retour de la convivialité, des larges sourires et du dialogue sans filtre hygiénique qui, soit dit en passant, l'était de moins en moins, passant d'une poche à l'autre où sortant du sac par obligation. Dieu merci c'est fini !



Côtes du Couchois

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