



L'HEURE DES COMPTES...

Surprenante année que ce millésime 21 mais revenons d'abord sur la raison essentielle de nos misères à savoir les journées ou plutôt les nuits des 6, 7 et 8 avril avec ce fameux coup de gel qui fut également le coup d'arrêt de nos espoirs d'une généreuse vendange... Ajoutons à cela un contexte déjà difficile entre Covid et taxes américaines, ne manquait plus qu'un été pourri pour voir le mildiou généreusement envahir nos vignes. Malédiction ou simple effet climatique mais il est des millésimes ainsi fait...

Une fois vendange passée, il est donc temps de faire les comptes mais aussi d'en tirer les conclusions. En effet, selon l'exposition, la date de taille, le type d'amendement où la présence d'arbres (sujet que nous abordions dans le précédent numéro) les résultats sont bien différents même s'il convient malgré tout d'admettre que le fléau s'est abattu sur l'ensemble des domaines.

Selon les vignes, les chardonnays ont produit de 15 à 25 hectolitres à l'hectare, là où d'usage nous en attendons une large soixantaine. Moindre mal avec les pinots d'un rendement coutumier aux alentours des 55 hectolitres (à l'hectare toujours) dont la fourchette s'est située entre 25 et 45.

De gros écarts donc et des exceptions comme l'une de mes vignes d'aligoté qui a produit un peu plus de 50 hectolitres comme si une bulle l'avait protégée du marasme ambiant. Dame Nature est

bien maîtresse et sa détermination nous laisse misérables, impuissants malgré toutes les belles technologies mises à notre disposition.

Pour autant et pour finir avec une note positive, il convient de reconnaître la suprématie de la loi de l'offre et de la demande qui a mécaniquement vu s'envoler les cours, atteindre des niveaux jamais vus et réussir à quasiment équilibrer le manque à gagner... Espérons cependant que la situation ne dure pas car enchérir nos vins n'est pas bon.

UNE DYNAMIQUE SE MET EN PLACE...

Pour ceux qui ne connaissent pas encore le lieu, sachez que la ville d'Autun regorge de merveilles et que cela ne date pas d'hier mais alors vraiment pas dans la mesure où nous parlons là d'Augustodunum bibliothèque de l'empire romain... Depuis des siècles donc, la cité bâtit comme ce passage couvert qui permet de relier la rue aux Cordiers à la place du champ de Mars par une délicieuse incursion dans l'art du XIXe siècle.

Historiquement, était érigé à l'endroit la halle aux Marchands dont la construction se termina en 1746 pour être finalement abandonnée au profit du nouveau marché intégré à l'hôtel de ville en 1835... ainsi, le passage couvert vu le jour en 1848 sous le crayonné de l'architecte Palluet... Mais alors, me direz-vous, quel rapport avec le Couchois, de quelle dynamique parlons-nous donc et pourquoi vanter l'architecture d'une ville ou son patrimoine historique ?... Dans l'absolu, il est vrai que la raison peut surprendre mais dans la réalité, comment dissocier œno et tourisme, comment ne pas profiter de l'environnement pour mieux apprécier les vins ?... Avouez que la dégustation prend une toute autre dimension lorsqu'elle se fait en terrasse d'une cité historique.



Ce qui est exact dans un sens l'est assurément dans l'autre et ça l'Office du Tourisme d'Autun l'a bien compris en produisant cette vidéo que je vous invite chaleureusement à partager le plus largement possible <https://www.youtube.com/watch?v=GWavdGJs-UY> Un joli coup de projecteur sur cette ville pleine d'histoire et de charme, une belle mise en avant des Côtes du Couchois.



côtes du couchois manoir de couches (1 bouteille 75 cl) rouge 2015 - bourgogne

État : Neuf

Prix : **38,00 EUR**
(50,67 EUR / kg)

Achat immédiat

Ajouter au panier

Offre directe :

Faire une offre

Ajouter à la liste d'Affaires à suivre

Livraison à partir de : France Remise en mains propres gratuite Retours acceptés

Retrait : Possibilité d'enlèvement gratuit. [Afficher les détails](#)

Livraison : **9,90 EUR Standard** | [Détails](#)
Située : COGNELLE, Île-de-France, France métropolitaine
Lieu de livraison : Monde entier [Afficher les évolutions](#)

LES SURPRISES DU NET...

Formidable outil que ce réseau planétaire que l'on nomme Internet mais également bel espace de diffusion d'âneries de toutes sortes... voici donc la dernière en date : Une magnifique bouteille de Côte du Couchois proposée pour la modique somme de 38€. Est-ce donc un nouveau marché qui s'offre à nous, celui de la spéculation ! Alors certes

le millésime 2021 ne s'est pas montré très généreux et la production de notre ami Benoît Charbonnaud de grande qualité mais avec une raisonnable humilité, il convient tout de même de reconnaître que le tarif proposé est largement abusif même s'il faut admettre que cela fait très plaisir à lire...

Oublions donc cette sympathique plaisanterie et projetons-nous dans un avenir plus probable où la pénurie due aux maigres récoltes de ces dernières années presse les marchés vers le haut (les coûts d'exploitation à l'hectare étant quant à eux malheureusement constants). Notre clientèle sera-t-elle prête à dépenser 15, 20, 30€ pour consommer un Bourgogne en ayant la certitude qu'il s'agit bien de production locale et d'une qualité que nous défendons au jour le jour ou se laissera-t-elle séduire par une production de masse et des concepts très en vogue mais ne signifiant pas grand-chose au final ?

MOISSON DE MÉDAILLES...

Mettre en avant son vin est toujours une bonne chose mais cela n'a guère plus de valeur que la suffisance ou la vantardise, mieux vaut donc rester humble sur sa production et laisser les sachants faire l'écho de sa qualité... Même si le résultat d'un concours peut être contesté, il est le résultat d'une décision collégiale contrairement à l'impression personnelle. Dire de son vin qu'il est le meilleur perd totalement sa substance si le seul à le dire est celui qui le produit.

Appliquons donc en ces temps de demande de reconnaissance des blancs au sein de l'AOC Bourgogne Côtes du Couchois, cette belle recommandation à nos Bourgognes Blancs justement et ce dans une très large catégorie puisque commune à l'ensemble de la Bourgogne... Que constate-t-on si ce n'est nombre de sélections à la Cave de Prestige du BIVB ou au Tastevinage, de médailles d'or aux Burgondia, aux Féminalises et tant d'autres encore comme le Gilbert & Gaillard. Autant de gratifications pour une si petite appellation, ne serait-ce donc pas là le signe explicite d'une certaine et indéniable forme de singularité ?...



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Le château de Montpatey change de main : C'est en octobre 79 que notre personnalité voit le jour à Belfort en Franche-Comté, il fait carrière dans l'immobilier après des études de commerce et apprécie l'architecture, la Bourgogne, ses vins à la renommée planétaire et souhaite y acquérir une propriété viticole.

Tout naturellement son regard s'arrêtera sur le Couchois, terre ancestrale de vignes, de châteaux et celui de Montpatey que ceinture une belle vigne de Chardonnay finira de le convaincre, c'est ici que ça se passe se dit-il... Notre ami dont l'humilité est touchante lorsqu'il aborde le sujet viticole se projette et mise évidemment sur la reconnaissance des blancs pour valoriser sa production comme son formidable patrimoine historique... Alors bienvenue parmi nous, Alexandre Bogdanovic et longue vie..



NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Difficile d'aborder le mois de novembre sans évoquer Halloween, monstres et citrouilles, bambins grimés en morts vivants et sorcières malicieuses qui virevoltent plus armées de confiseries que de balais... Période propice à la découverte de l'AOC après dépôt des enfants au Château de Couches pour un atelier gargouille et la traditionnelle grande soupe...

Impossible en revanche de passer sous silence la récolte des grappillons un mois environ après les vendanges, grappes retardataires qui produiront si bien le traditionnel Ratafia. En avant seaux, sécateurs et pressoirs, ça repart pour un tour avec le plus gourmand des apéritifs... renseignez-vous.





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

Il est des jours avec et des jours sans, des millésimes généreux mais aussi des moins bons, des gens qui s'investissent tout comme des espoirs déçus, ainsi va la vie et finalement nous nous en accoutumons tant bien que mal. Pourquoi alors certains comportements irritent, fâchent ou exaspèrent, donnant l'envie de renoncer là où il faut au contraire agir ?

Nous menons une quête qui a de l'importance tant pour la reconnaissance de notre appellation que pour la valorisation de notre production. Être confrontés sans cesse à la désinformation, la latence ou l'inintérêt est intolérable alors, de grâce, vous qui vous sentez concernés par mon propos, accordez à ce dossier l'importance qu'il mérite et réjouissez-vous d'avoir des vigneronnes qui croient en l'avenir de leur terroir, en la capacité de celui-ci à produire de grands vins blancs... est-ce si difficile à admettre ?

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.

N'en déplaise à notre charmante factrice prête à affronter les frimas d'un hiver rigoureux, l'arrière-saison est si douce que nous en oublierions presque la pitoyable période climatique que nous venons de traverser avec un millésime qui, à n'en pas douter, restera dans les annales. Empressons-nous vite de sauter novembre et de passer l'hiver afin d'ouvrir la page 2022 du catalogue de la vie en nourrissant l'espoir qu'après la pluie viendra le beau temps et qu'après cette bien triste récolte mère Nature fera preuve d'une générosité extrême, remplissant cuves, poches et barriques, pressoirs et celliers, enfin bref, une année qui ramènera le sourire sur le visage de tous les vigneronnes... espérons juste que ce ne soit pas trop demander !



Côtes du Couchois

UPCC Union des Producteurs
de l'AOC Côtes du Couchois