



CE N'EST QUE DANS LA CUVE QUE LE RAISIN EST À L'ABRI...

Dieu que l'adage est vrai si l'on s'en réfère aux désastreux épisodes de grêle ayant frappé la Bourgogne mi-juillet et plus particulièrement le mardi 11. Phénomène météorologique bien connu, les glaçons se forment lors de leur circulation au sein de cet affreux nuage nommé "cumulonimbus" dont la hauteur peut atteindre 15Km et la température avoisiner les -30° à son sommet... Lorsque que le glaçon est plus lourd que ne peut soutenir la force des courants ascensionnels, le glaçon tombe, souvent de très haut et donc très vite, ne laissant guère d'espoir à la pauvre grappe située sur son passage...

Le drame est que la période de la grêle s'étend d'avril à octobre et la Bourgogne particulièrement exposée qui plus est... Un mal tragique mais malheureusement inéluctable qui ne date pas d'hier ou du réchauffement climatique, les années 60 ayant particulièrement souffert du phénomène.

Pour autant, la contre-offensive s'est organisée et les dispositifs anti-grêle fleurissent tout autant que les équipes de volontaires se relayant depuis près de 10 ans pour combattre le mauvais sort.

Un mélange d'acétone et d'iodure d'argent qu'un brûleur va diffuser dans l'air pour peu que l'on soit en mesure d'allumer le dispositif au moins 4h avant l'arrivée des grêlons...

Dispositif venant remplacer les anciens "canons" à l'efficacité douteuse et d'une nuisance sonore pour le moins intenable.

La solution actuelle se contente donc de diffuser l'iodure d'argent qui va accélérer la production de grêlons et en multiplier le nombre, les rendant moins dangereux voire inoffensifs s'ils arrivent à fondre avant de toucher le sol (espérons-le).

BAROLO-LES-COUCHES ?...

Comment parler du Roi des Vins (ou Vin des Rois, c'est selon...) sans logiquement faire un parallèle avec notre belle AOC ? Plaisanterie, sacrilège, ignominie ?... Mais en êtes-vous finalement aussi sûrs avec un sol composé de marnes et de grès, un rendement maximal de 8 tonnes hectare soit à peu près 56hectolitres, une altitude moyenne de 300m et un minimum de 13° pour mériter l'appellation, mono-cépage qui plus est... Alors ? Mais rassurez-vous,



il n'est pas question de revendiquer l'appellation ou simplement de prétendre l'égaliser, juste démontrer qu'avec les caractéristiques que nous possédons, il est possible de faire des merveilles pour autant que la rigueur et la détermination unissent leurs bras pour nous pousser dans la bonne direction.

Revenons-donc sur le cahier des charges du Barolo qui oblige à 36 mois d'élevage (60 pour un Riserva) dont les deux tiers en fût) et ce tirage de 13° minimum poussant le nebbiolo à une maturité extrême qui rend sa maîtrise plus que complexe, même la robe et le nez sont règlementés... Alors, comment ne pas s'offusquer de penser qu'il est possible de faire des Bourgognes en cuve avec une poignée de copeaux à l'intérieur ?... Non, non, le modèle est là et c'est bien celui que nous comptons suivre...

Concours Photos
Du 15 juin au
20 août 2023
**"A la découverte
du Couchois"**
SON PATRIMOINE,
SES PAYSAGES,
SES COUTUMES,
SES IMAGES
INSOLITES...
Des prix récompenseront les 5 premiers lauréats
Pour obtenir le règlement, le télécharger sur le site de TCAC -
<https://bourgogne-tourismeencouchois.com>
ou scanner le QR code

UN BEL OBJECTIF...

Nous le savions, notre région est belle mais si ce n'est qu'à nos yeux, cela n'a pas grande importance. Voyons-donc comment partager et faire partager cet amour au plus grand nombre... traquer un magnifique coucher de soleil sur la vigne, saisir une brume du matin noyant nos villages dans sa ouate, fixer un visage, une expression ou l'insolite pour peu qu'il sublime nos côtes...

Place donc au Leica pour les conservateurs, au Polaroid pour les nostalgiques, au dernier Apple pour les geeks ou à tout autre moyen dès lors qu'il saura immortaliser la beauté d'une géographie forgée au cours de siècles par la main de l'homme et des millénaires par celle de Dieu, un terroir trouvant ses fondements dans le trias et les bras qui l'exploitent dans les jeunes générations.

Quelle meilleure occasion que ce "Concours Photos" pour imaginer ce que sont les Côtes du Couchois, entre

vignes et bâti historique, à la juste frontière entre France et Bourgogne, au beau milieu de la via Agrippa entre Autun et Chalon, à l'extrémité de la Côte de Beaune mais déjà en Saône-et-Loire, ouvertes sur le monde mais attachées à ses traditions, entre ciel et terre, entre modernisme et respect du passé, en tous points identiques mais tellement différents... Une appellation porteuse de plus de 2.000 ans d'une tumultueuse histoire, ça va vous en faire des choses à photographier.

ÇA FAIT GRAND COMME PELOUSE...

... et plutôt gros comme tondeuse mais il faut bien ça en regard des surfaces à nettoyer maintenant que le Glyphosate n'a plus sa place dans la vigne. Mais pour aller dans le bon sens, celui du respect de la nature, deux écoles s'affrontent : Il y a ceux qui désherbent et ceux qui tondent...

L'avantage de la tonte est de maintenir l'humidité des sols, de limiter le tassement et l'érosion mais cela nécessite un complément d'engrais pour éviter la concurrence entre l'herbe et la vigne. L'avantage du désherbage mécanique est d'aérer les sols, de sectionner les racines de surface favorisant ainsi un enracinement plus profond, de limiter les apports et de réduire l'humidité en bas de pied plus propice à la prolifération des maladies... en bref, deux écoles sans qu'une ne soit, de manière flagrante, préférable à l'autre, chacun défendra donc son parti et les discussions s'annoncent animées...



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

A ceux qui auraient la folle idée de critiquer vertement les Côtes du Couchois, nous avons le plaisir de partager l'amour de notre belle région et des vins qui s'y produisent avec un montcellien d'origine qui vient d'être sacré champion de France amateur de MMA (Mixed Martial Arts)...

Cinq ans seulement après avoir débuté dans la discipline, notre personnalité du mois a pu accéder à la plus haute marche du podium le 3 juin dernier à Saint-Girons (Ariège)... Exploit méritant largement ce très beau magnum de Côtes du Couchois 2019, un millésime, exprimant lui aussi, puissance et caractère. Quelle belle mise en valeur et surtout quelle fierté de voir un de nos proches s'illustrer dans une discipline aussi extrême... Alors, au nom de l'ensemble des vignerons de l'appellation, un immense merci à toi, Raphaël Bento de porter si haut nos couleurs...

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Comment aborder août sans évoquer la plus traditionnelle de nos fêtes, en dehors de la Vivre bien évidemment, à savoir la "Ronde du Couchois"... Tout un week-end pour vaquer à la plus belle des occupations, la découverte des caves et du prometteur millésime 2022... 5 et 6 août, venez nombreux.

Bien évidemment, certains préféreront les plages caniculaires à la fraîcheur des caveaux et la brûlure des méduses à la gouleyante sensation procurée par la dégustation d'un (futur) Côtes du Couchois Blanc... et nous passerons là sur la cherté des restaurants touristiques ou ces interminables bouchons, qui, soit dit en passant, sont nettement moins appréciables que les nôtres...





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

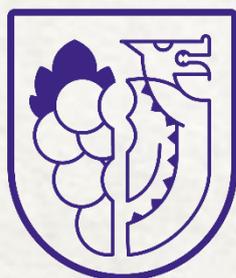
Alea Jacta Est disait le grand César... Eh bien, nous en sommes un peu là car depuis début juillet le dossier est officiellement à l'étude sur le bureau central de l'INAO. Nous aurons fait tout notre possible et la récente dégustation des sommeliers de Bourgogne confirme bien la légitimité de notre demande.

Est-ce à présent une question de semaines, de mois ou d'années, seule une consœur de Madame Irma pourrait nous le dire mais une chose est certaine, la volonté est bien là et l'attente forte... un excellent signal à destination de nos plus jeunes vigneronnes que la conjoncture n'a pas gâté ces dernières années.

ET N'OUBLIEZ PAS...

... que l'important, c'est bien vous. Pour avancer, nous avons besoin de votre énergie, de votre savoir, de vos opinions mais aussi de votre appréciation. 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 tant que la chose contribue à promouvoir les vins que nous produisons mais aussi l'attractivité de notre belle région.

Ce qui est amusant avec la communication est cette faculté à faire prendre des vessies pour des lanternes et à préjuger de la niaiserie du destinataire. La maison mère de notre traditionnel facteur en fait une illustre démonstration avec le communiqué repris ici mot-à-mot (sic transit dirait les latinistes) : La Poste préparera donc d'ici à 2023, une "nouvelle gamme" centrée sur un acheminement du courrier en trois jours au lieu de deux, afin de mieux répondre aux besoins des clients, de maintenir un haut niveau de qualité et de maîtriser l'impact carbone... Avouez que la tournure est belle, sachant que le client lui, n'a absolument rien demandé et n'utilise plus guère le timbre d'ailleurs. Quant à l'objectif carbone, parcourir des dizaines de kilomètres en Kangoo pour livrer douze grammes de papier, ne serait-ce que deux fois par semaine au lieu de trois est toujours aussi absurde...



CÔTES DU
COUCHOIS