



UNE LOI NE FORGE PAS UNE MENTALITÉ...

Véritable dilemme que le cas de Rémi Lacombe tant les intérêts des uns divergent de ceux des autres avec d'un côté le vigneron qui essaie, à juste titre, de valoriser au mieux sa production et de l'autre un négoce qui tente de réduire au maximum son coût d'acquisition afin de préserver marge et avantage concurrentiel... un problème kafkaïen difficilement soluble dans une loi, quelle qu'elle soit.

Mais revenons sur les faits, un producteur de Médoc vend 8,500 hectolitres de vin entre 1.150 et 1.200€ le tonneau de 900 litres (Ne rêvez pas, à ce prix, nous serions déjà en faillite depuis longtemps compte-tenu des coûts d'exploitation en Bourgogne) alors que son coût de revient est estimé autour de 1.750€, ce qui l'amène à recourir en justice au titre de l'article L442-7 (Loi Egalim). La justice tranchera, estimant le coût de production à 1.550€ et condamnera les sociétés Cordier et Ginestet à dédommager monsieur Lacombe à hauteur respective de 202.000€ et 152.000€...

Certes, notre vigneron a obtenu gain de cause mais après une telle publicité, qui se risquera à travailler encore avec lui ?...

Nous sortons parallèlement d'une période où les tarifs se sont envolés de façon déraisonnable, ne permettant plus à l'amateur d'accéder à certains vins, preuve qu'il n'y a pas seulement le négoce qui abuse dans cette démarche de rentabilité, torts partagés alors ?... Objectivement, oui !

Oui, car le bon sens voudrait que le vigneron se montre raisonnable et le négociant généreux, de sorte qu'il serait naturel d'entretenir une relation équitable aux résultats bénéfiques pour les deux parties. Du simple bon sens en fait, une mentalité à adopter plutôt qu'une relation à légiférer.

Cruel dilemme donc qui, finalement, ne fait que des perdants... Est-ce vraiment cela l'attendu de la relation producteur-négociant ?... Pas sûr.

SACRÉ ALIGOTÉ...

On le dit malaimé, boudé, on le dit mourant ou sans avenir, on dit surtout n'importe quoi si l'on s'en réfère au dernier FlashEco de la CAVB le concernant...

En effet, les ventes annuelles de notre "vaillant petit cépage" sont en hausse depuis bientôt 10 ans avec un décrochage en 2022 cependant en raison de la triste récolte 2021 et de l'envol des prix (+20% environ)... Retour

à la normal en 2023 avec une croissance des ventes de l'ordre de 4% et une récolte très supérieure à la moyenne des cinq dernières années (105.163 hectolitres contre 91.936), ce qui devrait contribuer à adoucir encore un peu les tarifs et permettre à tout un chacun de profiter de ce parfait ami de l'apéritif, des fruits de mer et bien évidemment de l'andouillette... Avec un prix moyen constaté de 7,55€ TTC en Hyper et Supermarchés, voilà l'incontestable démonstration qu'il est possible de se faire plaisir avec un vin de Bourgogne sans avoir besoin de casser sa tirelire... Au fait, dernier conseil pour l'andouillette, ne surtout pas oublier de faire revenir quelques oignons dans une copieuse dose de moutarde avec...



QUAND LES PIEDS QUITTENT LE SOL ?...

Faisons preuve d'indulgence et montrons-nous positifs à l'égard de ceux qui entreprennent, ils sont finalement si peu nombreux en notre beau pays qu'ils méritent bien un minimum de respect... Même s'il convient toutefois d'admettre que certains sont totalement hors-sols.

Félicitons donc le travail de Winevision et son concept de visite de domaines en réalité virtuelle même si l'angle par lequel s'approche notre métier a de quoi attrister les vigneronnes que nous sommes plaçant l'esthétisme avant le savoir-faire, le marketing avant le produit. Car le souci est bien là, est-ce la beauté du domaine, le paysage ou le physique du producteur qui fait le vin ?... Est-ce enfin l'étiquette qui prime sur la bouteille, l'emballage sur le contenu ?... Diantre non et ce, à plus d'un titre.

Premier enseignement : A quoi sert d'en mettre plein la vue alors qu'un vin doit justement s'apprécier à l'aveugle.

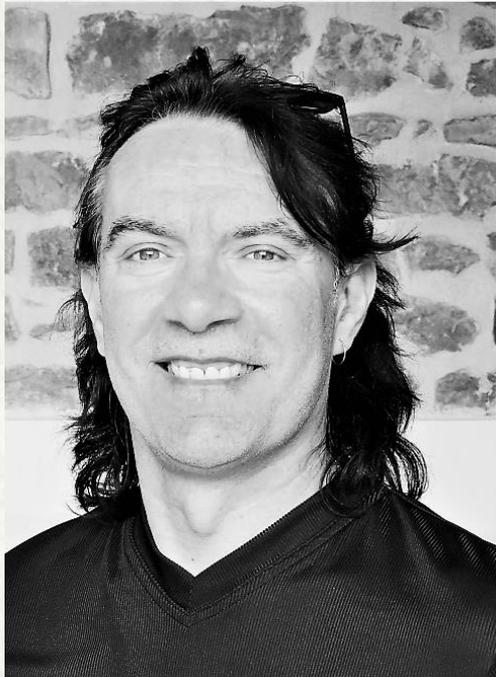
Deuxième enseignement : Une parcelle enherbée sur le

mont du "rachel" risque d'être moins attrayante qu'une vigne haute travaillée mécaniquement et taillée au cordeau mais tremper les lèvres dans le produit issu des deux lieux risque de surprendre. Pour finir enfin sur le troisième enseignement : Le vigneron travaillant sa vigne a rarement les mains manucurées.

ON VA DONC SI MAL ?...

Dire qu'il est difficile de recruter quel que soit le domaine d'activité est un euphémisme, un irritant même dans un pays qui compte tout à la fois un nombre considérable de chômeurs et tout autant de postes vacants...

Une situation inextricable dirons certains, une simple fatalité dirons les autres... Pourquoi en revanche est-on donc sollicité par autant de sociétés d'intérim étrangères qui proposent la mise à disposition de collaborateurs, prenant en charge, le déplacement, l'hébergement, la gestion administrative tout en restant compétitives vis-à-vis de leurs consœurs françaises, n'y a-t-il pas là non-sens ?... Faut-il nécessairement être espagnol ou portugais pour travailler la vigne ?... N'est-on vraiment pas mieux en cuverie qu'à France Travail ?



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Quelques semaines à peine avant cette année mythique que chantera Jane Birkin, notre Personnalité du mois voit le jour au Creusot et vit à Couches depuis sa plus tendre enfance... C'est son grand-père, correspondant de presse pour Le Progrès, qui lui donnera la passion de la photographie et des cartes postales anciennes, véritable patrimoine culturel et magnifique héritage.

Notre ami deviendra administrateur de l'espace "Tu sais que tu viens de Couches", lieu d'échange intergénérationnel et surtout lieu de mémoire, de parole des anciens... la biographie de nos villes et villages en photos et anecdotes. Une belle initiative et un trésor inestimable, celui de permettre à tout un chacun de voyager dans le temps pour retrouver un moment ou un être cher... Alors, au nom de tous les vigneron et plus généralement de tous les Couchois, un immense merci à toi, Laurent Budin.

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

En dehors du printemps avec tout ce que cela représente et de la journée du 7 Avril qui se voit qualifiée de "Journée mondiale de la Santé", ce premier mois des belles saisons ne manque pas d'occasion de rendez-vous...

Commençons donc par son premier jour et son poisson qui ne manquera pas d'aiguiser la créativité des plus farceurs et misons ensuite sur le réveil d'une nature, qui ne demande qu'à nous éblouir, pour convaincre les plus réticents d'organiser les premiers pique-niques... Moments de plaisir et de convivialité que nous aurons soin d'accommoder avec un excellent Aligoté, cépage tout aussi frais et printanier... à "redécouvrir" absolument les 6 et 7.





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

Profitions de cette tribune pour philosopher un tantinet sur le temps qui passe et sa relativité, non pas à la manière du grand Albert mais simplement en nous mettant à l'échelle d'un insecte ou à celle d'une montagne... Quelques heures dans un cas et plusieurs millions d'années dans l'autre.

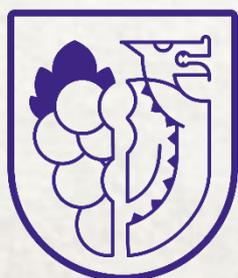
Il y a assurément un peu des deux dans notre démarche de reconnaissance des blancs au sein des Côtes du Couchois... Une impatience, un je ne sais quoi moustique côté vigneron et une évolution d'une toute autre temporalité côté institutions, preuve que le cycle pourtant lent de la vigne a trouvé son maître.

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.

En ce mois de farce et de poisson, quoi de mieux que ce retour en arrière de quelques années pour aborder le quotidien de nos amis facteurs... Nous sommes à Rezé et les anecdotes suivantes, attribuées à Liliane Biron, auraient amplement de quoi servir de poisson d'avril si elles avaient encore pratique.

En effet, imaginez la tête du receveur des Postes à qui l'on préciserait que les erreurs d'encaissement seraient déduites de son salaire ou celle du facteur à qui l'on attribuerait la tournée de "La Montagne" avec embauche à 7h20 pour finir vers 18h00 après une bonne quarantaine de kilomètres à parcourir à pied. Imaginez enfin la tournée des "Chapelles" au sud de Rezé avec ses rues sans numéro et ses chiens grand amateurs de mollets, une tournée souvent confiées aux plus jeunes... le bizutage façon XIX^{ème} siècle. Il n'y a pas à dire, ils avaient de l'humour nos anciens, pour autant, je ne suis pas persuadé que ce genre de plaisanteries passe encore bien de nos jours, même pour un 1^{er} avril..



CÔTES DU
COUCHOIS