



## LE VRAI PRIX DE L'ÉTIQUETTE !...

Il y a l'amateur de vin, le buveur d'étiquette mais aussi un genre parasite, peut-être pire encore que mildiou et oïdium réunis, l'amateur de profit... ce que vaut un vin n'étant pas nécessairement le prix qu'il coûte, certains confondent appréciation et spéculation. Fort heureusement, il advient parfois qu'ils s'en mordent cruellement les doigts et même si ce n'est pas charitable de le dire, c'est un bien fait !

Bien évidemment et même si nous en serions honorés, n'allez pas chercher ce type de pratique dans les Côtes du Couchois, la spéculation n'intéressant que les indécents et les grandes étiquettes... Mais de temps en temps, le bon sens prend le dessus et la félonie est réprimandée à l'image de ce dossier où un petit filou choisit de revendre au fil du temps quelques jolis Petrus, préférant satisfaire son porte-monnaie plutôt que son gosier ou celui de ses amis... Verdict : un redressement de 71.240€.

Car, et c'est bon à savoir, collectionner de beaux et bons vins est une pratique louable surtout si la phase suivante est d'en profiter après l'usage du tire-bouchon... En revanche, jouer les négociants amateurs et tirer une belle plus-value d'un vin qui ne devrait pas quitter la cave de son acquéreur est soumis (à minima) à l'impôt.

Triste constat que ce soi-disant amateur éclairé qui acquière 60 bouteilles de Pétrus en 2011 pour

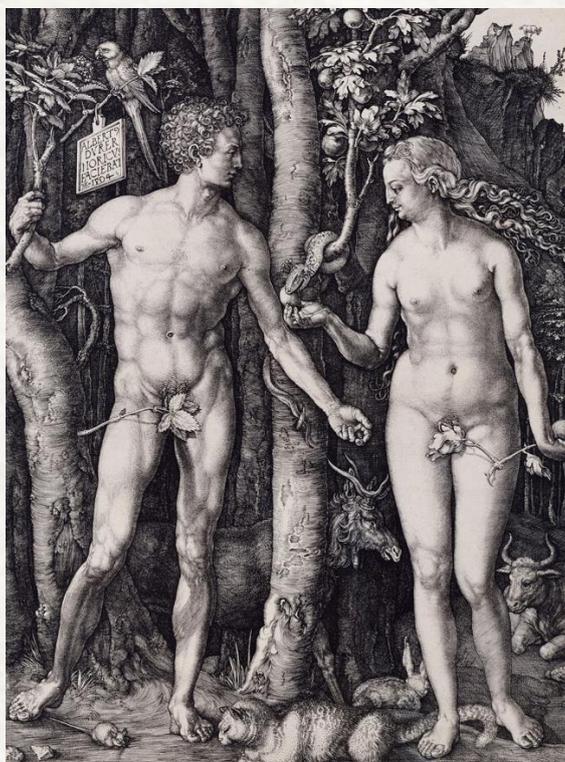
la coquette somme de 25.620€ et les revend en quelques années pour près de cent mille euros.

Si l'affaire faisait exception, la page pourrait être tournée sans autre forme de procès mais ce n'est malheureusement pas le cas, ce qui contribue à fausser le marché et véhiculer une drôle d'image sur la valeur réelle des vins... qui ne l'oublions pas, ne sont ni des œuvres d'art, ni des bons du trésor mais 75cl de plaisir à partager...

## VASTE DÉBAT...

Capsule or not capsule ?... Mais si la vraie question était finalement de savoir si le bouchon est la meilleure des coiffes ?...

Alors, bien évidemment, les fabricants de capsules rivaliseront d'arguments de tous ordres pour tenter de convaincre sur l'intérêt de leur coiffe, qu'elle soit en plastique ou en étain mais en réalité, en dehors de l'aspect esthétique, il n'y en a vraiment aucun, le bouchon se suffisant à lui-même depuis la nuit des temps. En fait, c'est un peu comme le débat sur les vignes hautes et les vignes basses, il subsiste toujours un peu de tradition et de folklore, de volonté de respecter un passé, une empreinte... on apporte délicatement une belle bouteille sur table, on prend soin de bien couper la coiffe sous la bague puis on plonge le tire-bouchon dans un liège immaculé... encore un peu et nous voici face à de la pure poésie, du coup, pourquoi ce débat et pourquoi se priver de ce petit capuchon qui vient si joliment parfaire l'esthétique de la bouteille ?... Démarche écologique vis-à-vis de la planète ?... et si nous commençons déjà par supprimer les bouteilles d'eau en plastique.



## SANS ALCOOL AUJOURD'HUI ET DEMAIN ?...

N'est-il pas aussi stupide d'envisager un vin sans alcool qu'une choucroute sans saucisse, une tête de veau végétal ou un tournedos Rossini sans foie gras... La messe est dite côté tradition mais si nous poussions le raisonnement plus loin et qu'il fallait interdire tout ce qui est mauvais, pourquoi ne pas interdire également le jus de raisin, source de sucre et de plaisir, la gourmandise étant un péché capital ?...

Ce qui est dangereux n'est pas vraiment le soufre, l'alcool ou quoi d'autre encore mais l'abus tout comme le sel, la graisse ou la bêtise... baisser artificiellement la présence de l'alcool dans le vin est un peu comme remplacer le sucre par de l'édulcorant dans le Coca-Cola... on réduit quelque peu le risque mais on augmente l'addiction car en ôtant le risque apparemment, on lève également la modération et la mesure. N'allons pas bouleverser nature et tradition sur l'autel d'une modernité qui nous amène à voir traîner dans

les rayons de la soi-disant "viande" à base de soja dont la liste des composants ferait pâlir un chimiste ou des fromages sans matière grasse... et par ailleurs sans goût non plus.

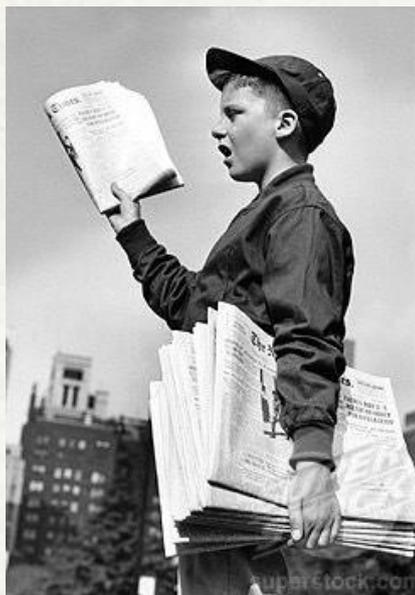
Il se fait du vin depuis bientôt 11.000 ans sur cette terre et ses bienfaits sont reconnus, n'allons pas tout gâcher histoire de répondre aux exigences de quelques intégristes ou à cette mode qui consiste à tout remettre en cause depuis le simple "genre" de l'humanité... si la nature avait voulu nous fournir du vin sans alcool, elle se serait contentée de ne pas créer le principe de fermentation...

## EN VINS ET EN VAIN ?...

Il est parfois des sujets d'allure insignifiante qui au final en disent bien plus long qu'il n'y paraît et bouleversent les usages avec une hypocrisie rare... L'article ne date pas d'hier puisque paru en juin 2024 dans Bourgogne Magazine sous la très belle plume de Dominique Bruillot.

Il y est juste question du retrait par l'Unesco de son habilitation à la chaire "Culture et traditions du vin"... comme si le mot "vin" était pestiféré, un terme à faire disparaître pour satisfaire d'aucuns dont l'extrémisme et l'intransigeance finissent même par bâillonner des siècles de tradition et un droit de parole pourtant chèrement acquis. En sommes-nous donc arrivés si bas pour s'incliner devant cette engeance et accepter de travestir notre culture pour satisfaire de nouveaux idéaux ?... Visiblement oui puisque la chaire s'appelle désormais "Culture et traditions vitivinicoles", une bien originale preuve de contorsionisme épistolaire pour ménager chèvre et chou... quelle hypocrisie !!!

---



## IN VELO VERITAS...

Demandez le programme... ou plus exactement téléchargez-le depuis [www.billetweb.fr](http://www.billetweb.fr) puisqu'il devrait être en ligne d'ici quelques jours tout au plus... Un vélo d'avant les années quatre-vingt, une tenue d'époque ou de circonstance, c'est au choix et une paire de jambes en bon état, il n'en faut pas plus pour s'inscrire à cette première édition...

Quarante-cinq kilomètres à parcourir en trois heures avec une pause de trente minutes au milieu, l'esprit n'est donc pas de concourir et de montrer ses mollets mais au contraire, de profiter du paysage, de faire profiter de sa tenue vestimentaire et de partager en famille ou entre amis une belle journée. Un parfait moyen pour découvrir le vignoble des Côtes du Couchois et le patrimoine bâti au départ tout comme à l'arrivée en cette ville d'histoire qu'est Autun.

---

## NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Au risque de radoter ou de trahir un âge que la jeune génération trouvera toujours trop éloigné de ses préoccupations, rappelons simplement que le mois de janvier est celui des petites et grande Saint-Vincent et du Concours de la Côte Chalonnaise et du Couchois.

En d'autres termes et quels que soient les arguments, occupations ou alibis, aucune absence (pour ne pas dire désertion) ne serait être tolérée... Bloquez donc tous les week-ends du mois, ce sera plus simple puisque les festivités débutent le 11 avec le concours pour se finir le 26 à Ladoix-Serrigny avec la Grande Saint-Vincent, dénommée également Saint-Vincent tournante.





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

Tournons précipitamment la page du millésime 2024 qui finalement ne nous aura pas apporté grand-chose, tant dans la vigne que dans l'évolution de ce dossier de reconnaissance de nos blancs en Côtes du Couchois...

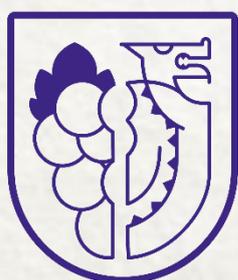
Misons plutôt sur 2025 et le dépôt prochain du dossier remanié une énième fois suite à un manque de précision de la sectorisation de nos parcelles... on se demandera ensuite pourquoi le monde agricole se plaint des formalités administratives. Qu'à cela ne tienne, nous sommes unis et déterminés autour de la défense de ce dossier dont l'étude finale devrait commencer en mai...

## 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.

Est-ce en écho à la rubrique In Vélo Veritas mais alors que nous discutons de l'organisation de la journée à l'Office du Tourisme d'Autun, voici qu'entre, affichant un radieux sourire emmitouflé dans une écharpe, la factrice faisant sa tournée à vélo...

Une jolie frimousse auréolée de son casque où deux rennes avaient élu domicile, un clin d'œil à cette veille de Noël qui prouve deux choses : Faire son métier de factrice tout en faisant preuve d'une pointe d'humour n'est pas incompatible et confirmer que la période de Noël a bien quelque chose de magique, donnant le sourire malgré le froid ou faisant ressortir nos cœurs d'enfants et l'insouciance qui l'accompagne... mais surtout, et c'est sans aucun doute le plus important, rassembler les familles, les amis et ne serait-ce qu'un instant, oublier disputes et violences au profit de gros câlins et de chocolats... Bonne année !



CÔTES DU  
COUCHOIS