



## LE MONDE VA TELLEMENT MIEUX AVEC UN BRIN DE FOLIE...

En avant-première et dans l'optique de lancer les préparatifs de la Vivre, se tenait les 7 et 8 Juin, la Fête de la Folie à Couches. L'occasion de revêtir les costumes moyenâgeux, de ressortir chars et fanfares mais surtout de faire le point des manquants et de répartir les tâches à chacun des quartiers.

Pour les néophytes, la Vivre, animal fort sympathique aux allures de dragon croquait les enfants, affolait les populations et se délectait en semant partout la terreur. Point de chasse, lutte ou battue qui ne furent couronnée par un autre succès que celui de voir dévorés ses assaillants. Triste période jusqu'au jour de l'appel à Yoata, magicien qui réussit à envoûter la bête par le doux son de sa flûte pour la conduire jusqu'au four spécialement construit pour la rôti.

La suite de cette histoire rocambolesque est loin d'être sans embûche et le sort du magicien bien peu enviable, ce qui explique sans aucun doute le retour du démon tous les vingt ans.

Il faut remonter à l'année 2008 pour sa dernière apparition et donc attendre 2028 pour qu'elle soit de retour... mais si l'on en croit la rumeur, l'attente l'a rendue plus affamée encore.

En conclusion, bien pire que le gel, la grêle ou le mildiou, voici que s'annonce la Vivre et qu'il nous faudra bien combattre... Tremblez pauvres gens, sa venue approche à grands pas.

Pour autant et en ce qui concerne les vigneron, nous voici à la peine car il ne nous reste que peu de temps pour construire un char qui, espérons-le, nous protégera de son courroux.

## LE SANG DE LA VIVRE ?...

Maintenant que le décor est planté et que l'avenir du triste animal est conclu, ne reste plus qu'à préparer de quoi célébrer la chose à la hauteur de l'évènement... Et quelle plus belle façon de couronner notre victoire que de boire le sang de ce vilain dragon ?

Métaphore vinique bien évidemment, le dit sang étant plus celui du pinot noir que celui de la bête. En revanche, si l'on tient compte de la durée d'élevage, du nécessaire temps de repos permettant au vin de se révéler et aux tanins de se fondre, ce sont les raisins de la présente vendange qui doivent servir

de base à la production de cette "Cuvée de la Vivre 2028". Comment, dès lors, embarquer tous les vigneron dans le projet, n'en favoriser aucun et les satisfaire tous, comment au mieux couvrir toutes les subtilités de notre belle AOC et malgré tout fournir une cuvée homogène... voilà un réel casse-tête.

Pour autant, si chacun fournit un ou deux rangs de vigne, que la vendange est réalisée par une équipe commune et que la vinification est assurée en un lieu unique sous le regard et la contribution de tous, il est à parier que la cuvée sera bien le reflet de nos terroirs mais aussi de nos vigneron, de tous nos vigneron et n'est-ce pas là l'essentiel ?... Comme, de plus, le millésime s'annonce à merveille, nous ne sommes pas à l'abri de faire un grand cru du premier coup !



## ET LE GOÛT DU RAISIN DANS TOUT ÇA ?...

Avez-vous remarqué comme il est amusant, dès lors qu'il y a dégustation, d'écouter la perception de chacun ?... On entend parler de fraise, de cassis, de mûre, d'abricot, de pruneau, de sang de bœuf, de tabac, de réglisse... et le raisin dans tout ça ?

Eh bien le raisin est une éponge et s'inspire de tout ce qui est à sa portée, de ce qui l'entoure, mettez une belle bouteille à côté d'un cageot d'oignons et vous aurez de l'oignon dans la bouteille... mais il s'agit là d'une bonne chose car c'est par ces déviations aromatiques qu'il se caractérise et caractérise son terroir... en revanche, pour le goût de souris, c'est autre chose.

En effet, certains arômes se développent naturellement, c'est le cas de la réglisse pour Gevrey-Chambertin par exemple et d'autres sont le résultat de défauts comme le fameux goût de souris résultant souvent d'une hygiène non maîtrisée lors de la vinification ou d'un manque de soufre... et voilà que la fameuse acétyltétrahydropyridine fait sa triste apparition (on ne vous en voudra pas trop si vous oubliez de mentionner son nom en dégustation) mais sachez simplement que ce composé est produit par certaines bactéries lactiques et que nous ne sommes pas tous sensibles à sa présence... certains d'entre nous aimeraient donc les souris.

## SERIONS-NOUS TOXIQUES ?...

Revenons sur l'édito du BIVB Info N°1549 car il est plein de bon sens. En effet, si l'on s'évertue à rechercher l'infime, la trace de quoi que ce soit dans n'importe quel élément, on finira bien par le mettre en évidence...

Ainsi, si vous mangez des amandes amères, des noyaux d'abricot ou encore du manioc, on pourra mesurer la présence de cyanure dans votre corps or tout le monde sait qu'il s'agit là d'un poison des plus violents... de même, on trouvera des sulfites et tout plein d'autres abominations dans le vin y compris de l'alcool. L'argument est recevable et nous devons donc faire amende honorable, nous vous empoisonnons un peu plus tous les jours. Il serait donc prudent d'arrêter également, le tabac, l'avion, la voiture, le métro (bien pire encore compte tenu de la concentration de particules), le gras, le sel, le shampoing et même l'eau minérale...



## IN VELO VERITAS...

Voilà bientôt trois mois déjà, une folle idée est devenue première et une première qui appelle une suite. La date n'est pas encore arrêtée mais on y travaille et nul doute que la prochaine Dépêche, peut-être la suivante, vous permettra de bloquer vos agendas.

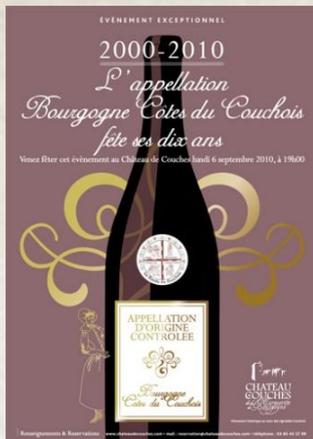
Une cinquantaine de participants cette année que nous espérons voir décupler l'an prochain, une cinquantaine de passionnés et de mordus que nous espérons accueillir à nouveau mais avant tout de la bonne humeur à revendre et quelques beaux fous rires. L'élégance se marie si bien avec deux roues que l'effort ne transpire point malgré quelques premiers kilomètres bien douloureux... alors si l'aventure vous tente, pourquoi ne pas céder à cette folie ?...

## NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Nous aurions pu vous proposer de profiter de l'été pour aller découvrir le berceau de l'histoire du vin mais la zone n'est pas très accueillante à ce jour, nous aurions pu vous proposer de parcourir nos latitudes à la découverte de nouveaux espaces mais l'accueil à l'ouest comme à l'est reste des plus mitigés. Nous ne vous inviterons pas non plus à ouvrir les médias...

En revanche et c'est assez rare pour le signaler, nous vous invitons à rendre visite aux vignerons car le millésime s'annonce bien et nombre de nous se réjouissent plus que ne se plaignent... Alors, pour une fois, pourquoi ne pas partager cet enthousiasme car ça fait du bien un peu de bonnes nouvelles !





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

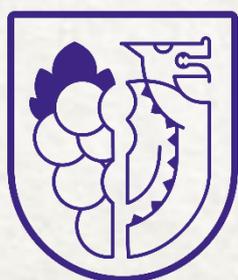
Très bel article que celui de Jacques Dupont dans Le Point du 7 Juin dernier, "Un Bourgogne caché" qui met en avant l'histoire de notre vignoble mais aussi et surtout la qualité de nos vins et notamment des blancs...

Des 14, des 15, des 16/20 et je ne risque pas d'être taxé de partialité ou encore de petits arrangements puisqu'aucun des blancs de mon domaine ne paraît dans la liste... force est donc d'admettre que le Couchois fait bon et fait bon dans sa globalité. N'est-ce pas là toutes les caractéristiques d'une appellation d'origine contrôlée... Histoire, qualité et typicité ?

## ET N'OUBLIEZ PAS...

... que l'important, c'est vous. Pour avancer, nous avons donc besoin de votre énergie, de votre savoir, de vos opinions mais surtout de votre appréciation. Cette lettre d'information est faite pour cela alors n'hésitez pas à faire part de vos avis, propositions, remarques ou 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 du Couchois.

Voilà bien une initiative qu'il convient de saluer, chapeau bas monsieur le facteur. Un simple T-Shirt, deux mots barbouillés dessus et voilà le moyen de sensibiliser toute une jeunesse en manque de repères : "Tous arbitres". Tant il est vrai de l'avenir (le leur comme le nôtre d'ailleurs) est entre leurs mains. Donnez-leur un marteau et ils saccageront, donnez-leur des responsabilités et ils les assumeront. Mais au final, si tout ça n'était pas simplement de l'encadrement ?... Autrefois aux champs avec les parents, aujourd'hui dans la rue ou sur les réseaux sociaux, les temps changent, souvent en mieux mais il est parfois bon de rappeler quelques fondamentaux comme l'arbitrage entre bon grain et ivraie par exemple.



CÔTES DU  
COUCHOIS