



REVENONS-EN AUX FONDAMENTAUX...

Le chantier, qui ne le sera bientôt plus à la vitesse où l'ouvrage avance, est à observer 46° 53' 19,7" Nord et 4° 35' 31,0" Est. Une "Cadole" faite dans la plus pure des traditions, taillée pierre par pierre et montée à la seule force du poignet... Un travail de titan mais un rendu qui traversera les siècles tel un temple en l'hommage du travail intergénérationnel qu'est celui de la vigne.

Et en parlant de vignes justement, la parcelle présente à gauche sur la photo est conduite en échalas, ce qui était la norme en Bourgogne avant le phylloxéra, bien avant le palissage et la mécanisation, une conduite où chaque pied dispose de son tuteur, son totem en l'hommage à Bacchus...

Mais ce que nous transmet la photo est bien plus fort encore car à côté de Laurent, il y a Gilles, son père... et avant Emile, le grand-père puis ce sera le tour des enfants, petits-enfants... et la Cadole sera toujours là.

En effet, si l'on bâtit sa notoriété sur ce que l'on produit, la postérité se fonde sur ce qu'on laisse derrière soi... Pierres ou domaines...

L'histoire de la Bourgogne est magnifique, faite de coups d'éclat et de petits riens, de grands crus et de vins plus modestes, de chantiers aux allures pharaoniques comme le Clos de Vougeot et de jolies petites cadoles.

Mais l'essentiel est avant tout de bâtir pour ceux à qui l'on veut transmettre, d'apporter sa pierre à l'édifice comme le dit l'adage...

QUE D'EAU, QUE D'EAU...

Certes, la logique n'est pas vraiment intuitive car utiliser de l'eau pour éviter le gel et le faire, qui plus est, dans un vignoble où l'irrigation n'est pas vraiment coutumière pour ne pas dire totalement interdite, a de quoi surprendre...

Pour autant, quand la température descend sous la barre du zéro, l'eau gèle autour du bourgeon et en passant à l'état solide, libère sa chaleur de fusion. La précieuse pousse est alors maintenue autour de zéro degré alors que l'air ambiant peut approcher les -10° par exemple... la récolte est sauvée. Alors bien évidemment, on en voit déjà qui se dressent en invoquant le gaspillage d'une ressource rare mais de la bougie où de l'eau, quelle option agresse le moins Dame Nature, voilà une vraie question.



Et l'eau, justement, parlons-en. La moyenne des précipitations en Bourgogne se situe aux alentours de 750mm soit 750 litres d'eau par mètre carré et par an, ou autrement dit, 7 millions de litres à l'hectare en regard d'un asperseur qui peut sauver tout un millésime... difficile de faire plus économique et plus naturel. Seul hic, il faudra que les mentalités changent et que les solutions deviennent accessibles aux producteurs plus modestes. On en reparle dans vingt ans ?...



BIENVENUE, TOUT SIMPLEMENT...

C'est toujours un plaisir que d'accueillir de nouveaux acteurs dans le Couchois, preuve que notre terroir séduit et que notre avenir se construit jour après jour.

Laissons donc à Arnaud de Saint-Trivier qui vient tout juste de reprendre 3,80ha dans les Bois de Bouhy le plaisir de se présenter à nous "Profondément ancré en Bourgogne par la famille et le cœur, j'ai de nombreux souvenirs d'enfance dans le Couchois où le rythme régulier des vacances nous ramenait au pays où se mêlent le pinot noir et la blanche charolaise. Après une formation d'agronome, malgré un grand-père puis un oncle et maintenant un cousin, tous vigneron, les chemins de la vie professionnelle m'ont mené dans l'univers des plantes médicinales, des huiles essentielles et de la phytothérapie.

A la tête d'une PME qui formule et fabrique des compléments alimentaires, il m'a fallu mettre de côté durant de longues années, cet appel de la vigne qui, petit à petit, a ressurgi... inexorablement car on ne change pas le sang qui coule dans ses veines. Longtemps en recherche, l'occasion s'est présentée de reprendre une vieille parcelle de vignes dans les magnifiques marnes bleues que composent les Bois de Bouhy. Avec passion et patience, j'entreprends sa restauration grâce aux conseils et compétences de ceux qui m'entourent, notamment Leandro, Audrey, Sébastien ou Jean-Christophe. Pour l'instant, je me concentre essentiellement sur la vigne en espérant plus tard pouvoir toucher à la joie de produire, de vinifier et d'élever mon propre vin... un long chemin d'apprentissage et d'humilité mais un parcours au combien formateur et gratifiant".

ENCORE FALLAIT-IL Y PENSER...

Nous vous accueillerons le 1^{er} et 2 août prochain pour la 25^{ème} Ronde du Couchois, un évènement créé tout juste au lendemain ou plus justement l'année ayant suivi la reconnaissance de l'AOC Bourgogne Côte du Couchois...

Un battement de cil à l'égard de l'histoire de nos vignobles mais une génération quand même car ce sont 26 années qui se sont écoulées depuis ce tournant historique... Un quart de siècle durant lequel les anciens sont partis ou transmis, durant lequel les jeunes ont pris le relais en maintenant le savoir-faire et la tradition, en apportant leurs nouvelles compétences, en s'adaptant aux marchés et au dérèglement climatique... car bien loin de laisser au temps le triste rôle de l'érosion et du déclin, les Côtes du Couchois rajeunissent et font preuve d'un rare dynamisme. Promesse qui n'aurait aucun sens si elle ne savait honorer ses racines et notamment Daniel Pichard à qui nous devons justement l'idée de notre fameuse Ronde du Couchois... Alors, cette année encore, venez nombreux.



IN VELO VERITAS...

Si le vélo naît avec la "Draisienne" du fameux baron Karl Drais, c'est à Pierre Michaux et son fils Ernest qu'il faut attribuer la primauté avec leur atelier de construction des premiers vélocipèdes à pédales...

Paris d'abord, puis ce sera Saint-Etienne qui reviendra la capitale de la petite reine grâce à son savoir-faire métallurgique dès les années 1880 mais la Bourgogne n'est pas en reste avec la fondation de Terrot et Cie en 1887 à Dijon, une filiale d'une entreprise de mécanique textile qui se lancera dans la fabrication de vélos dès 1890 faisant ainsi de la marque Terrot l'un des pionniers du cycle et une fierté nationale pour Dijon et plus généralement la Bourgogne... Raison amplement suffisante pour offrir leur billet à ceux qui chevaucheront un Terrot de plus de 100 ans.

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

L'adage dit qu'il vaut mieux être en avance qu'en retard et il est de plus fort probable que l'émission de la Dépêche d'Août soit postérieure à La Ronde du Couchois à laquelle nous tenons tant...

Dans un avenir plus lointain et compte tenu du passage de la fleur, il est fort probable que les vendanges débutent avant la rentrée des classes, ce qui devrait permettre à nos plus jeunes de découvrir cette folle ambiance, de donner un coup de main et, pourquoi pas, de participer à leur première paulée (c'est un souvenir magique lorsque l'on a 10 ans)... Puis l'automne pointerait son nez vous permettant de vous entraîner pour In Velo Veritas.





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

Il aura fallu onze ans, des centaines de carottages, neuf fosses, la cartographie et l'analyse des sols du Couchois, des milliers de lignes d'écriture, des tas de feuilles et des réunions à n'en plus finir, des audits, des allers-retours, votes et commissions, des moments de doute, d'angoisse ou de solitude...

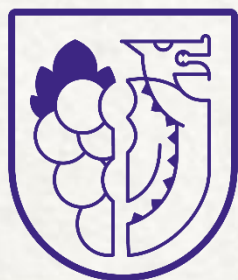
Et puis, au bout de ce long tunnel, en ce jour béni du 18 juin 2026, la sentence est tombée, par un vote à l'unanimité, les Côtes du Couchois Blanc sont enfin reconnus... enfin à l'issue du délai de la procédure nationale d'opposition qui est de deux mois. Nous n'attendons donc plus que vous pour fêter la chose.

A VOS PLUMES...

Comment évoquer la poésie sans faire belle place à celui qui, au travers de rustiques allégories, nous présente l'avarice ou l'orgueil, la futilité, l'impatience ou la bêtise de si belle façon, Monsieur Jean de la Fontaine bien sûr...

Pour autant, les écrits de notre champion de la métaphore se caractérisent tantôt par la douceur avec l'affirmation que "De tous les biens que la terre nous donne. Le vin est celui qui réjouit le mieux. Il chasse les soucis, il égaye les yeux. Et rend souvent l'humeur plus douce et plus bonne"... et tantôt plus acide comme dans l'ivrogne et sa femme... qui profite de son sommeil après une forte beuverie pour le transporter dans un caveau et lui faire croire qu'il est mort et arrivé dans l'au-delà. Le pauvre bonhomme, d'abord effrayé, retombe bien vite dans son penchant naturel dès qu'on lui offre à boire...

Une bien triste histoire et une morale sans appel : Chacun a son défaut où toujours il revient. Preuve évidente que l'excès, où qu'il se loge, est toujours néfaste et que seule la modération, bien que parfois difficile, reste de loin la meilleure façon d'aborder la vie... Merci infiniment Monsieur Jean.



CÔTES DU
COUCHOIS