



ET SI...

A vrai dire, le titre est aussi court que la promesse énorme... le risque de gel étant maintenant derrière nous, vos yeux aguerris auront bien évidemment remarqué l'inflorescence particulière qui peuple ce cep et surtout la charge de celle-ci, non moins d'une quinzaine de futures grappes de raisin si la suite se passe dans de bonnes conditions.

Bien évidemment, le risque de grêle est toujours présent et les médias se chargent d'ailleurs bien trop de sa promotion mais c'est ainsi, on aime le sensationnel et quelque chose qui se passe bien ne fait pas les choux gras de nos amis journalistes... c'est ainsi et c'est dommage car en ce qui nous concerne, on préfère de loin quand tout se déroule normalement et qu'un millésime s'annonce "juste" bien.

La fleur se passe à merveille sous un joli soleil et ayant devant nous une semaine de faible pluie, il est à parier que fécondation il y aura...

En conclusion, pas de gel, une belle charge et un risque de grêle historiquement faible dans notre belle région. Ne manque plus qu'un bel été sans canicule, une absence de mildiou et un très léger stress hydrique... nous serions comblés !

Alors, bien évidemment, ça fait beaucoup, mais à quoi sert le rêve si ce n'est pour rêver et puis, on n'est jamais à l'abri d'une bonne surprise.

Surprise que nous attendons tous car les stocks sont très loin d'être rassurants après un millésime bien pingre... et puis, il y a aussi la reconnaissance de nos blancs sur la table avec le probable appel d'air que cela causera, en bref, espérons...

LE PLAT-PAYS AUSSI ?...

Le drame ne se limiterait donc pas à la seule Félicie... la situation a tendance à se tendre un peu partout, y compris en Belgique, ce plat-pays pourtant ami de toujours de la Bourgogne.

En effet, une récente étude de 2024 fait état de chiffres que l'on peut interpréter de deux façons : L'une alarmiste avec la baisse constante de la consommation et l'autre plus optimiste bien qu'un brin utopique avec un pourcentage si faible

des consommateurs réguliers de Bourgogne (7% de la population adulte) qu'il ne peut que se relever, enfin espérons-le. Un marché où les vins tranquilles baissent de façon constante à hauteur de 4% par an depuis près d'une dizaine d'années mais où, à contrario, les bulles plaisent de plus en plus, Crémant compris... Une effervescence qui n'est pas sans rappeler l'indétrônable bière (73% de part de marché).

Pour autant, si la consommation globale périclète, certains canaux de distribution tirent bien mieux leur épingle du jeu comme les cavistes et surtout les achats directs en France... Un mode d'achat favorisant indubitablement les petits domaines ou les appellations touristiques et là, on est plutôt bien placé.



VENDRE OU ACCUEILLIR ?...

Voilà bien le genre d'interrogation de nature à causer plus que le doute chez nos amis vignerons qui, de génération en génération, pensaient naïvement que la production viticole devait suffire à nourrir famille et croissance...

Le pavé dans la mare a pourtant été jeté lors du "Sparkling Wine Forum" par une maison de Champagne qui, bien que produisant plus de 200.000 bouteilles par an (on aimerait en faire autant) a déclaré réaliser un meilleur chiffre d'affaires sur l'accueil que sur la vente... Mais finalement est-ce réellement aussi surprenant que cela si l'on combine deux courbes qui ont tendance à évoluer de façon opposée : D'un côté, celle de la consommation de vin en chute constante depuis des décennies et de l'autre, celle de l'écotourisme, du retour à la terre et aux valeurs vraies, celle de l'engouement soudain pour la ruralité qui amène citadins et curieux en nos vignes, en nos caves pour savoir comment on fait, comment on vit, comment on déguste, comment ceci et comment cela... Une

activité qui peut paraître très éloignée de notre vocation première, un cours de cueillette et de foulage aux pieds pour faire un ratafia qui sera bien loin de l'intérêt gustatif d'un grand Bourgogne mais qui rendra heureux les participants d'une expérience exceptionnelle à leurs yeux. Participants qui, ensuite, iront peupler les chambres d'hôtes, restaurants et, ce n'est pas exclu, repartiront avec quelques vins du domaine... Alors vendre ou accueillir, telle est la question, la réponse étant sans doute : Les deux !



QUEL CÉPAGE POUR DEMAIN ?...

Se tenait dernièrement à la Cité des Climats et Vins de Bourgogne, une table ronde : l'Aligoté, d'un passé glorieux à un avenir radieux ?

Car là est bien le sujet sur ce cépage souvent boudé... son origine, les sols qu'il affectionne, sa palette aromatique, n'est-ce pas plutôt par méconnaissance qu'on le néglige ? Une chose est en revanche certaine, ses origines sont les mêmes que celle du chardonnay, à savoir un croisement entre le Pinot et le Gouais... De fait, ne serait-il donc pas judicieux de revoir nos a priori d'autant qu'ayant une maturité plus tardive, notre pauvre délaissé s'adapte bien mieux au changement climatique et pourrait donc, à l'avenir, présenter des qualités que nous serions bien heureux d'exploiter. Certains d'entre nous prennent d'ailleurs déjà grand soin de la culture, de la vinification et de l'élevage de leurs aligotés, allant même jusqu'à produire des cuvées "fût de chêne", ce qui est loin d'être évident d'un point de vue économique compte tenu de la faible valorisation de ce cépage... mais temps comme opinions changent, alors ?



IN VELO VERITAS...

Nous en parlions en une de la dernière Dépêche mais la photo valait à elle seule un petit retour sur le sujet, à savoir In Velo Veritas et notre si gentille Colette avec un incroyable document entre ses mains.

A savoir la facture d'achat du vélo par sa maman au début du siècle dernier, bien avant les PDF ou la dématérialisation, vous dire si certains sont à ce point méticuleux et conservateurs. Mais, après tout, n'est-ce pas grâce à cette précaution que l'on arrive à retracer l'histoire, ô bien sûr, pas celle avec un grand "H" mais celle de tous les jours, de notre quotidien. Une étincelle d'un temps révolu mais encore bien présent dans les yeux pétillants de Colette... alors, pour le moins en ce qui me concerne, ce sera une joie de la retrouver l'an prochain.

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Voici donc l'été qui pointe son nez et le parfum des vacances qui se répand peu à peu dans les esprits mais aussi sur les cartes des restaurants. Tables et terrasses se garnissent d'une cuisine plus légère et les plats bouillants de l'hiver font place au tiède et au mi-cuit...

Excellente occasion de se donner rendez-vous avec un excellent Aligoté dont la fraîcheur surprendra sur un ceviche de bar ou une belle planche de charcuterie à moins que vous ne préfériez le fromage. Une belle occasion également de célébrer le Crémant et de tester la bulle dans tous ses états avec un trait de pruneau, de sureau ou en Spritz par exemple...





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

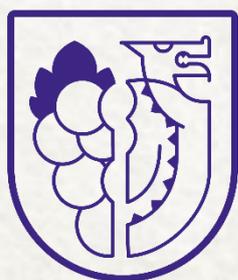
Il faut bien l'admettre, la fin avril avec ses vacances de Pâques et le mois de mai avec ses ponts ne constituent pas la meilleure période pour faire avancer les dossiers même si nous devrions très prochainement faire l'objet d'un bel article dans "Le Point" pour décrire et épauler notre démarche.

Pour autant, l'état d'avancement du millésime gomme quelque peu l'attente et redonne le sourire aux vignerons. 2025 devrait produire une belle vendange et sans doute un étalon pour la promotion de nos blancs que nous espérons très prochainement voir porter la mention "Côtes du Couchois".

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.

Admirez nos amis et remarquez la fierté qu'ils ont à poser en uniforme devant cette fourgonnette Citroën 2CV puis interrogeons-nous maintenant sur le reliquat de ces valeurs de nos jours, un temps où la force de l'habitude a tout gommé, un temps où l'appartenance à un corps d'état ou l'usage d'un outil ne fait plus rêver... Et pourtant, n'est-ce pas une raison de fierté que d'être au service de l'autre, d'arborer l'uniforme d'une profession, de faire de son métier une vie ?... Alors, bien évidemment dans le contexte actuel avec la surmédiation, l'excitation ambiante et l'absence de projection dans un avenir serein, tout le monde doute et finit par en oublier les fondamentaux. Dès lors, ne serait-il pas bon de remettre un peu de quiétude, de douceur et de bien être dans ce monde quelque peu bousculé, qu'en pensez-vous ?...



CÔTES DU
COUCHOIS