



TÉLÉPHONE MAISON ?...

Si le petit extra-terrestre que nous a présenté Steven Spielberg en 1982 était plein de promesses sur le devenir de l'humanité, sur la tolérance et bien que les "yeux" de la machine d'Exact Robotics semble s'en inspirer, il est raisonnable de se demander si les intentions de ces deux protagonistes que séparent plus de quarante années d'existence sont bien les mêmes.

En effet, si l'un accompagne l'adolescent vers l'âge adulte vers quoi le second accompagne alors le vigneron ?... Certes, il ne faut pas lutter contre le progrès et moins encore contre tout ce qui soulage le quotidien, qui se plaindrait à ce jour de la machine à laver ou du chariot élévateur ?

Pour autant, un robot n'a pas d'âme, de ressenti, il n'arbitre pas et se contente d'exécuter le code qu'un ingénieux ingénieur a placé en lui. Il n'aime pas sa vigne et avance mécaniquement jours et nuits sans fatigue, sans notion d'effort...

Finalement, c'est un peu comme le débat sur les vignes hautes ou basses, un cruel dilemme entre productivisme et tradition, entre volonté de tout optimiser et désir de faire de l'art.

Pourquoi alors ne pas pousser le raisonnement encore plus loin en équipant la bête d'une tête de vendange, d'un pressoir et, enfin, d'une unité d'embouteillage... un petit train de la vigne que l'on commanderait depuis une console de jeu ?

La modernité a du bon mais, à l'excès, ne risque-t-elle pas de nuire à la réalité même de ce que nous sommes, à savoir des artisans de la terre et des producteurs de vins de caractère ?

PLUS GUÉMENOISE QUE VIROISE...

L'amateur averti aura bien évidemment compris qu'il s'agit là d'andouille mais peut-être moins du coup qu'il s'agit également du nom d'un endroit où la cuisine d'inspiration bretonne est sublimée par son chef Jean-Pierre.

L'andouille donc, charmant restaurant à Puteaux qui présente l'immense avantage, en dehors de l'excellence de sa cuisine, de proposer des vins des Côtes du Couchois à sa carte, fait notable et suffisamment rare pour que la Dépêche en fasse

écho... Une belle table donc à découvrir avec une carte créative où l'inspiration et la saisonnalité ont une belle place même si le "Kouign Amann" reste gravé au menu mais, finalement, n'est-ce pas un bienfait que le respect des traditions... nous en parlions justement précédemment.



Un bel endroit où se restaurer avec gourmandise et assurément une belle table où l'on peut avoir le plaisir d'accompagner ses plats avec un vin des Côtes du Couchois comme chez Canaille à Boulogne-Billancourt, le Domaine de Rymka plus près de chez nous et sans doute tellement d'autres... Alors, à l'occasion de l'un de vos déjeuners ou dîners, n'hésitez pas à prendre en photo votre bouteille et nous l'adresser (la photo) afin que nous puissions toucher un mot sur le lieu qui met en valeur nos vins, une juste courtoisie car il faut savoir aussi mettre en valeur nos ambassadeurs.



51°50' NORD, 5°52' EST...

Bien loin donc de nos 46°87' où pourtant il fait déjà très froid l'hiver. Cap au nord à environ 700km, vous êtes les bienvenus dans le vignoble néerlandais de Nijmegen qui sert d'écrin à notre chère Marleen Heybroek-Van der Spank, fière de nous présenter son diplôme d'œnologie récemment obtenu.

Une fierté que nous partageons avec la plus dynamique des ambassadrices de notre belle appellation au pays des tulipes et des moulins... Bravo à toi Marleen.

Mais puisqu'il est question de vignobles "au Nord" amusons nous avec celui, expérimental, d'Olkiluoto en Finlande, sans aucun doute le plus septentrional de tous, situés à 61°14' nord même s'il convient de préciser que malgré le réchauffement climatique la petite parcelle est indirectement chauffée par la centrale nucléaire située à proximité. Plus raisonnablement

et surtout disposant d'une réelle exploitation commerciale, citons le domaine Lerkekåsa Vingård situé près d'Østlandet en Norvège à l'incroyable latitude de 59°40' nord où pourtant il se produit également des vins rouges à base de cépage Solaris, Rondo ou Léon Millot mais également de Hasansky Sladki, un cépage noir d'origine russe, le préféré du propriétaire des lieux, mais dont la maturation reste difficile sous ce climat pour le moins extrême... Un vignoble où la température hivernale moyenne se situe aux alentours de -6° avec des pointes à -25°... pas facile la taille avec des moufles.

TERRE D'ACCUEIL ...

Découvrir un nouveau terroir est toujours un sujet d'interrogation voire d'inquiétude car si la promotion de nos vins est à notre main, la capacité d'accueil dépend d'acteurs tiers.

Où bien déjeuner et dîner, où bien dormir et se reposer, être accueilli en ami plus qu'en client ?... Autant de légitimes questions qu'il convient bien de se poser avant de jeter son dévolu et accessoirement ses valises dans un lieu que l'on découvre...

Dieu merci, le Couchois n'est pas en manque en ce domaine et parmi les petits bijoux à découvrir, la Maison 1680 occupe une belle place, alors n'hésitez pas à y faire un séjour, la qualité du site et de l'accueil est garantie.



Et si le lieu est complet ou que vous préférez d'autres lieux, le Domaine Les Bertrands, le Château de Couches, Au Cœur d'Origny ou le Château de Montpatey sauront vous ouvrir grands les bras pour vous offrir le meilleur camp de base pour découvrir ou redécouvrir le vignoble des Côtes du Couchois, ses vins et ses paysages vallonnés où vignes et bois s'entremêlent...



IN VELO VERITAS...

Fort du succès de l'édition 2026, il semble nécessaire de lancer dès à présent les démarches pour 2027 et en premier lieu la réservation de la grande halle de Nolay tant l'ambiance qui y régnait le midi était réjouissante... rires et verres qui s'entrechoquent font bon ménage.

Pour rester dans l'ambiance et conserver cette intimité qui nous est chère, nous pouvons raisonnablement partir sur une jauge de deux à trois cents participants... Nous devrions donc ouvrir les réservations à la rentrée et travailler sur l'édition 2027 en prenant enseignement des quelques retours que nous avons eu. N'hésitez donc pas à faire part de vos propositions et remarques d'ici là afin que nous puissions faire de cette troisième édition un succès plus grand encore.

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Clairement vous donner rendez-vous pour avril 2027 est une bonne chose mais cela risque de faire un peu loin... Préparons plutôt l'été qui s'annonce en fanfare le 21 juin comme à l'accoutumé.

Pourquoi ne pas simplement fêter la fleur qui nous informera déjà très tôt de la date des vendanges à quelques jours près et probablement aussi de la générosité du millésime à venir. Si le doute vous envahit ou qu'il s'avère difficile de faire un choix, pourquoi ne pas jeter un œil sur le site Bourgogne-Tourisme qui propose la bagatelle de 10.480 manifestations sur le seul mois de juin, si vous ne trouvez pas votre bonheur dans tout ça, que faire...





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

Les bruits et indiscretions, supputations et autres rumeurs circulent bon train sans que rien ne s'appuie réellement sur les faits. Faisons donc sourde oreille à tout cela et notons simplement que la commission devrait probablement se tenir en juin pour statuer suite à la visite du CRINAO en avril..

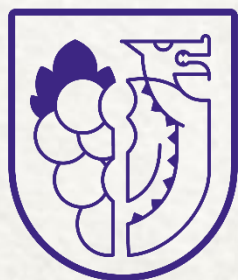
Croisons plutôt les doigts et voguons à nos affaires quotidiennes, d'autant que le travail ne manque pas avec ces sautes de chaleur et d'humidité faisant en quelques jours passer la vigne de novembre à juillet. Pour l'instant la vigne est belle et la charge prometteuse, contentons-nous déjà de cela.

A VOS PLUMES...

Affublé d'un physique peu gracieux, offrons-lui la beauté de sa représentation florale plutôt qu'une gravure qui, quand bien même élogieuse, ne serait faire de Pierre de Ronsard le dandy de ces dames...

En revanche et à l'inverse du pauvre corbeau élevé au statut de phénix des hôtes de ces bois par la vile flatterie de maître renard, le plumage de notre cher Pierre est bien en dessous de son ramage, surtout lorsqu'il évoque le vin comme étant symbole de plaisir, de jeunesse, de fête mais également de fragilité du temps qui passe avant que la vie ne s'évanouisse "Cueillez dès aujourd'hui les roses de la vie".

Un bien bel éloge à la fragilité de notre être tout comme la vigne qui, face au climat, est à peu près aussi démunie que nous... Quelques instants d'un bref souffle de vie, quelques pétales qui s'étiolent au fil des jours, quelques gouttes de nectar qui s'évanouissent en apportant de la joie et de la chaleur. Diantre, Pierre de Ronsard était donc dans le vrai, tout s'épuise, s'érode, disparaît avec une détermination céleste contre laquelle nous ne pouvons rien... en dehors de profiter du temps présent, alors, comme on vous y invite, cueillez dès aujourd'hui les roses de la vie !



CÔTES DU
COUCHOIS