



POUR L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS, C'EST TOUS EN BLANC...

Votre Dépêche (que nous espérons favorite) n'a pas pour destination de faire de la politique, point n'est donc pas question de rompre avec ce précepte sachant que le vin est de tous bords. En revanche, il convient dans le cas présent de remercier chaleureusement la prise de position de nos ministres, Marc Fesneau, Bruno Le Maire et Gabriel Attal, soutiens (probablement bien malgré eux) de notre cause.

En effet, tous trois signataires de l'arrêté ministériel du 30 janvier 2023 (NOR : AGRT2236276A), relatif à la modification des rendements butoirs de certains vins d'appellation d'origine contrôlée pour la récolte 2022... Voici que les Côtes du Couchois font leur apparition dans la colonne "Blanc". Signe prémonitoire ou volonté de nos ministres que d'appuyer notre démarche, nul ne le sait mais une chose est certaine, ce petit "tour de magie" mérite largement que l'on salue bien bas nos ministres.

Pourquoi, dès lors, ne pas faire de ce numéro de mars, un spécial "Blanc" d'autant que l'actualité tout autant que les soutiens œuvrent largement en faveur de cette reconnaissance...

Pour autant et même s'il s'agit bien évidemment d'une coquille, nous ne nous attendions vraiment pas à l'engagement du gouvernement.

A nous maintenant de nous montrer à la hauteur de l'espoir que nous portons en produisant des vins blancs d'une grande qualité pour un budget permettant au plus grand nombre d'en profiter.

Apprécions donc une dernière fois ce gentil coup de pouce de la providence et espérons qu'il soit le signe précurseur du Côtes du Couchois blanc.

UN SOUTIEN DE POIDS...

Dans le monde du vin, il y a évidemment les producteurs et consommateurs mais ce serait faire un raccourci bien rapide en omettant les négociants, les distributeurs, transporteurs et l'ensemble d'une chaîne de valeur fort bien hiérarchisée...

Tout en haut de cette chaîne, se situent les influenceurs comme on dit aujourd'hui, les Parker et consorts qui, plus souvent à tort qu'à raison d'ailleurs, apprécient et notent les vins en fonction de leurs goûts personnels... En revanche, il est une profession en contact direct avec le consommateur, dont la compétence est de présenter, d'accorder, de magnifier et de servir les vins que nous produisons. Cette profession est celle des sommeliers, les nobles et fervents défenseurs de notre savoir-faire et de nos traditions.



Quel plaisir et honneur dès lors de voir la Sommellerie de Bourgogne représentée par son président Philippe Meyroux soutenir notre démarche de reconnaissance de l'AOC Côtes du Couchois blanc. Une preuve supplémentaire, comme s'il était besoin de le rappeler, du rôle fondamental du sommelier dans la découverte et la promotion des vins depuis les plus modestes aux plus prestigieux, en ne se souciant que d'une chose, le plaisir qu'il offrira à son client dans l'expérience de dégustation...



EN ATTENDANT LA MOITIÉ...

Traditionnellement rouges, les Côtes du Couchois peu à peu blanchissent en un lent mais inexorable mouvement de plantation qui s'est accéléré depuis l'obtention de l'AOP en 2000 (est-ce encore un signe prémonitoire) ?

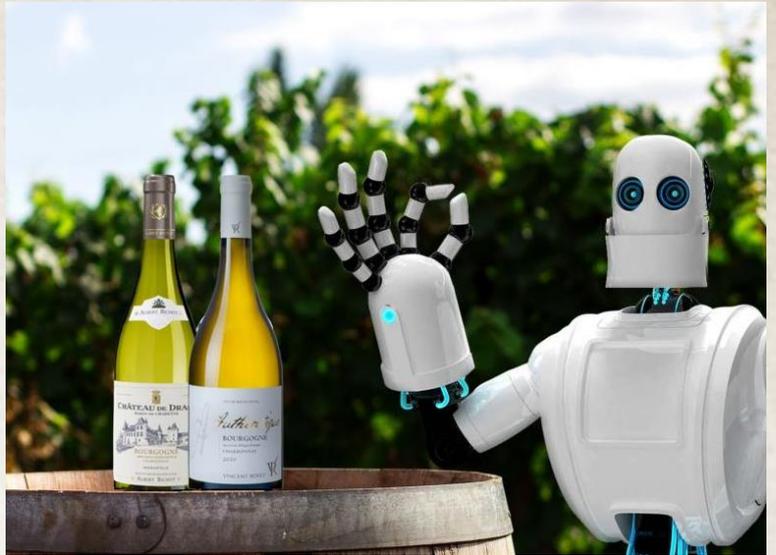
Toujours est-il que les chiffres ne mentent pas ; Durant la période 1960-1979, des raisins blancs ont été plantés sur 22 parcelles totalisant une surface de 3,94Ha, durant les 20 années suivantes, 66 parcelles se sont converties au blanc pour une surface totale de 13,04Ha alors que depuis 2000 à nos jours, soit à peu près la même période, le nombre de parcelles a bondi à 145 et la superficie à 24,41Ha totalisant ainsi plus de 41Ha de production de blanc soit quasiment 20% de l'aire reconnue en appellation.

Alors... Verre à moitié vide ou verre à moitié plein ?... Quelle importance après tout ?... Ne serait-il pas simplement bien assez rempli pour prétendre à une réelle existence d'une "culture" du blanc dans le Couchois sachant que nos voisins directs disposent d'un ratio bien moins important (3% de la superficie pour les Maranges et 11% pour Santenay) sans que cela n'ait empêché, à juste titre d'ailleurs, la qualification en 1^{er} Cru d'une partie de la production. Comme quoi, il est possible de faire excellent avec peu de surface, pourquoi ne serait-il alors pas envisageable de faire simplement très bon avec autant de capacité ?

TOUT N'EST QU'ALGORITHME...

Pour les amateurs de technologies, fort est à parier que le phénomène ChatGPT n'aura pas échappé à votre attention. Ce que nous ignorions par contre est que l'algorithme qui génère les réponses est également fervent défenseur de la cause viticole...

En effet, posez-lui donc la question : Health benefits of white wine ? (Notre ami est plus loquace en anglais)... La réponse réjouira les vignerons tant du point de vue médical que du point de vue commercial en signalant qu'une consommation raisonnée est largement recommandée mais en fixant les limites du raisonnable à 45cl par jour pour un homme adulte... soit environ 220 bouteilles par an, voilà une bonne nouvelle !



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

C'est un 30 août, en 1966 que notre personnalité du mois voit le jour à Montpellier. Entrepreneur né, il fonde à tout juste 19 ans, sa première entreprise (export de produits de luxe destinés au marché chinois), mais c'est en 91 que la révélation arrivera avec la fondation du Wine & Business Club.

Animateur de talent, auteur de guides et de livres dont l'énorme "Ils vont tuer le vin français", notre petit-fils de vigneron catalan n'a de cesse que de parler networking et vin dans la presse tout autant qu'à la radio et notamment lors de la célèbre émission "Invino" qui a récemment offert un temps de parole à Antonin Lacour, vigneron de notre belle AOC... Quelle belle tribune donc que celle offerte à l'occasion par Sud-Radio et quelle agréable attention que de mettre en avant les Côtes du Couchois, alors, au nom de tous, un grand merci Alain Marty.

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

S'il est une date attendue avec impatience par la profession, c'est bien celle du 1^{er} mars qui sonnera le coup d'envoi des ventes du millésime 2022. Après les ravages de 2021 sur la disponibilité de nos vins, voilà enfin venue la date bénie qui nous permettra de réassortir nos étalages et supprimer le vilain mot "rupture" de nos tarifs...

Mars signifie également la fin de la taille et vous aurez plaisir à voir la vigne encore nue de feuille sur une terre fraîchement amendée dans l'attente du printemps... l'occasion également d'aller goûter sur fût les vins de garde dont l'élevage durera encore de longs mois avant la mise en bouteille.





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

Que dire de plus si même les ministres et la sommellerie bourguignonne se rallient à notre noble cause... pour autant, il est vrai qu'à l'époque déjà, lors de la demande d'AOC pour les rouges, une étude de la CAVB avait pointé du doigt la parfaite adéquation de notre terroir avec la production de blanc.

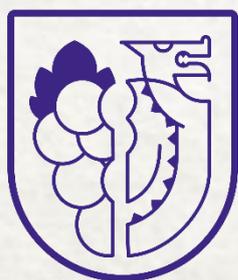
Reste en revanche une question qui nous taraude : Si tant les institutions que les sachants, les consommateurs que nous accueillons tous les jours ou les grands de la distribution plébiscitent nos vins blancs, pourquoi est-ce dont si difficile de le reconnaître une bonne fois pour toutes ?

ET N'OUBLIEZ PAS...

... que l'important, c'est vous. Pour avancer, nous avons besoin de toute 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 et l'attractivité de notre belle région.

Après nos ministres, voici nos institutions qui emboitent le pas avec notre traditionnel postier qui va bientôt lui aussi se mettre au blanc (d'où l'exceptionnelle mise en page d'une photo en couleur pour ce numéro).

Il faut dire que le blanc va si bien à tant de choses, signe de pureté, lumineux et neutre à la fois il prend toute sa valeur lorsqu'il passe de couleur à breuvage offrant dès lors une multitude de tonalités, de saveurs, puissant ou aérien, sur le fruit ou le caillou, toujours à sa place sur la table pour accompagner un apéritif, une charcuterie ou un fromage... Si le plaisir devait se rebaptiser, nul doute qu'il choisirait de s'appeler Bourgogne blanc alors comment ne serait-ce que penser qu'après tant d'efforts pour élever les nôtres, nous ne soyons pas clairement engagés dans une démarche de reconnaissance des Côtes du Couchois blancs ?



CÔTES DU
COUCHOIS