



EN PRÉMICES AUX CLIMATS...

N'y voyez pas ici l'annonce de l'arrivée du printemps ou de tout autre évènement climatique, c'est au sens bourguignon que le terme "Climats" est employé dans ce titre et plus exactement le pourquoi d'un climat, c'est-à-dire sa dépendance directe au sol. En effet, un même raisin ne donnera assurément pas le même vin selon qu'il est sur un sol gréseux, une marne ou de la roche calcaire, suivant qu'il est à l'est ou au sud, dans une bassine ou à flanc de coteaux...

Mais ce "Climat" n'est pas tombé du ciel, il s'agit juste d'un recensement ancien de parcelles à qui l'on a donné des noms et reconnu des qualités, la logique de climats existe donc partout et s'il convient de saluer l'inscription au Patrimoine de l'Unesco de ceux de Côte d'Or, il ne faut pas pour autant oublier qu'on les retrouve partout y compris en Côtes du Couchois.

Parcelles aux doux noms évocateurs : les Soleils, Sous le Clos, les Baumes... avec à chaque fois une typicité bien particulière, de la terre, des cailloux, une orientation, une inclinaison, l'eau, le vent et la chaleur, tout s'imbriquant pour donner au lieu un goût inimitable à son raisin, à son vin.

Dès lors, pourquoi ne pas en tirer parti et produire le vin que le terroir sublime ?... Les blancs ici, les

rouges là, la délicatesse sur cette parcelle et les tanins sur une autre, le fruit de ce côté et la fleur à l'opposé... Un nombre de combinaisons quasi-infini d'autant qu'il faut ajouter à cela, la patte du vigneron et le mode d'élevage... fabuleux !

De plus en plus de vigneron de notre belle AOC des Côtes du Couchois s'orientent vers un travail parcellaire... en prémices aux climats, allez savoir.

AVEC OU SANS ALCOOL ?...

Phénomène de mode ou vague de fond, seule l'histoire le dira, en revanche, si les techniques semblent simples et plutôt naturelles à l'image de l'évaporation ou de la filtration, elles posent un réel problème...

La simple idée de chauffer un vin à 30° pour le mode évaporation ou de jouer avec le principe d'osmose inverse sur la filtration (les filtres sont si fins qu'ils séparent les composés en fonction de leur taille moléculaire) a de quoi laisser perplexe... un simple filtre à plaque un peu serré vous laisse un vin totalement plat et décharné et que dire d'un vin "cuit" ou de tout espoir de conservation dans le temps si l'alcool n'est plus présent dans la bouteille... par quoi le remplacer surtout ?

Mais en dehors de ces considérations bassement matérielles et ô combien chimiques, reste le sujet de fond et le renvoi aux latinistes "in vino veritas" alors si le vin ne désinhibe plus, ne permet plus de voir rire tante Georgette ou danser papy René, ne permet plus de refaire le monde à la fin du repas et faire en sorte que Benjamin va enfin oser demander sa main à la petite crémière, à quoi bon faire du vin ?



LE VIGNOBLE S'ÉTEND...

En ces temps de troubles, de croissance en berne ou de grogne agricole, dans un contexte aux cours anormalement bas et à la tension internationale de plus en plus pesante sur nos vins, l'optimisme reste une valeur refuge et la foi en son terroir un trait de lumière dans la sombre nuit de la morosité.

Comment ne pas alors se réjouir de voir un fils, un petit-fils reprendre en main guère plus d'un arpent de vignes, chiner et regrouper çà et là les droits de plantation suffisants et faire jaillir de terre quelques pieds de pinot noir afin de produire les "Côtes du Couchois" qui feront la fierté de la famille, honorant la table des grandes occasions. Car si les temps ne sont pas vraiment cléments à notre égard, s'ils sont durs pour les petits domaines, reste une valeur qui nous incite à ne jamais baisser les bras, celle qui fait de nous des vigneron, cette force qui nous

pousse à sans cesse travailler la terre, le bois, le fruit puis son jus pour en faire bien plus qu'un aliment ou un produit marchand. Voir qu'il existe encore des personnes capables d'investir et de s'investir sur nos terroirs nous donne du baume au cœur et démontre bien que la valeur d'un vin ne s'apprécie pas à son pédigrée ou à son étiquette (la grande sur la bouteille ou la petite sur le rayon) mais bien à l'amour que l'on a mis dedans et à la qualité des gens avec qui on le partage... Nul doute que les premières bouteilles de Jean-François Bataillard vaudront bien plus que tous les grands crus du monde...

VOUS AVEZ DIT PERMIS ?...

Quel bonheur que le permis, celui qui ouvre les portes du voyage bien évidemment ou celui, plus confidentiel, qui ouvre les portes du terroir et plus particulièrement celles du Couchois... car connaître le lieu ne signifie pas connaître l'histoire, les anecdotes voire plus simplement ce qui s'y produit.

L'appellation se lance donc dans un projet d'ambition, à savoir réaliser un fascicule de quarante questions pour tout comprendre sur nos vins et terroirs... un "Permis des Côtes du Couchois" qui offrira à qui veut se prêter à l'exercice, la folle aventure de découvrir cette jeune AOP page après page, question après question, l'objectif est qu'il soit ludique et gratuit alors vraiment, pourquoi s'en priver ?



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Permettons-nous un bon dans le temps avec une personnalité du mois née le 28 septembre 1924 à Saint-Maurice les Couches dans une famille de vigneron à l'image des Dessendre, Gadant ou Picard mais qui va préférer l'industrie à la culture...

C'est à l'âge de 40 ans que notre illustre entrepreneur va créer en région parisienne la société "Robot-Coupe" qui lancera sur le marché le premier préparateur culinaire. Avec le succès vient la décentralisation en Bourgogne à Montceau-les-Mines où les lignes de production emploient toujours plus de 200 personnes à ce jour. Puis en 1969, ce sera le coup de génie avec le Magimix qui va conquérir la cuisinière américaine avant de s'imposer en France, preuve que l'industrie a toute sa place dans notre beau pays... Alors, puisqu'il n'est plus possible de le faire de vive voix depuis ton départ en 2007, bravo à toi (par écrit) Pierre Verdun !

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Le principal rendez-vous du mois de mars a frôlé la relégation en avril avec Pâques qui tombe le 31. Mais qu'à cela ne tienne, il va tout de même rester les chasses aux œufs, l'arrivée du printemps et bien sûr la Saint Patrick et la bière qui coule à flots le 17...

En conséquence et privilégiant toujours notre production, sachez que si les panses de brebis ne font pas vraiment bon ménage avec les pinots noirs, le petit arôme cacao qui se dégage sur certains millésimes 2020 fait merveille avec les desserts chocolatés. D'autre part, quoi de mieux que quelques bulles pour fêter l'arrivée de la plus belle saison, celle du renouveau ?





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

Il convient parfois de faire amende honorable de ses écrits, en conséquence il semble important de vous faire part de la remarque adressée par le syndicat des Bourgognes avec un certain agacement : "Il ne s'agit pas d'un retour à la case départ mais juste certaines précisions à apporter pour permettre une présentation au CRINAO (Comité Régional de l'INAO)"

Le dossier Bourgogne-Dijon venant juste de recevoir ce fameux Graal, prions pour que le dossier Côte du Couchois Blanc lui emboîte le pas avec le même succès... après il faudra monter au national, de quoi vous écrire encore un peu.

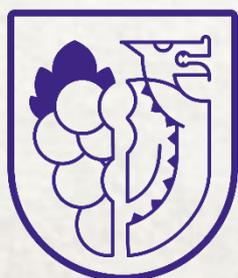
ET N'OUBLIEZ PAS...

... que l'important, c'est bien vous. Pour avancer, nous avons besoin de 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 mais aussi l'attractivité de notre belle région.

S'il est une chose que la technologie n'est pas près de remplacer, que la dématérialisation et les réseaux sociaux sont bien incapables d'égaliser... c'est bien sûr la délicate et désuète lettre parfumée. Tombée dans l'oubli avec la violette, le zest de citron ou la feuille de basilic qu'elle cachait en son sein quand il ne s'agissait pas du fougueux baiser qu'une bouche aimante avait imprimé sur le papier déjà imprégné du parfum d'une belle éloignée par la guerre, le travail ou que sais-je encore... Un simple petit rectangle de papier qui ne sonne pas, ne s'échange pas dans l'immédiateté mais que l'on prend le temps d'écrire, de poster et surtout d'attendre avec une joie d'autant décuplée lors de sa distribution, juste le temps que le parfum se diffuse et que le désir naisse.



Un Instagram augmenté en quelque sorte avec le graphisme d'une écriture en guise de certificat, deux trois fautes d'orthographe çà et là prouvant l'absence de correcteurs automatiques et l'odorat en plus, un original à chaque fois plutôt qu'une copie numérique et des petits cœurs dessinés partout si ce n'est l'empreinte de main du petit-fils... Sincèrement qu'attend-on pour s'y remettre ?



CÔTES DU
COUCHOIS