



ENTRE FJORDS ET MONTAGNES...

Mondialement réputée pour ses fjords, excavations creusées par la fonte des glaciers au cours de la période glaciaire (le plus grand étant le Sognefjord qui pénètre jusqu'à 204km à l'intérieur des terres), la Norvège eut son apogée sous le règne d'Haakon IV (1204-1263) avec un empire s'étendant depuis l'Islande jusqu'au Groenland... aujourd'hui le "Pays du soleil de minuit" est riche de gaz et de pétrole.

Ce que l'on connaît moins en revanche est l'engouement de la Norvège pour la grande cuisine avec l'impressionnant nombre de 19 restaurants étoilés pour un pays qui ne compte guère que 5,6 millions d'âmes soit un étoilé pour 300.000 personnes (à peine trois fois plus que le champion du monde de la gastronomie... la France).

Et ce que l'on sait encore moins est que nos amis étoilés norvégiens apprécient les vins des Côtes du Couchois... au point de venir nous rendre une petite visite en ce beau mois de septembre.

Visite des caves, des vignes, dégustation et bien entendu moment de convivialité autour d'un petit mâchon, histoire de ne pas faire oublier que notre Bourgogne est aussi une terre de gastronomie.

Le charolais était donc à l'honneur tout comme les vins de notre belle AOC, le soleil était lui aussi de la partie pour magnifier nos coteaux et bien qu'une bouteille d'eau squatte le premier plan, je peux vous assurer qu'un norvégien ne suce pas que de la glace...

Joli moment de convivialité et belle promotion pour une petite AOC qui monte, qui monte...

PETIT COURS DE CHIMIE...

Pour simplifier chiffres et calculs, disons juste qu'il faut environ 17g de sucre dans les fruits pour produire 1° d'alcool grâce à l'action des levures... En d'autres termes, la performance de la levure est essentielle, mieux elle travaille et plus elle convertit le sucre en alcool. Il est donc essentiel que madame soit au confort, au froid elle s'assoupit et à plus de 30°, elle meurt... la bande d'efficacité est étroite.

Entrent autant en jeu les acidités tartriques, maliques et la redoutable acidité volatile qui s'exprime en gramme par litre d'équivalent H_2SO_4 (l'acide sulfurique rien de moins) et transforme le vin en vinaigre si on la laisse galoper... l'idéal étant d'avoir un Ph global compris entre 3,2 et 3,4 avec une "volatile" inférieure à 0,5. Enfin, il convient de surveiller la couleur et le taux d'azote ou de potassium.

En conclusion, on peut voir le vin par le prisme du sacré, la main de Dieu posée sur la nature ou celui de la science, la seconde option est un fait mais la première tellement plus agréable à imaginer...



QUI PARLE ENCORE D'ÉTÉ INDIEN ?...

Certes, dérèglement climatique il y a mais avouez quand même que le millésime 2023 renoue pour le moins avec la tradition : Un hiver froid avec un démarrage tardif de la végétation, un bel été indien et des vendanges qui se finissent tranquillement à la fin septembre... Pour autant, il convient d'admettre que l'été indien avait plus l'allure d'une arrière-saison saharienne qu'autre chose avec des températures léchant les 40°.

Pour preuve, ces quelques raisins de tête de rang qui ont eu la mauvaise idée de présenter leur peau au soleil et qui, à défaut de crème solaire, ont bronzé plus que de raison... et dire que l'on craignait tous une répétition des millésimes 2011 ou 2017. Vague de chaleur donc qui, du 1^{er} au 11 a cuit les vignes mais a surtout contribué à une nette élévation des sucres, mûrissement, concentration allant jusqu'à dépasser les 14° sur certaines parcelles des Côtes du Couchois... les trombes d'eau des 16 et 21 ayant ramené tout ce petit monde à la raison. En conclusion un millésime complexe mais franchement prometteur et le

constat que nous sommes bel et bien dépendants de "Mère Nature", parfois gelés, parfois grêlés, parfois cuits ou rincés et de temps à autre, récompensés de nos efforts avec un très beau millésime. A n'en pas douter le cru 2023 sera une belle expérience avec de belles robes intenses pour les rouges et de l'ampleur pour les blancs... si vous en doutez, n'hésitez pas à venir poser le nez sur les cuves et pièces qui s'entonnent peu à peu, la bonne surprise est assurément au rendez-vous.

MAIS POURQUOI EN FAIT ?...

C'est au XIX^{ème} siècle que la capacité de nos bouteilles s'est stabilisée autour des 75cl... mais en connaît-on la raison ? Volume idéal pour la conservation, capacité pulmonaire du souffleur de verre, utilisation moyenne par repas ?... Rien de tout cela en fait !

Il ne faut pas oublier qu'à l'époque, les plus gros clients étaient anglais et qu'un anglais, ça compte en galon (4,5461 litres) et voyage en bateau... il est donc décidé que le tonneau ferait 50 galons et le galon, lui, 6 bouteilles. Raison pour laquelle nos tonneaux contiennent encore 300 bouteilles et que la plupart du temps, le vin se vend au carton de 6 soit exactement un galon... en vous faisant grâce des 4,61 centilitres que vous aurez bien évidemment notés comme manquants (gredins d'anglais).



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Natif d'Auxerre, tout destinait notre personnalité du mois, issue d'une famille de céréalier et d'éleveur de bovins, à rejoindre le monde agricole... ce sera le cas mais par un tout autre prisme, celui du tourisme et de la défense du patrimoine.

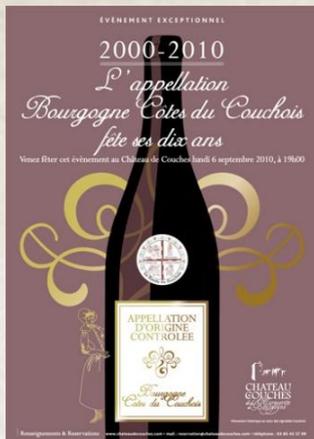
Ecole de commerce et bachelor en management du tourisme international renforcé d'une année en viticulture - œnologie et voilà notre ami explorant le monde de l'hôtellerie-restauration en Angleterre, Afrique du Sud, Equateur et bien évidemment ce doux pays qu'est le nôtre... la France pour finalement se fixer à Autun et prendre la Direction de l'Office du Tourisme du Grand Autunois Morvan avec les valeurs de la terre chevillées au corps et la volonté de mettre en avant tout ce qui se produit alentour depuis le simple légume à la plus prestigieuse des bouteilles, un fervent défenseur apprécié de tous : Thibault Breuillé.

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Votre place est assurément en forêt car avec l'alternance de chaleur et de pluie, les sols sont parfaits pour voir pousser les champignons comme des... champignons (une vérité à la hauteur du seigneur de La Palice).

Mais quitte à se rendre en forêt, pourquoi ne pas préalablement passer à la cave pour choisir le millésime, qui entamant sa phase d'arôme secondaire magnifiera votre poêlée de cèpes que l'ail, le beurre et le persil auront déjà tellement embellie. Pour les plus délicats, un simple filet de poisson vapeur accompagné d'un petit flan de trompettes et d'un futur Côtes du Couchois blanc à bien choisir sur la minéralité feront fureur...





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

Il faut, autant qu'on peut, obliger tout le monde, on a souvent besoin d'un plus petit que soi. De cette vérité deux fables feront foi, tant la chose en preuves abonde. Entre les pattes d'un lion, un rat sortit de terre assez à l'étourdie. Le roi des animaux, en cette occasion, montra ce qu'il était et lui donna la vie. Ce bienfait ne fut pas perdu. Quelqu'un aurait-il jamais cru qu'un lion d'un rat eût affaire ? Cependant il advint qu'au sortir des forêts ce lion fut pris dans des rets, dont ses rugissements ne le purent défaire. Sire rat accourut, et fit tant par ses dents qu'une maille rongée emporta tout l'ouvrage...

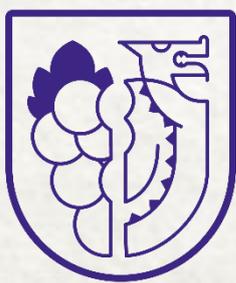
Patience et longueur de temps font plus que force ni que rage... (à méditer).

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.

Voilà que nos amis facteurs étendent leur périmètre à une nouvelle activité, la livraison de repas... ce qui finalement n'est pas stupide au vu de la prolifération des sites proposant n'importe quoi de soi-disant bio ou diététique. Rien de mieux qu'une bonne soupe aux champignons (c'est la saison qui plus est) pour faire passer la lettre des impôts qui l'accompagne... Ils sont malins nos facteurs quand même.

Plus sérieusement, saluons cette initiative car s'il est évident que citadins et bien portants aient peu de chance de faire appel à nos amis de toujours, même qui vit dans les monts d'Auvergne aura sans doute plus de mal à s'offrir un maxi-burger chez UberEats. Comme quoi, les petites attentions quotidiennes de nos facteurs et factrices rendent le monde plus proche et la solitude moins pesante, sachons-donc en prendre soin.



CÔTES DU
COUCHOIS