



## **BON... BEN, C'EST PAS ENCORE POUR CE COUP-CI...**

Dieu sait qu'il s'annonçait pourtant bien ce millésime 2025 avec une absence de gel, une sortie de fruit extraordinaire suite au passage de la fleur dans d'excellentes conditions météorologiques et un temps propice à faire bon ensuite sans trop d'orages ni de grêle... Un millésime qui, peu à peu entrain dans les pas de celui de 2020 que l'on s'accordera tous à juger parfait.

Et puis, patatras, à partir du 7 août, le thermomètre s'est affolé, dépassant les 33°, jusqu'à 38 le 12 pour ne redescendre au-dessous des 30 que le 17 août... pratiquement deux semaines de canicule et pas une seule goutte d'eau avant la fin de mois. Résultat, un raisin grillé par le soleil comme le montre bien tristement la photo ci-dessus... une année d'espoir balayée par quelques rayons..

Les malheurs n'arrivant jamais seuls, ce sont des trombes d'eau qui ont succédées à la canicule chamboulant les équilibres sucre-acide dans les fruits, nous promettant un sérieux travail lors de la vinification et de l'élevage.

Il a donc fallu faire des choix, prendre des risques en optant pour le moins pire entre arrivée de la pourriture ou manque de maturité...

L'urgence de la situation comme la difficulté de pouvoir accéder à certaines parcelles trempées n'a pas non plus facilité la disponibilité de la main d'œuvre impliquant l'étalement des vendanges sur plus de trois semaines...

Terminons pourtant sur une note positive malgré ce demi-rendement... certaines parcelles étaient très belles, il y aura donc bon vin !..

## VIGNOBLES EN SCÈNE...

Grand rendez-vous annuel du label Vignobles et Découvertes se déroulant toujours le 3ème week-end d'octobre, Vignobles en Scène est l'occasion de passer un agréable moment en compagnie des vignerons et de recueillir les premiers retours sur le millésime.

C'est donc avec un immense plaisir que nous vous attendons nombreux le samedi 18 à partir de 15h00 pour la grande dégustation, Terrasse de l'Europe à Autun. Alors certes, nous ne dégusterons pas encore les 2025 mais vous serez sans doute surpris par l'excellence du millésime 2024 qui avait pourtant été pour le moins compliqué entre le gel et une grosse grosse attaque de mildiou. Preuve qu'il ne faut jamais baisser les bras et qu'un millésime même extrêmement peu prometteur arrive à nous surprendre parfois. Il est donc vivement conseillé de s'armer de son verre, de déjeuner léger pour conserver une bouche fraîche puis de venir découvrir auprès de la dizaine de vignerons présents ce qui s'est produit chez chacun.

Ces après-midi "studieuses" rythmées au son des "Sourdines à l'huile" se poursuivront à la Cave Laly pour une soirée quiz et dégustation à l'aveugle le samedi et au restaurant l'Annexe pour un concert piano-bar le dimanche. Vous retrouverez bien évidemment tous les détails et adresses complètes sur le site billetweb : <https://www.billetweb.fr/vignobles-en-scenes-cote-du-couchois>



## EN PASSANT PAR LE SUD-OUEST...

Il est toujours très plaisant de s'aventurer hors des sentiers battus pour découvrir les façons, manières et tendances de nos petits camarades vignerons des autres régions viticoles de notre beau pays. Comme tous les ans, l'Association des Sommeliers va donc nous mener à la découverte d'un nouveau terroir, ce qui nous permettra de nous livrer à une studieuse et vineuse étude de la situation.

Cette année, la sortie annuelle de l'ASB a jeté son dévolu sur le sud-ouest... Fronton, Gaillac, Cahors, une belle virée au pays des vins de caractère où la puissance se combine à merveille avec un petit plat local aux vertus diététiques : Le cassoulet. Nul doute qu'il s'agit avant tout d'une sortie éducative mais rien n'empêche non plus de prendre un brin

de plaisir avec nos homologues locaux... l'occasion d'échanger quelques bouteilles et bonnes adresses. Un événement annuel à ne manquer sous aucun prétexte qui nous a déjà mené à Bandol, Xeres de la Frontera, Barolo entre autres et nous permet de bien mieux comprendre les adaptations et pratiques de culture et de vinification afin de s'adapter à l'évolution de la consommation, des goûts et du climat. Comme il est évident que le monde change en permanence, autant le découvrir et adapter ses usages afin de s'aligner sur le contexte plutôt que de pleurer devant sa récolte ou ses invendus..

## UN BRIN DE TECHNO...

C'est sur les millésimes complexes et Dieu sait que celui-ci fait figure d'étalon que le travail de vinification fait la différence plus encore qu'à l'accoutumé au niveau qualité des vins produits.

Il convient dès lors d'admettre sans honte que la technologie nous aide grandement, qu'il s'agisse de la qualité des contenants, de la thermorégulation, des automatismes tels que les robots pigeurs ou autres mais également tous les équipements de tests et de mesure de nos laboratoires qui permettent d'identifier une déviation, un excès de protéines ou un niveau d'acidité volatile alarmant parmi tant d'autres choses. Certes, le savoir-faire est immuable et le respect des traditions une directive première mais il serait malhonnête de réfuter que la technologie apporte à notre métier une véritable et précieuse aide tant il est vrai qu'une vinification en cuves inox thermorégulées est moins aléatoire qu'en foudres surtout avec une fin septembre à 25°



## IN VELO VERITAS...

Rien ne presse vraiment mais nous voilà déjà à mi-parcours pour la seconde édition d'In Velo Veritas. Il est donc temps de réveiller les équipes afin de mettre sur pied l'organisation et la promotion de l'évènement avec, au tout premier chef, le choix de la date.

Concernant le parcours, pas de surprise en vue même s'il est très probable que nous procéderons à quelques ajustements. Pour le règlement et les vélos éligibles, là encore vraisemblablement très peu de changement. Bien évidemment, nous sommes à l'écoute de vos suggestions et souhaitons que l'élan de promesses né de la première édition se confirme dans cette seconde... Quelques simples coups de pédale et beaucoup de plaisir.

## NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Le principal du mois étant sans nul doute Vignobles en Scène les 18 et 19 octobre, il convient pour autant d'occuper les autres week-ends, ce qui ne devrait pas être trop compliqué avec déjà Pain Vins Fromages la semaine précédente à Beaune.

Ce premier mois plein de l'automne doit également et avant tout être celui de la vigilance car ce n'est pas le tout de vendanger, il convient ensuite de produire de bons vins... alors pourquoi ne pas, tout simplement, rendre visite aux vignerons que l'on aime, échanger sur le millésime et déjà commencer à rafraîchir sa cave ou, au contraire, la peupler en vue des fêtes ?





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

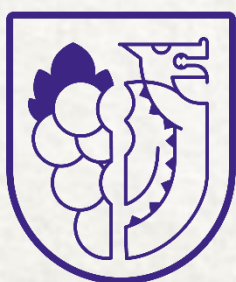
Voilà les vendanges derrière nous et les vins de la "Vivre" entonnés pour ce qui concerne les blancs, une belle cuvée à venir après le nécessaire élevage qui devrait nous mener au début de l'automne 2026.

Fer de lance de notre future AOP Côtes du Couchois Blanc, il convient donc de ne pas louper le coche et de faire de cette cuvée un modèle, d'où le choix collectif de la nommer BOURGOGNE BLANC « Côtes du Couchois ». Un vin répondant strictement au cahier des charges de notre future appellation et sa culture exclusivement en vignes basses.

## 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.

Vous souvenez-vous de cette publicité bientôt trentenaire où une jeune femme montrait son front en exprimant son incapacité à faire en disant "Y'a pas écrit La Poste"... Mais pourquoi n'y aurait-il donc pas écrit La Poste si ce n'est une évidence, le périmètre d'activité de cette entité qui semble en effet tout pouvoir réaliser. Dernière innovation en date, la "Fête de l'Écrit" (ce qui n'est pas totalement idiot quand on connaît les origines de la maison)... Écrivons donc à la Poste ou plutôt avec La Poste comme y invite la présente photo, un simple bout de papier ou un clavier, quelques idées qui traversent l'esprit, une ode, un plaidoyer ou un roman ou peut-être même une lettre d'information comme celle que nous avons grand plaisir à partager avec vous.



CÔTES DU  
COUCHOIS