



IdÉOLOGIE OU SIMPLE PRAGMATISME ?...

S'il convient d'éplucher une banane avant de la manger, elle ne pousse pas pour autant sans peau sur les arbres... le parallèle avec le vin est immédiat, s'il est tout à fait possible de le désalcooliser, il est par contre impossible de le produire directement sans alcool. Question de sémantique ?... Pas vraiment car l'usage du terme "Vin désalcoolisé" met bien en évidence la notion de transformation chimique.

Partons donc déjà sur cette saine évidence et regardons de plus près ce qui nous permet de concevoir cette étrange boisson pourtant très en vogue en ces temps de modération acharnée. Les possibilités ne manquent pas avec non moins de six solutions identifiées à ce jour allant de la distillation sous vide à l'osmose inverse en passant par la nanofiltration avec des impacts variés sur la réduction d'alcool ou la préservation des arômes...

Vous l'aurez tous compris, ces technologies sont encore balbutiantes et force est d'admettre que tout le monde y va un peu à tâtons...

Pour autant, il semble difficile d'ignorer ce besoin exprimé par la clientèle et plus difficile encore de balayer le sujet d'un simple revers de main. Les temps changent et il convient de s'y adapter...

Mais doit-on encore appeler "Vin" ce qui ressort de ce traitement ?... Un bœuf bourguignon doit-il perdre son nom si on le dégraisse ?

Il en va de même pour le lait... alors pourquoi ne pas tout simplement faire de même en ajoutant la mention "désalcoolisé" comme "écrémé" sur la bouteille de lait... vaste débat !

....

PEUT-ON PARLER DE GÉNÉROSITÉ ?...

S'il est bien un sujet qui a le vent en poupe et fait l'actualité au même titre que le prix des carburants ou l'Intelligence Artificielle, c'est assurément celui du dérèglement climatique...

Chacun y allant de sa vision, tantôt fataliste, tantôt force de proposition, tantôt dans l'utopie et parfois même dans l'absurde pour, au final, se contenter d'admettre que nous n'y pouvons rien, ce qui est, en revanche, totalement faux... Mais avant le débat, partons sur le constat avec des années très irrégulières, des terribles comme 2003, 21 ou 24 mais aussi des splendides comme 2018 ou 2022... une chose est donc certaine, plus grande est la disparité et plus il va falloir être réactif, plus il va falloir s'adapter plutôt que de se plaindre.

Et là, les pistes ne manquent pas, qu'il s'agisse de long terme avec la replantation ou l'aménagement des surfaces mais également à très court terme avec la refonte des VCI, l'assouplissement de certaines règles ou l'actualisation des baux et fermages, la réflexion sur les charges, etc, etc... mais il est toujours plus facile de se plaindre que de retrousser les manches, non ?



BIENAIMÉE ACIDITÉ...

Acidité !... Quel vilain terme pour aborder le sujet d'un des biens les plus précieux que produit notre si belle nature, le vin. Pour autant, c'est un peu comme le sel en cuisine, trop c'est immangeable et pas assez cela devient vite fade, tout est donc question d'équilibre.

Et d'ailleurs, des acidités, il n'y en a pas qu'une avec les tartriques, maliques, citriques, lactiques et toutes contribuent à différents niveaux. Mais une chose est certaine en revanche, le pH doit être suffisamment bas pour assurer la stabilité chimique et biologique du vin réduisant ainsi le risque de développement de bactéries indésirables.

En d'autres termes lorsque le pH diminue, le besoin de SO₂ (les fameux sulfites) diminue également, ce qui permet de produire des vins plus naturels mais l'acidité permet également de booster les pigments des vins rouges (les anthocyanes) et donc d'offrir de belles couleurs profondes et intenses qui vont tenir dans le temps... En conclusion, chassons cette vilaine

idée de nos esprits, l'acidité est un bienfait pour le vin dès lors qu'elle est maîtrisée. Pour autant, certains acides sont assez mordants au goût comme l'acide malique notamment mais la nature est bien faite, transformant cet acide en acide lactique lors de la fameuse fermentation malolactique... Un soupçon de magie qui donne au Bourgogne toute sa complexité et sa fraîcheur...

DEUXIÈME SAISON...

Le terme se prête plus communément aux séries des plates-formes vidéos mais il faut bien reconnaître qu'il colle à merveille à ce second rendez-vous avec de nos amis les sommeliers de Bourgogne.

En effet, après la toute première dégustation organisée le 10 juillet 2023 afin de démontrer nos avancées sur l'élaboration de nos blancs dans le cadre de la demande d'AOC, voici le temps venu de nous retrouver le 5 octobre pour déguster le premier millésime pouvant être revendiqué en "Côtes du Couchois Blanc". Que dire sinon la joie et la fierté que nous éprouvons en accueillant une nouvelle fois les représentants ou plutôt les ambassadeurs de notre profession... et nous en avons bien besoin par les temps qui courent.

Place donc aux premiers Côtes du Couchois Blancs dont le millésime extrêmement précoce permettra de mieux appréhender la qualité, les vins étant en élevage depuis déjà un mois...



IN VELO VERITAS...

Sur deux ou trois roues, en famille, entre amis ou seul en selle, de la plus tendre enfance aux portes du crépuscule, dans l'objectif de franchir des montagnes ou de simplement profiter du paysage, les routes du Couchois vous attendent nombreux pour In Velo Veritas.

Octobre sera le mois de finalisation du tracé et le site devrait être mis en ligne en novembre afin de permettre les inscriptions dont la jauge est fixée à 250 (ce qui est la capacité maximale d'accueil de la Grande Halle de Nolay). En d'autres termes, ne vous reste plus qu'à trouver la monture, qu'à aiguïser vos mollets mais surtout qu'à composer une équipe qui saura défendre dignement vos couleurs tout en respectant le "Blanc" qui reste à l'honneur.

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Commençons par l'accueil des sommeliers en terres Couchoises puis attendons sagement le 9 pour une soirée pleine de sagesse, d'humour et de poésie sans oublier bien sûr qu'octobre est rose depuis quelques années maintenant...

N'oublions pas non plus les traditions et la découverte des vins jeunes usuellement à la fin novembre... mais qu'en est-il lorsque les vendanges se voient terminées avant le dernier jour d'août, doit-on alors également avancer d'un mois cette découverte du millésime ?... Décidément cette conjoncture est bouleversante, à quand le retour à la normale ?





EN ROUTE VERS LES VILLAGES ?...

C'est un peu comme l'achèvement d'un pèlerinage, le long chemin d'un Compostelle dont les premiers pas datent de 2015 mais est-ce pour autant le dernier, difficile de le croire quand la foi est en nous.

S'il est vrai que cette rubrique vous accompagne depuis plus d'une décennie, il convient de savoir maintenant quel avenir nous allons lui donner... Faut-il la mettre en sommeil, poursuivre sur l'évolution de l'AOC en Blanc ou la réorienter vers un autre sujet, plus grand encore comme la destination vers une reconnaissance en "Village" ?

A VOS PLUMES...

Bien évidemment le Couchois a toujours été un creuset d'initiatives, une source d'inspirations mais d'ici à penser que nos plus hautes instances aillent puiser dans notre Dépêche pour l'occasion nous emplir de fierté.

Laissons donc un instant nos portraits et profitons de ce numéro pour faire la promotion de cette rencontre avec la poésie bachique... car si la vigne et le vin font couler des flots d'encre, nous aurions sans doute préféré que ce soit des flots de jus en ce millésime 2026... il faudra donc faire contre mauvaise fortune bon cœur et avant tout s'abreuver de belles rimes, le vin risquant de venir à manquer (tant chez la cigale que la fourmi d'ailleurs)...

En conséquence, levons le rideau sur Rabelais, Ronsard et leurs homologues, dégustons avec gourmandise les mots que leurs savantes plumes alignent avec bonheur pour mettre en lumière la plus belle chose que la nature ait pu donner à l'homme, à savoir ce vin qui nous nourrit, nous réjouit, nous émerveille et nous transcende. Les romains déjà affirmaient "Vinum laetificat cor hominis" qui signifie littéralement, le vin réjouit le corps de l'homme... imaginez donc ce que cela peut donner si vous y ajoutez la culture et la convivialité.



 **BEAUNE**



RENCONTRE

LA POÉSIE BACHIQUE : DÉCOUVERTE, LECTURE ET CRÉATION COLLECTIVE.

VENDREDI
09
OCTOBRE
2026
18H00

La vigne et le vin en font couler, des flots d'encre !

Pour les poètes, le vin déploie un imaginaire inépuisable, avec ses personnages allégoriques et sa dose de sensualité.

Plongeons en compagnie d'Aurélié Labruyère, autrice du recueil *Toiles*, dans 50 nuances de griserie littéraire.

Rencontre, causerie et dédicace autour de poèmes de Lamartine, Baudelaire, Apollinaire, Rabelais, Michel Butor et ceux d'Aurélié Labruyère.

programmation@citeclimatsvins.com - 06 42 49 12 03
21 avenue Charles de Gaulle, 21200 Beaune - Parking gratuit sur place

WWW.CITECLIMATSVINS-BOURGOGNE.COM

Tarif : 6€ (3€ étudiants) - INSCRIPTION OBLIGATOIRE sur la billetterie en ligne

CÔTES DU
COUCHOIS