



EELLE NOUS AURAIT FAIT MENTIR CETTE ANNÉE ?...

Des tous premiers jours de juin au 21 août, on a beau faire et refaire les calculs, nous sommes plus près des 80 jours que des 100. Alors bien évidemment la centaine est flexible et il n'est pas rare de cueillir le fruit mûr une dizaine de jours auparavant lors d'années solaires, de millésimes chauds...

Pour autant, laissons le sensationnel de côté et revenons-en à la réalité, un tel décalage s'est produit en 2003 également, pouvons-nous alors faire une généralité de ces seuls deux événements depuis le début du siècle ?... De plus, si quelques parcelles étaient prêtes à vendanger du fait du taux d'acidité et du niveau des sucres, la maturité n'était pas au rendez-vous...

Pire encore, l'arrivée d'eau en cette fin de mois a de nouveau rebattu les cartes et il ne serait pas étonnant de voir les parcelles les plus tardives se vendanger jusqu'au 10 septembre.

Alors, réalité ou fonction, mesure ou fantasme, il est par contre certain que la maturité s'atteint aux alentours de la centaine de jours avec toute la tolérance qu'il faut accorder à la nature.

En revanche, la chaleur a eu raison du rendement et bien qu'en parfait état sanitaire, sans pourriture ni flétrissure, les grains sont restés petits avec la peau épaisse laissant les cuves à moitié vides.

Pour autant,, ce qui rentre est vraiment de belle qualité, ce qui présage d'un très beau millésime, que celui-ci ait déjoué partiellement le rythme de Dame Nature ou non....

JUSTE RECONNAISSANCE...

Exister dans un terroir qui ne représente que 4,3% du vignoble français mais 80% des vins les plus prisés au monde n'est déjà pas une mince affaire, en revanche s'y distinguer mérite le respect.

L'avantage est que nos institutions permettent à tout un chacun de se livrer à l'exercice au travers de la Cave de Prestige du BIVB... une bien belle occasion de mettre ses vins en valeur et un réel enjeu au vu du nombre de participants pour le peu d'élus. Une dégustation sans complaisance qui aura accueilli 1.491 échantillons cette année pour seulement 188 vins retenus et donc notés plus de 16/20, un gage de qualité que nul ne contestera...



On comprend donc mieux le sourire de Vincent Royet et de son père Jean-Claude sur la photo venant recevoir le graal suite à la présentation de leur Côtes du Couchois Cuvée Expression sur le millésime 2024... Une cuvée ayant vu le jour pour le millésime 2012 et qui n'a pas démérité depuis, bravo !



TONDEUSE À GAZON BIO ...

Dans un monde qui vacille sous la chaleur, noircit sous l'incendie et se résigne devant l'impuissance de l'action ponctuelle face à la réelle insouciance collective, un secteur reste actif, investi, créatif et convaincu que l'action individuelle est le meilleur moyen de faire évoluer les choses : L'agriculture.

En effet, qu'il s'agisse d'élevage, de maraichage ou encore de viticulture, notre avenir en dépendant, il est naturel que nous nous sentions concernés. Un allègement des bouteilles par-ci, une récupération des eaux pluviales par-là ou bien encore une mise en œuvre de panneaux solaires, une transition vers l'usage du HVO100, tout est bon à exploiter...

Ajoutons à cela quelques ruches et bien sûr, ce qui va avec, à savoir l'éco-pâturage. Bien évidemment cela en fera sourire certains, nous traitant d'arriérés ou de beatniks mais peu importe car si l'on prend le temps de la réflexion, entre présence humaine

dans les zones isolées, débroussaillage gourmand par nos amis ovins ou vignes sur lesquelles le feu ne peut se propager, n'aurions-nous pas éviter une grande partie des catastrophes de l'été ?... Nous nous sommes contentés de fuir la campagne au profit du confort de la ville, d'abandonner la forêt car elle nécessite de l'entretien, nous importons notre carburant au lieu d'en produire une grande partie et je ne parle pas des porte-conteneurs que nous finançons par nos achats... Est-ce vraiment la peine de nous étonner de la situation actuelle ?... ou faut-il confier une partie de notre avenir aux moutons ?

L'APÉRITIF EST SERVI...

Bien qu'appartenant à la même fratrie que les Chardonnays avec pour origine, pinots noirs et gouais blancs que l'on a croisé, le cépage Aligoté reste le malaimé de notre vignoble, ce qui est bien triste.



Ce qui l'est plus encore est son manque de valorisation qui le condamne peu à peu à disparaître de nos exploitations, sacrifié sur l'autel de la rentabilité et du productivisme, une peine que cet intéressant cépage ne mérite nullement. Puisqu'il ne plait pas en vin tranquille, faisons-nous une raison mais laissons-lui au moins la chance de s'exprimer de façon pétillante ou mieux encore, en remettant au goût du jour, un apéritif ancestral, typiquement bourguignon et divinement bon : Le Ratafia... d'autant que c'est un jeu d'enfant à produire dès lors que l'on possède une bassine, des pieds et quelques litres d'un excellent Marc de Bourgogne. On cueille, on foule, on coupe au tiers avec l'alcool afin de stopper la fermentation, on laisse reposer et on tire au clair... ensuite, il suffit de se régaler.

IN VELO VERITAS...

Heureux et courageux cantonnier qui, sous le soleil de plomb, taille et ajuste sans relâche, le pavé sur lequel la roue de la charrue trouvera chemin carrossable en se gardant bien de l'ornière.



Vous l'aurez compris, c'est de trajet dont il s'agit et plus exactement de l'itinéraire qu'empruntera In Velo Veritas l'an prochain. Sachant que les montures les plus anciennes n'apprécient guère les dénivelés de forte intensité... Il convient de tracer une route où la pente n'excédera pas les 3 à 4° et la distance totale une quarantaine de kilomètres grand maximum. Bien entendu tout ceci dans le Couchois et les environs car il ne faut pas oublier que l'édition 2027 mettra en lumière l'obtention des "Blancs" au sein de l'AOC... à vos cartes et crayons donc !

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

D'usage, l'un des premiers rendez-vous de septembre était celui des vendanges mais force est de constater que le dérèglement climatique nous a grillé la priorité en déplaçant cette traditionnelle rencontre le jour de l'Ascension pour les climats les plus précoces dont Meursault.

Mais heureusement un rendez-vous reste immuable quant à sa tenue, à savoir les Journées du Patrimoine les 19 et 20 du mois. Une occasion unique de découvrir la richesse de la Bourgogne et du Couchois depuis le temps des romains (et même bien avant avec les menhirs d'Epoigny) mais aussi de s'intéresser au patrimoine viticole tout aussi exceptionnel.





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

Cruel dilemme entre attendre la fin de la procédure nationale d'opposition et émettre la Dépêche avec une bonne semaine de retard ou simplement laisser les choses se faire à leur rythme et fournir l'information le mois prochain...

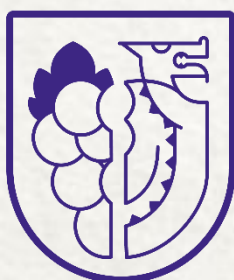
N'ayant pas vocation à spéculer et après tant d'années d'attente, qu'est-ce au final, qu'un petit délai supplémentaire avant d'inscrire officiellement en ces lignes la consécration d'un travail tout aussi titanesque que collectif. Une bien belle aventure qui, nous l'espérons tous, sera couronnée de succès... oublions donc le dilemme et patientons sagement...

A VOS PLUMES...

A l'évidence, il est plus simple d'écrire son testament de son vivant mais lorsqu'il s'agit de poèmes du XV^{ème} siècle sortis du génie créatif de François Villon, la simplicité se transforme en prouesse...

Pour affûter son regard sur le monde, notre ami passait le plus clair de son temps dans les cabarets parisiens et honorait une saine devise "Tout aux tavernes et aux filles" qui aurait pu laisser croire à un penchant certain pour la débauche... nous en sommes loin.

En effet, dans le texte "Balade de bonne doctrine à ceux de mauvaise vie" qui voit apparaître la devise, François Villon s'adresse aux vagabonds, tricheurs, voleurs, faux-monnayeurs, et autres margoulins afin de les interroger sur la destination de ce bien mal acquis avec l'évidence comme réponse : La fête et le plaisir. Puis incite alors ces indigents à changer de vie et trouver un travail honnête avant de conclure que changer seulement d'activité ne suffit pas à changer la morale et que l'argent acquis finira de toute façon en filles et en chopines s'il n'y a pas changement d'attitude. En conclusion une très belle leçon pour ceux qui ne voient dans le vin qu'un exutoire pour oublier une vie sans grande vertu ou faire démonstration de leur capacité à s'enivrer pour leur seul plaisir...



CÔTES DU
COUCHOIS