

APRÈS LE CERTIPHYTO, LE CERTIFICULE ?...

Nul ne saurait ignorer le malaise agricole et le ras-le-bol des normes, spécifications, directives et autres certifications qui s'empilent de façon anarchique et finissent par rendre le quotidien de tout travailleur de la terre ou éleveur de bêtes proche de l'enfer administratif.

Bien évidemment, il n'est pas question de tolérer tout et n'importe quoi même s'il convient d'admettre que ce qui est interdit ici ne l'est pas là-bas et qu'au final tout se retrouve dans la même assiette, c'est à dire la nôtre... Passons donc sur le "Certiphyto" et la logique qui l'accompagne, à savoir la maîtrise des produits phytosanitaires car pour le coup, il s'agit d'une exigence que nous devrions un peu plus surveiller sur les produits d'importation.

Mais de là à pondre une nouvelle certification qui entre en vigueur ce 1^{er} janvier concernant tous les produits de désinfection y compris l'eau de Javel, il est à se demander si nous n'entrons pas dans l'absurdité pure et simple.

Voilà donc encore une nouvelle contrainte pour nos maîtres de chais et l'occasion de faire grossir un peu plus notre administration avec toute une tribu pour gérer le sujet...

Longue vie au Certibiocide puisque là est son vrai nom et réjouissons-nous de voir son périmètre strictement limité aux professionnels sans quoi faire une simple vaisselle à la maison tiendrait du parcours du combattant.

Alors finalement et pour aborder le sujet un peu plus légèrement en ce début d'année, ne serait-il pas préférable de le baptiser tout simplement Certificule, contraction de certificat et ridicule ?

SACRÉ CONCOURS...

Alors bien évidemment, ce n'est pas le plus renommé des concours mais nous pouvons unanimement affirmer qu'il s'agit de celui le plus cher à nos cœurs... Le "Concours de la Côtes Chalonnaise et du Couchois"... car rien ne sert de briller chez les autres si l'on n'est déjà pas reconnu chez soi...

Le Président de l'édition 2026 n'était autre que Charles Lamboleys, Directeur du comité des salons et concours de Mâcon (photo) et comme vous pouvez le constater, présider n'exclut pas de se livrer à l'exercice mais n'exclut pas non plus de reconnaître quelques belles qualités à nos blancs, ce qui, pour le moins, ne peut mieux tomber en cette période de demande d'AOC.

Nombre de catégories donc entre vins du millésime 2025, dits vins jeunes et ceux, dits vins vieux, des millésimes précédents, entre rouge et blanc, à bulles ou sans et surtout de chacune des appellations de la côtes chalonnaise, Couchois compris... 426 échantillons en tout contre 411 en 2025, une modeste augmentation mais une augmentation tout de même, ce qui est plutôt de bon augure, non ?



CE N'EST QU'UN AU REVOIR...

Rassurez-vous, il n'est absolument rien arrivé de grave à notre ami Thibault Breuillé sinon son départ de l'Office de Tourisme d'Autun dont il occupait la place, avec brio, de directeur depuis avril 2021. Un départ pour un objectif plus que louable, la reprise et la promotion de l'activité familiale, à savoir : Les Biscuits Paysans. Une idée toute simple et pourtant tellement dans le sens du temps, à savoir valoriser la chaîne de bout en bout... Culture du blé et transformation incluses... on va se régaler !

Car franchement, malgré une période éclair à l'échelle géologique mais bel et bien significative au rythme de notre temps, Thibault n'a cessé de promouvoir les Côtes du Couchois, d'être de toutes les manifestations dont la dernière (In Velo Veritas) mais surtout de toujours avoir fait preuve d'un optimisme hors normes, d'une énergie rare et d'une gentillesse qu'il est difficile de qualifier tant elle rayonne sur les personnes à son contact. Nous perdons donc un fervent défenseur des Côtes du Couchois mais nous y gagnons en gourmandise : <https://www.lesbiscuitspaysans.fr/>

Thibault a fait la promotion de nos vins durant presque cinq ans, nous lui devons bien à notre tour ces quelques lignes au sein de la Dépêche afin de promouvoir son activité... alors, faites-vous plaisir car de bien bons biscuits ne demandent qu'à être dévorés et Thibault à développer son activité familiale...

UN PETIT MOMENT DE JOIE...

Bien plus encore qu'un petit moment de joie, la Saint-Vincent est l'occasion de partager un instant de communion, de pénétrer l'esprit de cette ancestrale société du secours mutuel et d'ouvrir son cœur à ceux qui en ont besoin.

Une volonté bien plus qu'un devoir et la fierté d'une profession éternelle que nous avons le devoir et la joie de transmettre depuis la nuit des temps de génération en génération... Une profession mise à mal par des propos ou des prises de position excessives à l'image du Dry January, le sang du Christ serait-il donc un poison ?... Ne serait-il pas préférable de chasser l'addiction sans pour autant promouvoir la suppression ?... Comme l'a magnifiquement exprimé notre père abbé durant la messe, le vin ne pousse pas sur les arbres, il est issu du travail de l'homme... tout comme le pain et mérite donc qu'on le respecte. Il est la vie d'une façon liturgique bien évidemment mais il est aussi la raison de vivre de nombre d'entre-nous et l'activité qui nous nourrit, gloire à toi Saint-Vincent.



IN VELO VERITAS...

Les mois passent plus vite encore que les TGV en rase campagne et voilà que s'approche dangereusement le mois d'avril alors qu'il convient d'admettre que nous n'avons pas avancé sur les points essentiels de l'édition 2026...

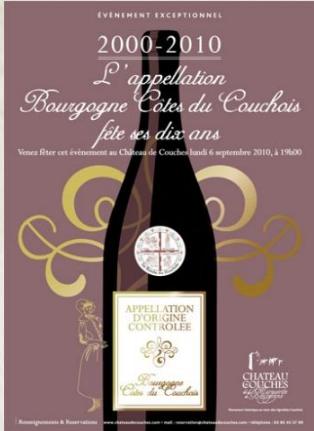
Pour autant, nous avons une réunion de cadrage le 24 janvier qui devrait nous permettre d'y voir plus clair, il serait grand temps car nous serons alors à moins de 100 jours de l'évènement... Le drame est que la liste est longue entre parcours, restauration et surtout problématique administrative et promotion dans un contexte où l'état d'esprit général est plus à la diète qu'à la réjouissance. Mais ne dit-on pas qu'impossible n'est pas français ?...

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Petit par la taille mais grand par l'intérêt, ne vous fiez donc pas à ses 28 jours mais plutôt à ce qu'ils intègrent comme occasions de se retrouver et de se réjouir à commencer par quelques bulles pour accompagner les crêpes.

A peine digérées les gourmandises de la Chandeleur, il faudra faire place au carnaval et ses extravagances (et encore quelques bulles) puis il sera temps de filer chez le fleuriste et de réserver une belle table pour affirmer à sa Valentine tout l'amour qu'on lui porte... à ce sujet d'ailleurs mesdames, la réciproque n'est pas interdite et là aussi les bouquets d'arômes toujours les bienvenus, cerise, tabac, réglisse... plus en tanin qu'en pétales donc.





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

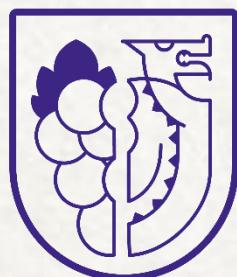
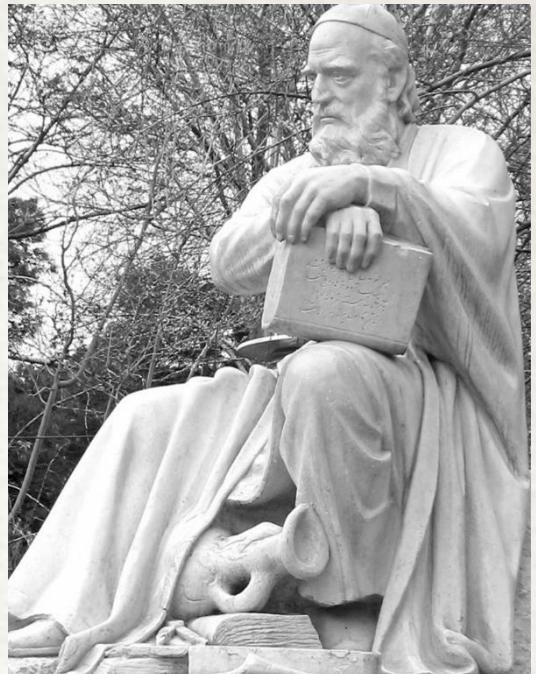
Nous voici donc en février et plus grand-chose n'est à engager si ce n'est de patiemment attendre les audits et délibérations du comité technique. Comme on le dit souvent, la graine est en terre, il suffit d'attendre qu'elle germe.

Selon toute vraisemblance, les actions devraient se dérouler au printemps avec une probable prise de décision à l'automne... il est donc à craindre qu'il soit trop tard pour la reconnaissance de nos blancs sur le millésime 2026 mais rien n'empêche d'espérer. Après tout, 2027 n'est pas si loin et nos vins se sont encore fort bien distingués à l'UAV... les planètes s'aligneraient-elles donc ?

A VOS PLUMES...

Si le vin est originaire du Caucase et plus exactement de la Géorgie où les premières traces de vinification datent de plus de 10.000 ans, la Perse ou plutôt l'Iran de nos jours n'est pas en reste avec la découverte de jarres à vin datant de plus de 7.000 ans dans les monts Zagros...

Il est donc bien naturel de voir Omar Khayyam, ce perse natif de Nishapur en 1048 s'exprimer sur le vin... mais ce serait un peu réducteur car en dehors d'être poète, notre ami Omar est également mathématicien et astronome, c'est d'ailleurs lui qui réforme le calendrier persan pour lui apporter une précision remarquable encore de nos jours. Mais revenons-en une fois encore à l'essentiel et principalement à ce qui a fait sa gloire, à savoir ses quatrains : Bois du vin, car le temps est un ennemi perfide. - Saisis l'instant, car vivre est une tâche brève. - Le jardin, les fleurs, la verdure sont pleins de joie - Saisis-les : tout le reste n'est que fable. Avouez qu'il est difficile de faire plus belle ode à notre profession, le vin en remède à la fugacité de nos vies, il exagère sans doute un peu notre cher Omar mais franchement, ces mots sont d'une douceur singulière.



CÔTES DU
COUCHOIS