

Bourgogne Côtes du Couchois... et pourquoi pas en blanc ?

Par Publi-communicqué



L'AOP Bourgogne Côtes du Couchois.

Réputée pour ses vins rouges, l'appellation Bourgogne Côtes du Couchois produit également des vins blancs qui méritent de gagner en notoriété.

La coexistence du rouge et du blanc constitue une évidence pour la plupart des AOP, mais pas pour l'AOP Bourgogne Côtes du Couchois, qui se désole de n'être reconnue qu'en rouge. Mais pourquoi donc ?

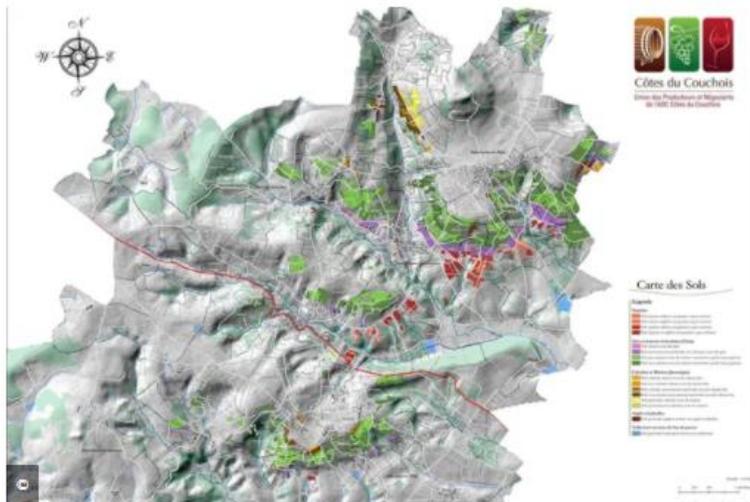
N'allez pas chercher dans le terroir une quelconque raison, elle ne s'y cache pas et nous reviendrons d'ailleurs sur ce sujet. N'allez pas non plus chercher du côté de la qualité, nos vins blancs sont multi-médailleurs, présents à la Cave de Prestige du BIVB, tastevinés, et ils trônent sur quelques belles tables de Bourgogne et d'ailleurs.

La raison en est bien plus banale, pour ne pas dire affligeante, décevante : lors de la demande d'AOC au début des années 1980, il ne se produisait que très peu de vin blanc dans les **Côtes du Couchois** et point du tout chez ceux qui ont porté la demande, alors, à quoi bon se donner de la peine pour mettre en lumière les voisins ?

APPROCHONS-NOUS UN PEU DU SOL

Bien triste constat dont les conséquences pèsent aujourd'hui sur un marché qui peine à décoller par manque d'effet de gamme, alors que tout le monde produit à ce jour des chardonnays. Pire encore, de l'avis général, nos blancs supplantent nos rouges en termes de finesse. Ce qui n'a rien d'étonnant d'ailleurs, les Côtes du Couchois se situant au sud de la Côte de Beaune, dont la réputation des blancs n'est plus à faire.

Puisque nous parlions de terroir, approchons-nous un peu du sol et regardons attentivement ce que l'on trouve en ce lieu où la Côte de Beaune vient mourir contre les contreforts du Morvan et que l'on tient absolument à assimiler à la Côte Chalonnaise, ce qui est une hérésie tant d'un point de vue historique, géographique que géologique.



En effet, après quelques 400 carottages et une dizaine de fosses effectués fin 2015, afin de mieux comprendre la nature de nos sols et de cartographier la totalité de l'AOP, le jugement est sans appel : les Côtes du Couchois sont pleinement enracinées sur des argiles versicolores datant du trias. Comment alors les confondre avec les argilo-calcaires de la Côte Chalonnaise datant du jurassique ? Terre, lieu et temps étant différents.

DES NOTES DE FLEURS D'AUBÉPINE, DE CITRON, DE POIRE...



Prenons pour base de référence, la très belle étude opérée par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) : caractérisation de l'appellation Bourgogne Côtes du Couchois : "Laire de production du Bourgogne Côtes du Couchois est située dans le prolongement méridional des **Hautes Côtes de Beaune**, à l'ouest de la faille de la vallée de la Dheune. Le vignoble est sous l'influence d'un climat plus continental (amplitude thermique assez importante entre l'été et l'hiver) et la végétation y est sensiblement plus tardive". Voici donc pour ce qui en est de la situation. Il est bien question de prolongement des Côtes de Beaune et du "bon" côté de la Dheune (les incrédules pourront également se référer au panégyrique d'Eumène d'Autun à l'empereur Constantin en 311 de notre ère).



Et pour finir, toujours extrait de la même étude et maintenant à propos des blancs : "Les vins blancs affichent une robe assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune vert argenté. Au nez, le vin évoque des notes de fleurs d'aubépine, de citron, de poire, de pêche blanche, avec des nuances de rose, de fleurs d'acacia, de réglisse, de poivre, avec parfois des senteurs de sous-bois, de bourgeon de cassis et de mangue. Le vin s'exprime différemment au palais selon l'origine calcaire ou argileuse des terroirs. Les sols calcaires leur confèrent une attaque souple suivie d'un fruité frais et juteux, bien élané vers une finale tendue, saline et citronnée. Les vins issus de vignes sur les argiles montrent une attaque souple évoluant vers un milieu de bouche consistant et étayé par des nuances de fruits à chair blanche rehaussées d'une agréable pointe de fraîcheur. La finale se montre fondante en arrière-bouche et laisse la persistance aromatique s'exprimer plus longuement".

Comment dès lors ne pas s'émouvoir devant ces deux profondes injustices qui consistent à vouloir absolument nous assimiler à la **Côte Chalonnaise** et à nous priver d'une AOC en blanc dont l'évidence de la légitimité est frappante ? Voilà un mystère auquel il semble difficile d'apporter une réponse étayée.

Partager

