

Si Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



WINE TOUR

PAOLO BASSO
EN BOURGOGNE
ET VALLÉE DU RHÔNE



CHÂTEAU
CROIX DE LABRIE

des vins de vigneronne !


CHÂTEAU
Croix de Labrie
2018
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
AXELLE & PIERRE COURDURIE
VIGNERONS
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

M 02038 - 165 - F: 5,90 € - RD



50^{AST}
ANNIVERSAIRE
1969-2019

PARTENAIRE OFFICIEL
DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



PORTRAIT

**HAUSSMANN
EN CHINE**

Leurs vins
en 1 clic

BIÉROLOGIE

**LES BIÈRES,
PRODUITS
POUR
GASTRONOMES ?**



VIGNOBLES DU MONDE

Les vins du
**WASHINGTON
STATE**



Le toit du château en tuiles vernissées, emblématiques de la Bourgogne.

CHÂTEAU DE COUCHES

« Un terroir spécifique et unique »

Patricia et Olivier Poelaert ont repris en 2009, le château Marguerite de Bourgogne au cœur des Côtes du Couchois. A force de ténacité, le couple a repris l'exploitation de 10 hectares autour de la spectaculaire bâtisse médiévale et investi dans une nouvelle cave. Ils ne manquent pas d'ambition pour leur appellation.

Quelle est votre histoire avec ce lieu exceptionnel ?

En 2007, je dirigeais avec mon épouse, Patricia, une société d'informatique. Ma femme a décidé de reprendre des études à la Sorbonne et me dit : « La société tourne bien je vais pouvoir faire ce dont j'ai toujours rêvé ». Je lui répond : « Pas de problème mais si nous avons une autre activité, nous devons rester à une heure de Paris en TGV ». Nous avons fait un joli trait sur la carte de France en nous disant : toi tu aimes l'histoire, moi le vin. Le choix était assez simple : la Champagne, la Bourgogne ou la Loire. La Champagne pour acheter un vignoble, c'est compliqué. La Loire pour acheter un Château, c'est compliqué. Le seul endroit où l'on pouvait acheter un château et des vignobles, c'était en Bourgogne. Nous avons vu passer une annonce. Ce fut le coup de foudre, d'autant qu'il a une AOC autour : Bourgogne Côtes du Couchois. Les vignes du château étaient en fermage. Il a fallu les récupérer. L'accueil a été plutôt froid... Mais nous avons commencé à travailler avec plusieurs vigneron sur la vinification et à créer une émulation. En 2014, nous avons lancé une étude de sol, avec une cartographie complète du territoire. Le travail a vraiment commencé de payer avec des médailles dans divers concours à partir de 2015. Nous avons compris qu'il était possible de faire quelque chose de bien sur ce terroir en rouge comme en



Olivier Poelaert et Paolo Basso

blanc. Il fallait simplement se donner les moyens : réduire les rendements, faire des élevages soignés, etc.

Le projet a pris de l'étoffe en 2017. Pourquoi cette reprise de la Cave de Mazenay ?

Pour avoir un lieu de vinification optimal. Nous avons refait le bâtiment, nettoyer les caves à fûts. En 2016, nous avons repris les vignes qui étaient en fermage à force de ténacité de la part de mon épouse. Pour l'anecdote, nous avons fait une belle fête pour célébrer cela. Quelques jours plus tard, les vignes étaient gelées... Le premier millésime a été 2017. Nous exploitons une dizaine d'hectares aujourd'hui. Nous vinifions nos raisins et nous achetons aussi des raisins et des moûts auprès de confrères. Le but ultime est surtout de valoriser les Côtes de Couchois.

Quelle votre approche de la vinification ?

Sur nos terroirs, il faut « faire éclater le fruit », avec des macérations semi-carboniques pour gagner en souplesse mais aussi avec des cuvaisons longues. C'est ce que nous faisons sur nos cuvées « Les Parisiennes » et « Les Marguerites ». Les résultats sont là. Nous avons un beau sol, le réchauffement climatique nous aide aussi.

Votre objectif est d'obtenir l'appellation Bourgogne Côtes du Couchois pour les blancs également. Quels sont les atouts pour y parvenir ?

Les sols du Couchois sont réellement spécifiques et uniques dans la région puisque de catégorie « argile versicolore » sur base granitique donc qui réussissent particulièrement aux blancs. La mise en place d'un cahier des charges exigeant (densité de plantation, vendange manuelle, rendement...) permettrait de différencier nos produits d'une AOC générique, bien trop permissive, tout en bénéficiant d'un tarif raisonnable, ce qui est le cas sur les rouges. Cela nous permettrait donc de garantir un bon rapport qualité-prix. Les blancs du Château ont obtenu des médailles et plusieurs millésimes ont été retenus à la Cave de Prestige du BIVB.

Château de Couches: "A specific and unique terroir" || In 2009 Patricia and Olivier Poelaert took over Château Marguerite de Bourgogne in the heart of the Côtes du Couchois area. By dint of tenacity, the couple took over the estate of 10 hectares around the spectacular medieval building and invested in a new cellar. They do not lack ambition for their appellation.

What is your history with this exceptional place?

In 2007, I used to manage a computer company with my wife, Patricia. She decided to go back to school at the Sorbonne university and told me: "The company is going well and I will be able to do what I have always dreamed of". I answer: "No problem but if we have another activity, we must stay an hour from Paris by TGV". We drew a lovely line on the map of France and said to ourselves: you love history, I love wine. The choice was quite simple: Champagne, Burgundy or Loire. In Champagne buying a vineyard is difficult. In the Loire valley buying a chateau is difficult. The only place where you could buy a chateau and vineyards was in Burgundy. We have seen an ad. We had a crush, especially since it has an AOC around: Bourgogne Côtes du Couchois. The vines of the castle were rented. We had to recover them. The welcome was rather cold ... But we started to work with several winemakers on vinification and created emulation. In 2014, we launched a soil survey, with a complete mapping of the terroirs. The work really began to pay with medals in various competitions from 2015. We understood that it was possible to do something good on this land in red and in white. It was simply necessary to give ourselves the means: to reduce the yields, to make careful elevages, etc.

The project developed in 2017.

Why did you take over Cave de Mazenay?

To have an optimal place for winemaking. We renovated the building, cleaned the barrel cellars. In 2016, we took over the rented vines thanks to my wife's tenacity. For the record, we had a nice party to celebrate this. A few days later, the vines were frozen ... The first vintage was 2017. We farm about ten hectares today. We vinify our grapes and we also buy grapes and musts from colleagues. The ultimate goal is to highlight the Côtes de Couchois appellation.

What is your approach of the vinification process?

On our terroirs, we must "break the fruit", with semi-carbonic maceration to gain suppleness but also with long vatting. This is what we do on our cuvées "Les Parisiennes" and "Les Marguerites". The results are good. We have a beautiful soil, global warming also helps us.

Your goal is to get the Bourgogne Côtes du Couchois appellation for white wines as well.

What are the assets to achieve this?

The soils of the Couchois area are really specific and unique in the region since the category "versicolor clay" on granitic basement are therefore particularly successful to whites. The implementation of demanding specifications (planting density, manual harvest, yield ...) would differentiate our products from a generic AOC, far too permissive, while enjoying a reasonable price, which is the case on the reds. This would allow us to guarantee a good price-quality ratio. The Château's whites won medals and several vintages were referenced in BIVB's Prestige Cellar.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUDECOUCHES.COM



CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château de Couches Clos Marguerite « Passionnément », Bourgogne Blanc Chardonnay AOC 2017

Une très belle couleur jaune dorée bien brillante. Un nez aux arômes de boisé et fruités qui s'entremêlent : vanille, épices fines, touche fumée, ananas et pommes golden. Une attaque en bouche souple et délicate, suivie par un milieu de bouche de corps moyen qui révèle une très intrigante note saline qui traduit une belle minéralité. Finale de bonne persistance avec l'acidité qui soutient l'expression du vin et une touche d'amertume. Un vin excellent pour accompagner des plats de poisson d'eau douce et salée.

A beautiful bright golden yellow color. A nose with woody and fruity aromas that mingle: vanilla, fine spices, a smoky touch, pineapple and golden apples. A soft and delicate attack on the palate, followed by a medium bodied mid-palate that reveals a very intriguing saline note that conveys a beautiful minerality. Final of good persistency with an acidity that supports the expression of the wine and a touch of bitterness. An excellent wine to accompany fresh- and saltwater fish.

Château de Couches Blason de Vair « Cuvée Clin d'Œil », Bourgogne Côtes du Couchois AOC 2016

Belle couleur grenat clair aux reflets orangés. Un nez intense aux arômes de groseilles, de cerises rouges, une touche d'herbes aromatiques qui lui donne un caractère très particulier. Bouche aux saveurs pénétrantes et tendues avec une belle fraîcheur, un caractère fougueux avec une structure de bonne richesse et des tanins fermes et astringents. Une finale un peu courte avec une pointe de rusticité. Un vin qui nécessite un ou deux ans de vieillissement pour dévoiler ses charmes.

Beautiful light garnet-red color with orange shades. An intense nose with aromas of currants, red cherries, a touch of herbs that gives it a very special character. Palate with penetrating and tense flavors with a beautiful freshness, a fiery character with a rich structure with firm and astringent tannins. A little short finish with a rustic touch. A wine that requires one or two years of aging to reveal its charms.