



À déguster au château de Couches – dit de Marguerite de Bourgogne – les spécialités régionales revisitées par l'excellent chef Elio di Ruscio. Et sublimes par les fameux vins du Couchois.



## SAÔNE-ET-LOIRE LE FESTIN DU COUCHOIS

Site historique de premier ordre, la ville de Couches, qui accueille des vignes bourguignonnes, a aussi son appellation d'origine. Une autre bonne raison de venir la visiter.

**V**énération Couches ! La ville commerçait avec les marchands grecs bien avant la conquête romaine... Les Celtes y sont aussi passés : au lieu-dit la Pièce aux Tourteaux, on trouve les restes vieux de 5000 ans d'une enceinte druidique, connue sous le nom des sept menhirs d'Époigny. Autres curiosités : le château dit de Marguerite de Bourgogne, la maison des Templiers et le vieil hôpital, l'église Saint-Martin, la tour Guérin, le prieuré Saint-Georges, la tour Bajole et le circuit des douze lavoirs.

En Saône-et-Loire, à la limite séparant les monts du Morvan et la Côte chalonaise, Couches

s'étend sur plus de 2 kilomètres au milieu de paysages vallonnés. Un site pittoresque dans le prolongement de la Côte et des Hautes-Côtes de Beaune. Ses coteaux accueillent les vignes bourguignonnes et leurs cépages : pinot noir, chardonnay, aligoté et gamay. Depuis l'an 2000, les vins rouges bénéficient de l'appellation d'origine bourgogne-côtes-du-couchois, dès lors que les raisins ont été vendangés à Couches ou sur les communes voisines – Dracy-lès-Couches, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Jean-de-Trezy et Saint-Pierre-de-Varenne.

Cette distinction fait la fierté de Jean-Claude Royet. Il nous parle des trois terroirs locaux aux argiles versicolores (bleues, jaunes et rouges), bien présentes dans ses différentes cuvées. Au lieu-dit Combereau, à Couches, ce vigneron – depuis 42 ans ! – est renommé pour la qualité de ses crémants élaborés pendant 24 mois. « Plus c'est long, plus la bulle est fine, plus c'est bon » : en effet, son crémant brut nature est une merveille (8 euros) ! Nous allons de surprise en surprise en dégustant la douzaine de cuvées de ce domaine, familial depuis au moins quatre générations. La

dernière nous est présentée par Vincent, qui a rejoint son père après des études viticoles et diverses expériences vécues, entre autres, au cœur des vignobles de Nouvelle-Zélande et d'Afrique du Sud.

### **FINESSE ET VIVACITÉ, RONDEUR ET DROITURE**

Notre second verre s'est rempli d'un bourgogne aligoté 2019 (6 euros) issu de vignes enracinées dans les marnes bleues, au lieu-dit les Chevrières. Ce blanc sec aux saveurs florales et fruitées a tout pour plaire : il marie finesse et vivacité, rondeur et droiture, en dépit de la sécheresse de 2019.



OTISAM

Cette année, 10 % à 15 % des raisins ont brûlé, Jean-Claude Royet n'avait jamais vu ça. À cause du réchauffement climatique, les grappes récoltées en 2020 sont mûres un bon mois à l'avance. Le temps est loin où le Couchois ne produisait que des breuvages légers pour « alimenter » les mineurs de Chasseley et Montceau-les-Mines !

Au domaine Royet, le chardonnay s'exprime dans trois cuvées de très bonne facture (7 à 12 euros). Authentique 2018, issue des vignes de Chevrières, aux senteurs briochées et d'agrumes, recèle puissance, fraîcheur, complexité aromatique et longueur en bouche. Magnifique, elle a de l'avenir. Ces blancs n'ayant droit qu'à l'appellation d'origine bourgogne se hissent à la hauteur des médailles les plus prestigieuses. La mention bourgogne-côtes-du-couchois figure sur l'étiquette des deux

cuvées de rouges. L'une, du millésime 2019, est un panier en robe rubis de petits fruits rouges ; gouleyante, fraîche et persistante en bouche (8 euros), elle sera le compagnon idéal des œufs en meurette. La seconde, Expression 2018, plus charpentée et à la couleur plus soutenue, suit une trame tannique fine et souple (12 euros). Sa riche matière et son intensité en bouche font penser aux rouges de Maranges. En tout cas, c'est à deux pas de ce village que se trouvent les vignes âgées de plus de 40 ans à l'origine de la cuvée Expression. Ces vins du Couchois ne manquent pas de personnalité ! ★

THIERRY MORVAN

#### NOS BONNES ADRESSES

À Couches (71490).

**Vin.** Domaine Royet, Combereau, tél. : 03 85 49 64 01 ; château de Couches, lieu-dit Château, tél. : 03 85 45 57 99.

**Visite.** Circuit des lavoirs, office de tourisme, 3, Grande-Rue, tél. : 03 85 49 69 47.

## LE CHEF ELIO DI RUSCIO

Le nom du restaurant de Couches, Blason de Vair, est aussi l'emblème de son château. Avec ses grandes pierres au sol, ses poutres et sa cheminée, la salle à manger allie sobrement authenticité et modernité. Sur la terrasse, la vue est belle : coteaux de vignes, parc, tour carrée et château aux tuiles vernissées. Le chef Elio Di Ruscio interprète les recettes régionales, comme ces escargots dans une meurette d'œufs au vin du château. Tout aussi savoureux, le pâté en croûte aux ris de veau, chutney d'oignons et bocal de condiments. Pour suivre, un goûteux filet de canette rôti sur la peau et son jus à la moutarde de raisin ou un filet de sole marinère et spaghettis de légumes. Dans les verres se succèdent un excellent crémant de Bourgogne « zéro dosé », le prometteur bourgogne blanc 2018 Passionnement et le fringant rouge bourgogne-côtes-du-couchois 2017 À la Folie, tous issus des vignes du château. Puis vient le plateau de fromages affinés régionaux. Des desserts tous plus gourmands les uns que les autres. Accueil, service et mets au top.

**Blason de Vair**, menus de 35 à 48 euros. D978, 71490 Couches, tél. : 03 85 45 57 99 / 03 73 45 00 33.



## LA RECETTE D'ELIO CUISSES DE CANETTES AU VIN ROUGE

Pour 4 personnes.

- Retirer la peau de 4 cuisses de canettes de Bourgogne, puis les couper en 2. Dans une sauteuse, les faire colorer dans l'huile d'olive, saler et poivrer. Ajouter 150 g d'oignons grelots et 100 g de carottes épluchées coupées en petits cubes.
- Déglacer avec 20 cl de sirop de cassis. Ajouter 2 l de vin rouge. Faire bouillir le vin et le flamber. Laisser mijoter 1 heure. Retirer les cuisses, réserver.
- Faire réduire aux trois quarts puis mixer. Ajouter des grains de cassis, 200 g de lardons fumés blanchis et enfin les cuisses. Rectifier

l'assaisonnement. Servir bien chaud avec un gâteau de pommes de terre.

### LES ACHATS D'ELIO

**Escargots.** Ferme de la Noue, Bascoy, 2, rue de La Noue, 71400 Antully, tél. : 03 85 54 48 02 / 06 82 31 16 27.

**Vin.** Cave de Mazenay, 12, Grande-Rue, 71510 Saint-Semin-du-Plain, tél. : 03 85 49 67 19.

**Viande/Plat préparé.** Domaine de Rymka, 1, rue du Château-de-la-Fosse, 71490 Saint-Jean-de-Trézy, tél. : 03 85 90 01 01.

## LE PRODUIT DES BOURGOGNES AU CAVEAU DU CHÂTEAU

On commence par visiter le château de Couches et l'on poursuit par une dégustation des vins au caveau. Cette forteresse médiévale aurait accueilli Marguerite de Bourgogne. Par une galerie souterraine, on accède à la salle du pressoir (gigantesque) et aux alcôves où étaient entreposés les tonneaux ; aujourd'hui l'endroit idéal pour garder les vins du château en bouteilles (8,50 à 13,50 euros). Les blancs méritent d'être cités, comme ce très plaisant bourgogne aligoté 2017. Le bourgogne 2018 Clos Marguerite, baptisé Passionnement, a un bel avenir et légitime la notoriété du vignoble régional. Il y a aussi quatre cuvées de rouges étiquetées bourgogne-côtes-du-couchois. On aime tout particulièrement la trame ample, complexe, des Parisiennes 2018, et le fruit intense, le velours des tanins, la finale en bouche de Cfin d'œil 2018.