



Jean-Christophe Pascaud (à gauche), directeur général de la cave de Mazenay et Olivier Poelaert. Photo © Nicolas Desroches.



## OLIVIER POELAERT

### La passion de la vigne et de l'histoire

En 2009, Olivier Poelaert décide avec son épouse Patricia de racheter le château de Couches et sa parcelle de vignes. Dirigeant d'une société d'informatique et d'un garage automobile spécialisé dans les voitures de collection, dans la région parisienne, il a toujours été un amoureux du vin, alors que sa compagne se passionne pour l'histoire. De retour sur les bancs de la faculté à la Sorbonne, son épouse lui dit un jour : *"La société tourne bien, je vais pouvoir faire ce dont j'ai toujours rêvé"*. Son mari acquiesce, mais la condition était de rester dans un périmètre proche de Paris, à moins de deux heures en TGV. *"Nous avions le choix entre 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 possédait une AOC autour : bourgogne-côtes-du-couchois. Les vignes du château étaient en fermage. Il a fallu les récupérer... Chose que nous avons pu faire depuis peu."* Depuis, Olivier Poelaert œuvre pour rendre ses lettres de noblesse à l'AOC côtes-du-couchois, créée en 2000, en lançant l'Union des producteurs et négociants des côtes-du-couchois en 2012, regroupant une dizaine de vigneron. En 2015, une demande d'AOC est mise en route pour le blanc. En 2017, il rachète la cave de Mazenay pour porter encore mieux son projet de redynamiser cette appellation située entre la Côte de Beaune et la Côte chalonaise.

L'UNION DES PRODUCTEURS ET NEGOCIANTS DES CÔTES-DU-COUCHOIS

**A**vant de commencer à se faire un nom pour son appellation viticole, le Couchois est ancré dans l'histoire bourguignonne et vous ramènera à l'époque médiévale. Ne manquez pas de visiter le château de Couches, plus connu sous le nom de "château de Marguerite de Bourgogne" ayant conservé son pont-levis, ses tours en tuiles vernissées, sa chapelle, ses souterrains et aussi ses vignes. Un peu plus au cœur du village, vous découvrirez le vieil hôpital, la tour Bajole ou encore la maison des Templiers. En prenant la direction de Saint-Sernin-du-Plain, prenez de la hauteur sur le mont Rome, offrant un panorama sur l'Autunois et la région de Nolay. Ce mont fait face au mont de Rème. Leurs noms respectifs font référence aux fondateurs de Rome, Romulus et Rémus. Il est connu des pratiquants de varappe, mais aussi pour son festival de musique "Les nuits du mont Rome", se déroulant l'été depuis les années 2000 dans un théâtre antique reconstitué.

### UNE JEUNE APPELLATION

*"La terre est bleue comme une orange"*. Ce vers de Paul Éluard n'a pas été écrit sur l'un des sommets du Couchois, mais il aurait pu. Car ici, la terre se décompose en strates bleutées et orangées, mais aussi vertes, jaunes ou violettes. C'est de ce sol versicolore, du nom des argiles qui le composent, que les vins du Couchois tiennent tout leur caractère, des pinots noirs aux chardonnays. Le vignoble du Couchois s'étend sur 250 hectares, répartis entre les communes de Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varenes et Saint-Sernin-du-Plain. Une petite dizaine de domaines, transmis de père en fils depuis des générations, y produisent avec passion et savoir-faire les vins



## Œuf mollet en habit vert, rilette de bœuf aux condiments

Pour 4 personnes **Préparation 1 h Cuisson 3 h**

• 4 œufs de ferme • 200 g de jarret de bœuf • 100 g de persil • 100 g d'épinards • 10 g de câpres • 20 g de radis ronds • 10 g d'échalotes • 10 g de moutarde Falot • 10 g de cornichons • fines herbes • Pain de campagne

### Pour la cuisson des œufs :

Faites cuire les œufs dans l'eau bouillante pendant 5 minutes 30 ; refroidissez-les dans l'eau glacée puis égalez délicatement.

### Pour la crème de persil :

1. Faites blanchir les épinards et le persil pendant 4 minutes, rafraîchissez dans une eau glacée.
2. Égouttez puis mixez en assaisonnant.

### Pour la rilette de bœuf :

1. Braisez le jarret de bœuf pendant 3 heures dans une cocotte fermée au four, puis émiettez la viande et ajoutez câpres, cornichons, et échalotes mixés.
2. Mélangez le tout avec la moutarde (à préparer la veille idéalement).

### Pour la tuile de pain :

Séchez au four quelques fines tranches de pain de campagne entre deux plaques de cuisson.

### Dressage :

Disposez à l'aide d'un emporte-pièce une fine couche de rilette de bœuf, glacez l'œuf avec la crème de persil, puis posez-le sur la rilette et recouvrez délicatement avec les fines herbes, les radis taillés finement et une tuile de pain émietté.

revendiquant l'AOC côtes-du-couchois, obtenue en 2000. Avec une poignée de vigneron et de négociants, Olivier Poelaert, le dynamique propriétaire du Château de Couches depuis 2009, a mis sur pied l'Union des producteurs et négociants de l'AOC côtes-du-couchois, bien décidés à rendre ses lettres de noblesse à ce vignoble bourguignon, de haute qualité à des prix abordables. Pour l'instant, l'AOC ne concerne que les rouges, mais une demande est en cours pour faire reconnaître aussi les blancs.

*"Les côtes-du-couchois sont comme une virgule sur la ligne qui relie la Côte de Beaune à la Côte Chalonnaise, le petit accent que l'on ne voit pas au premier coup d'œil mais qui vaut le détour"*, se plaît à dire Jérôme Dépernon à la tête du Domaine du Beauregard.

### DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Mais le Couchois est également une terre agricole. À Saint-Jean-de-Trézy, Éric Feurtet est un agriculteur pas vraiment comme les autres. Avec le Domaine de Rymaska, du nom de sa pouliche qu'il a fait naître en 2014 et qui a remporté de belles victoires sur les champs de courses en France et aux États-Unis, il a concrétisé son rêve de faire un trait d'union entre l'agriculture et la gastronomie.

À la Table de Rymaska, le chef Jérémie Muller propose des produits issus de la ferme : le bœuf charolais et wagyu, l'agneau, les volailles, les œufs, le homard de leur vivier, les poissons de leurs étangs (truites, sandres...), les fruits et les légumes de saison. Ce chef, passé par de belles tables étoilées un peu partout en France, sait sublimer ces produits, en gardant toujours leur authenticité, leur goût sans fioriture... juste avec très bon goût !

Le Couchois aura donc de quoi vous séduire la vue, sans oublier de vous régaler. \*

