



## CONCOURS, MÉDAILLES ET GRATIFICATIONS...

La première trace de médaille connue est celle reçue par le prêtre Jonathan, des mains d'Alexandre le Grand, pour avoir accepté d'incorporer des hébreux dans son armée. Dans le domaine viticole, il faut remonter au XIII<sup>ème</sup> siècle, à l'époque de Philippe Auguste, alors roi de France, pour assister au premier concours alors appelé "La bataille des vins »... En effet, le monarque fit envoyer partout ses messagers rassembler les meilleurs vins blancs pour en établir la hiérarchie (nul doute qu'il se sera délecté d'un excellent blanc des Côtes du Couchois mais nous n'avons pu en garder trace)...

Plus pragmatiquement et sans donner dans le romantisme, contentons-nous alors simplement de relater quelques faits marquants concernant nos vins blancs lors des concours régionaux de ces dernières années ou l'admission de ceux-ci au sein de la Cave de Prestige du BIVB...

En effet, quoi de plus démonstratif pour justifier notre demande de reconnaissance d'AOC Blanc pour les Côtes du Couchois que de présenter le palmarès de nos Bourgogne Chardonnay depuis les cinq dernières années... puisqu'il s'agit d'un sans-faute absolu : 2014, Médaille d'or (Domaine Bouthenet Père et Fils), 2015, Médaille d'argent

(Domaine du Beauregard), 2016, Médaille d'or (Domaine Royet), 2017, Médaille d'argent et c'est encore le Domaine Royet tout comme en 2018 d'ailleurs avec la Médaille d'or. Cette année, les médailles d'argent encore (catégorie vin vieux et vin nouveau) pour le Domaine de Beauregard et le Domaine Royet qui inscrit par ailleurs un vin à la Cave de Prestige en 2018, le précédent inscrit datait de 2016 avec une cuvée du Château de Couches... On peut reprendre le sujet dans tous les sens, il n'empêche que les Bourgogne blancs du Couchois ont la capacité de prétendre à la reconnaissance qu'ils méritent, en tout cas à celle que les dégustateurs leur attribuent...



## SACRÉ BIO !...

L'avantage avec la culture "bio" est que le champ des possibles est pour le moins vaste... La copie d'écran ci-contre provient de Google et représente assez bien la complexité de la situation.

Janvier 2018, les chantres du bio bannissent cuivre et bouillie pour finalement célébrer dans la joie sa ré-homologation en Novembre... Le problème est que nos sols en sont pleins de cuivre, qu'il s'agit d'un métal lourd et qu'il fait crever nos pieds de vigne, est-ce là la bonne voie ?

Je ne vais certes pas me faire l'avocat de Monsanto ou de quelque producteur de produits chimiques que ce soit mais quand l'intégrisme tue nos sols, n'est-il pas simplement temps de chercher d'autres solutions ?... Il y a déjà bien longtemps que nous ne désherbons plus chimiquement au profit du travail mécanique, ne peut-on alors essayer de trouver des solutions pour l'oïdium ou le mildiou sans avoir à choisir entre la peste et le choléra ?

### Le cuivre ré-homologué en Europe, les agriculteurs bio rassurés

<https://www.ouest-france.fr> > Économie > Agriculture ▼

27 nov. 2018 - Le cuivre est devenu indispensable dans nombre d'exploitations d'agriculture bio, pour lesquelles il est la seule alternative autorisée pour ...

### Mildiou : l'agriculture bio ne veut plus du cuivre et de la "bouillie" ...

<https://www.sciencesetavenir.fr/.../mildiou-l-agriculture-bio-ne-veut-plus-du-cuivre-et-d...>

22 janv. 2018 - Utilisé sous sa forme ionique dans des formulations associant sulfates et hydroxydes, le cuivre est le seul traitement autorisé sur les cultures ...



## PLACE À L'ÉPHÉMÈRE...

Se tenait à Paris, le 21 Janvier dernier, une expérience des plus intéressantes, le Grand Bourgogne Hôtel.

Un lieu éphémère pour découvrir, déguster et rencontrer. Une seule journée, celle des sommeliers et restaurateurs et en plein Paris pour faciliter l'accès. Un format court, assez inhabituel mais vraiment innovant... Un grand bravo au BIVB pour cette organisation.

## QUAND C'EST MÉRITÉ, IL FAUT LE FAIRE SAVOIR...

Quelle mouche pique donc la très chauvine "Dépêche de l'Union" pour l'amener à faire la promotion d'un Maranges 1<sup>er</sup> Cru en ses colonnes d'usage réservées à la seule AOP Côtes du Couchois... Tout simplement le palmarès de l'année de Bourgogne Aujourd'hui et le fait que le producteur, Jean-Claude Royet soit avant tout un producteur de notre belle AOC.

Producteur certes mais avant tout vigneron de talent car c'est avec une note de 18,5 que notre ami Jean-Claude affiche ce Clos Roussots 2016 dans les pages du N°144 de ce magazine de référence dont le sérieux n'est plus à démontrer... Une promotion méritée pour un travail au quotidien qui amène le Domaine Royet à se distinguer lors de chaque concours. Une mise en valeur également de la compétence existant dans le Couchois...







## AMUSANTE INITIATIVE...

Il est d'usage d'offrir une rose à sa tendre et douce pour la Saint-Valentin, ce qui amène nombre d'établissements à céder à cette belle tradition... Il convient alors de saluer l'amusante initiative du restaurant du Château de Couches qui, étant sans doute moins doué pour la culture que pour la viticulture a décidé de remplacer le joli bouton par un non moins joli bouchon... de cire pour l'occasion, venant chapeauter un magnum d'Aligoté offert en cadeau aux tourtereaux.

Rappelons bien évidemment que la consommation d'alcool est dangereuse pour la santé, que l'acte sexuel est vecteur de maladie, que le pourcentage de divorce en France est de 45% environ et qu'une alimentation grasse, salée ou sucrée est dangereuse pour la santé et que toute procréation se termine inexorablement entre quatre planches... Diantre, que nous avons du talent pour ruiner les ambiances et culpabiliser nos concitoyens !... Alors, oubliez tout ceci et le temps d'une Saint Valentin, vivez à deux, vivez heureux... et n'oubliez pas votre magnum en partant.

---

## LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

La personnalité du mois est un jeune adulte qui s'est mis en tête de reprendre le domaine familial pour le plus grand bonheur de tous et surtout pour le plus grand bonheur de l'AOC car il s'agit là d'un vigneron qui porte haut et fort les couleurs de la production des Côtes du Couchois.

Mais avant de reprendre, il faut faire ses armes, découvrir d'autres horizons, d'autres méthodes, en bref, s'ouvrir au monde. C'est en Nouvelle Zélande, plus exactement à Napier dans un domaine de 500Ha (rien de moins) que notre champion va découvrir l'intérêt de travailler différents cépages et gammes de vin... Départ Janvier et retour début juin car il n'est pas question de manquer la saison au domaine et les vendanges 2019 que nous souhaitons tous dans la droite ligne des 2018... Alors, Bravo à toi, Vincent Royet.

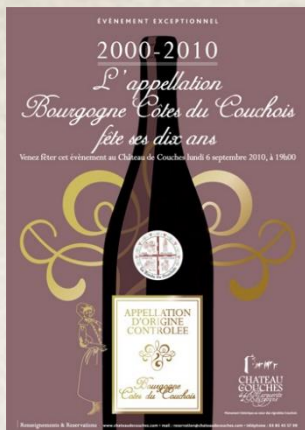


## NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Février, petit mois par la durée mais grand par l'importance car il s'agit de la période de la taille qui définit en grande partie la stratégie de récolte.

Pour autant, mon petit doigt me dit que les volontaires désireux de courir la vigne pour sarmenter et tailler ne vont pas se presser au portillon. Je pense donc qu'il est préférable de donner rendez-vous à tous sur Wine Paris à la Porte de Versailles du 11 au 13 Février prochain. Vous aurez la joie de nous retrouver au stand 4D022 et il est encore temps de demander vos invitations si vous ne les avez pas encore. A la table des dégustations quelques jolis Couchois bien évidemment et quelques belles surprises également...





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

On avance, on avance, plus de nouvelles demandes concernant le volet financier, c'est à présent les distinctions et médailles qui sont au cœur des préoccupations des hautes instances...

Espérons donc simplement que tout le monde reçoive bien la présente dépêche et s'évertue à en lire le premier chapitre car s'il est une évidence, c'est bien la visibilité et la reconnaissance des vins blancs du Couchois dans les différents concours régionaux. N'hésitez donc pas à nous faire part de votre soutien en appréciant nos blancs...

## ET N'OUBLIEZ PAS...

... que l'important, c'est vous. Pour avancer, nous avons besoin de toute votre énergie, de votre savoir, de vos opinions mais aussi et surtout de vos idées. Cette lettre d'information est faite pour cela alors n'hésitez pas à faire part de vos avis, propositions, remarques, idées... tout est bon à prendre pour autant que cela puisse contribuer à promouvoir nos grands vins et l'attractivité de notre belle région.

Esprit Saint-Valentin avant tout en cette saison chagrine et morose, tiraillée entre la grisaille et les vents froids, le plein milieu de l'hiver et déjà l'espoir des beaux jours qui s'installe. L'attente sera longue alors blottissez-vous dans les bras de l'être aimé car la chaleur que produit le cœur est bien plus efficace que la meilleure des chaudières.



### Côtes du Couchois

Union des Producteurs et Négociants  
de l'AOC Côtes du Couchois