



VISION APOCALYPTIQUE...

Première venue des craintes de l'année, bien avant grêle ou maladies, c'est à la sortie de l'hiver que le gel répand sa mort blanche sur les bourgeons tout juste sortis du coton qui les protège des grands froids. Souvenons-nous de 2016 et de certaines parcelles entièrement ravagées par ce mal insidieux et sournois, silencieux et... glacial ! Alors, comment dès lors réagir contre cette nature qui se réchauffe et pousse la végétation à se découvrir un peu trop tôt, ?... Certains utilisent des hélicoptères, d'autres des braséros, d'autres encore brûlent de la paille dont l'objectif n'est pas directement d'élever la température mais de créer un épais brouillard qui empêchera le soleil levant de brûler les pousses.

Vision apocalyptique donc mais vision dont il va bien falloir s'accoutumer car le réchauffement climatique est une réalité. Pensez-vous vraiment qu'il soit normal d'organiser nos premiers piqueniques en février ou d'atteindre les 25° en mars ?

Force est de constater que la nature change, s'adapte ou ne s'adapte pas, évolue mais en tout état de cause, subit. Comme il me semble difficile de raisonner presque 7 milliards d'êtres humains d'un seul coup de baguette magique, il va bien falloir s'organiser pour permettre à nos vignes de produire ce doux breuvage que vous appréciez tant... Taille plus tardive, évolution des plants, actions thermiques ou mécaniques, nous

trouverons bien une solution car ce n'est pas après 7.000 ans de bons et loyaux services que la vigne destinée à produire du vin va baisser les bras. N'oublions pas que bien avant les ravages du Phylloxéra, l'Europe a connu une petite ère glaciaire durant près de 400 ans depuis le XV^{ème} siècle jusqu'au début du XIX^{ème}....

Rendez-vous compte, guère plus de cinq cents ans d'histoire et déjà tant de malheurs, pensez-vous sincèrement dès lors que l'histoire va s'arrêter là ?... Ne versons pas dans la paranoïa, la situation est préoccupante mais gageons sur la capacité de l'homme à trouver des solutions et celle de la nature à s'adapter...

DE QUOI SE FAIRE MOUSSER...

Décidément le talent de certains vigneron de l'AOC Côtes du Couchois ne cessera jamais de m'étonner surtout quand le sort semble s'acharner sur quelques-uns en particulier. Citons parmi les plus fréquemment primés, l'incontournable Jean-Claude Royet qui vient encore de s'illustrer par un très beau 17/20 dans la RVF (rubrique dégustation des meilleurs crémants de Bourgogne et d'Alsace animée par Caroline Furstoss et Guillaume Baroin).

Réussir un vin est une chose, répéter l'opération commence à susciter l'intérêt mais le faire sur une décennie et sur plus d'un produit s'appelle une démonstration incontestable de ce que l'on peut déceimment nommer "savoir-faire".

Remercions donc la presse viticole de nous accorder cet éclairage et nos deux dégustateurs d'apprécier nos vins. En effet, quelle meilleure expérience que la dégustation pour découvrir et se laisser séduire par de jolis produits à l'origine modeste, de jeunes AOC pleines de promesses mais aussi de jeunes et moins jeunes vigneron au talent n'ayant d'égal que la générosité qu'ils mettent à produire leurs vins ?



TRICHLOROANISOLE DITES-VOUS?...

Selon une idée faussement répandue, le bouchon donnerait... un goût de bouchon. Faussement effectivement car le vrai responsable est une molécule dénommée TCA (2,4,6-trichloro-anisole). Il est donc possible de trouver des vins au goût de bouchon alors qu'ils sont conservés en cuve et n'ont jamais été embouteillés... Pire, il a même été démontré la possibilité de contamination de barriques neuves, de poutres ou du toit d'une cuverie, donc bien loin d'un bouchon en contact avec le vin... Comme quoi, la dégustation préalable d'un lot est un devoir absolu !

LA NATURE EST MERVEILLEUSE...

Prenez une parcelle et quelques caprices météorologiques... tantôt sur le chaud et parfois sur le froid pour ne pas dire le glacial. Prenez aussi en compte la nature qui prévoit, avec un rembourrage de coton au sein même du bourgeon pour supporter les presque -10° et répare, avec un jeu d'autres bourgeons prêts à éclore si la première tentative échoue.

Vous l'aurez compris, il est rare de vraiment tout perdre car la nature est prudente autant que généreuse... en revanche, il n'y a qu'une fleur et un seul fruit. S'il pleut abondamment durant la fleur ou que la grume est touchée par la grêle, il faudra s'attendre à pleurer sur l'avarice de sa vendange. Les choses sont ainsi faites et nous n'y pouvons rien changer si ce n'est attendre et s'émerveiller de ce que nous apporte la vigne.





UNE MOISSON DE MÉDAILLES...

Quand on vous dit que l'AOC Côtes du Couchois présente un réel côté féminin, une délicatesse particulière... la chose peut évidemment être pris pour un argument basement commercial mais lorsque la production de la Cave de Mazenay est gratifiée par cinq médailles dont quatre d'or au Concours Féminalise de Paris, il convient dès lors d'admettre qu'il ne s'agit plus d'argument mais bien de réalité même si nos chardonnays ne disposent pas (encore) de la reconnaissance en qualité d'AOC Côtes du Couchois. Toujours

est-il que la Cuvée Marguerite "Passionnement" issue du clos du Château de Couches a bel et bien bénéficié d'une médaille d'or et de fait, nous en sommes très fiers... Un bienfait n'arrivant jamais seul, ne pensez-vous pas qu'il serait alors judicieux d'obtenir ce Saint Graal (l'AOC) d'une part mais peut-être aussi d'approvisionner votre cave en contribuant ainsi à la promotion de notre beau terroir ?

LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Un tout petit brin de femme mais un sourire si grand qu'il donne l'impression de déborder du visage, un feu follet qui s'active avec une telle énergie que l'on se demande comment cela est possible avec un contenant si menu... Et pourtant, aucun doute n'est permis car la demoiselle est en haut, en bas, accueille les clients, sert les vins et trouve encore le temps de papoter avec les habitués du lieu, en mystère, que dis-je, un miracle !

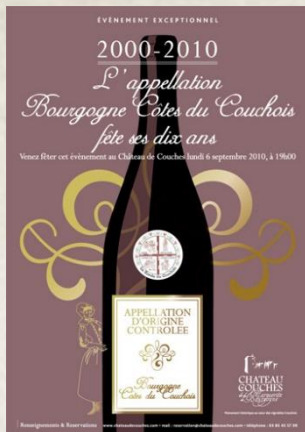
Pour ceux qui ne connaissent pas le Manège à Saint-Germain en Laye et son propriétaire emblématique que seuls quelques initiés se permettent d'appeler "Nono", il est grand temps de corriger ce manque absolu de savoir-vivre : Pour déguster comme il se doit un excellent Côtes du Couchois d'une part et surtout pour faire connaissance avec Jennifer Vialle que j'embrasse pour l'occasion.



NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Mon Dieu, mon Dieu... j'espère qu'il n'est pas trop tard pour vous prévenir car c'est ce week-end qu'à lieu l'alliance la plus délicieuse qu'il nous est permis de célébrer, à savoir Pinot Noir et Charolais...

Pour ceux qui malheureusement n'auront pas eu la chance ou simplement la possibilité de participer, qu'à cela ne tienne, le mois prochain on fête le crémant avec "La Bulle dans tous ses états" au Château de Couches. Pensez bien à réserver car au fil des ans la fréquentation augmente et nous ne pourrions admettre qu'il manque une seule petite goutte de ce délicieux breuvage pour vous accueillir.



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

J'en arrive à me demander si le Syndicat des Bourgognes dispose déjà de cette modernité que l'on appelle la messagerie électronique ou simplement assure le règlement de ses factures téléphoniques car Il semblerait que les communications soient coupées avec l'organisme qui est sensé défendre nos intérêts... Certes l'AOC Côte du Couchois est une petite AOC avec peu de vignerons actifs mais de là à susciter un tel mépris, j'avoue sincèrement ne pas comprendre.

Allons, allons Messieurs, reprenez-vous car nous n'avons d'autres choix que de nous appuyer sur vous... malheureusement.

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.

Notre facteur est ce mois-ci dans l'air du temps avec un véhicule entièrement Bio, cap sur l'électrique et le durable donc avec une trottinette à trois roues entièrement en plastique et qui doit avoisiner les trois cent kilos avec les batteries. Sans vouloir jouer les rabat-joie le bon vieux vélo d'antan fonctionnant à l'huile de jarret n'était-il pas un brin plus écologique et bénéfique pour la santé en permettant la pratique du sport au travail ?... à méditer.



Côtes du Couchois

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