



VINS DES CÔTES DU COUCHOIS

Vous allez en boire de toutes les couleurs !





« LA TERRE EST BLEUE COMME UNE ORANGE. »

Paul Éluard aurait pu écrire ce vers au sommet de notre Mont Rome, au cœur des Côtes du Couchois. Car ici, la terre se décompose en strates bleutées et orangées, mais aussi vertes, jaunes, violettes. Elle est tantôt rouge comme le Pinot Noir, tantôt striée de grès gris, dans lequel le Chardonnay blanc puise des nuances minérales.

C'est de ce sol multicolore – **versicolore**, du nom des argiles qui le composent – que nos vins tiennent tout leur caractère et leur différence, depuis l'Antiquité.

Notre terroir singulier est longtemps resté dans l'ombre de ses voisins, parmi lesquels figurent certaines des plus belles appellations de Bourgogne – des Maranges, Mercurey ou Meursault, aux Nuits-Saint-Georges et Vosne-Romanée. Mais en 2000, nous avons fait un pas dans la lumière en obtenant une première AOC pour nos Pinots Noirs, fruit d'une longue lutte pour la reconnaissance de leur typicité. Avec une poignée de vignerons et négociants passionnés, nous nous sommes ensuite réunis au sein de **l'Union des producteurs et négociants de l'AOC Côtes du Couchois** (UPNCC), bien décidés à faire connaître ce trésor caché par-delà nos collines et à décrocher une deuxième AOC, pour nos blancs cette fois.

Si nous persistons à mener ce combat à bout de bras, c'est que nous sommes convaincus que **les vins des Côtes du Couchois ont tout pour vous plaire !** Discrets au départ mais pas snobs pour un sou, nos rouges et nos blancs se révèlent au bout de quelques secondes dans toute leur personnalité fruitée et florale, délicate et généreuse à la fois. De surprenantes valeurs sûres, au rapport qualité-prix imbattable.

Aujourd'hui, notre terroir millénaire expose toutes ses couleurs et se fait partageur : **du rouge au blanc, nos vins n'attendent plus que vous !**

Olivier Poelaert

Président de l'UPNCC

L'HISTOIRE MILLÉNAIRE D'UNE « JEUNE » APPELLATION

Les Côtes du Couchois n'ont pas attendu de voir leur personnalité unique reconnue par une AOC pour faire parler d'elles. De l'Antiquité au XXI^{ème} siècle, leur vignoble n'a cessé de creuser son sillon de trésor caché de la Bourgogne.

IRRÉDUCTIBLES COUCHOIS ?

C'est bien connu : les romains, déjà, avaient tout compris. Un proverbe latin ne dit-il pas « **Si le vin manque, il manque tout** » ? Au III^{ème} siècle, un certain Eumène enseigne l'éloquence dans la ville gallo-romaine d'Augustodunum (aujourd'hui Autun, située à 25 kilomètres de Couches) et se fait connaître en rédigeant des discours à la gloire de l'empereur Constantin. C'est dans l'un de ces textes que l'on trouve la plus ancienne évocation du vignoble des Côtes du Couchois, et c'est élogieux : **Eumène l'y décrit comme une création remarquable, objet d'admiration et d'envie.**

UN COMMERCE DES VINS SÉCULAIRE

Au Moyen-Âge, ce sont les moines qui tracent les contours des vignobles, et les Côtes du Couchois se dessinent clairement à l'extrémité de la Côte de Beaune, séparées de la Côte Chalonnaise par la frontière entre les diocèses médiévaux d'Autun et de Chalon-sur-Saône.

Au XI^{ème} siècle, les seigneurs de Couches entreprennent la construction du Château, qui durera jusqu'au XIX^{ème} : les Côtes du Couchois ont trouvé leur épiscentre. Les terriers du Château, registres administratifs de la seigneurie, attestent d'une production et d'un commerce de vin de plus de quatre siècles. Rouge ou blanc ? Probablement les deux, la nature du raisin n'étant pas consignée à l'époque.

premier jusqu'au solon Arsenant riparia de mon Anle
 tout le reste Arsenant riparia Burtist commença
 greffes de l'année 1900 1^{re} solon Arsenant 290
 tout le reste sur greffes sur gamay blanc. Solons 4090
 Hylande Arsen pour l'année 4.380
 Recolle de l'année 1900
 Les vignes sont à peu près reconstituées et l'année
 1900 a été très bonne vu le rendement de
 nos vignes : Commencez le
 au Bois de Messoz 3 tonnes
 Genave 5 tonnes
 Lintine 19 tonnes

Extrait du livre de cave des
 Vignes Martin de Saint-
 Sernin-du-Plain, daté de
 1899. Il est fait mention de
 plantation de Gamay Blanc
 dans les Côtes du Couchois.



TOUTE L'ÉNERGIE DE LA JEUNESSE

Malgré cette histoire millénaire, il faut attendre l'an 2000 pour que la typicité de ces vins soit protégée par une première AOC. Mais si leur savoir-faire est ancestral, ce que les vignerons des Côtes du Couchois ont vraiment de juvénile c'est leur état d'esprit : une créativité certaine et une envie sans cesse renouvelée de partager et de surprendre. De produire des vins qui fassent – avant tout – plaisir.



UN TERROIR SINGULIER

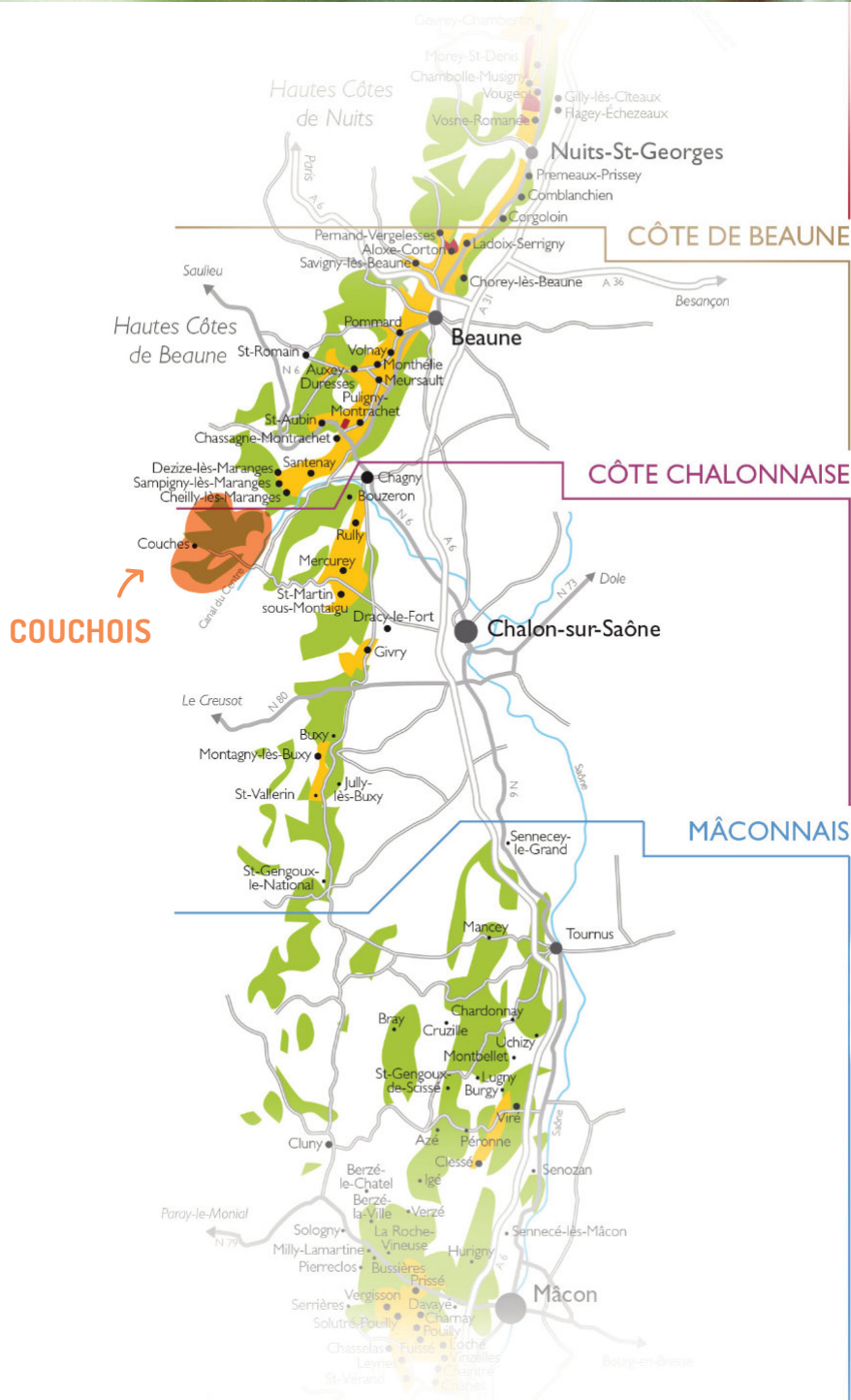
“ Les Côtes du Couchois sont comme une virgule sur la ligne qui relie la Côte de Beaune à la Côte Chalonnaise, le petit accent que l'on ne voit pas au premier coup d'œil mais qui vaut le détour. ”

Jérôme Depernon, vigneron – Domaine du Beauregard.

À LA CROISÉE DES CHEMINS VITICOLES

Au Sud des Maranges et des Hautes Côtes de Beaune, il faut faire un pas de côté pour découvrir les coteaux verdoyants du Couchois, nichés dans l'interstice entre la Côte Chalonnaise et les monts du Morvan.

Dans des paysages vallonnés restés hors des sentiers battus bourguignons, le vignoble s'étend sur près de 250 hectares, répartis entre les communes médiévales de Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennnes et Saint-Sernin-du-Plain. **Une petite dizaine de domaines, transmis de pères en fils depuis des générations, y produisent avec passion et savoir-faire les vins revendiquant l'AOC Côtes du Couchois.**



Source : Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB)

LA RICHESSE D'UN SOL ARC-EN-CIEL

“ Avec son sol unique aux multiples strates colorées, le Couchois est comme une dentelle de tout ce qui fait la Bourgogne. Nos vins concentrent tout le caractère de cette région : des notes de fruits et de fleurs, beaucoup de subtilité... ”

Hervé Girard, vigneron – Domaine Les Hauts de Paris.

La spécificité du sol des Côtes du Couchois est d'être constitué majoritairement d'**argiles versicolores datant de l'ère du Trias**, tandis que le reste de la Bourgogne est connu pour ses sols plus calcaires, héritage de l'ultérieur Jurassique.

VERSICOLORES – KÉZACO ?

Ce joli mot renvoie à des couches d'argiles correspondant à différentes époques géologiques, et qui ont chacune une couleur bien distincte. **Sous nos pieds et à la surface des parcelles couchoises, on retrouve ainsi des nuances inattendues : vert pistache, jaune, violet, rose ou gris, et même la bien nommée... lie de vin.** À chaque couleur son ADN géologique : la strate d'argile qui correspond à ce qu'était la surface de la terre il y a 60 millions d'années par exemple, est d'un rouge brûlé, car à cette époque lointaine un soleil féroce grillait la région comme un désert.

Selon la dominance de telle ou telle couleur d'argile sur une parcelle, les raisins, donc les vins, se chargent de qualités aromatiques légèrement différentes. **Ce sont ces argiles qui donnent aux Pinots Noirs des Côtes du Couchois toute leur personnalité et leurs nuances** – leur robe rubis aux reflets violacés, leurs notes de fruits rouges sous lesquelles pointe le sous-bois, avec ce je-ne-sais-quoi d'épice et de cuir... **Une palette organoleptique digne de celle d'un grand peintre !**

Par ailleurs, ce sol coloré est çà et là strié de bancs de grès, obligeant la vigne à traverser une matière dure pour s'alimenter en eau. Idéal pour la culture du Chardonnay, **c'est le grès qui donne aux blancs des Côtes du Couchois leurs subtils reflets minéraux.**



beige olive

gris bleu

vert menthe

violet clair

lie de vin

blanc-jaune (grès)

bleu-vert

rose violacé

brun rosé

*Quelques-unes des
couleurs d'argile
citées dans l'étude
géologique des
sols des Côtes du
Couchois, réalisée
par les experts du
bureau d'études
Sigales.*

**DES
COULEURS
ET
DES
GOÛTS**

“Si ce terroir a longtemps été pris de haut, c’est qu’il est complexe à apprivoiser. Aujourd’hui, nous étudions les forces de chaque parcelle pour les exprimer dans nos vins, et nous expérimentons à tous les niveaux de la vinification pour proposer chaque année des vins plus fins et surprenants. Tout le potentiel des Côtes du Couchois reste encore à découvrir !”

Jean-Claude Royet, vigneron – Domaine Royet.

Pinot Noir ou Chardonnay, chaque vin des Côtes du Couchois porte la patte du vigneron qui le produit, et reflète les spécificités du savoir-faire de chaque domaine en matière de culture et de vinification. Leur point commun ? **Tous sont cultivés et vinifiés avec attention et exigence, dans le respect de l’environnement et en vignes basses.** Une démarche au rendement plus faible mais qui permet une qualité et une délicatesse démultipliées.

Une fois embouteillés, leur prix raisonnable fait la différence, loin des folies de certains crus bourguignons ou bordelais. Un rapport qualité-prix rare, qui montre toute l’humilité et la générosité de ces vins – et de ceux qui les produisent !

Partez à la rencontre de nos vins !



LES ROUGES

Arborant une robe **rouge cerise** aux reflets **rubis** à **rouge vif**, les **Pinot Noirs** des Côtes du Couchois expriment, au nez, **des notes minérales humifères** qui leur viennent directement des argiles versicolores. On y perçoit également des touches de **cerise**, de **cassis**, de **fraise des bois**... Ainsi que des échos de **figue**, de **rose**, de **myrtille** ou de **poivre**, et même de **cuir** et d'**épices douces**.

En bouche, ils sont d'abord fruités, avec une légère vinosité héritée des argiles et marnes de leur sol. Puis – surprise ! – ils se révèlent fondants en arrière-bouche, exprimant une fraîcheur plaisante et une délicate persistance aromatique.



IDÉES DE RENCONTRES METS-VINS :

Pour tous : tarte à la volaille, veau poêlé, tourtes ou hamburgers faits maison, fromages de caractère (pont-l'évêque, époisses, vacherin)...

Pour les plus fruités : œufs en meurette, grillades de viande rouge, volailles rôties, travers de porc grillés...

Pour les plus puissants : viandes en sauce, côte de bœuf grillée... Osez !



LES BLANCS



Avec leur robe **dorée** parée de reflets d'**argent** légèrement **verts**, les **Chardonnays** évoquent les fleurs – d'**aubépine**, de **rose**, d'**acacia**... – et les fruits – **citron**, **poire**, **pêche blanche**... – avec des nuances de **réglisse**, de **poivre**, et parfois des pointes de **sous-bois**, de **mangue**, de **bourgeon de cassis**.



IDÉES DE RENCONTRES METS-VINS :

Pour les plus frais, aux notes d'agrumes : crustacés, poissons vapeur...

Pour les plus amples : poissons en sauce, volailles blanches, blanquette de veau, fromages à pâte pressée ou crémeux – pourquoi pas un comté jeune, un reblochon ou un saint-félicien ?

Plus leur sol d'origine est calcaire, plus leur attaque est souple, avec un milieu de bouche au fruité frais et juteux et une finale saline, citronnée. Quant à ceux qui proviennent de sols plus argileux, ils attaquent en souplesse vers un milieu de bouche consistant, avec une pointe de fraîcheur rappelant les **fruits à chair blanche**, puis une finale fondante.

Source : Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB)

LES
CÔTES DU
COUCHOIS
DANS LA
CAVE
DES
GRANDS



En 2018, les Côtes du Couchois ont fait leur entrée à la **Cave de Prestige des vins de Bourgogne** du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), qui distingue depuis 47 ans les domaines, caves et maisons dont le savoir-faire et l'excellence subliment les terroirs uniques de cette belle région viticole.

Chaque année, de nouveaux vins sont primés à l'issue d'une sélection extrêmement rigoureuse, opérée par un jury d'experts. Une sélection basée sur des dégustations à l'aveugle, afin de se concentrer sur un seul critère : **la qualité**.

Avec ce prestigieux diplôme, décerné à la Cave de Mazenay (membre de l'UPNCC), les vins des Côtes du Couchois deviennent des représentants officiels de leur région et seront mis en avant lors d'événements organisés par le BIVB auprès de prescripteurs du monde du vin, en France et dans le monde entier. **Un véritable aboutissement pour l'ensemble des vignerons de l'AOC, qui travaillent dur depuis longtemps pour monter en gamme et voir leurs vins enfin reconnus comme de grands vins de Bourgogne.**

OENOTOURISME : VENEZ NOUS VOIR !

Quelle meilleure façon de découvrir nos vins que d'explorer le décor dans lequel ils sont produits ? Cœur battant des Côtes du Couchois depuis son édification au XI^{ème} siècle, **le Château de Couches, dit de Marguerite de Bourgogne**, est le point de départ idéal pour une escapade viticole dans une région à la nature et au patrimoine préservés. L'occasion de faire plus ample connaissance avec nos vins et leurs producteurs, dans une atmosphère qui fait la part belle à la convivialité.



🍂 DÉGUSTATIONS

Des dégustations commentées pour découvrir toutes les couleurs du terroir couchois.

🍂 COURS D'ŒNOLOGIE

Un moment ludique et convivial pour s'initier à la dégustation.

🍂 RANDONNÉE NUMÉRIQUE

Un circuit de 8km dans le vignoble, guidé par tablette géolocalisée, avec dégustation commentée à l'arrivée.

🍂 RESTAURANT

La bistronomie à la sauce couchoise, accordée à des vins du cru, bien entendu.

🍂 CHAMBRE D'HÔTES

Pour jouer les châtelains de Couches, en couple ou en famille !

🍂 ACTIVITÉS FAMILIALES

Jeu numérique d'aventure et d'orientation, ateliers créatifs costumés ou anniversaire inoubliable au château.

🍂 SÉMINAIRES

2 salles historiques tout équipées pour accueillir votre entreprise dans un cadre d'exception.

Plus d'informations sur
www.chateaudecouches.com

UN CHÂTEAU AU MILIEU DES VIGNES

Grâce aux vignes qui entourent son parc, le Château de Couches produit son propre vin, le Blason de Vair, vinifié à la Cave de Mazenay toute proche. En plus du Pinot Noir et du Chardonnay, il propose depuis 2017 des Aligotés en bouteille, après les avoir d'abord commercialisés en vrac. La viticultrice Pauline Vautard guide aujourd'hui le domaine dans sa conversion en agriculture biologique et expérimente des techniques de culture alternatives. **Dans ce décor médiéval époustouflant, elle développe un système**

de viticulture résilient, reposant sur un sol vivant où la biodiversité a toute sa place. Elle a également choisi de pratiquer le tressage, à la place du plus classique rognage, avec en ligne de mire la production de vins toujours plus fins : « *En enroulant les rameaux sur le dernier fil du plan de palissage plutôt que de rogner le bourgeon terminal de la vigne, la phase de maturation du raisin arrive plus tôt, explique cette infatigable passionnée. Cela favorise une belle acidité et une vraie richesse aromatique, pour des vins équilibrés.* »



L'UPNCC : PORTER HAUT LES COULEURS DU COUCHOIS

Depuis 2012, une grappe d'irréductibles réunis sous la bannière de l'**Union des producteurs et négociants de l'AOC Côtes du Couchois** (UPNCC) joignent leurs forces pour faire connaître leurs vins par-delà les coteaux et vallons bourguignons. Leur ambition ? Colorer de leurs bouteilles rouges ou blanches les cartes des restaurants, les étagères des cavistes, et *in fine*, les tables des gens qui ont le goût des belles et bonnes choses – en France bien sûr, mais aussi dans le monde entier !

Dans leur odyssee, ils s'attachent actuellement à obtenir l'AOC pour leurs Chardonnays blancs, près de 20 ans après l'avoir obtenue pour leurs Pinots Noirs. Avec ce second label, l'UPNCC entend donner de la visibilité à ce terroir sans pareil, et valoriser le talent des hommes et des femmes qui, chaque jour, travaillent dans les vignes et dans les chais du Couchois pour produire des vins de Bourgogne uniques en leur genre.

L'UPNCC est soutenue par des structures de négoce telles que la Cave de Mazenay, implantée depuis cinquante ans au cœur du Couchois, à Saint-Sernin-du-Plain. Aujourd'hui, la cave produit notamment les vins Blason de Vair issus des vignes du Château de Couches, et assure avec détermination la promotion de l'AOC au niveau national et international.



VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS SUR NOS VINS ?

Passez-nous un coup de fil :
06.08.68.47.91

Écrivez-nous :
contact@cotesducouchois.com

Suivez notre actualité :
www.cotesducouchois.com



OU MIEUX : PASSEZ NOUS VOIR !

*Partager notre amour du terroir couchois et
notre passion du vin est toujours un plaisir.*



**Union des Producteurs et Négociants
des Côtes du Couchois (UPNCC)**
Lieudit 'Le Château'
71490 Couches
France

