



ON VIT UNE DRÔLE D'ÉPOQUE QUAND MÊME...

Regardez-moi la tête de ces joyeux bambins et attardez-vous sur la forme singulière des bouteilles qui trônent sur table... rien d'étonnant en fait puisqu'il faudra attendre 1956 pour voir le vin interdit à la cantine. Il faut dire qu'à l'époque, la cigarette se fume librement, l'excès de vitesse n'ôte aucun point et le lait se boit cru tout comme les fruits se mangent à pleines dents directement dans l'arbre.

Certes, de temps à autre, une bonne courante nous rappelle à l'hygiène mais les produits sont sains et développent notre système immunitaire. Point de cellophane, de barquette en polystyrène, d'additifs plus ou moins douteux, on vit, on meurt... tout semble normal ; Puis arrive le principe de précaution.

La précaution, quelle splendide métaphore pour dire la trouille et le refus de décision : Une vache a la migraine, on interdit la vente de viande... Un canard tombe du ciel, on invente la grippe aviaire, une algue s'installe et l'on ferme les plages...

Alors, que dire de ce qui nous arrive pour mériter que l'on séquestre les gens, que l'on ferme rues, cafés et commerces, que l'ensemble des médias

attisent cette psychose qui finit par apeurer une population qui n'analyse même plus l'information mais l'avale sans réelle attention.

Drôle d'époque quand même où la joie de vivre se mesure en longévité et non plus en intensité, où l'insouciance n'est plus de mise et pourtant celle durant laquelle on redécouvre qu'il faut se laver les mains avant de passer à table...

SUIVEZ LE GUIDE...

Selon la sagesse populaire, ne dit-on pas que nul n'est prophète en son pays ?... Preuve en est car s'il s'avère bien difficile de faire reconnaître la qualité des Côtes du Couchois à nos amis des Côtes Chalonaises et Beaunoises, force est de constater qu'il en va tout autrement dans l'une de nos anciennes colonies... Je crains de me faire pendre à la lecture de ce mot par nos voisins mais l'histoire est ainsi, la Flandre fut bourguignonne et je regrette sincèrement que nous ne soyons encore tous unis tant j'aime cette région et les gens qui la peuplent.

Saluons donc l'appréciation faite de notre production au sein du guide "Vins et Terroirs" qu'anime Michel Praet (Rédacteur en chef) en accordant une moyenne de 16/20. Une bien belle note dont les commentaires du vin le mieux noté commencent par ces mots... Splendide robe concentrée rubis grenat intense et éclatante. Le bouquet prometteur est ouvert et complexe. Il associe une belle corbeille de fruits rouges à des effluves minéraux (terre, encre...) et des épices douces... Avec une telle promesse de plaisir, il ne vous reste que deux choses à faire : Acquérir le guide, ce qui vous permettra de voyager au plat pays, et procéder vous-même à la dégustation pour vous faire votre propre opinion sur notre jeune et belle AOP Bourgogne Côtes du Couchois...



LES "BLACKS" À LA MANŒUVRE...

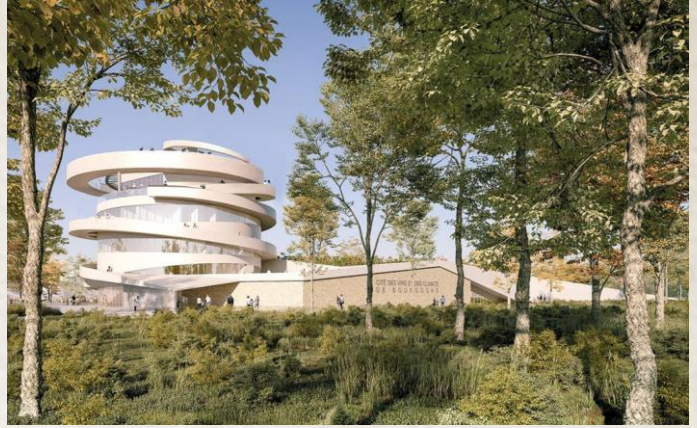
Est-ce pour impressionner les drosophiles mais il semblerait bien que le "Haka" soit dorénavant de rigueur en cuverie. Il faut dire qu'avec des pointes à 40° et des raisins qui rentrent à plus de 14, on en vient à se demander si nous ne sommes pas dans l'hémisphère sud.

Attendant image que notre grand gaillard qui s'excite sur la pige pour bien brasser ces petites billes qui libéreront peu à peu couleur, matière et tanins pour produire ce nectar que nous appelons simplement vin... Trop fort ou trop longtemps et l'amertume s'installe, trop de chaleur et les goûts compostés, cuits, apparaissent, pas assez et la couleur ne fixe pas. Décidément, voilà une bien délicate opération que la macération faisant de la vinification des rouges un chantier bien plus complexe que pour les blancs.

C'est à sa capacité de produire un grand rouge lors d'une petite année que l'on reconnaît le maître, s'il sait en plus le produire au juste prix, vous avez devant vous ce qui s'appelle un grand Vigneron. Certes ils ne courent pas les rues mais la Bourgogne en compte un certain nombre, ce qui fait le charme de nos appellations. Reste donc notre supporter des Blacks et ce moment de convivialité comme il s'en produit souvent durant cette période pour le moins agitée qui suit de peu les vendanges. Du tumulte dans la vigne s'ensuit le remue-ménage dans la cuverie alors attention aux débordements...

LA FILIÈRE S'INDUSTRIALISE...

Tout le monde l'attend avec grande impatience, la Cité des Vins à Beaune (photo) dont l'ouverture est prévue au printemps 2021 si tout va bien, mais il convient aussi de saluer quelques belles autres initiatives telle que celle de Vinalix.



Un projet pharaonique porté par Walter Alix des Transports Alix qui consiste à élever sur 10.000m² une sorte de one-stop-shopping façon vigneron avec d'un côté la livraison des raisins et de l'autre l'enlèvement des bouteilles... Un modèle d'efficacité et de productivité, une réponse à la demande grandissante de la GD mais surtout une solution pour se soustraire à la tracasserie administrative et normative de plus en plus pesante (vous avez dit stupide). Reste peut-être à contrario, une perte d'identité et de tradition d'élevage au domaine...



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Ne vous y trompez surtout pas, il est plus difficile de vendre un vin de Saône et Loire à Beaune qu'une paire de sandales au pôle nord, non que nos amis de Côte d'Or soient xénophobes mais il est des plis qui ont la vie dure et lorsqu'il s'agit de Côtes du Couchois, nous sommes là dans la prouesse...

Comment, dès lors, ne pas exprimer toute mon admiration et mon respect pour notre personnalité du mois qui les propose en plein centre-ville avec une admirable réussite. Il faut dire que ce natif de Beaune qui a travaillé chez Coche-Dury puis donné du relief à la boutique du Château de la Gaude à Aix en Provence vend aussi bien de grands Bordeaux que de grands Bourgognes. C'est en avril 2020, à l'âge de 36 ans que notre ambassadeur rentre au pays pour gérer le magasin Nicolas où je vous invite bien évidemment à faire une belle découverte ; Un Bourgogne Côtes du Couchois (Manoir de Couches) de notre ami Benoit. Un immense merci à toi Benjamin Jacquet pour défendre si bien les couleurs de notre jeune AOP.

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Nous y voilà enfin, Octobre et les vendanges... Malheur, il est vrai que nous ne sommes plus dans les années 50, c'est en Août dorénavant qu'il convient d'œuvrer. Qu'à cela ne tienne, au lieu de vous donner rendez-vous dans les vignes, nous allons le faire à la cave pour le décuver.

Mais ce premier mois d'automne est également l'occasion de découvrir la Bourgogne dans son costume rouille et or, de profiter de l'été indien et des courtes soirées qui nous annoncent l'hiver. Le temps d'apprécier le retour de la gastronomie et de parier sur le devenir du millésime 2020, un moment à ne rater sous aucun prétexte... nos tables, caves et chambres sont prêtes.





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

La facilité ou plutôt le manque de courage voudrait que l'on invoque encore les hautes autorités ou la bureaucratie française dans le peu d'avancée de notre démarche mais il faut savoir rendre à César ce qui est à César, la période des vendanges n'est pas vraiment propice à la défense de notre AOP.

A la vigne ou en cuverie, septembre fut intense, pas trop de place pour le stylo ou le téléphone donc... Pour autant, le vin est enfin à l'abri, le coup de feu va faire place à un bon coup de fatigue mais c'est promis, nous nous remettons à l'ouvrage dès à présent pour faire valoir la typicité de nos chardonnays et leur légitimité à être intégrés à notre AOP afin que nous puissions enfin vous proposer de splendides Côtes du Couchois Blancs (d'autant que le millésime 2020 s'avère fort prometteur).

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 contribue à promouvoir nos grands vins et l'attractivité de notre belle région.

Historiquement, octobre est le mois des vendanges mais ça c'était avant car cette année, c'est en août que la danse a commencé. Il va donc falloir s'y habituer et décaler un peu le calendrier... octobre devient le mois du décuvement et de l'entonnage des rouges. Bien beau millésime que ce millésime 2020 mais précocité et parfaite maturité ont un prix, celui du rendement car si la qualité est bien au rendez-vous avec une excellente promesse d'avenir, c'est avec guère plus de 34 hectolitres à l'hectare que nous refermons notre livre de vinification au domaine. Dieu merci, cette carence hydrique n'a pas affecté les aligotés et chardonnays... maigre consolation lorsque l'on sait que ces cépages représentent à peine 15% de nos surfaces mais voyons tout de même les choses du bon côté, blancs en quantité, rouges magnifiques et garantie de maintien des cours, ce n'est déjà pas si mal, vous en conviendrez...



Côtes du Couchois

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