

Rendez-vous

Les artisans vigneron à Hurigny

Du 31 octobre au 2 novembre, les 26 artisans vigneron de Bourgogne du sud et leurs cinq invités (Ardèche, Champagne, Beaujolais, Côte Rotie et Anjou) vont tenir salon au château d'Hurigny.

Entrée 5 euros avec un verre à dégustation.

Salon

Les vigneron indépendants à Lyon

Le salon des vigneron indépendants de Lyon a été lancé hier à la Halle Tony-Garnier. Il s'y tiendra jusqu'à lundi 18 heures. Près de 550 vigneron de tout le pays y seront présents et des initiations à la dégustation seront proposées.

Entrée : 6 € en tarif normal.

Nouveauté

Lugny sort un crémant Blanc de noirs

Première cave de Bourgogne, la cave de Lugny va lancer un nouveau crémant de Bourgogne. Il s'agit d'un Blanc de noirs associant pinot noir et gamay. Il sera dévoilé les 7 et 8 novembre prochains lors du week-end portes ouvertes.

CÔTE DU COUCHOIS. L'obtention demanderait entre deux et cinq ans, voire plus...

AOC blanc : la démarche est lancée

Quinze ans après l'obtention de l'AOC en rouge, le Bourgogne côte du Couchois entame une démarche pour obtenir la reconnaissance en blanc.

Le vignoble du Couchois a vu sa personnalité reconnue au sein de l'Appellation d'Origine Contrôlée Bourgogne depuis le millésime 2 000 pour les vins rouges. « Pour les producteurs, c'est une reconnaissance qui a été le fruit d'une dizaine d'années de travail et de persévérance », fait valoir Bernard Royet, lui qui a participé à la première demande d'AOC. En sa qualité, à l'époque, de président de l'Union des producteurs du Couchois.



Quinze ans après le premier millésime AOC de ses rouges, le Couchois espère obtenir la même reconnaissance pour ses blancs. Photo Gilles Dufour

« Le Graal »

Bernard Royet n'a d'ailleurs pas manqué d'assister mardi dernier au château de Couches à une réunion destinée à enclencher la démarche en vue de l'instruction du dossier de demande d'AOC pour le

Bourgogne côte du couchois en blanc. Les dix viticulteurs présents ont manifesté leur volonté de se lancer dans cette démarche, car ils ont la conviction profonde de détenir un produit unique lié à un savoir-faire et à une tradi-

tion ancienne ». Ils sont convaincus que « l'estampille AOC est un laissez-passer pour de nombreux marchés : étrangers, grande distribution, restauration... La montée en puissance de la notoriété de l'AOC Bourgogne côte

du couchois en rouge est là pour le démontrer. C'est pourquoi nous voulons nous battre à nouveau pour obtenir ce deuxième fameux sésame qui est, en fait, le Graal d'une aire de productions viticole. »

JEAN-PIERRE TISSIER

LE CHIFFRE

35 c'est, à quelques ha près, la superficie du vignoble de Couches en blanc contre 205 en rouge. L'aire de production est répartie sur six communes : Couches, Dracy-lès-Couches, St-Jean-de-Trézy, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain.

DÉFINITION

L'Appellation d'Origine Contrôlée est « le nom d'une région, d'un lieu déterminé qui sert à distinguer un produit agricole ou une autre denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu géographique déterminé, et dont la qualité ou les caractères particuliers sont dus essentiellement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels ou humains, et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée ».

UN TRAVAIL DE LONGUE HALEINE

Les dix viticulteurs qui ont participé à la réunion représentaient les six communes de l'aire de productions. Ils ont été unanimes à dire qu'« une AOC est le fruit d'un lien étroit entre le terroir, le produit et le savoir-faire des hommes. » Ils sont aussi conscients que la procédure d'instruction de la demande de l'extension aux vins blancs, de l'AOC Bourgogne Côtes du Couchois, va prendre du temps et de l'énergie. « Entre 2 ans et 5 ans voire plus à partir du dépôt du dossier complet », a indiqué, Christophe Crescent de l'INAO en insistant « pour ne pas s'engager sur une durée. »

Les viticulteurs vont tout mettre en œuvre afin de se rapprocher au plus près des directives imposées par le cahier des charges de l'INAO, sachant qu'en 2000, la demande d'AOC a été acceptée pour les vins rouges, mais rejetée pour les vins blancs en raison d'un trop faible volume. « Ce refus doit servir pour repartir de bon pied », a fait remarquer le cabinet Sigales qui va accompagner les viticulteurs dans leur démarche. Un travail de longue haleine va être effectué. Il vaporet notamment sur la réalisation d'études socio-économiques, géographiques, géologiques comme la prédélimitation des terroirs afin de connaître la nature des sols. À cet égard, une première étape a été franchie. Sigales a utilisé des tarières pour percer le secret des sols. 120 percements ont été réalisés sur les 240 à effectuer. La semaine prochaine, Sigales fera creuser des fosses. 15 sont programmées sur l'aire de production. Les viticulteurs seront d'ailleurs invités à venir découvrir la structure des sols argilo-calcaires. Les affleurements correspondent au sommet du Lias et au Jurassique moyen.

LA BOUTEILLE DE L'EXPERT

Saint-Aubin blanc 2013 du Domaine Vincent Sauvestre



MATTHIEU CARRARA
Oenologue



complexité au vin.

Dégustation

- **La robe** : jaune or, limpide et brillante.
- **Le nez** : les notes boisées sont soutenues et expressives : pain grillé, fruits secs, vanille.
- **La bouche** est tendue et ciselée. Une légère amertume réveille la finale et assure une belle longueur sur des notes d'amandes fraîches.

Accord met vin

- **Viandes, poisson, fromages.** Le Saint-Aubin 2013 du Domaine Vincent Sauvestre se marie élégamment avec les viandes et poissons nobles et de belle texture (veau ou volaille en sauce blanche, bœuf rôti, mais également foie gras) ou les crustacés grillés et en sauce (gambas, homard, langoustes...). Il est délicieux aussi en apéritif et sur des fromages légers en goût : camemberts, bries, bleus, chèvres, gruyères...

Cevin est à boire entre deux et quatre ans.

➤ **Le prix TTC** : 17 euros.

Profondeur et complexité

- **Bâtonnages réguliers.** Les vendanges sont effectuées manuellement. La vinification est traditionnelle. Les raisins sont pressés délicatement dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne, dont 30% sont neufs. L'élevage se prolonge ensuite pendant 15 mois, toujours en fûts de chêne avec des bâtonnages réguliers pour apporter de la profondeur et de la