

Vendanges 2019

Quand le réchauffement climatique révèle les terroirs du Couchois

La vinification des vendanges 2019 est en cours. L'équilibre sucres-acides est parfait comme dans les autres vignobles de Bourgogne. Toutefois, le Couchois possède un atout supplémentaire : les effets du réchauffement climatique. " Les résultats permettent de réaliser un millésime qui s'annonce exceptionnel !"

18 oct. 2019 à 13:05 - Temps de lecture : 3 min

📖 | Vu 1173 fois



Jean-Christophe Pascaud et Benoît Charbonnaud ici dans les vignes sur les hauteurs de Couches où a eu lieu de superbes vendanges 2019

"La tendance de ces dernières années et plus encore le millésime 2019 le confirme : Le réchauffement climatique bénéficie aux terroirs situés au sud des Maranges", expliquent cinq producteurs du Couchois et des Maranges, Benoît de Charette, Olivier Poelaert, Benoît Charbonnaud, Jean-Christophe Pascaud, et Philippe Kundrat. "Cette année, disent-ils, les terroirs des Maranges et des Côtes du Couchois ont fait de superbes vendanges. Avec des potentiels identiques au reste de la Bourgogne, entre 13° et 14° pour les Pinot Noirs et des volumes en légère baisse (de 5 à 10 %) quand le reste de la Bourgogne annonce des moins 25 à moins 50 %.

Anciennement froids et d'altitude légèrement supérieure aux autres appellations, ces terroirs ont permis aux Pinots Noirs de bien moins souffrir des aléas climatiques. L'écart de maturité autrefois de 10 à 15 jours sur la moyenne de la Côte-d'Or s'est réduit à 4 à 5 jours cette année."

Pour les cinq producteurs, "c'est un fait, l'évolution du climat a contribué à la qualité de maturation. Le cycle végétatif de la vigne un peu plus tardif (une semaine environ) a permis d'éviter les gelées, notamment celles des 5 et 14 avril qui ont séviées sur le bas de coteaux. Les sols argileux et frais ont quant à eux permis d'alimenter plus régulièrement les plantes. La récolte a commencé vers le 13 septembre pour se terminer le 24 en fonction de l'exposition des parcelles sur Couches. Les résultats sont dans l'ensemble tout à fait corrects et permettront la réalisation d'un millésime qui s'annonce exceptionnel !"

Olivier Poelaert tient à tresser des lauriers aux " marnes versicolores des Côtes du Couchois et à leur capacité hydrique qui permet d'emmagasiner plus de 450 litres d'eau au mètre cube. Un sol très ancien datant de l'ère triasique (-250 millions d'années) qui confère sa typicité à l'AOC Côtes du Couchois. Une caractéristique de notre sol qui rend un fier service en ces tristes temps de réchauffement climatique et de météo folle ou pour le moins imprévisible. Comme quoi, force est d'admettre que la nature est bien faite en offrant pour ses fruits un ensemble de sols aux caractéristiques si diverses qu'elle peut se permettre de passer d'une période quasi-glacière (du XIV^e à la fin du XIX^e siècle) aux canicules que nous connaissons aujourd'hui en produisant toujours un raisin de belle qualité"...

Pour preuve, voici le le témoignage des cinq producteurs.

Cinq témoignages

Benoît de Charrette, Château de Dracy. "Avec 10 % de récolte en moins c'est une des plus belles années du Château. La richesse de nos terroirs a permis au Pinot Noir de moins souffrir de la sécheresse que sur nos parcelles de Pommard et Monthelie."

Olivier Poelaert, Château de Couches, Clos Marguerite. "Sur les sols granitiques du clos malheureusement très drainants nous avons récolté moins que sur nos autres parcelles qui sont pratiquement au rendement, en revanche les blancs sont vraiment très racés cette année. Les Côtes du Couchois se dévoilent très aromatiques avec une longue macération possible grâce à un état sanitaire parfait."

Benoît Charbonnaud, Manoir de Couches. "Pour notre premier millésime nous avons été bénis des Dieux. Sous les conseils de Gérard Bouthenet l'ancien propriétaire de ces Vignes qui nous a accompagné cette année, nous avons une vendange exceptionnelle 52 hl/an et 13.7° sur la parcelle du « Bois de Bouhy ». Nous allons choisir un élevage long en fût pour ce millésime. Rendement 50 hl et 13.4° pour les Côtes du Couchois et 13.8° pour les Maranges 1er Cru."

Jean-Christophe Pascaud, directeur de la Cave de Mazenay. "Cette année a été particulièrement généreuse pour nos Côtes du Couchois. Nous avons récolté des raisins à parfaite maturité, dans des conditions météorologiques idéales. Notre cuverie modernisée nous aura permis de parachever cette œuvre, en produisant des vins fins et concentrés. Notre nouvelle cave d'élevage sera remplie de ce millésime 2019 exceptionnel."

Philippe Kundrat, Domaine Kundrat. " Nous avons vendangé tardivement pour attendre une maturation optimale le 28 septembre. Rendement 48hl et potentiel 13,5°"