



## UNE PIÈCE QUI RAYONNE SUR LES CÔTES DU COUCHOIS...

Ce dimanche 19 novembre se déroulait la plus célèbre vente des vins au monde, celle des Hospices de Beaune, et comme à l'accoutumée, était proposée aux enchères la "Pièce de Charité" également dite "Pièce des Présidents". Aux termes des enchères, sous le coup de marteau bienveillant de Michel Cymes, c'est à la Cave de Mazenay qu'est revenu le privilège d'emporter la mise et de mettre ainsi en lumière l'Appellation des Côtes du Couchois où ce fabuleux Mazis-Chambertin ira gentiment terminer son élevage pour devenir un grand, un très grand Hospices de Beaune.

Un vin fabuleux mais un écrin qui l'est tout autant puisque cette fameuse pièce a été élaborée avec le même bois que celui de la reconstruction de la flèche de Notre-Dame de Paris. Un moment de notre histoire gravé à tout jamais dans le bois mais surtout le cœur de ceux qui font vivre cette belle histoire.

Mais au-delà de l'aspect purement médiatique, il convient de ne pas oublier la destination finale de cette enchère à savoir le soutien à la recherche médicale (FRM) et à la recherche sur la longévité en bonne santé (IRLB)... deux sujets qui vont nous préoccuper de plus en plus au fur et à mesure que le temps avance car si le vin se bonifie avec l'âge, est-ce bien le cas pour nous ?

N'omettons pas non plus le message qu'envoie peut-être aussi cette vente, à savoir la fin d'une certaine démesure... La Bourgogne demeure une appellation qui se valorise très bien mais l'excès et le temps de l'extravagance sont révolus.

Somme toute une magnifique vente et le second record de tous les temps quoi qu'on en dise !

## **RIEN NE VA PLUS...**

Le terme est bien évidemment emprunté au tapis vert et sonne plutôt bien dans la conjoncture actuelle mais est-il vraiment aussi approprié que d'aucuns voudraient bien le faire croire ?... Certes, les orages et autres phénomènes sont une réalité, de dérèglement, il faut donc bien parler...



En revanche, le terme de "changement" est-il vraiment adéquat car si l'on écarte le oui-dire au profit de la mesure, rien n'est moins sûr... On a souvent entendu dire que 2023, surtout à ses débuts était une année de sécheresse absolue, de record de température, on en attendait presque l'arrivée des palmiers et dromadaires dans nos vignes...

Pour autant, ce que nous remontent nos stations météo est que le cumul annuel des précipitations à date est de 698mm (nous finirons donc probablement l'année au-delà des 750) contre 694 au plus bas en 2019 et 812 au plus haut en 2021 avec une moyenne sur les sept dernières années de 754mm. Il est donc prudent de conclure que si dérèglement, révolution ou changement il y a, ce n'est pas au fond du puits que cela se remarque... tout au moins en ce qui concerne les Côtes du Couchois.



## **PATIENCE ET LONGUEUR DE TEMPS...**

On ne le dira jamais assez, la durée de l'élevage n'est pas synonyme de qualité, celle-ci n'attendant d'ailleurs pas le nombre des années comme le dit l'adage. Un bois mal choisi, un millésime inadapté et le bénéfice de l'élevage peut rapidement se transformer en désastre avec une fin de bouche qui assèche, un goût de vieille planche...

Pour autant, quand le millésime le permet, quand le fût se comporte bien en apportant seulement le positif au vin qu'il garde en son sein, le bénéfice est énorme en apportant une régulière et infime quantité d'oxygène qui va métamorphoser le contenu du fût.

Le temps va également faire son travail en stabilisant le vin, complexifiant ses arômes et assouplissant ses tanins apportant richesse et texture mais la chose est un peu comme l'usage du sel en cuisine, indispensable jusqu'à un certain point et catastrophique au-delà. Il est donc de

la responsabilité du vigneron de jauger quelle sera la limite à ne pas dépasser et d'extraire le vin des fûts lorsque l'apport bénéfique cessera... jusqu'au dernier jour mais pas un de plus. Pour en revenir au millésime 2022, la puissance des pinots noirs offre la possibilité d'un élevage long et certaines pièces ont maintenant largement dépassé les dix à douze mois habituels... Gageons qu'il sera probablement possible de "pousser" jusqu'à vingt-quatre mois, ce serait une première pour un vin que l'on qualifiait encore de "petit vin du Couchois" il y a quelques années... les temps changent et la qualité progresse.

## UN AMBASSADEUR DE PLUS...

C'est toujours un plaisir de voir un jeune se lancer dans l'aventure et plus encore dans ce beau métier qu'est la restauration. Alors quand ce jeune s'avère être de la famille et bien entouré en plus, quel bonheur...

Restons totalement honnêtes pour autant, Philippe Etchebest a prêté son sourire pour la photo mais en dehors de quelques bons conseils, nos deux grands gaillards devront se débrouiller seuls... Enfin pas totalement, dans la mesure où le Bistro Canaille à Boulogne-Billancourt proposera, entre autres, une très belle carte de Côtes du Couchois (sans aucun doute la plus fournie de toute l'Île de France). N'hésitez donc pas à visiter ce lieu et à déguster la production de notre belle AOC... d'autant qu'il sera possible de commander et emporter ensuite sur place aux conditions caviste.

---



## LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

S'il est d'usage de laisser le suspens planer jusqu'à la dernière ligne pour dévoiler le nom de notre personnalité du mois... Il va être difficile de confirmer la pratique ce mois-ci dans la mesure où notre personnalité du mois sont deux et plutôt populaires...

Cessons donc ce teasing insupportable et venons-en au fait par l'élection de Messieurs Michel Cymes et Thierry Lhermitte en qualité de personnalités du mois bien évidemment mais plus encore de "Docteur Honoris Causa" de notre belle AOC tant ce coup de marteau concluant l'enchère de la pièce de charité a apporté un éclairage particulier sur les Côtes du Couchois.

Alors Messieurs, très cher Thierry et Michel, au nom de tous les vignerons de l'appellation, c'est avec une immense fierté que je vous adresse nos plus profonds et sincères remerciements.

---

## NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Les fêtes de fin d'année approchant à grands pas, nul besoin de rappeler à chacun d'entre nous que Noël et Saint-Sylvestre se conjuguent avec des bulles... que vous préférerez sous forme de Crémant de Bourgogne, il va de soi (Préférez d'ailleurs les extra-bruts voire les zéro-dosés qui facilitent la légèreté du réveil le lendemain matin).

Oubliez les rendez-vous cocasses et autres escroqueries de type Black-Friday, la seule chose "noire" chez nous étant le pinot qui par ailleurs peut faire merveille sur un dessert lorsque celui-ci tire vers les épices et arômes de cacao, voilà donc un joli rendez-vous, ne le loupez pas...





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

Est-ce l'approche de la fin d'année, l'esprit de Noël ou que sais-je encore mais il semblerait que les choses bougent... un correctif devrait tomber dans les jours qui viennent permettant d'affiner encore notre demande.

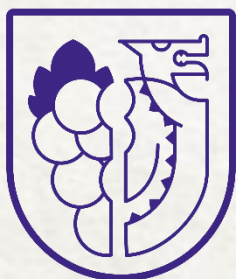
Procédures interminables, allers-retours incessants et autres tracasseries de tous genres certes mais pour autant graver dans le marbre la reconnaissance d'une appellation n'est pas mince affaire car c'est bien de cette unique façon qu'il est possible de garantir à l'acheteur l'origine de son produit... Quel sens aurait un Côte du Couchois produit avec du riesling en Autriche ?

## ET N'OUBLIEZ PAS...

... que l'important, c'est bien vous. Pour avancer, nous avons besoin de votre énergie, de votre savoir, de vos opinions mais aussi de votre appréciation. 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 tant que la chose contribue à promouvoir les vins que nous produisons mais aussi l'attractivité de notre belle région.

Voilà le terme d'une année bien tourmentée au plan international qui se profile. Comme quoi, quand bien même Dame Nature s'annonce cruelle, les calamités qu'elle nous inflige sont bien loin de ce qu'engendre la bêtise humaine...

Attendrissons donc notre regard sur le monde et ne laissons pas la barbarie gâcher l'esprit de Noël si bien représenté par ce facteur anonyme qui, sans hésitation et au risque de paraître ridicule auprès de ceux qui ont perdu leurs yeux d'enfant, arpente les rues distribuant tout autant le sourire que son courrier. A ceux que la violence fascine, offrons simplement le dédain, la bêtise ne pouvant servir de modèle et n'oublions pas non plus de leur proposer le partage d'un verre d'excellent Côte du Couchois, remède incontesté et incontestable contre la morosité et prémices aux réconciliations les plus improbables.



CÔTES DU  
COUCHOIS