



UNE VENTE BIEN ORIENTÉE...

Ambiance feutrée du magnifique Château de Meursault dont la beauté des caves a de quoi émouvoir le plus insensible des rustres, un labyrinthe qui s'enroule autour d'une cave à fûts voutée maintenue par d'imposants piliers et quelques appellations à faire tourner les têtes les plus froides... Gala annuel de la Sommellerie de Bourgogne, rendez-vous traditionnel auquel je ne saurais faire défaut par respect pour l'institution tout d'abord mais aussi pour l'émotion que procure ce que l'on vous sert en verre !

Le clou de la soirée, la vente aux enchères avait pour mission de collecter quelques fonds dans le but de soutenir l'association Westiti & Cie dont l'objectif est d'apporter un soutien moral, une aide financière, des conseils dans l'organisation quotidienne des familles d'enfants handicapés et de les aider dans leurs démarches.

Objectif louable s'il en est et opération caritative d'autant plus remarquable par la nature des lots généreusement offerts par les domaines... Avec peut-être un coup de cœur pour le magnum de Clos des Lambrays qu'une rude lutte m'a permis de remporter... Le terme rude n'est pas galvaudé,

tant la maîtrise du sujet par nos charmants et non moins redoutables commissaires-priseurs reste incontestable. Vous aurez bien évidemment tous reconnu Jean-Claude Wallerand à l'œuvre sur le tonneau. Président de l'USB en son temps, figure incontestée de la Bourgogne et personnage haut en couleur... un monde de gentillesse en plus.

Saluons également la remarquable prestation du co-animateur de la vente, Maître Zébulon dont le talent n'a d'égal que l'humour... un joli couple qui fonctionne à merveille et ce, pour le plus grand bonheur de l'association Westiti & Co... c'est bien là l'essentiel, félicitations Messieurs !

UN COUCHOIS À LA CAPITALE...

Mardi 26 Février, Café Louis-Philippe au 66 Quai de l'Hôtel de ville, la terrasse est accueillante et le joli temps nous invite à poser nos affaires pour nous accorder une belle pause déjeuner... L'endroit est bucolique avec sa végétation fournie qui tranche avec le bruit du boulevard, la carte nous est gentiment confiée et là, stupeur !

J'appelle avec empressement la serveuse pensant être victime de mon optimisme mais celle-ci me rassure, il y a bien un Côtes du Couchois à la carte et pas le moindre, un Château de Dracy. Ne pouvant résister plus longtemps, j'exprime à la mignonette tout le bien que je pense de l'appellation et l'invite, ce qu'elle accepte aimablement, à prendre la pause pour immortaliser ce moment. Dès lors, vous pouvez me croire ou non, le regard de mon convive s'est empli de sympathie et d'amusement à l'idée de découvrir ce vin, un voyage express en Bourgogne, dans le temps et le terroir, incroyable effet des Côtes du Couchois... étonnant, non ?



RETOUR VERS LE FUTUR ...

Quand je vous parlais de retour aux valeurs d'antan et surtout de maintien des traditions, je parlais principalement de travail de la vigne et de sa culture en taille basse à 10.000 pieds hectare.

Certes, la modernité a de gros avantages et s'il est plaisant de voir passer un cabriolet (ou plutôt dog-cart pour être précis), il convient d'admettre que nos voitures actuelles sont plus sûres et plus rapides... mais est-ce la rapidité, la modernité, que l'on va chercher dans un vin ou au contraire, le maintien d'une tradition, d'un savoir-faire, 2.000 ans d'histoire, ça ne se réinvente pas !

DROIT AU BUT!...

C'est en grande pompe (à crampons ?) que s'est faite l'annonce d'un nouveau-né au sein de notre appellation, à savoir Manoir de Couches, qui faisait ses premiers pas lors de la soirée organisée le Jeudi 21 Mars par le Club de Football de Montceau les Mines en compagnie de l'arbitre international Clément Turpin.

Couverture presse et télévision, il y avait du beau monde au stade des alouettes pour apprécier une dizaine de vins, tous candidats aux foires de printemps, une excellente occasion pour compléter sa cave ou découvrir de nouvelles choses... Mission pleinement accomplie par Manoir de Couches qui semble avoir conquis la plupart des personnes présentes. Les Côtes du Couchois, la petite appellation qui monte, qui monte...





UN MAL-AIMÉ À REDÉCOUVRIR !...

Voici une belle occasion de le mettre en valeur et d'en profiter également pour parfaire un peu son vocabulaire viticole avec l'usage du terme complanter qui constitue à exploiter différentes cultures en même temps sur un même sol.

Celui que l'on appelle parfois Giboudot, Pistone ou Vert blanc entrainé en effet, avec son cousin le Chardonnay dans la production des grands crus de Montrachet ou Corton-Charlemagne puisque

complantés. C'est dire si ces cousins tous deux issus d'un croisement entre le Pinot noir et le Gouais blanc remontant probablement à l'aube du 17^{ème} siècle font bon ménage... Alors pourquoi diable notre pauvre Aligoté est-il donc tombé en désamour ? Alors, bien sûr, il représente encore plus de 20.000 hectares dans le monde (Ukraine, Roumanie, Californie, Canada, Chili...) mais ce sont les 1.600 hectares bourguignons qui vont prochainement nous réjouir et qu'il est temps de redécouvrir à Couches ou à Bouzeron le week-end des 13 et 14 Avril, renseignez-vous !

LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Sa passion pour le vin commence tôt dans la mesure où notre personnalité du mois était vice-président de l'association Bacchus à Sup de Co Dijon... Le but (louable) de cette aimable association n'était autre que de promouvoir les vins de Bourgogne auprès des étudiants qui, à 80%, provenaient d'autres régions.

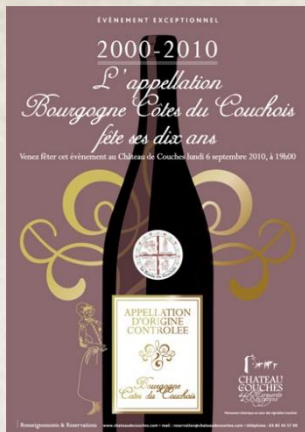
Durant ces mêmes études, de 98 à 2000, c'est chez Cora en qualité de chef de rayon que nous retrouvons notre ami pour conduire la sélection des foires aux vins puis à la centrale d'achat E. Leclerc de 2006 à 2009... section Bourgogne, il va de soi. Membre de 3JDM ambassadeur du BWB Bourgogne Wine Business et Chevalier du Tastevin, notre bienfaiteur administre depuis 2016 les Intermarché et Netto du Creusot... Un grand merci à toi Frédéric Goncalves...



NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Le premier rendez-vous est avec votre garde-robe puisqu'il convient, selon la sagesse populaire de ne pas se découvrir d'un fil durant ce joli mois d'Avril, premier mois entier du printemps et synonyme du renouveau de la nature.

Après cette sage mise en garde, il est temps de faire place à la joie des jours qui rallongent et aux températures plus clémentes... aux premiers déjeuners à l'extérieur et bien évidemment à la légèreté du printemps. Léger comme un Aligoté de belle facture que vous aurez le bonheur de déguster pour "Redécouvrez l'Aligoté" au Château de Couches les 13 et 14 Avril mais aussi à Bouzeron le 14 Avril pour la Ballade Gourmande et les 20 ans de l'AOC.



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

Le plus difficile n'est pas vraiment d'œuvrer pour la demande d'AOC en Blanc puisqu'à ce jour, nous avons fourni tout ce qui pouvait l'être, le plus compliqué est de savoir ce que je vais bien pouvoir raconter pour réussir à maintenir un minimum de votre intérêt sur le sujet... pour ne pas simplement être ridicule en défendant une cause qui ne semble captiver personne en dehors de moi-même.

Espérons un regain d'intérêt des institutions qui nous régissent, une montée de sève... d'autant qu'il paraît que c'est la bonne période, Dieu merci !

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



Quelle belle entame que celle du mois d'Avril qui s'accommode d'un poisson même si le premier jour n'est pas un vendredi, mais pour quelle obscure raison ?... C'est en 1564 que le roi Charles IX par l'édit de Roussillon unifia le calendrier et instaura le premier jour de l'an au 1er janvier. Comme il est d'usage, les réfractaires au changement continuèrent à célébrer le premier jour de l'an le 1er avril et se virent offrir de faux poissons censés représenter la fin du Carême par moquerie... la tradition est restée.



Côtes du Couchois

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