



DANS LA COURS DES TRÈS TRÈS GRANDS...

Nous avons l'immense plaisir d'accueillir Dimanche 26 Mai, Paolo Basso, meilleur sommelier du monde (Tokyo 2013) afin de procéder à une dégustation en règle de l'AOC Côtes du Couchois. Natif de Besnate en 1966, notre très honorable sommelier italo-suisse, s'est donc livré à l'exercice afin de permettre la rédaction d'un article au sein du Graal de la publication en ce domaine, à savoir la revue *Sommeliers International*... l'AOC Côtes du Couchois s'ouvre sur le monde.

S'il est relativement simple de décrire le ressenti d'un vin, l'exercice visant à mettre un mot précis sur chacun des arômes, sur la robe, la texture ou encore l'âge relève d'une autre compétence.

Difficile dès lors, de décrire ce que l'intervention de notre illustre convive a produit comme effet... Silence absolu dans la salle en l'attente du juste commentaire sur chacun des vins dégustés, un incroyable moment de tension et de pédagogie. Je suis loin d'en être à ma première dégustation mais force est de constater l'immense talent de

Monsieur Basso et bien au-delà du talent, toute la connaissance qui accompagne cette belle leçon à laquelle nous avons assistée.

Réserve oblige, les commentaires ne seront pas divulgués avant la sortie du magazine mais il va sans dire qu'ils sont impatiemment attendus et qu'il s'agit déjà d'une très belle opportunité que de voir évoquer l'AOC Côtes du Couchois au sein de cette prestigieuse publication... Alors, au nom de l'AOC toute entière, un grand grand merci pour votre venue Monsieur Basso.

VOUS M'EN VOYEZ SINCÈREMENT RAVI...

Si vous les avez reconnus, vous m'en voyez honoré pour eux et si ce n'est pas le cas, laissez-moi vous présenter Roger Brochot, à gauche, Président de la Société d'Agriculture d'Autun et Laurent Rebeyrotte à droite donc, Président de LRCom et promoteur s'il en est de la Foire Economique d'Autun.

Par un affreux concours de circonstances, une triste abomination et une légère difficulté à communiquer un peu aussi peut-être, il n'avait pas été possible de faire cohabiter la Foire et le Concours du Charolais privant ainsi chacune de ces manifestations de la promotion et des visiteurs de l'autre et ce sans parler du partage des charges... quel gâchis. Fort heureusement et indéniablement grâce à l'effet bénéfique (salvateur) d'un verre de Crémant Zéro-dosé de grande origine, il semblerait que les sujets de discordes soient enterrés et qu'une probable cohabitation voit le jour lors de l'édition 2020 de cette très belle manifestation qu'est la Foire Economique d'Autun. Nous ne louerons donc jamais assez les facultés de la fine bulle d'origine Couchoise mais une chose est certaine : Elle redonne le sourire à certaines situations qui ne devraient pourtant ne jamais l'avoir perdu...



BIO DITES-VOUS ?...

Un peu, beaucoup, passionnément, à la folie... mais dans les faits, que faut-il réellement entendre par BIO ?... Le BIO d'Amérique du Sud qui a voyagé 11.000Km en avion est-il toujours BIO, le soufre ou le cuivre ne rentrent-ils pas dans la composition de la bouillie bordelaise ?

Toujours est-il que la Cave de Mazenay est certifiée BIO par Ecocert depuis le 24 Mai 2019 et, comble de l'ironie, que le premier vin mis en bouteille, un Mercurey 1^{er} Cru est issu d'une parcelle dénommée les... Byots (ça ne s'invente quand même pas).

TAKAMURA AIME LES PARISIENNES...

Un Bourgogne Côtes du Couchois qui se nommerait Les Parisiennes, mais quelle incongruité franchement, si ce n'est peut-être par le fait d'un simple jeu de mot sur la provenance des dites Parisiennes qui, en période de vendange, œuvrent dans la vigne et habitent un petit village avoisinant... et portant le doux nom de Paris-l'Hôpital

A force de répéter en cette belle saison de vendange « Tiens, voilà les parisiennes » il était bien naturel de baptiser ainsi la production de cette parcelle... L'histoire va donc faire le tour du monde puisque cette petite plaisanterie a amusé les agents d'une grande maison de négoce japonaise. Ainsi, ce sont plusieurs centaines de Parisiennes qui vont faire le voyage jusqu'à Osaka pour séduire (enfin je l'espère) une nouvelle clientèle en demande de Côtes du Couchois.





IL PREND GENTIMENT FORME...

Nous l'attendons tous mais il faut se montrer un tantinet patient, un site internet, à l'image d'un bon vin mérite attention et donc ne se produit pas à la va-vite.

De plus, il est à noter que le design est réalisé par Julie Girard, elle-même fille de vigneron des Côtes du Couchois et la mise en ligne réalisée par mon neveu, une belle histoire de famille donc. Le but de cette nouvelle mouture est de mettre en avant l'AOC Côtes du Couchois bien évidemment mais également de vous tenir tous informés sur l'avancement de la demande d'AOC pour les blancs, de lister les reconnaissances obtenues et enfin de permettre de retrouver les anciens numéros de la présente Dépêche de l'Union.

Souhaitons donc longue vie à cette nouvelle formule (enfin, dès lors qu'elle sera enfin en ligne) mais n'oublions pas que le contenu dépend surtout de vos remarques... n'hésitez pas à nous en faire part.

LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

C'est en couvrant la vente aux enchères des Hospices de Beaune en qualité de journaliste que notre personnalité du mois découvre le monde du vin... nous sommes en 1997.

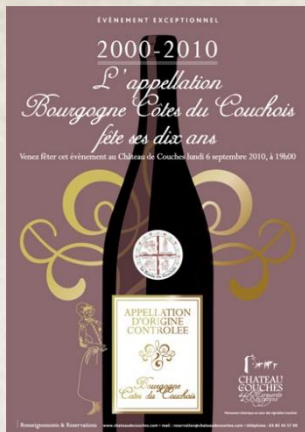
Notre ami s'installe en Bourgogne l'année de l'obtention de l'AOC Côtes du Couchois (est-ce un signe ?) et passe alors le certificat professionnel d'analyse sensorielle pour apporter sa compétence au Guide Hachette, aux revues en Magnum, Terre de Vins et enfin à Sommeliers International. Laurent Gotti, puisqu'il s'agit de lui est également enseignant (Inseec), dessinateur des plus belles cartes des terroirs bourguignons mais aussi écrivain... ouvrages que je ne saurais que trop vous inviter à lire. Comment ne pas alors saluer ses multiples talents auxquels s'ajoute un réel don pour la photo... Un grand bravo Laurent et merci de soutenir notre belle AOC.



NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Fixer des rendez-vous au mois de Juin n'a aucun sens tant l'activité festive est dense en cette période, il suffit de visiter le site du BIVB pour s'émouvoir de l'énergie dépensée pour vous séduire...

Pour les inconditionnels de la bulle, notons toutefois « La Bulle dans tous ses états » qui se déroulera les 22 et 23 Juin au Château de Couches... Une belle occasion de découvrir quelques sympathiques crémants et de s'offrir le dîner du samedi soir spécialement conçu pour l'occasion. Entamons donc cet été de manière pétillante et laissons-nous séduire par les bruts, extra-bruts ou zéro-dosé, tout n'est question que d'affinité...



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

Je confirme... soit nos interlocuteurs ne disposent pas de messagerie, soit le sort des AOC dont ils ont théoriquement la charge les indiffère totalement. Quelle tristesse que de voir des institutions, au demeurant respectables, tomber si bas en raison de l'absence d'implication de ses intervenants, de devoir œuvrer seul alors que nous devrions être légion.

Certes, les Côtes du Couchois ne sont pas la locomotive de la Bourgogne mais est-ce une raison suffisante pour mériter l'ignorance et le dédain ?... J'avoue être surpris, je pensais l'action de la CAVB plus dynamique...

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.

Ne tirez pas trop de conclusion hâtive sur cette image. Premièrement le facteur n'est visiblement pas français (un tel comportement est impassable en notre beau pays ou alors peut-être à la CAVB) et deuxièmement les mois d'été arrivent avec la chaleur accablante qui pèse parfois sur nos régions (il serait d'ailleurs temps car le raisin a lui aussi besoin de soleil)... En conséquence, montrons-nous un soupçon magnanime et acceptons cette petite sieste bien méritée après un gros quart d'heure de rude labeur... c'est fou ce que c'est usant de pousser son caddy...



Côtes du Couchois

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