



LAISSÉZ-MOI VOUS OFFRIR DES FLEURS...

Ne dit-on pas qu'il faut 100 jours de la fleur à la vendange ?... Plus exactement il faut marquer ce début de compte à rebours lorsque la moitié de la parcelle est en fleur et la réalité se situe légèrement sous la centaine... Mais dans le cas présent la photo date du 21 Mai, nous sommes donc très très en avance. Pas un coin de vigne n'a été touché par le gel et la sortie de fruits est exceptionnelle, l'été que l'on nous annonce semble devoir être magnifique et si Dame Nature nous préserve de la grêle, nous devrions être en mesure de produire un grand pour ne pas dire très grand millésime... croisons les doigts.

Il est vrai enfin que quelques bonnes nouvelles et une lueur d'espoir (surtout dans la conjoncture actuelle) ne peuvent être omises, c'est donc avec une joie sincère que je vous offre ces quelques fleurs, prémices d'un futur nectar...

Si tout se passe donc comme prévu, c'est armé de hottes et de sécateurs que la vigne devrait se visiter tout début septembre, reste maintenant à trouver les bras pour réaliser les vendanges car c'est fréquemment une main-d'œuvre étrangère qui assure cette tâche...

Si seulement l'un des effets positifs du Covid-19 pouvait être de supprimer la paperasserie dans notre doux pays et les obligations administratives qui font de l'emploi saisonnier un réel parcours du combattant, nous pourrions accueillir voisins, amis ou curieux au lieu de faire appel à la sous-traitance... nous y gagnerions tous.

Laissons donc de côté les revendications pour l'instant et émerveillons-nous de ces quelques minuscules pétales blancs. Ce n'est certes pas la plus jolie des fleurs mais c'est ma préférée.

DANGEREUX PRÉDATEUR...

Sympathique animal s'il en est, la chèvre, depuis le temps de Monsieur Seguin, sait nous séduire par sa gentillesse et aussi un peu (surtout d'ailleurs) son fromage.

Mais n'oublions pas que pour le produire ce bon lait, il lui faut brouter à la coquine et c'est la raison pour laquelle, on la trouve soit en enclos, soit dans la montagne loin de toute culture car derrière ses allures de vieille dame bien rangée que lui cause sa



légère pilosité faciale, se cache un redoutable prédateur. Œil vif et mâchoire parfaitement adaptée au festin de jeunes pousses bien croquantes (quelle horreur), notre tendre biquette se mue en monstre bêlant ne faisant qu'une bouchée de notre future récolte lorsqu'elle survient dans la vigne.

Imaginez donc ce que cela peut donner lorsqu'un farfelu décide d'en élever en plein Bois de Bouhy, où se trouvent de larges parcelles, avec comme seule barrière quelques caisses en bois réparties çà et là comme si nos gourmandes avaient compréhension du terme délimitation... Espérons simplement que raison revienne à tous avant, qu'excédés, certains d'entre nous ne fassent ressortir le loup du bois...



N'AURAIT-IL PAS FALLU LE GARDER UN PEU ?...

Et puisque nous parlons du Bois de Bouhy justement, il semble que le lieu ait fait l'objet d'une bien étrange cavalcade, un sujet qui me touche plus particulièrement puisqu'il s'agit là de parcelles que j'exploite directement... mais revenons-en au fait.

Les traces d'un véhicule, une manœuvre visiblement réalisée pour s'aligner sur un rang et 180m de steeple-chase mais sans prendre le soin de sauter les obstacles et donc la destruction absolument gratuite de près de deux cents pieds de plus de quarante ans et ce, en plein milieu de la parcelle, en plein milieu de nulle part.

A l'évidence, le déconfinement de certains a été réalisé bien trop tôt et l'envie de pouvoir enfin pratiquer à nouveau l'agrotourisme bien trop fort... en revanche, il est d'usage de ne pas détériorer les plants qui nous abreuvent et cette destruction massive est aussi crétine qu'insignifiante si le but était de nuire au propriétaire car à raison d'une demi-bouteille par pied en moyenne, l'impact reste bien au-dessous de ce que la simple évaporation prélève aux tonneaux. Reste le mal fait à la nature et celui-ci est impardonnable car ces ceps plantés dans les années 70 sont bien loin de nos petites vicissitudes et querelles de clocher, totalement innocents et pourtant condamnés à mort par un abruti à roulettes qui pour un pari, une soirée trop arrosée ou toute la haine qu'il a du monde a sciemment pris le volant d'un engin, désigné tout un rang de martyres et dans un accès incontrôlé d'une irrémédiable connerie, a mis un terme au travail de deux générations et à la quiétude d'une plante qui pourtant n'a qu'un désir, celui de fournir aux hommes le plus délicat des nectars... Alors très cher Imbécile, prenez donc votre courage à deux mains et venez nous aider à replanter !

UN PETIT RIEN DE BONHEUR...

D'usage, il s'offre le 1^{er} Mai et adopte alors le rôle de porte-bonheur, malheureusement, les délicates clochettes n'étaient pas encore ouvertes lors de la rédaction de la précédente Dépêche. C'est donc avec un mois de retard (quelle horreur) mais une toute aussi forte détermination que nous vous offrons ces jolis brins de muguet... Une aimable tradition qui remonte à l'an de grâce 1561 lorsque Charles IX demanda que l'on offre à toutes les dames de la cour une de ces jolies fleurs en guise de porte-bonheur...



Tendresse printanière et petit plaisir champêtre, les fleurs exhalent à présent leur parfum avec puissance et nous lancent le signal d'un été en approche... le temps des baignades, des moissons et pour finir des vendanges. Rien de bien exceptionnel en soi et pourtant, j'ai comme l'impression que cette liberté retrouvée, les choses simples comme un dîner en famille ou une simple balade dans les champs auront un goût particulier cette année... étonnant, non ?



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Nous avons déjà des promoteurs déterminés et ambassadeurs des Côtes du Couchois mais c'est à présent l'outre-Atlantique qui s'offre à nous grâce au travail acharné et à la conviction sans faille de notre personnalité du mois.

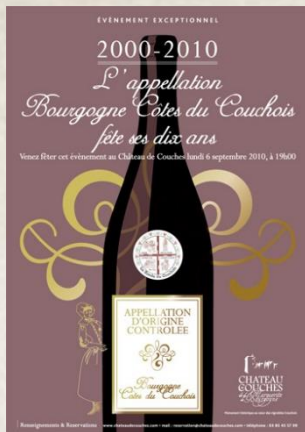
C'est en effet plusieurs milliers de bouteilles et quelques fort beaux magnums en complément qui vont aller réjouir les papilles de nos amis yankee et les initier aux vins des Côtes du Couchois. Magnifique occasion s'il en est de mettre en avant notre terroir et de promouvoir notre jeune AOC sur un si vaste territoire qu'il nous faudra séduire et séduire encore, l'ouverture d'une porte ne valant nullement conquête. Gageons toutefois que la qualité des récents millésimes et le travail au quotidien de Frédéric Esmonin sauront sans aucun doute nous installer dans la place. Alors au nom de l'AOC Bourgogne Côtes du Couchois, nous t'adressons tous un immense merci !

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Encore un tout petit peu de patience et voici les restaurants de nouveaux ouverts alors si rendez-vous il y a, c'est bien en ces lieux bénis qu'il convient de nous retrouver. Outre l'aspect salvateur de cette démarche envers une profession qui a particulièrement souffert (voir à l'excès) du confinement, force est d'admettre qu'une négociation autour d'une juteuse côte de bœuf est quand même nettement plus attrayante qu'en visio-conférence.

Ajoutons à cela le plaisir de n'avoir comme seule contrainte, celle de mettre les pieds sous la table et savourons ce moment essentiel de retour à la vie, l'homme n'étant clairement pas fait pour l'isolement...





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

Ça déconfiner, ça déconfiner mais ça déconfiner lentement, un peu comme si la période après avoir eu un fort goût de risque de contagion avait subitement pris un avant-goût de grandes vacances... enfin de très très grandes vacances car de mars à septembre cela représente tout de même six mois...

Le vrai souci n'est pas tellement le risque (s'agissant de la demande d'AOC en Blanc bien évidemment) mais la motivation car si ces six mois ne représentent pas grand-chose sur la durée (n'oublions pas que la demande date de 2015) ils risquent de peser lourd en termes de retard sur les dossiers et comme le nôtre ne semble déjà pas être prioritaire, c'est vous dire. Armons-nous donc de patience et espérons qu'un prochain soubresaut fasse avancer le dossier de quelques centimètres...

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

Accolage, rognage et floraison... alea jacta est ! Nous sommes donc bien en Juin et la vigne bat son plein avec l'apparition d'un nouveau terme : Le rognage. Mais qu'est-ce donc me demanderez-vous au sortir d'un confinement qui, peu à peu, nous a donné des faux airs de Cro-Magnon. Eh bien figurez-vous qu'il en va de même pour la vigne et que cela pousse dans tous les sens, faisant du feuillage plutôt que de concentrer l'énergie de la plante sur le fruit et donc la future vendange. N'ayant pas vocation à produire du bois de chauffage mais du vin qui, lui, réchauffe le cœur, c'est direction le coiffeur pour une taille drastique de cette nature folle... Le fameux rognage qui consiste donc à couper l'extrémité des rameaux, c'est quand même beau la nature.



Côtes du Couchois

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