



VINGT ANS POUR UNE CENTIÈME...

Nous allons laisser filer l'année sans nous pencher sur ce qui est probablement le plus important sujet qu'il convienne de célébrer (en fait d'ailleurs, probablement le seul qui est un réel intérêt si l'on regarde ce à quoi les médias consacrent leur temps)... Enfin quoi, ne serait-il pas préférable de véhiculer de l'information positive et de faire la promotion de ce qui est à portée de nos mains ?

Ayant vu le jour en 2000, cela fait tout juste 20 ans que notre belle AOC met en valeur les richesses et typicités de nos terroirs... il est certain qu'au regard des 83 autres bien plus réputées et anciennes, nous faisons figure d'enfant mais après tout, pourquoi ne pas faire de cette jeunesse un atout, de ce manque de notoriété, un challenge ?

En effet, l'essentiel n'est-il pas de vous séduire et de faire en sorte qu'un verre bu soit synonyme de plaisir ?... Nous disposons de magnifiques sols datant du trias composés d'argiles versicolores et de beaux coteaux exposés sud sud-est pour les accueillir, qu'espérer de mieux ?

Notre localisation elle-même est idéale, blotties à l'extrémité de la Côte de Beaune, à une simple

traversée de la Dheune de la Côte Chalonnaise, les Côtes du Couchois sont la transmission quasi-parfaite entre les deux climats même si l'attache avec la Côte de Beaune est plus évidente.

Comment ne pas finir avec une belle promesse, entre 2014/2018 la moyenne de production était de 11,15Ha, elle dépasse les 30Ha à ce jour, ce qui tend à prouver que nos vins plaisent... Merci !

APRÈS L'EFFORT...

Voilà une bien curieuse période que celle de décembre pour vous annoncer la clôture des vendanges et sa traditionnelle paulée quand celles-ci ont débuté fin août mais figurez-vous que l'actualité m'en a empêché jusqu'alors.

Bien belle tablée que celle-ci à une époque où il était encore possible de s'asseoir autour d'une table sans que cela fasse débat ou soulève l'inquiétude... Pour autant, vous noterez que les solutions hydroalcooliques ne faisaient pas défaut bien que ne dépassant pas 45° en moyenne. Œufs en meurette suivis d'un saucisson à la pistache cuit dans le gène et pour finir une poire pochée au chardonnay, en bref, du Bourgogne de l'entrée au dessert et quelques distillats ensuite.

Je sais bien qu'il faut être raisonnable, modéré, solidaire voire politiquement correct, empreint de réserve et de prudence, de principe de précaution mais franchement, et j'espère que vous ne m'en tiendrez pas rigueur : Dieu qu'il est bon de faire bombance, d'enfreindre allégrement le raisonnable et d'abuser franchement des délices que la nature nous offre mais surtout de le faire ensemble... Le rire aux lèvres et le verre à la main, le quotidien semble tout de même nettement moins mélancolique qu'avec un masque sur le nez à écouter les médias dévider leurs torrents de boue dans nos oreilles fatiguées..



LA VENTE EN QUELQUES CHIFFRES...

Tradition ancestrale qui donne le coup d'envoi des transactions et fixe la tendance, les résultats de la vente des Hospices de Beaune sont attendus par toute une profession qui se fait une réelle joie de participer à cet incroyable événement.

Chacun y va de son pronostic, a listé les cuvées qui l'intéressent, définit ses seuils d'achats ou bien ses contraintes, s'est préparé financièrement comme psychologiquement... enfin bref, est prêt à affronter

le marteau et l'ambiance survoltée de la salle, qui dans un brouhaha incessant voit s'envoler les prix, les pièces mais parfois aussi les espoirs...

Cette année, c'est bien d'envol des espoirs dont il s'agit car nul brouhaha, nulle excitation, nulle bonne ou mauvaise affaire puisque la vente n'a tout simplement pas eu lieu !... Ô certes, les explications sont convaincantes : Absence des étrangers, risque sanitaire, potentiel impact sur les enchères et donc les profits, disparité d'équité avec les autres manifestations, et blablabla et blablabla. Mais il n'en reste pas moins vrai que la vente a bel et bien été annulée malgré tout car nous sommes à ce jour sans date de report... alors que dire de l'élevage que nous faisons traditionnellement en nos caves ?... Voilà donc un bien triste constat et une petite lueur d'espoir dont la flamme s'est trouvée bien vite chapeauté par les précautionneux et les marchands de tristesse dans un cafouillage complet, qui plus est, en termes de communication laissant croire à la tenue de la vente jusqu'au samedi... va pour un zéro pointé !

ET DIRE QU'ON EST PASSÉ À CÔTÉ...

Dieu qu'il est loin le temps où le précieux nectar s'envolait en première classe pour aller divertir la jeunesse dorée du Tokyo ou Osaka, la grande époque de Monsieur Georges et des piscines de Beaujolais nouveau... quelle gâchis !

Ajoutez à cela une bonne dose de Covid et voici une tradition de plus qui passe dans l'oubli, est-ce vraiment juste ou nécessaire car certes, il y a eu de l'abus mais ce Beaujolais nouveau a un indéniable côté convivial et un brin de folie n'a jamais tué personne alors on en pensera ce que l'on veut, mais il est bien triste de s'apercevoir que le troisième jeudi de novembre est maintenant derrière nous sans même que l'on ait entendu parler gamay...



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Le vin a toujours été sa passion mais il en faut du courage pour se lancer après avoir grandi à Paris... pourtant, notre personnalité du mois n'a pas hésité : Ecole du Vin d'abord puis installation dans le Couchois en 2003 après avoir longtemps hésité entre Costières de Nîmes et Saint-Sernin du Plain...

Certes, l'attraction du sud est forte mais la production est surtout centrée autour des coopératives or c'est la logique de domaine et de production sur ses propres terres qui prend le dessus. Ce sera donc la Bourgogne et en bio qui plus est !... Six hectares et demi de schistes, de granits et d'argilo-calcaires, tout ce qu'il faut pour faire d'excellents vins qui n'attendent que la reconnaissance en blanc pour s'afficher fièrement sous la bannière de notre belle AOC Bourgogne Côtes du Couchois (Nous y sommes presque).

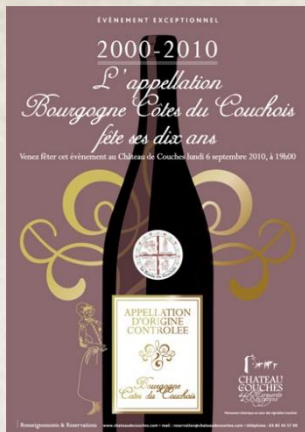
Alors, si par hasard il vous vient l'envie de faire une sympathique découverte, n'hésitez pas à faire le détour par le domaine de Caroline Bellavoine pour déguster le fruit de son travail, de sa passion et des très beaux terroirs de nos coteaux... Merci Caroline pour porter si haut les couleurs de notre belle AOC.

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Fait rare depuis le début de cette misérable année 2020, les rendez-vous réapparaissent peu à peu avec un incontournable de cette fin d'année, celui avec le Père Noël (à moins qu'il ne soit lui aussi souffrant de la Covid-19).

En réalité, sur ce point, rien à craindre car s'il convient de féliciter quelqu'un sur son scrupuleux respect des règles de distance et du confinement, c'est bien Monsieur Noël !... En revanche, il semblerait que les nains soient moins actifs au profit des géants de la distribution à l'instar d'Amazon alors même s'il est plus fatigant de visiter nos commerçants plutôt que de cliquer du fond d'un canapé, donnons-nous cette peine... il est là notre rendez-vous !





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

Les jours se suivent et ont, bien malheureusement, une relative tendance à se ressembler cette année. Nous avons déjà trinqué au printemps, voilà qu'il faut remettre le couvert (au plutôt s'en abstenir) jusqu'à la mi-janvier...

Vous l'aurez compris, la préoccupation du jour est plutôt au maintien de nos activités pour ne pas parler de survie qu'à la défense de notre noble cause et à la demande d'inscription des blancs à l'AOC Bourgogne Côtes du Couchois. Pour autant, les choses avancent malgré tout et le Syndicat des Bourgognes nous prête main forte pour la collecte des derniers éléments... Espérons qu'au milieu de cet océan de misère surnage le petit espoir de voir notre dossier voguer à bon port car après tout, il n'est pas décevant possible que les choses aillent mal indéfiniment...

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.

Il est d'usage de clore la Dépêche par une petite anecdote faisant office de remerciement pour nos amis facteurs. Nous ne saurions que trop saluer leur utilité dans la situation actuelle puisque c'est bien le vote par correspondance qui a fait basculer les élections américaines, nous débarrassant par la même du pire ennemi des vigneron, l'abominable Donald !... D'un autre côté, il semble bien que son rival et futur président soit plus adepte des eaux de Vichy que des vins charpentés au vu de son grand âge. Car franchement, est-ce bien raisonnable de prendre la direction d'une entreprise, quelle qu'elle soit à 78 ans ?... N'est-ce pas plutôt l'âge de chérir ses petits-enfants (ou arrières) ...



Côtes du Couchois

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