



UNE LAME DE FOND...

Qu'on le veuille ou non, que l'on adhère au concept ou pas, l'agriculture biologique fait son bonhomme de chemin, convertissant, domaine après domaine, état d'esprit après état d'esprit, le vignoble dans sa globalité vers des pratiques plus saines et respectueuses de la terre que nous céderons à nos enfants.

L'herbe refait son apparition là où elle était encore, il y a fort peu, brûlée par le glyphosate, les insectes reviennent hanter la vigne dans un ballet de prédation virevoltant qui finalement s'équilibre au bénéfice de la plante et les intrants chimiques entrent peu à peu dans un passé que l'histoire (espérons-le) aura tôt fait d'oublier... Le soufre et le cuivre font leur retour triomphal (même si je ne partage pas du tout les bienfaits du cuivre dans un sol bourguignon qui en est déjà gorgé depuis 2.000 ans d'exploitation).

Converti, en cours de conversion ou simplement en réflexion, là n'est pas le sujet, l'agriculture dite raisonnée est déjà un premier pas et la suite est inéluctable, le vin sera "propre" ou ne sera plus.

Tout commence par l'équipement et il n'est pas difficile de constater que les larges rampes de pulvérisation ont laissé place aux brumisateurs depuis bien longtemps... que les stations météo

fleurissent çà et là pour limiter les traitements au juste nécessaire (c'est le cas dans le Couchois), que la course au rendement cède du terrain à celle de la qualité, une réelle lame de fond.

Comment, dans ce contexte, ne pas se réjouir de la décision des Hospices de Beaune d'afficher clairement la couleur avec une conversion au bio dès le millésime 2022... Bravo Ludivine !

LES PLAISIRS D'APRÈS VENDANGES...

Pour les amoureux de la nature, il y a bien sûr les champignons et longues promenades en forêt dans l'espoir de trouver le cèpe ou la trompette qui donnera tout son sens et son goût aux œufs que l'on prendra soin de battre mollement... Mais lorsque l'on a le bonheur de posséder quelques vignes où de compter parmi ses amis de joyeux propriétaires, un autre plaisir nous attend, celui des "grapillons", ces pousses de haut de pied qui



n'étaient pas encore arrivées à maturité lors des vendanges et qui, après quelques semaines d'oubli, se sont gorgées de sucre. Sorte de dernier cadeau offert par la nature avant sa mise en sommeil...

Nous voilà donc à nouveau munis du sécateur et du seau pour arpenter les rangs à la recherche de ces petites perles à peine cachées par le feuillage brunissant de l'automne. Mini vendange sans fatigue puisqu'il n'est plus nécessaire de courber l'échine jusqu'au sol, nos grapillons étant le plus souvent au bout des dernières tiges rognées... s'en suit une simple presse au pied et un débouillage au froid pour enfin récolter ce jus qui coupé au tiers de marc de Bourgogne donnera le plus fabuleux des apéritifs : Le Ratafia... et le résidu de presse, le gène, dans lequel cuira si bien le saucisson... une merveille !



THÈSE OU HYPOTHÈSE ?...

Se tenait le vendredi 14 octobre au prieuré de Couches, la présentation des travaux de Florian Mourey (doctorant et auteur d'une thèse sur l'histoire du vignoble Couchois). Exposé d'une grande qualité qui apportait (confirmait) un nouvel éclairage sur notre terroir et sa fabuleuse histoire depuis le temps des romains... faisant de nos terres le très vraisemblable plus vieux vignoble de Bourgogne...

Mais surprises et révélations ne s'arrêtèrent pas là avec nombre d'anecdotes sur le dynamisme commercial et la valorisation des vins produits localement, sur les traces de culture et de vente de blanc depuis le XVIème siècle, sur l'intime liaison entre l'industrie et le négoce des vins aux prémices de l'ère de l'acier et du charbon... Sur cette typicité de nos Côtes du Couchois à être tiraillées entre duché et royauté, entre Côtes de Beaune et Chalonnaise, entre évêché et seigneurie... au croisement des routes et finalement toujours à la frontière entre deux mondes qui se repoussent tels les pôles d'un aimant.

Une chose, en revanche, a largement été démontrée : l'appartenance géologique, historique, culturelle et spirituelle à ce qui constitue à ce jour la Côte de Beaune. Un formidable voyage dans le temps donc qui restitue de manière formelle une réalité que les intérêts ou les craintes de divers acteurs au cours des siècles se sont librement permis d'adapter... Alors, thèse ou hypothèse ?... Peu importe mais une chose est certaine, le volume de preuves fourni ne laisse aucune place au doute.

LA RELÈVE EST BIEN LÀ !...

Pour ceux qui ne connaissent pas le salon "Pains Vins Fromages" qui se déroule sous les halles à Beaune depuis trente et une éditions, il convient de faire un résumé synthétique : Un joyeux et gourmand moment organisé par les étudiants en BTS Tourisme au Lycée Clos Maire.

Le temps d'un week-end d'octobre, voici notre jeunesse qui s'affaire dans un tourbillon continu,

tranchant une baguette de pain par-ci, étalant un bout de fromage par-là ou accompagnant encore un exposant vigneron dans la présentation et la vente de ses vins... ça piaille et ça virevolte, ça rigole de toute part, le geste ou le verbe n'est pas toujours précis mais la volonté est là.

Une très belle expérience où il est bien évidemment possible de découvrir l'AOC Côtes du Couchois, la dernière appellation à l'extrême sud étant encore sur les sols de la Côte de Beaune, qui l'eut cru ?...



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Difficile de faire plus collégial pour novembre avec sa personnalité du mois qui regroupe une compagnie tout entière, une compagnie dont le savoir-faire réside dans l'art de faire semblant de se battre mais aussi une compagnie qui sait mettre à l'honneur les Côtes du Couchois lors de chacune de ses représentations.

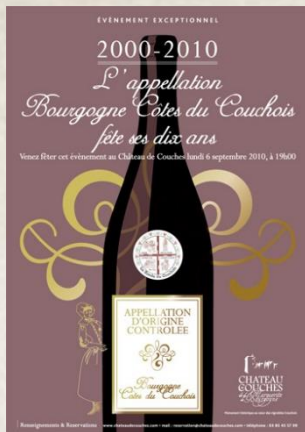
Fondée en octobre 2015 par un maître d'armes par ailleurs cuisinier, ce sera l'illustre Château de Fontainebleau qui leur ouvrira ses portes en premier... puis les autres suivront et petit à petit le trio historique deviendra une belle troupe, la compagnie "Estocade"... Gloire à elle !

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Comment rater l'entrée en novembre avec ses citrouilles, ses sorcières et ses monstres, ses vampires plus affamés de sucreries que d'hémoglobine, ses petites filles à l'air malicieux, qui garnies d'un chapeau pointu, trottent à la recherche d'un mauvais sort à jeter...

La nature finit de déshabiller les arbres dans un concert de couleurs brun-rouge et normalement, les températures chutent même s'il semble que le thermostat du très-haut soit totalement déboussolé à ce jour... Gageons pour autant que tout va rentrer dans l'ordre et que les champignons feront bientôt place aux marrons dans la poêle. Rendez-vous donc au coin du feu.





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

A l'inverse de la météo, ce fût la douche froide pour ne pas dire glaciale qui nous attendait lors de la dernière réunion avec le Syndicat des Bourgognes concernant la demande de reconnaissance des blancs...

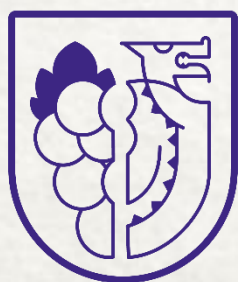
Dossier mal documenté, incertitudes pour ne pas dire avis divergents sur le cahier des charges, priorisation du dossier de reconnaissance du Bourgogne Dijon, en bref, un vrai naufrage en règle et un soutien plus que mollasse des instances en qui nous avons placé notre confiance... Il est parfois triste de se rendre compte de son isolement mais là, nous étions en pleine solitude. Peste, qu'à cela ne tienne, le Couchois se débat dans une guerre de position et d'appartenance depuis plus de deux millénaires, ce ne sont pas quelques déboires qui vont éteindre notre détermination !...

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

Voilà bien une activité pour la basse saison et c'est une fois encore notre ami postier qui nous montre la voie. Une activité d'autant plus en vogue par ces temps de sobriété, d'écologie bizarrement revenue au-devant de la scène : le tri !

Car s'il est bien un instrument qui entre directement dans la chaîne de qualité de la production d'un vin, c'est assurément la "table de tri", tout bon vigneron vous le confirmera sans sourciller. Et finalement, n'est-ce pas un peu la même chose à la maison ?... Conserver le meilleur et se séparer d'un moins bien qui fera sans doute le bonheur de celui qui n'a rien, faire le choix de l'utile plus que du superflu, se concentrer sur la vraie valeur des choses plutôt que sur l'illusion qu'elles renvoient ; un vaste sujet pour animer la conversation et occuper les soirées qui s'allongent de plus en plus... Une activité somme toute bien plus enrichissante que de visionner une télé-réalité devant le petit écran...



CÔTES DU
COUCHOIS