



## L'IMAGE EST BELLE MAIS LE SIGNAL UN PEU MOINS...

Non, vous ne rêvez pas, la photo date du 9 janvier et Dieu merci, elle a été prise sur une parcelle de grenache dans le sud du Gard. Imaginez quel en serait l'impact s'il s'agissait d'un pied de chardonnay de notre belle région... la messe serait dite pour le millésime, plus sûrement encore qu'en 2021.

N'en déplaise aux climato-septiques, le débourrage de la vigne avant même la fin de la taille n'est pas un fait coutumier et met largement en évidence un léger dérèglement de notre horloge des saisons avec bientôt six mois d'été et tout juste autant d'automne... Il semble donc inutile de vous confirmer notre joie d'accueillir cette passe glaciale même au coût actuel de l'énergie pour le chauffage. Un bon pull se portant plus plaisamment qu'une hotte vide de raisin...

Revenons en revanche quelques instants sur la photo afin de contempler les merveilles que la nature nous offre comme la délicatesse de ces minuscules feuilles qui sont essentielles dans la production du raisin et donc du vin.

C'est en effet les feuilles, grâce à l'action de la photosynthèse qui produira sucre et arômes, en bref, pas de feuilles, pas de maturité.

Mais, les grandes chaleurs venues, ces mêmes feuilles serviront également de parasols afin de protéger les fruits de la brûlure du soleil tout en maintenant un peu d'humidité dans la plante, un rôle essentiel pour préserver le raisin.

Vantons enfin les bienfaits de la feuille de vigne en cuisine contre insuffisance veineuse, jambes lourdes, varices, ecchymoses... vive les feuilles !

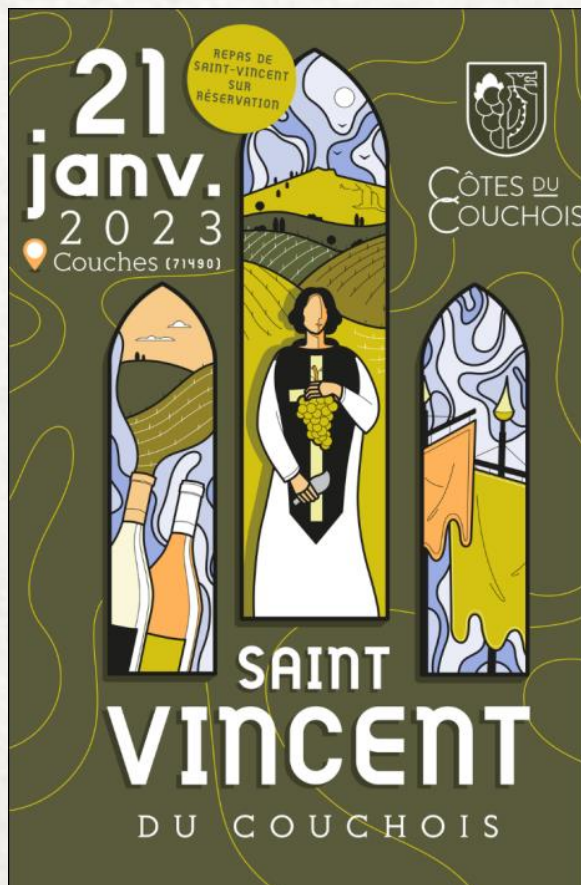
## LE COUCHOIS A LA CARTE...

Malgré l'article perfide et assassin d'une revue œnologique visiblement très mal documentée (ce qui, finalement, ne fait que confirmer la grande qualité de nos vins puisque, de toute évidence, ceux-ci commencent à chahuter l'ordre établi et attisent les jalousies)... La production de l'AOP Côtes du Couchois séduit de plus en plus et se porte à merveille.

Tournons donc cette page, ridicule au demeurant, et penchons-nous dès lors

plus sérieusement sur la réalité du terrain avec la progressive mais inéluctable levée d'un tabou dont nous avons largement abordé le sujet dans les plus anciennes Dépêche, à savoir la vente à nos voisins qui semblait hors d'atteinte... Le Couchois se vendait mieux à Londres ou Paris qu'à Beaune ou Chalon.

Pour autant, l'effort collectif et les investissements réalisés dans la vigne et en cuverie ont payés et il n'est plus rare à présent de voir les vins des Côtes du Couchois fleurir sur les cartes des meilleurs restaurants bourguignons, certes encore modestement, mais petit à petit, table par table, le caractère de nos terroirs vient chatouiller agréablement le palais et la bourse d'une clientèle de plus en plus avide de découverte et d'authenticité... alors, de grâce, fréquentez les restaurants pour nous découvrir.



## BIEN PLUS QU'UNE FÊTE... UN SYMBOLE !

Voilà bien une belle et généreuse attention que celle du secours mutuel, fondement même des sociétés de Saint-Vincent dont l'histoire se perd souvent dans l'origine de nos propres villages... Accueillir, aider, soutenir, de simples mots mais tellement de sens et de valeurs derrière ceux-ci, le principe même de la communauté.

Nous fêtons la Saint-Vincent de nos villages (dite petite Saint-Vincent en regard de la grande Saint-Vincent dite tournante qui met un village à l'honneur chaque année) le samedi 21 janvier dernier et pour la première fois depuis des années, sous la nouvelle bannière de l'appellation, tout le monde était présent, uni et heureux de partager ce moment de recueillement et de convivialité.

Après le défilé, le dépôt de gerbe et la messe, nous nous sommes retrouvés autour du vin d'honneur puis à table pour un déjeuner joué salle comble dans un concert de rires, de bouteilles virevoltantes et de mets qui se sont succédé bien au-delà d'une heure raisonnable pour un

déjeuner mais qui a offert à l'ensemble des vignerons de l'appellation une belle occasion de démontrer leur unité et de graver dans le marbre les valeurs de la Saint-Vincent... Sincèrement c'était émouvant.

## VOYONS NOTRE QUÊTE AVEC HUMOUR...

Je viens de le dire "Juste Leblanc", votre prénom c'est François, c'est juste ?... Réplique culte qui ne serait bien évidemment faire oublier le blanchiment de la Bourgogne en général et celui de nos coteaux en particulier. Remarquez que ceci n'a rien de vraiment étonnant compte tenu de la démarche en cours.

Saluons donc le projet de plantation couvrant deux hectares sur les terres du Château de Montpatey qui en compte déjà deux et demi et sur lesquels se produit un excellent chardonnay... Projet uniquement à ce jour puisqu'il convient de bénéficier du Saint-Graal, les fameux droits de plantation que les autorités délivrent au compte-gouttes mais projet tout de même qui confirme le réel engouement pour l'AOP (Saluons au passage, le travail de Louise, jeune étudiante, qui a réalisé cet amusant projet d'affiche...).



## LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

"La terre c'est la patrie, travailler l'une c'est servir l'autre"... N'est-ce pas là l'essentiel, ces quelques mots, riches de sens que son grand-père (Joseph, maire de Dracy) soufflait à l'oreille du jeune garçon de l'époque en le menant dans la vigne ?

Après quelques années passées dans la finance à Paris, voici notre personnalité du mois de retour sur ses terres d'enfance pour reprendre le domaine familial ; un lieu chargé d'histoire et figure de proue d'une appellation en plein essor. Mission divine s'il en est, traduire l'identité de notre terroir tout autant que nos valeurs de qualité et d'authenticité. Saluons donc comme il se doit le retour de l'enfant prodige et l'engagement du Château de Dracy à nos côtés pour la promotion et la défense de notre belle AOP, un merveilleux pari sur l'avenir, alors au nom de tous les vigneron : Un grand merci à toi Quentin de Charette.

## NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Le mois est petit mais l'activité est grande avec la même semaine Wine-Paris et la Saint-Valentin (remarquez que l'un n'est pas incompatible avec l'autre puisqu'offrir une belle bouteille n'a jamais été mal perçu)... Un simple billet de train et une belle table dans les très nombreux restaurants de la capitale, voilà de quoi ravir les tourtereaux...

Bien évidemment, il y a les inconditionnels de la neige et du vin chaud, qui a proprement parler, n'est pas l'issue préférentielle que nous souhaitons à nos vins... en revanche, une belle raclette avec un chardonnay bien tendu à votre retour vous permettra d'éviter la nostalgie des crêtes...





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

Notre quête, dont la légitimité ne fait plus débat accueille, en la personne de Myriam Brahmia, une alliée de choix qui va produire ce sur quoi nous sommes loin d'exceller, à savoir la rédaction. Administration oblige, elle a ses codes et ses usages... loin mais alors très très loin des écrits que nous avons l'habitude de produire, voilà donc un obstacle de plus qui semble s'estomper.

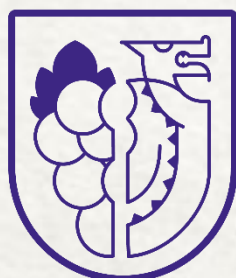
Et dire que bêtement, nous pensions que le fait de produire des blancs depuis plusieurs siècles, de mieux les valoriser que les Bourgognes génériques et de les voir primés à chaque concours était en tous points suffisant...

## 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.

Nous en parlions justement en première page, une belle vague de froid nous envahit et si elle s'avère hautement bénéfique pour nos vignes, il semblerait qu'elle le soit nettement moins pour les gorges et bronches... prenez donc soin de vous.

Une belle écharpe, un petit tour de vélo pour réveiller l'organisme et favoriser les défenses immunitaires, un bon verre de vin des Côtes du Couchois à la place de l'aspirine (ça a quand même meilleur goût et d'ailleurs l'usage de l'acide salicylique est interdit dans le vin... privilégiez donc les remèdes naturels)... et vous voici paré pour l'hiver que je vous souhaite long et rigoureux afin de freiner cette nature qui presse à sortir bien avant la période souhaitée. A chaque saison ses plaisirs, sachons donc profiter de ceux de l'hiver que ce soit sous la couette, sur les pistes ou derrière la cuisinière à mitonner...



CÔTES DU  
COUCHOIS