



UNE SOIRÉE DE GALA ET UNE BELLE DÉCOUVERTE...

Comment fréquenter la Bourgogne et pour autant ignorer les trois récentes "Cités des Climats et Vins" qui offrent dorénavant à Chablis, Beaune et Mâcon, l'occasion de découvrir en profondeur ce qui fait nos vins d'un point de vue historique, géologique, technologique et tant d'autres choses encore...

C'est effectivement bien de le dire mais mieux encore de le faire car bien que notre appellation entre dans le cercle privilégié des mécènes fondateurs, la soirée de gala du 11 décembre dernier fut en ce qui me concerne, l'occasion de ma découverte des lieux. Sincèrement, le réalisé est à la hauteur de la promesse et l'architecture particulièrement réussie du bâtiment mérite déjà à elle seule le détour.

Une fois à l'intérieur, place au parcours initiatique et à la déambulation dans un espace inspirant la voute d'une cave et le sous-sol de nos terroirs.

Avec force photos, projections de mini-films mais aussi dioramas et explications parlées ou lues, un instant suffit pour tout comprendre, tout saisir de ce que l'on appelle "climats" sans jamais s'avérer ennuyeux ou superflu... tout est dit, simplement mais avec la précision nécessaire.

Une fois l'aspect didactique consommé, c'est au tour de l'exercice pratique de prendre le relais et

à la papille de remplacer l'œil et l'oreille car il est possible de déguster ou déjeuner sur place, une façon bien agréable de ressentir en bouche les informations fraîchement acquises.

Mais c'est avant tout à la soirée en elle-même que revient la palme avec son accueil au sein de l'amphithéâtre pour nous présenter d'une part, le travail accompli et les principaux acteurs de ce chef-d'œuvre et d'autre part, de nous exposer les futurs projets avec l'extension de l'offre. S'en est suivi, comme il est d'usage en Bourgogne, d'un joli moment de convivialité pour clore la soirée.

IL VA FALLOIR COURIR UN PEU...

Etes-vous prêts à affronter la terrible épreuve qu'est le Marathon et ses 42.195Km, distance ajustée à l'époque afin de pouvoir débiter la course depuis le Château de Windsor...

Mais il n'est pas question là de bœuf bouilli à la menthe et autres délices anglais mais bien de Bourgogne et plus précisément de la Côte Chalonnaise avec cette sixième édition qui se déroulera les 23 et 24 mars prochain (Juste le temps de vous inscrire en fait)...

Reste donc le plaisir de parcourir les beaux paysages de nos voisins et amis mais également de pousser la promenade jusque dans le Couchois afin d'y découvrir son bâti et ses vins. Pour les moins audacieux et depuis cette année, deux courses ont été ajoutées, il est donc maintenant possible de s'exercer sur huit et douze kilomètres avant de tenter la grande aventure.

N'oublions surtout pas que le Marathon de la Côte Chalonnaise est avant tout un événement festif où dégustation se combine avec spécialités locales, pâtés en croûte, œufs en meurette, jambon persillé, gougères, escargots et qu'il n'est pas interdit de venir déguisé, bien au contraire...



129^{ème} Concours des vins de la Côte Chalonnaise et du Couchois 2024 Lycée agricole de Fontaines (71150)

Les compétiteurs
autorisés sont :

- les vignerons-récoltants, les coopératives viticoles, les négociants-producteurs,
les négociants-vinificateurs et les négociants-éleveurs dont le siège social
est en Saône et Loire

Dates à retenir :

• inscription des échantillons: avant
vendredi 15 décembre 2023

fiche à demander à
sebastien.desmichel@gmail.com

réception des échantillons: **jeudi 11 janvier 2024**

• dégustation: **samedi 13 janvier 2024 à 9h**

• mise à l'honneur des médaillés d'Or :
mercredi 17 janvier 2024
à la Maison des vins de Chalon Sur Saône à 19h

PREUVE QUE LA VOLONTÉ L'EMPORTE...

Alors que nous pensions le Concours de la Côte Chalonnaise et du Couchois définitivement classé au rayon des festivités d'antan, doublement occis par la Covid et le désintérêt, voici qu'il renaît de ses cendres, tel le Phoenix pour le plus grand plaisir des vignerons et amateurs que nous sommes.

Même s'il convient d'admettre ou plutôt devrait-on dire de marteler que nous ne faisons toujours pas partie de la Côte Chalonnaise, ni de près, ni de loin en dehors de cette stupide appartenance au même département, il n'en reste pas moins vrai non plus que c'est toujours un immense plaisir que de partager ce moment de convivialité avec nos amis d'outre-Dheune et producteurs de vins de grand intérêt...

Donnons-nous donc rendez-vous le samedi 13 (enfin pour le petit nombre d'élus des ayants-droit à la dégustation puis au déjeuner festif qui s'en suit) et misons que ce millésime 2023

nous apporte autant de plaisir à boire que nous en avons eu à le produire... Deux sections comme à l'accoutumée (vin jeune, vin vieux) et probablement quelques belles surprises après deux millésimes plutôt propices à faire de très jolis vins.

Un retour à la vie pour cette 129^{ème} édition et une très bonne chose pour la promotion de notre belle AOC car s'il est évident que les marchés à l'export sont porteurs, plaire à ses voisins est plus encore un délice à partager surtout dans ce contexte de demande de reconnaissance des Blancs...

COUCHES À LA RADIO...

Avoir tribune à la vente des vins pour vanter les Côtes du Couchois est une bonne chose mais disposer d'une audience radio grâce à France Bleu Bourgogne pour développer le sujet l'est encore plus.

Un immense merci à Anne Oger donc pour cette interview impromptue qui a permis de mettre en valeur nos sols durant quelques instants et surtout de bien les inclure dans l'héritage commun de l'une des plus belles régions viticoles au monde, à savoir la Bourgogne. Ne reste donc plus qu'à tenir nos promesses et de passer d'une appellation modeste à un incontournable dans les prochaines années... Pour ce faire, la recette est simple, maintenir une haute qualité dans un budget accessible par le plus grand nombre.



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Natif de Saint-Brieuc en 55, ce touche-à-tout par cinq fois grand père termine ses études par un BTS électronique pour prendre finalement la direction d'une supérette, se lancer dans la presse puis devenir agent pour les maisons Taittinger, Trimbach, Louis Jadot, Laubade... et ce sera finalement l'hôtellerie-restauration avec Madame (Le Duguesclin à Saint-Brieuc entre autre).

En parallèle avec quelques chefs d'entreprises, notre ami crée un club d'entrepreneurs (300 membres à ce jour) et relance la Coupe Florio, un évènement automobile de tout premier ordre au début du siècle dernier et qui, cette année, a rassemblé plus de 500 voitures anciennes et 78.000 spectateurs... Assurément une telle occasion mérite un diner de gala et de grands vins, de grands vins du Couchois bien sûr, ce qui mérite amplement que nous t'adressions tous un immense merci, Alain Hion.

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Débuter l'année avec de bonnes résolutions est un passage obligé, d'autant que pour la plupart d'entre elles, la première quinzaine leur sera fatale. Pour autant et même ne serait-ce qu'un jour, comment peut-on oser se donner rendez-vous pour un "Dry January"... Faut-il donc avoir le cerveau à ce point malade pour lancer de telles idées ?

Restons-en en conséquence à des propositions de rendez-vous bien moins austères et prenons plutôt date pour le 13 Janvier, le Concours de la Côte Chalonnaise et du Couchois, la dégustation, le banquet, la remise des prix et les festivités qui s'en suivent... nettement moins "Dry" j'en conviens.





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

Vous allez rire, le dossier avance et les rendez-vous se succèdent, laissant de ce fait croire que nous ne sommes plus très loin de la prochaine réunion, qui, avec un peu de chance, devrait constituer les prémices des suivantes à moins qu'il ne s'agisse déjà des prochaines, les suivantes restant à venir...

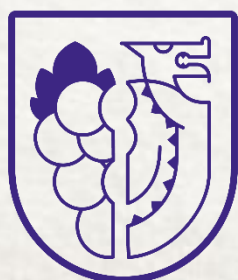
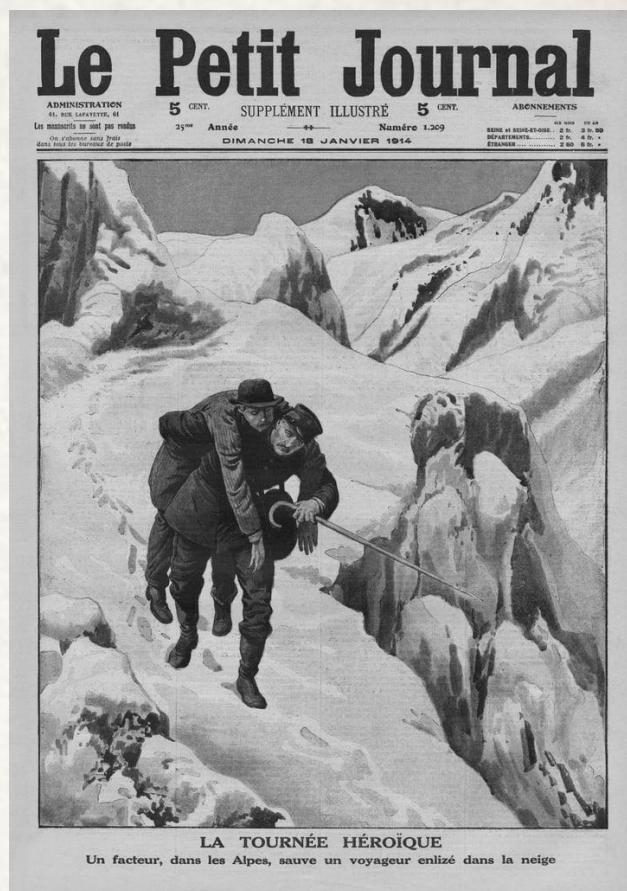
Vous l'aurez donc malheureusement compris, le sujet intéresse mais pas à un point que l'on pourrait qualifier de primordial. Il suit simplement son rythme et avance au gré de la bonne volonté des uns et des autres, tous visiblement un peu éloignés de nos attentes pourtant si légitimes...

ET N'OUBLIEZ PAS...

... que l'important, c'est bien vous. Pour avancer, nous avons besoin de votre énergie, de votre savoir, de vos opinions mais aussi de votre appréciation. 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 tant que la chose contribue à promouvoir les vins que nous produisons mais aussi l'attractivité de notre belle région.

2024 nous ouvre ses bras et notre ami facteur, cette année encore nous accompagnera, d'autant plus qu'il se veut héroïque ce mois-ci avec cette coupure du "Petit Journal" en date du 18 Janvier 1914 qui relate les mésaventures d'un voyageur "enlisé" dans la neige.

Même si l'orthographe n'est pas mise à l'honneur en cette page avec ce "z" malvenu, saluons l'exploit de ce facteur des Alpes qui sauve une vie quelques huit mois avant que la bêtise humaine en massacre par millions... Une simple petite goutte d'espoir dans un océan d'horreur qui aurait dû suffire à nous faire comprendre que le seul canon acceptable devrait être celui de 12 centilitres mais qui, bien malheureusement, n'aura pas servi d'enseignement à en constater l'état actuel du monde. Oublions-donc la barbarie, louons le courage des facteurs et laissez-moi vous souhaiter, au nom de tous les vigneron de l'appellation, une merveilleuse année 2024.



CÔTES DU
COUCHAIS