



ILS SE SUIVENT MAIS NE SE RESSEMBLENT PAS VRAIMENT...

Que dire de la nature des millésimes si ce n'est qu'ils sont la résultante des conditions météorologiques de l'année qui les voit se construire. Parfois trop chaude et l'on invoquera le réchauffement climatique, parfois trop froide et c'est alors le dérèglement que l'on mettra en cause, parfois parfaite comme en 2018, ce qui n'évitera pas aux bavards d'évoquer tout et n'importe quoi...

Bref, pauvres mortels que nous sommes, peu importe nos visions et palabres, la nature est reine et ne manque pas de nous le faire savoir. Certains millésimes sont des récompenses, d'autres, à l'image de celui-ci sont des épreuves... certains échoueront, d'autres tireront leurs marrons du feu.

En effet, plutôt que de se morfondre sur la triste qualité du temps, sur le gel de printemps, sur cet assaut du mildiou (il n'y a pas d'autre mot) ou sur le manque à venir dans les bennes à vendanger, revenons juste trois millésimes en arrière...

Reste-t-il encore des millésimes 2021 en cave ?... Bien qu'en retrait en regard des belles années, ne s'est-il finalement pas fort bien valorisé, peut-être même trop d'ailleurs ?... Pourquoi s'inquiéter alors, d'un point de vue climatique en tout cas.

Car si le dérèglement climatique est un vrai sujet, il en est un autre bien plus ravageur, le désamour du vin et la contre promotion permanente faite à son insu... car il est plus facile d'agir sur la vigne que sur les mentalités.

En effet, on ramasse un millésime catastrophique avec à peu près 60% de manque... mais que dire alors de la baisse de 70% de la consommation enregistrée depuis les années 60 ?... Scrutons donc le "Ciel" mais le mal est-il vraiment bien là ?

STUDIEUSE VACANCES...

Quelle plus belle aventure que de partir à la découverte de contrées lointaines même si celles-ci sont juste au bout de l'hexagone et en profiter pour étudier la manière dont les vins se produisent là-bas, les avantages ou les difficultés que rencontrent nos pairs, les impacts du climat, de l'histoire...

En bref, le détour se faisait cette année par Cassis et Bandol, le royaume du mourvèdre et de la marsanne, de la clairette... une bien



jolie région avec ses entrées maritimes et son histoire séculaire, les Phocéens plantant les premières vignes en ces lieux au VIème siècle avant notre ère. Une AOC (Bandol) créée en 1941 et actuellement largement dominée par la production de rosé alors que le rouge mérite un bien meilleur intérêt avec ses faibles rendements et ses dix-huit mois d'élevage obligatoires.

Lieu bien différent donc mais problématique similaire avec le gel cet hiver, l'alternance pluie-soleil et une énorme pression du mildiou comme chez nous, une maturité qui n'arrive pas et des vendanges qui se décalent dans le temps... Finalement, l'effet millésime et le questionnement qui est également le nôtre concernant le réchauffement climatique, la baisse de consommation mais pour finir avec une note positive, une plus grande facilité à basculer en bio grâce au mistral et à l'aridité des sols... Moins d'herbes folles porteuses d'humidité et donc de maladies, moins d'oïdium, de pourriture. En conclusion, de belles vacances studieuses et la joie de nous dire que par le sol et le ciel, nous sommes tous unis.

WWW.AUTUN.TOURISME.COM

LE FASCINANT WEEK-END

des vins du couchois

RÉSERVATION AU 03 83 83 80 83

DÉGUSTATION, PROJECTION,
THÉÂTRE ET CONCERT

CELLIER DU CHAPITRE, CAVE LALY, L'ANNEXE

À PARTIR DE 10h
SAM. 19 OCT 2024 - AUTUN

PRO-GRAMME
MULTIMÉDIATIQUE

QUAND FASCINATION RIME AVEC...

...dégustation, l'automne abandonne son côté monotone en accueillant les vins de Couchois pour une belle journée dans l'autunois. Rendez-vous donc le 19 octobre dès 10h00 pour découvrir le millésime 2023 et finir la journée par un concert ou une projection cinématographique...

L'occasion également de parler vendange 2024 et d'évacuer les rumeurs ou les craintes qui circulent sur ce millésime que l'on prédit compliqué... certes, la météo nous a joué des tours mais ce n'est, d'une part, pas la première année difficile que nous traversons et, d'autre part, les années froides favorisent la production de très beaux blancs. La meilleure solution est donc de s'armer de son propre verre et de se faire sa propre opinion, opinion que l'on prendra soin d'affiner tout au long de la journée et notamment lors de la pause théâtrale au Cellier du Chapitre,

place du Terreau de 15h à 16h... Comme quoi, "Culture" et viticulture peuvent fort bien se lier. La plupart des domaines de l'appellation Côtes du Couchois devraient être présents ou représentés, il conviendra donc, raisonnablement bien évidemment, de faire honneur à chacun de nos domaines car le vin, c'est son sol assurément mais c'est aussi la "patte" de son vigneron...

UN CAS D'ÉCOLE !...

A tort classifié parmi les champignons, notre oomycète est dans les faits, un organisme de type eucaryote unicellulaire non photosynthétique (rien que ça)...

En bref, cette immonde saloperie que l'on nomme plus prosaïquement "Mildiou" s'en est donné à cœur joie dans nos vignes et ce malgré l'abondance de traitement, l'usage de son pire ennemi (le cuivre) et les soins quasi quotidiens nécessaires à la gestion du millésime que nous subissons...

La photo présente le résultat sur une traile non traitée, le calcul de la perte est alors relativement aisé puisqu'il avoisine les 100%, ce qui amène une question de fond sur le traitement de la vigne et la tendance BIO. Certes, les antifongiques sont autorisés en agriculture bio (la bouillie bordelaise) mais nos sols sont déjà largement empoisonnés par le cuivre, de même, on interdit les herbicides que l'on remplace par du traitement mécanique et donc du gasoil... que faire alors ?



LA PERSONNALITÉ DU MOIS...

Plutôt que de se laisser aller au défaitisme, plutôt que de ruminer sans cesse l'impact qu'aura ce millésime tant sur notre santé financière que sur notre moral, plutôt que de pester contre les éléments, les cours ou bien encore la baisse de consommation du vin... Tournons la tête vers le passé et revenons-en quelques 2.600 ans en arrière.

A l'époque naît un Dieu, celui de la vigne, du vin, de la fête et des excès, n'en déplaise au traditionnel "à consommer avec modération"... Un Dieu pour déjà célébrer le vin, nectar divin qui, avec ses hauts et ses bas, a su traverser les siècles pour arriver jusqu'à nous. Alors peu importe les phylloxeras, dérèglements climatiques, wine-bashing et autres pestes, le vin fut, est et sera tant qu'il restera un Dieu pour le protéger et de pauvres mortels pour le boire... Gloire à toi Dionysos (Bacchus).

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS...

Celui avec la vigne est derrière nous, reste à présent celui avec les cuves dont le niveau plus qu'alarmant laisse à penser que l'année qui s'annonce ne risque pas d'être d'une grande largesse...

Pour autant ne baissons pas les bras et soyons solidaires de vignobles plus encore à plaindre que nous en absence de locomotives que sont les grands crus pour les tirer. Voyons le verre à moitié plein avec quelques très belles surprises sur les blancs dont un niveau de maturité plus élevé que nous le craignons... Attendons-donc de voir ce que donneront les rouges en fin de macération et donnons-nous rendez-vous en fin de mois pour déguster...





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

Le millésime aidant, il est malheureusement à craindre que notre recherche du Graal avec l'obtention de la reconnaissance de nos Blancs au sein de l'AOC ne soit plus la principale préoccupation de moment...

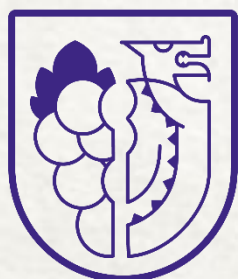
Rendements en berne et perspectives commerciales plus que timides auront eu raison de l'optimisme qui devrait naturellement accompagner le vigneron durant cette période festive que sont les vendanges. Raison de plus, s'il en fallait encore une, pour accorder à toute une profession qui en a bien besoin un petit coup de pouce pour la valorisation de ses vins...

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.

Après des épisodes bien moroses, voici que la Poste retrouve le sourire et ce, malgré la baisse de volume de courriers de l'ordre de 10% au premier semestre. Quel est donc ce phénomène qui malgré la tendance à la baisse apporte une hausse des bénéfices de 7%... Eh bien c'est l'assurance tout simplement.

Il convient dès lors d'en tirer deux conclusions, l'une plutôt positive qui démontre que la diversification est un levier à ne pas négliger, que l'on soit vigneron ou postier, l'autre dont je vous laisse seul juge, à savoir la marge que génère l'activité "assurance"... capable de redonner le sourire aux uns tout en espérant simplement que cela ne soit pas au détriment du sourire des autres. Dernier point enfin, les activités Banque et Assurances de la Poste représentent à présent 98% du résultat d'exploitation, ce qui amène à la question suivante : La Poste est-elle bien toujours la Poste et notre ami postier, un facteur ?



CÔTES DU
COUCHOIS