

Un Lyonnais et des Bourgognes qui nous redonnent le goût de vivre..!

👤 Daniel DRAY 🕒 21 novembre 2015 📍 Danemark, Finlande, France, Islande, Norvège, Pays Baltes, Suède

#AttentatsParis ! Après 3 jours de deuil national, une profonde tristesse et une énorme gueule de bois, on nous avait incité à investir restaurants, bistrot, bars, terrasses, cafés et brasseries du coin...! #Tousaubistrot.



Francofil était **Chez Fred**, une vieille institution locale à deux pas du Palais des Congrès de la Porte Maillot et de l'avenue des Ternes. Entre le bistrot parisien et le bouchon lyonnais où le chef Hubert Aviles, ancien meilleur apprenti de France, formé chez Bocuse à Lyon et Joël Rebuchon, régale ses clients dans un décor couleur terroir de France avec une cuisine traditionnelle gourmande et soignée.

Spécialités lyonnaises donc : les saladiers s'imposent d'évidence comme l'andouille de Duval sauce moutarde avec ses pommes sautées, le saucisson chaud pistaché « Sibilia », pommes tièdes à l'huile, la quenelle de brochet au coulis d'écrevisses fraîches...

Donc après la salade haricots verts, foie gras, écrevisses, nous avons continué sur un cœur d'Aloyau au beurre de thym et ail en chemise et achevé par un Baba bouchon au vieux rhum St Etienne... Le tout accompagné d'un **Bourgogne Pinot noir Blason de Vair cuvée « Clin d'œil » 2013** « Un vin au nez harmonieux sur des fruits rouges avec une pointe de vanille et d'épice, aux tanins souples et bien mûrs, une bouche de bonne longueur à consommer sur une viande de caractère... » nous dit Olivier Poelaert, producteur vigneron, président de l'UPNCC (Union des Producteurs et Négociants de l'AOC Côtes de Couchois) qui nous régalaît.



Le Bourgogne-Côtes-du-Couchois est un vin de Bourgogne donc. Il s'agit d'une dénomination géographique au sein de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Bourgogne. Son aire de production est située sur six communes au nord de la Saône-et-Loire, dans le Couchois, juste à l'ouest de la côte chalonnaise (Regardez la carte: vous y passez pour rejoindre le sud de la France. Sud de Dijon entre Beaune et Chalon sur Saône, NDLR)

Oui car nous étions là, **Chez Fred**, aussi pour une dégustation de Vins de Bourgogne-Côtes du Couchois : « une petite verticale de deux blancs (2012, 2013, 2014, 2015) et une horizontale de huit domaines sur le millésime 2012 » précisait notre hôte. « ...les vignes



s'étendent sur des sols argilo-calcaires, situés entre 200 et 300 mètres d'altitude, sur une superficie de 250 hectares. Le climat est tempéré à légère tendance continentale avec des étés chauds et des hivers froids et une amplitude thermique assez importante entre ces deux saisons » peut-on lire au fronton du site qui leur ai consacré www.cotesducouchois.com « Avec plus de 3 500 domaines, le vin est sans conteste l'ambassadeur le plus célèbre de la Bourgogne, cette « Terre d'itinérance », haut lieu du patrimoine culturel de France. Les terroirs de cette région historique de plus de 2000 ans, cette mystérieuse alchimie entre sol, exposition, relief et climat, exploitent quatre cépages, dont deux sont considérés

comme nobles : le Pinot Noir et le Chardonnay. Le Pinot Noir est un cépage de grands vins rouges, délicats, qui produit un nombre important de grappillons et dont les arômes de jeunesse évoluent vers une note animale. Le Chardonnay, cépage de grands vins blancs, donne des vins riches, structurés, de longue garde, aux arômes floraux et fruités, évoluant avec l'âge vers des arômes de champignon, noisette grillée, fruits secs...

Plus particulièrement, le Bourgogne-Côtes du Couchois est un vin de couleur rubis, légèrement violacé. Son bouquet suggère les petits fruits rouges et noirs, puis il s'ouvre sur le sous-bois.

Gourmand, un peu rugueux dans sa jeunesse et libéré à 2 ou 3 ans, ce vin se montre d'excellente tenue et persistant. Il



tire son authenticité, sa qualité et ses caractéristiques de son origine géographique ainsi que de ses méthodes de production particulières... »: continue www.cotesducouchois.com

Après cette parenthèse historique et institutionnelle revenons à notre dégustation des goûts, des sens et des couleurs!



**Tout d'abord « petite verticale » de Blancs :
Domaine Jean-Claude Royet – Cuvée Expression
2012 – 2013 – 2014:**

« Le nez est très légèrement boisé, sa couleur jaune pâle est limpide. En bouche l'attaque est généreuse avec beaucoup de gras, des notes d'amande et une très belle longueur » et **Blason de Vair – Cuvée Clin**

d'ceil

2011 –

2013 –

2014:

« Un nez vif et minéral aux délicates



touches de poire pour un vin franc et gourmand offrant une belle et longue bouche teintée de pamplemousse en finale. Un vin tout en fraîcheur à consommer sans attendre ou à conserver quelques années pour en magnifier l'aspect minéral ».

**... et puis « horizontale » sur les Rouges,
millésime 2012:**

□ **Château Miraudet:** « un vin à robe rubis soutenue, un nez intense qui développe des arômes de petits fruits rouges (framboise, groseille), une bouche toute en puissance avec beaucoup d'ampleur sur des tanins bien présents, profondeur et générosité : En conclusion un vin gourmand » décrit François Budin, le vigneron.

□ **Les Hauts de Paris :** « vins ronds, sur le fruit avec beaucoup de fraîcheur. On y retrouve toute la richesse du terroir ». Hervé Girard, son producteur pratique une viticulture raisonnée. Le domaine n'est pas certifié « BIO » mais son propriétaire cherche à préserver au maximum son terroir en restant très à l'écoute des nouvelles avancées phytosanitaires.

□ **Domaine Philippe et Valérie Jeannot– Cuvée Vieilles Vignes:**

« Nos vins, ronds et généreux, sont agréables à boire jeunes, et pourront se garder environ 5 à 8 ans. Arôme groseille, sous bois, épicé. Vin typé. Il accompagnera aussi bien les viandes rouges ou blanches, les quiches, et fromages de fortes saveurs... »

□ **Domaine de la Chapelle de Pascal Bouthenet:**

« Le nez légèrement épicé, sa couleur rubis est profonde. En bouche l'attaque est ferme soutenue par des tanins fondus avec des notes de cerises noires ».



□ **Domaine Jean-Claude Royet:** « Le nez est fruité, framboise cassis, sa couleur rubis est limpide. En bouche l'attaque est friande soutenue par des tanins soyeux. Le nez légèrement épicé, sa couleur rubis est profonde. En bouche l'attaque est ferme soutenue par des tanins fondus avec des notes de cerises noires ».



□ **Domaine de Beauregard:** « Notre Bourgogne Rouge est typique de son cépage, le Pinot Noir. Gouleyant et rond, il apportera convivialité à vos repas. Avec une dominante de fruits rouges confiturés, il dévoilera avec beaucoup de délicatesse, l'élégance de la cerise. Vieilli en fût de chêne pendant 12 mois, ce vin évoque beaucoup de fraîcheur et de souplesse en bouche » décrit Jérôme Depernon, l'exploitant.

□ **Domaine Jean-Claude Royet – Cuvée Expression:** « Le nez légèrement épicé, sa couleur rubis est profonde. En bouche l'attaque est ferme soutenue par des tanins fondus avec des notes de cerises noires... »



□ **Blason de Vair – Cuvée Saint Bernard:** « Un nez charmeur et boisé aux arômes de caramel et de vanille pour un vin riche et plein de vigueur à ne consommer sous aucun

prétexte avant deux trois ans. Une bouche franche offrant une large place aux épices et aux fruits rouges, c'est le vin idéal pour accompagner une côte de boeuf... » termine Olivier Poelaert, qui nous convie à apprécier sur place dans la région et particulièrement dans son Château de Couches (sortie de l'Autoroute A6 juste après Tournus, NDLR).

Et il faut visiter ces vignobles, caves et caveaux de Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes et Saint-Semin-du-Plain...

Vous retrouverez tous ces vins entre 8 et 15€ pour plus amples informations et commandes dans les Caves des différents vigneron du Couchois et sur

www.cotesducouchois.com.

Et puis vous pouvez toujours les déguster, entre autres, Chez Fred

190bis, Boulevard Péreire – Paris 17e – Tél. 01 45 74 20 48

Menu: 30€ – Carte: 50€ –

Horaires : 12h-14h30, 19h-23h – Fermeture hebdo. : Samedi, dimanche.

Métro(s) proche(s) : Porte Maillot, Ternes.



Côtes du Couchois

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

Partager :

