

# Côtes du Couchois : le petit poucet de la Côte de Beaune

Par Véronique Raisin

Partager



**Dans le prolongement de la Côte d'Or, mais rattaché à la Saône-et-Loire, le Couchois se bat pour sortir de l'anonymat et livre des pinots noirs enjoints à savourer d'une traite.**

En Bourgogne, les Côtes du Couchois sont à la croisée des chemins. Au sens propre comme au sens figuré.

Fermant la faille géologique qui part de Dijon vers le Sud-Ouest, cet îlot de vignes à l'ouest de la Côte chalonaise mais dans le prolongement de la Côte d'Or devrait être rattaché aux terroirs de la "*grande Bourgogne*". Mais sa situation en Saône-et-Loire a conduit l'appellation à se replier en Côte chalonaise.

Méconnu, le Couchois est donc un peu le mal aimé de la Bourgogne. Fâchée de se voir snober par ses voisines, l'appellation, emmenée par l'énergique Olivier Poelaert, prend aujourd'hui le mors aux dents. Il était temps. En effet, au début des années 80, à l'époque où les appellations d'origine s'organisent, les Côtes du Couchois tergiversent. Ses vigneronnes (une trentaine alors) ne s'entendent pas sur la position à adopter. Résister seuls ou se laisser engoutir par l'ogre voisin des Hautes Côtes de Beaune ? En 1983, un syndicat finit par être constitué, mais son action minée par des querelles claniques donne peu de résultats. Les Côtes du Couchois doivent attendre dix-sept ans pour accéder enfin à la précieuse AOC. Aujourd'hui, seule une dizaine de vigneronnes vraiment concernées veille sur l'avenir de l'appellation.

## DES BLANCS TROP INÉGAUX

Ces maigres troupes forment depuis cinq ans une nouvelle force de frappe. À leur tête donc : Olivier Poelaert, débarqué de sa Normandie natale en 2009 et installé depuis au château de Couches. Sous l'impulsion du groupe, la qualité des vins a progressé, un négoce baptisé l'Union des producteurs et négociants de l'AOC Côtes du Couchois a été créé. Ensemble, ils tentent d'attirer touristes et professionnels jusqu'au bout de la Côte d'Or.

Sur ces coteaux plantés de pinot noir (les blancs, trop inégaux, n'ont pas le droit à l'AOC), la vue est belle et les prix plus que raisonnables (entre 8 et 12 euros), une aubaine pour la Bourgogne.

Les vignes serpentent le long de la faille géologique et les replis des vallons. Ce paysage riant, juste après Maranges et à dix kilomètres de Meursault à vol d'oiseau, reste encore inexploré. À tort. Il serait temps que les amateurs viennent s'y ressourcer.

## > LE VIGNOBLE :

Superficie en production : 224 ha

Cépage : pinot noir

Altitude Maximale : 300 mètres

## > NOTRE COUP DE CŒUR EN CÔTES DU COUCHOIS :

### **Blason de Vair**

Olivier Poelaert (Couches)

Informaticien passionné de voitures anciennes (outre sa société de services informatiques, il possède un atelier de réparation de vieilles voitures en région parisienne), Olivier Poelaert n'est pas du genre à se décourager. Arrivé au château de Couches en 2009, un splendide bastion médiéval qu'il a restauré, il a eu l'idée de monter un négoce. Il propose aux vignerons d'exploiter en métayage ses quatre hectares de vignes et de vinifier les vins chacun dans leur cave. Olivier impose ses critères de qualité, choisit ses barriques, oriente les vinifications dans le style qu'il désire et sélectionne ses lots pour ses assemblages. Les cinq vignerons peuvent ensuite appliquer les mêmes méthodes à leurs propres vins. Résultat : depuis 2011, le premier millésime, la qualité s'est hissée d'un cran, avec quatre rouges aux élevages bien ajustés. La marque Blason de Vair produit exclusivement du Couchois et trois blancs en appellation Bourgogne. Le domaine est à la pointe.

En **2012**, la **Cuvée Saint-Bernard** (15/20 – 11,90 €), issue d'un terroir de marnes bleues, se révèle riche et habilement gainée de tanins fondus. **Philippe et Valérie 2012** (du nom des vignerons partenaires, les Jeannot), (15/20 – 11,90 €), dévoile un jus bien en verve et des tanins mûrs. L'élevage parfaitement intégré offre ici un pinot aimable. Entre les deux, la Cuvée Clin d'Œil 2013 affiche un style fin et énergique.

## > LES VALEURS SÛRES :

### **Domaine Royet**

Jean-Claude Royet (Couches)

Discret et appliqué, Jean-Claude Royet s'est doucement converti à l'amour du vin. Car au départ, ce fils de vigneron n'envisageait pas du tout de reprendre les cinq hectares familiaux, la production étant alors vendue au négoce (beaucoup de viticulteurs du Couchois déclassèrent longtemps leurs vins en Bourgogne pour le négoce, certains le font encore). Installé en 1984, il n'a pas fait dans la demi-mesure. Il a entrepris de tout arracher. Le voilà aujourd'hui avec treize hectares, dont une petite partie seulement en Couchois, la moitié des volumes étant élaborés sur place en crémant. Cela ne l'empêche pas de vinifier un très joli rouge **2012** (14,5/20 – 10,50 €), **cuvée Expression**, de beau volume, avec de la chair et du fruit. Le blanc **Authentique 2012** (15/20 – 10,50 €), très meurisaltien dans son élevage, va digérer son bois mais déjà il montre une belle énergie, un corps tonique et une netteté impeccable. Un **côtes-du-couchois classique** (14/20 – 7 €), fin et ciselé, sans passage en fûts neufs, se montre agréable, avec une bonne tension.

## Domaine Gaudet

Gilles Gaudet (Saint-Sernin-du-Plain)

Gilles Gaudet va bientôt passer la main à son fils Simon, 27 ans, revenu in extremis sur le domaine (la vente était en cours !), le jeune homme n'a pas encore dit son dernier mot. Expérimenté, échaudé par les vicissitudes du Couchois, il avance avec prudence et détermination sur ses seize hectares (dont dix en Couchois), adaptant ses vinifications à chaque millésime pour éviter au maximum des tanins verts et des goûts rustiques. Il parvient habilement à ses fins, présentant désormais un profil de vins plus souples que par le passé. Son 2012 (14,5/20 – 9 €) est en effet posé et aimable, doté à la fois de fraîcheur et de joliesse. Le santenay blanc 2012 (11 €) est une bonne affaire, dans un registre tendre et juteux.

## Domaine Philippe Jeannot

Philippe et Quentin Jeannot (Saint-Sernin-du-Plain)

Le jeune Quentin est arrivé au domaine en 2013 pour en prendre les commandes cette année. Endurant et avisé, il vinifie classiquement et proprement ses 9,5 hectares dont un hectare de Côtes du Couchois. Le domaine privilégie une bonne souplesse de texture et un fruit frais pour offrir des vins prêts à boire assez jeunes.

Le **côtes-du-couchois 2012** (14,5/20 – 9 €) en est une bonne illustration. Souple et acidulé, avec un fruit pimpant, il se livre déjà. Les maranges villages et 1er cru (notamment le Clos Roussot) montrent la réussite du garçon, dans un style direct et épuré, plutôt efficace. Notons aussi le très réussi **santenay blanc Les Hâtes 2012** (14 €), tendu, ciselé, sur des notes miellées et de fruits blancs. La Bourgogne accessible existe : c'est ici qu'il faut frapper.

## Domaine du Beauregard

Michel et Jérôme Dépernon (Saint-Sernin-du-Plain)

Cela fait dix ans que Jérôme travaille sur ses quatorze hectares, dont dix en Côtes du Couchois, et qu'il manie la barrique. Peu loquace, le jeune homme sait écouter les conseils et progresse un peu plus chaque année. Il produit un rouge, qui sur 2012 (14/20 – 8,50 €), se présente bien, avec du fond et du charme.

La dégustation a eu lieu au château de Couches le 8 juillet 2014. Elle a rassemblé 20 échantillons du millésime 2012.

> Retrouvez cet article dans la Revue du vin de France de N° 588 :

Partager

