

COUCHES Viticulture

Le vignoble du Couchois est en pleine mutation

Depuis une vingtaine d'années, le vignoble du Couchois est en pleine mutation grâce à une diversité de styles affichés par les producteurs et par l'arrivée de nouveaux prescripteurs. Aujourd'hui, une vingtaine de domaines donnent à l'appellation côte de Couchois ses lettres de noblesse.

Les vins dans le Couchois remontent au III^e siècle. Au Moyen-Âge, les moines rattachent cette appellation au sud de la côte de Beaune. À l'époque industrielle, les vins étant puissants étaient très demandés par les ouvriers des mines et des forges de Montceau et du Creusot.

En 1952, Roger Dessendre et quelques vigneron ont décidé de relancer la production de pinot noir. Aujourd'hui, le vignoble des côtes du Couchois est situé au sud de la côte de Beaune dans le prolongement de Chassagne-Montrachet, de Santenay, des Maranges. Il s'étend sur six communes, au nord-ouest de la rivière la Dheune qui le sépare des appellations mercurey, rully, givry de la côte chalonaise voisine. Les vignes sont plantées sur les communes de Couches, Saint-Maurice-lès-Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Jean-de-Trézy et Saint-Pierre-de-Varennes.



Dans le vignoble du Couchois, il y a 100 ha pour le crémant de Bourgogne, 20 ha sont plantés en chardonnay et 20 ha d'aligoté. Photo JSL/d'illustration C.C.

Dans l'attente de l'AOC en blanc

Au début des années 1980, les appellations d'origine s'organisent. En 1983, un syndicat réunissant une trentaine de vignerons est créé. Après de nombreuses réunions et discussions, le décret voit le jour 17 ans plus tard. L'appellation d'origine Bourgogne côte de Couchois (qui a été préférée à Bourgogne hautes côtes de Couchois) a été créée en 2000 avec sa délimitation. Les vins bordant l'appellation restent en appellation Bourgogne hautes-côtes de Beaune. À cette époque, la demande n'a été faite que pour l'appellation en vin rouge qui représentait seulement 8 ha contre une vingtaine aujourd'hui. La demande de l'appellation pour les vins blancs, très légitime sur ces magnifiques terroirs, est en cours. Aujourd'hui, une quinzaine de vignerons animent cette appellation.

Entre 200 et 420 m d'altitude

« Sur les meilleurs versants orientés sud et sud est, entre 200 et 420 m d'altitude, 224 ha peuvent, selon les spécialistes, prétendre à l'appellation. La majorité des vignes (environ 100 ha) ont été achetées dans les années 2000 par des maisons de crémants de Bourgogne, pour la qualité très aromatique et la précision des vins. Ce sont en général les vignes les plus hautes en altitude et plus tardives que les autres. Les meilleurs terroirs à rouges

sont entre 200 m et 300 m d'altitude. » On y retrouve les parcelles de Blason de Vair, du domaine Royet, du domaine Gaudet, du Manoir de Couches et celles du château de Dracy et de Montpatey, distribuées par la Maison Albert Bichot, Beaune et du domaine Jeannot, Saint-Sernin-du-Plain, entre autres.

176 hectares en pinot noir

Plantée en pinot noir (176 ha dont 23 ha pour l'AOC côtes du Couchois), la surface dédiée aux côtes du Couchois est, selon les spécialistes, « en constante hausse après identification des meilleures parcelles de la zone, du réchauffement climatique et du savoir-faire des viticulteurs. La plupart des exploitations étaient en polyculture et les modes de culture et de vinifications restaient pour la plupart ancestrales. Depuis 20 ans, des exploitations 100 % viticoles avec des dirigeants 100 % viticulteurs se sont montées, apportant un meilleur travail aux vignes et en vinification ».

En 2012, l'Union des négociants et producteurs des côtes du Couchois est née sous l'impulsion d'Olivier Poelaert, propriétaire du Château de Couches, afin de « redonner à cette appellation le dynamisme à la hauteur de la qualité des vins ».

Jean-Pierre TISSIER (CLP)

Le Manoir de Couches s'est converti à la culture raisonnée

C'est pour ce terroir que la famille Charbonnaud, passionnée de vin et de rhum, implantée à Rully, a fait l'acquisition des vignes de Gérard Bouthenet, qui souhaitait faire valoir leur départ à la retraite. « Les terroirs bien entretenus étaient travaillés en mode conventionnel, produisant des vins rouges et blancs maintes fois médaillés sur les concours. Nous avons gardé le chef de culture Didier Espadas qui connaissait les vignes depuis 27 ans et entamé une conversion en mode de culture raisonnée pour limiter les traitements avec plus de travail mécanique », explique Benoît Charbonnaud. « Sans bons raisins, il n'y aura jamais de bons vins. » L'essentiel est



Benoît Charbonnaud au milieu de ses vignes. Photo JSL/D.C.

donc dans la vigne. « Après avoir identifié les parcelles sur les plus beaux terroirs entre 250 et 300 m d'altitude, nous avons conservé, dit-il, 5,85 ha de ce domaine sur les climats bois de Bouhy, les Dardeaux et les Plenias. Sous le contrôle de la cave de Mazenay voisine, qui s'est dotée d'un outil de vinification d'exception, d'un laboratoire œnologique intégré, d'une cave à fûts de vieillissement et d'un outil de mise en bouteille et d'habillage performant, nous élaborons les vins du Manoir de Couches. »

La sélection est basée sur deux critères : l'authenticité et la gourmandise. « Nous élaborons ensuite les vins qui porteront l'étiquette Manoir de Couches. Ce partenariat pro-

duction et commerce permet une réelle avancée qualitative rapide et, grâce à une mise en bouteille sur l'aire d'appellation, nous permet de conserver l'appellation », précise Benoît Charbonnaud.

Les appellations, en plus d'un exceptionnel côtes du Couchois, sont : santenay, maranges, maranges 1^{er} cru et bourgogne hautes côtes de Beaune. De plus, quelques pièces sont achetées à la vente des vins des Hospices de Beaune, bouteilles qui sont élevées dans les nouvelles caves à fûts de Mazenay, dont « la fraîcheur et l'hygrométrie permettent des élevages longs pour une meilleure qualité des vins ».

J.-P. T. (CLP)