

PÉPITES EN BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS


Dans la continuité géologique de la Côte de Beaune, les **Côtes du Couchois** n'ont, pour des raisons historiques, pas bénéficié du nom de leurs illustres voisines. Ces **rouges** structurés et sans artifices ont pourtant de quoi séduire, à des tarifs plus qu'amicaux pour des **pinots noirs** de garde. Découverte d'une AOC en plein **réveil**

LES PÉPITES EN BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS



DOMAINE ROYET
 CUVÉE D'EXPRESSION 2020

C'est, depuis 2012, la cuvée haut de gamme du domaine Royet, l'une des références en Côtes du Couchois. Avec un tiers de fûts neufs, son élevage apporte de la complexité sans pour autant écraser le fruit. Un très joli nez, qui n'est pas sans rappeler quelques crus de la Côte de Beaune, distille des arômes de cerise et de cassis ainsi qu'un accent poivré. Une aromatique intense qu'on retrouve en bouche, et l'on découvre alors le grand point fort de ce vin : sa texture, délicate et digeste, fruit d'un joli travail sur les tanins. Un régal aujourd'hui, bien que sa droiture permette un passage en cave de 3 à 5 ans.

 Avec un plateau de fromages affinés.


14 €

71490 Couches
 03 85 49 64 01 - domaine-royet.com



DOMAINE LACOUR
 2020

La cuvée classique du domaine, qui a aussi réalisé une version élevée en amphore de terre cuite. Derrière sa robe sombre se cache un nez riche, puis un toucher en bouche ample mais délicat, qui contrebalance avec succès son caractère tannique prononcé et sa générosité aromatique. Cerise noire et mûre s'entendent à merveille avec les subtiles notes fumées de l'élevage. L'équilibre est trouvé, comme pour le reste de la gamme de cette exploitation familiale, qui recèle quelques pépites et où Fabrice Lacour et son fils Antonin entretiennent une belle dynamique.

 Avec un tajine de veau.


8 €

71510 Saint-Semin-du-Plain
 06 35 39 61 74 - domainelacour.com



DOMAINE DEMONTMEROT
 2019

Un vin originaire de deux parcelles bien exposées en haut de coteau, l'une de 50 ans, l'autre de 7 ans : voilà un assemblage qui fait mouche. Si l'attaque, franche, déborde d'énergie, la trame se poursuit sur un registre plus souple, presque désaltérant, avec un fruit croquant, où l'on retrouve les petites baies noires comme la mûre ou le cassis. Polli, les tanins accompagnent en toute discrétion cette gourmandise vers une finale persistante. Une jolie découverte, entre vivacité et générosité, qui fera place à un large choix d'accords mets et vins.

 Avec une omelette aux girolles.


7,50 €

71490 Dracy-lès-Couches
 06 23 43 02 30 - domaine-demontmerot.fr



DOMAINE DU BEAUREGARD
 SIGNATURE 2019

Avec cette cuvée haut de gamme, la propriété familiale au savoir-faire reconnu depuis cinq générations assume un style puissant et charpenté. Les argiles versicolores typiques du Couchois et les très vieux pinots y trouvant place s'allient pour donner un nectar charnu, taillé pour son élevage de 18 mois, à 100 % en fûts neufs. À la clef, une matière dense et ample où l'on retrouve les baies sauvages et de belles notes tertiaires, comme les épices douces et le pain toasté. Un style qui conviendra à la gastronomie, et plus particulièrement aux beaux gibiers, avec un potentiel de garde certain.

 Avec un bourguignon de sanglier.

13 €

71510 Saint-Semin-du-Plain
 06 29 44 76 21 - domainedubeauregard.fr



PAR CLÉMENT L'HÔTE
 Journaliste



DOMAINE CHÂTEAU MIRAUDET
 2018.

« Souplesse » et « fruit » ont été les mots d'ordre de François Budin au moment d'élaborer cette cuvée, issue d'un assemblage de parcelles. Le vigneron, en lutte raisonnée, va chercher une aromatique généreuse dans des dates de vendange optimales et des vinifications soignées. Pour un tiers en fûts de chêne, principalement patinés, l'élevage marque peu. Le nez, expressif et charmeur, annonce un fruité tendre et ciselé, où l'on retrouve framboise, mûre sauvage et figue fraîche. Le toucher est gourmand mais reste léger. Une délicatesse bien contrebalancée par des tannins qui « relèvent » la finale.



Avec une côte de bœuf charolais.

9,50 €

71490 Dracy-lès-Couches
 03 85 45 56 88



DOMAINE DU PUIS FLEURI
 2018

Le domaine de Carole et Jean-Michel Picard propose des cuvées typiques de l'appellation à des prix plus que raisonnables. Ce 2018 se présente avec une robe brillante, offrant ses premiers reflets tuilés. Des prémices d'évolution très plaisantes à la dégustation. Le nez est fin, distillant des notes de fruits noirs et de violette, assez envoûtants. Délicate et gourmande à la fois, la trame s'achève par de belles notes poivrées et une présence tannique soutenue mais fine, dont la persistance est appréciable. Un pinot tout en équilibre.



Avec un effiloché de porc.

6,40 €

71490 Saint-Maurice-lès-Couches
 06 19 99 73 02



DOM. DU CHÂTEAU DE COUCHES
CLOS MARGUERITE
 À LA FOLIE 2017

Immanquable à l'entrée du village, le très joliment rénové château de Couches fait la fierté de la région. Et ses cuvées commencent aussi à faire parler d'elles. Celle-ci est issue de vieilles vignes sur terroir granitique, et est vinifiée en grappes entières pour privilégier une expression fruitée. L'élevage se déroule 12 mois sur fûts. Résultat : un nez très engageant, sur le fruit, annonçant la gourmandise. En bouche, on retrouve en effet un vin friand, de plaisir immédiat, sur les petits fruits sauvages comme la fraise des bois. Une touche épicée offre un regain de caractère.



Avec une terrine de lapin.

13,20 €

71490 Couches
 03 85 45 57 99



DOMAINE TOUR BAJOLE
 2015

Une belle expérience pour les amoureux du pinot noir, qui exprime dans cette cuvée nombre de ses nuances. Les très vieilles vignes – 70 ans en moyenne – dont on extrait ce nectar révèlent la complexité et la noblesse du cépage. Un caractère encore renforcé par six années de garde, qui le rendent affable. Sa robe foncée et ses nuances tuilées reflètent une belle évolution, allant vers le noyau de cerise, l'humus et quelques notes giboyeuses. La matière est ample et charpentée, millésime oblige. À ouvrir, même si les amateurs de rouges de garde lui trouveront de nouveaux charmes dans quelques années.



Avec un pigeon en cocotte.

7,50 €

71490 Saint-Maurice-lès-Couches
 03 85 45 52 90

LES PÉPITES EN BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS

