

CLIMATS DE CÔTE CHALONNAISE

L'association "Climats Côte Chalonnaise" vient officiellement d'être lancée sous la forme d'une dégustation de prestige au Sénat (Paris), le 8 septembre dernier. L'association regroupe une dizaine de domaines parmi l'élite de la Côte Chalonnaise (domaines Devillard, F. Raquillet, Aladame, De Villaine, Jacqueson, Ponsot, Faiveley, Ragot). Ces vigneronniers entendent bien faire savoir que la Côte Chalonnaise compte des terroirs et des vins de très haut niveau...

LES ARTISANS-VIGNERONS FONT DÉGUSTER

La prochaine dégustation de l'association "Artisans Vignerons de Bourgogne du Sud" aura lieu les 6, 7 et 8 novembre prochain au Château d'Hurigny, près de Mâcon. L'association regroupe une vingtaine d'excellents vigneronniers du Mâconnais. Ils feront déguster leurs mâcons et leurs crus, le tout avec la possibilité d'acheter sur place.
Entrée : 5 euros.

LE DOMAINE GUYON S'ENRICHIT D'UN GRAND CRU

Basés à Vosne-Romanée, Jean-Pierre et Michel Guyon récupèrent en métayage une parcelle de 35 ares de Clos Vougeot. La vigne comportant des cepages nonagénaires. Les frères Guyon connaissent parfaitement cette vigne idéalement située dans le milieu du Clos pour l'exploiter depuis 1999 pour le compte de la maison Moillard. Leur premier millésime sera le 2010 et rejoindra les Echezeaux sur leur carte des appellations.

CLAUDIE JOBARD REPREND DES VIGNES

Claudie Jobard (Demigny) reprend les vignes de sa mère Laurence. Dès la récolte 2010, les meursault 1^{er} cru Blagny et Charmes compléteront sa gamme. L'année prochaine rentreront, un beaune village Epenottes ainsi que les pommard 1^{er} cru "Charmots" et le village les Vaumuriens. L'ensemble représente une superficie totale de 1,5 hectare.



Des vignes OGM cultivées par l'INRA à des fins de recherche ont été arrachées cet été à Colmar (Haut-Rhin) par des militants anti-OGM. Comment réagissez-vous ?

Le débat est passionnel des deux côtés, pour

nisme. Elle ne peut pas être satisfaisante, je pense en tant que producteur d'AOC. La diversité des portegreffe ou des plants dont on disposerait serait très réduite. Vouloir des vignes OGM, c'est un peu comme édifier une ligne Maginot. On oublie que le vivant dispose de moyens de contournement. Concernant le court-noué (virus), il serait plus intéressant de voir pourquoi il s'exprime, essayer de comprendre comment s'organisent les équilibres biologiques.

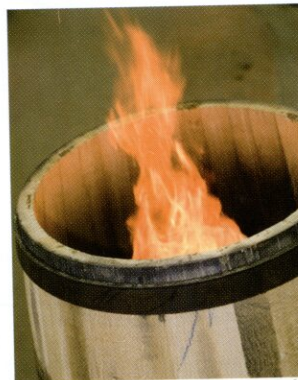
UNE 45^e CUVÉE AUX HOSPICES DE BEAUNE

La gamme des Hospices de Beaune va s'enrichir d'une nouvelle appellation : santenay. William D. Friedberg, domicilié dans le Massachusetts, a fait don de 60 ares de vignes en AOC santenay rouge sur le lieu-dit Les Hâtes (situé au nord de la commune). Largement présent sur la Côte de Beaune, Santenay manquait encore au tableau de chasse du domaine des Hospices.

Francoophile et acheteur des vins des Hospices de Beaune depuis vingt ans, le donateur souhaite que la cuvée porte le nom de sa mère : Christine Friedberg (le courrier précise que c'est bien l'orthographe française du prénom qu'il faut noter). La vente 2010, le 21 novembre prochain, verra donc un santenay Les Hâtes Cuvée "Christine Friedberg" enrichir le catalogue.



POLÉMIQUE : DES FÛTS BOUCHONNÉS ?



"Votre vin est bouchonné !" Peut-être même "barriqué"... Un commentaire de dégustation auquel on pourrait assister ces prochains mois si l'on en croit les recherches de l'œnologue bordelais Pascal Chatonnet. Avec son équipe, il a mis en évidence une nouvelle source de contamination par les TCA (molécules à l'origine du goût de bouchon) dans le bois de chêne. Les propos tenus par l'œnologue sur un "manque de réaction du monde de la tonnellerie" sur ce problème ont été vivement démentis par Les Tonnelliers de France : "Par le biais d'un observatoire TCA, notre profession recense et analyse de façon représentative et récurrente les informations sur le sujet." Ces derniers précisait que les cas avérés représentaient moins de 100 fûts l'an passé sur une production totale d'environ 500 000.