



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# Le Couchois

## Une jolie parenthèse gourmande

**SAÔNE-ET-LOIRE** Situé entre Beaune et Chalon, le Couchois n'a rien à leur envier. Dans des paysages vallonnés, son vignoble s'étend sur près de 250 hectares pour donner des pinots noirs ou des chardonnays avec du caractère, et sur ses prairies, certains agriculteurs élèvent des bovins d'exception, comme les wagus.

TEXTES **NICOLAS DESROCHES** PHOTOS **KETTY BEYONDAS**

Cerné de vignes et de champs de moutarde, le château de Couches et ses tuiles vernissées représente une région qui nous ramène à l'époque médiévale.



Jean-Christophe Pascaud (à gauche), directeur général de la cave de Mazenay et Olivier Poelaert. Photo © Nicolas Desroches.



## OLIVIER POELAERT

### La passion de la vigne et de l'histoire

En 2009, Olivier Poelaert décide avec son épouse Patricia de racheter le château de Couches et sa parcelle de vignes. Dirigeant d'une société d'informatique et d'un garage automobile spécialisé dans les voitures de collection, dans la région parisienne, il a toujours été un amoureux du vin, alors que sa compagne se passionne pour l'histoire. De retour sur les bancs de la faculté à la Sorbonne, son épouse lui dit un jour : "La société tourne bien, je vais pouvoir faire ce dont j'ai toujours rêvé". Son mari acquiesce, mais la condition était de rester dans un périmètre proche de Paris, à moins de deux heures en TGV. "Nous avions le choix entre la Champagne, la Bourgogne ou la Loire. La Champagne pour acheter un vignoble, c'est compliqué. La Loire pour acheter un château, c'est compliqué. Le seul endroit où l'on pouvait acheter un château et des vignobles, c'était en Bourgogne. Nous avons vu passer une annonce. Ce fut le coup de foudre, d'autant qu'il possédait une AOC autour : bourgogne-côtes-du-couchois. Les vignes du château étaient en fermage. Il a fallu les récupérer... Chose que nous avons pu faire depuis peu."

Depuis, Olivier Poelaert œuvre pour rendre ses lettres de noblesse à l'AOC côtes-du-couchois, créée en 2000, en lançant l'Union des producteurs et négociants des côtes-du-couchois en 2012, regroupant une dizaine de vigneron. En 2015, une demande d'AOC est mise en route pour le blanc. En 2017, il rachète la cave de Manzenay pour porter encore mieux son projet de redynamiser cette appellation située entre la Côte de Beaune et la Côte chalonaise.

**A**vant de commencer à se faire un nom pour son appellation viticole, le Couchois est ancré dans l'histoire bourguignonne et vous ramènera à l'époque médiévale. Ne manquez pas de visiter le château de Couches, plus connu sous le nom de "château de Marguerite de Bourgogne" ayant conservé son pont-levis, ses tours en tuiles vernissées, sa chapelle, ses souterrains et aussi ses vignes. Un peu plus au cœur du village, vous découvrirez le vieil hôpital, la tour Bajole ou encore la maison des Templiers.

En prenant la direction de Saint-Sernin-du-Plain, prenez de la hauteur sur le mont Rome, offrant un panorama sur l'Autunois et la région de Nolay. Ce mont fait face au mont de Rème. Leurs noms respectifs font référence aux fondateurs de Rome, Romulus et Rémus. Il est connu des pratiquants de varappe, mais aussi pour son festival de musique "Les nuits du mont Rome", se déroulant l'été depuis les années 2000 dans un théâtre antique reconstitué.

### UNE JEUNE APPELLATION

"La terre est bleue comme une orange". Ce vers de Paul Éluard n'a pas été écrit sur l'un des sommets du Couchois, mais il aurait pu. Car ici, la terre se décompose en strates bleutées et orangées, mais aussi vertes, jaunes ou violettes. C'est de ce sol versicolore, du nom des argiles qui le composent, que les vins du Couchois tiennent tout leur caractère, des pinots noirs aux chardonnays.

Le vignoble du Couchois s'étend sur 250 hectares, répartis entre les communes de Couches, Dracy-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Vareennes et Saint-Sernin-du-Plain. Une petite dizaine de domaines, transmis de père en fils depuis des générations, y produisent avec passion et savoir-faire les vins

revendiquant l'AOC côtes-du-couchois, obtenue en 2000. Avec une poignée de vigneron et de négociants, Olivier Poelaert, le dynamique propriétaire du Château de Couches depuis 2009, a mis sur pied l'Union des producteurs et négociants de l'AOC côtes-du-couchois, bien décidés à rendre ses lettres de noblesse à ce vignoble bourguignon, de haute qualité à des prix abordables. Pour l'instant, l'AOC ne concerne que les rouges, mais une demande est en cours pour faire reconnaître aussi les blancs.

"Les côtes-du-couchois sont comme une virgule sur la ligne qui relie la Côte de Beaune à la Côte Chalonnaise, le petit accent que l'on ne voit pas au premier coup d'œil mais qui vaut le détour", se plaît à dire Jérôme Dépernon à la tête du Domaine du Beauregard.

### DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Mais le Couchois est également une terre agricole. À Saint-Jean-de-Trézy, Éric Feurtet est un agriculteur pas vraiment comme les autres. Avec le Domaine de Rymaska, du nom de sa pouliche qu'il a fait naître en 2014 et qui a remporté de belles victoires sur les champs de courses en France et aux États-Unis, il a concrétisé son rêve de faire un trait d'union entre l'agriculture et la gastronomie.

À la Table de Rymaska, le chef Jérémie Muller propose des produits issus de la ferme : le bœuf charolais et wagyu, l'agneau, les volailles, les œufs, le homard de leur vivier, les poissons de leurs étangs (truites, sandres...), les fruits et les légumes de saison. Ce chef, passé par de belles tables étoilées un peu partout en France, sait sublimer ces produits, en gardant toujours leur authenticité, leur goût sans fioriture... juste avec très bon goût !

Le Couchois aura donc de quoi vous séduire la vue, sans oublier de vous régaler. \*

## Œuf mollet en habit vert, rilette de bœuf aux condiments

Pour 4 personnes **Préparation** 1 h **Cuisson** 3 h

• 4 œufs de ferme • 200 g de jarret de bœuf • 100 g de persil • 100 g d'épinards • 10 g de câpres • 20 g de radis ronds • 10 g d'échalotes • 10 g de moutarde Fallot • 10 g de cornichons • Fines herbes • Pain de campagne

### Pour la cuisson des œufs :

Faites cuire les œufs dans l'eau bouillante pendant 5 minutes 30 ; refroidissez-les dans l'eau glacée puis écalez délicatement.

### Pour la crème de persil :

1. Faites blanchir les épinards et le persil pendant 4 minutes, rafraîchissez dans une eau glacée.

2. Égouttez puis mixez en assaisonnant.

### Pour la rilette de bœuf :

1. Braisez le jarret de bœuf pendant 3 heures dans une cocotte fermée au four, puis émiettez la viande et ajoutez câpres, cornichons, et échalotes mixés.

2. Mélangez le tout avec la moutarde (à préparer la veille idéalement).

### Pour la tuile de pain :

Séchez au four quelques fines tranches de pain de campagne entre deux plaques de cuisson.

### Dressage :

Disposez à l'aide d'un emporte-pièce une fine couche de rilette de bœuf, glacez l'œuf avec la crème de persil, puis posez-le sur la rilette et recouvrez délicatement avec les fines herbes, les radis taillés finement et une tuile de pain émiétté.





## Pièce de bœuf de notre ferme, carotte et chou-fleur rôti, échalotes confites

Pour 4 personnes **Préparation 1 h Cuisson 1 h**  
 • 600 g de rond de paris • 4 carottes • 4 échalotes • 1 chou-fleur  
 • 50 cl de vin blanc • 100 g de beurre • 1 kg d'os de bœuf • Ail, thym, persil • 2 oignons • Feuilles de sauge • Feuilles de céleri

### Pour la sauce :

1. Passez au four les os de bœuf pendant 1 heure à 180° C avec la garniture aromatique.
2. Déglacez au vin blanc, passez et réduisez le jus, puis ajoutez un peu de beurre.

### Pour la cuisson des légumes :

1. Taillez les échalotes en deux et passez au four à 160° C avec un peu de beurre pendant 25 minutes (emballées dans de l'aluminium).
2. Taillez les carottes et le chou-fleur, faites-les blanchir, puis faites-les revenir dans la poêle utilisée pour la cuisson du bœuf.

### Pour la cuisson du bœuf :

1. Détaillez le bœuf en quatre pièces égales et faites-les revenir à la poêle avec du beurre.
2. Laissez cuire 4 à 5 minutes pour une cuisson saignante.

### Dressage :

Disposez la pièce de bœuf, puis disposez délicatement les légumes par-dessus, nappez de sauce et finissez avec quelques feuilles de sauge et céleri.

## Filet de sandre de notre étang, variation artichaut, sauce vin rouge

Pour 4 personnes **Préparation 1 h Cuisson 1 h**  
 • 1 sandre • 2 artichauts • 1 céleri boule • 10 cl de crème liquide  
 • 1 kg d'os de veau • 2 l de vin rouge • 2 citrons • 2 carottes • 2 oignons  
 • Ail, thym, laurier • Feuille de chou kale • Fleurs de ciboulette

### Pour la sauce vin rouge :

1. Faites revenir les os de veau, ajoutez la garniture aromatique, mouillez au vin rouge.
2. Au bout d'une heure de cuisson, passez au chinois et faites réduire la sauce.

### Pour la crème de céleri :

1. Épluchez le céleri, taillez-le en petits morceaux.
2. Faites-le cuire dans la crème et mixez.

### Pour les artichauts :

1. Tournez les artichauts, faites cuire la moitié dans une eau bouillante citronnée et salée.
2. Taillez l'autre moitié finement et passez à la friteuse.

### Pour le sandre :

1. Levez les filets de sandre.
2. Portionnez et faites-les cuire à l'unilatérale pendant 4 minutes dans un filet d'huile d'olive.

### Dressage :

Disposez au fond de l'assiette la crème de céleri, posez le poisson dessus, recouvrez avec les artichauts cuits et les chips, puis nappez de sauce vin rouge. Parsemez de feuille de chou et de fleur de ciboulette.



## Fraîcheur de truite fumée, vert huître végétale, huile d'amande et fines herbes

Pour 4 personnes **Préparation 20 min Cuisson 20 min**  
 • 1 truite • 200 g d'épinards • 50 g d'huître végétale • 10 g de sésame au wasabi • 100 g de fenouil séché • Huile d'amande • Fines herbes et quelques fleurs

### Pour la truite fumée :

1. Préparez la truite en pavé puis placez-la dans une cocotte avec le fenouil séché.
2. Mettez le feu au fenouil séché et mettez le couvercle sur la cocotte 15 minutes. Le feu s'éteint et la fumée va cuire le poisson.

### Pour le vert huître végétale :

1. Faites blanchir les épinards et les feuilles d'huître 4 minutes puis rafraîchissez-les et mixez avec un peu d'huile d'amande.

### Pour les fines herbes :

1. Préparez les fines herbes et les fleurs et lavez-les bien.

### Dressage :

1. Disposez le morceau de truite refroidi dans l'assiette côté peau dessus.
2. Nappez avec un peu de vert d'huître végétale, puis disposez délicatement les fines herbes et les fleurs sur le dessus et finissez avec du sésame au wasabi et un tour de moulin à poivre.

L'ABIS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## Roulé de pomme, fraise, rhubarbe, crème légère chocolat blanc

Pour 4 personnes **Préparation** 30 min **Cuisson** 3 h

- 1 pomme gala • 400 g de fraise cléry • 100 g de rhubarbe • 1 l de sirop
- 100 g de farine • 70 g + 30 g de beurre • 80 g de sucre • Fleur de souci
- 150 g de chocolat blanc • 300 ml de crème liquide • 1 gousse de vanille



### Pour la ganache montée :

1. Chauffez la crème liquide avec la vanille, versez-la sur le chocolat blanc en morceaux et remuez.
2. Incorporez le beurre en morceaux et émulsionnez.
3. Laissez reposer au frigo 3 heures puis fouettez la ganache pour la monter.

### Pour le crumble :

1. Mélangez la farine, le sucre et le beurre ramolli.
2. Étalez l'appareil sur une plaque de cuisson, mettez au four 10 minutes à 180° C.

### Pour les chips rhubarbe :

1. Taillez la rhubarbe à la mandoline et placez-la dans le sirop bien chaud.
2. Laissez reposer une heure, étalez sur une plaque de cuisson, puis mettez à sécher au four à 80° C pendant 3 heures.

### Dressage :

Taillez en lanières la pomme à l'aide d'une dérouleuse à légumes et faites-en un cercle. Garnissez-le de crumble au fond, de fraise par-dessus et finissez avec la ganache montée. Recouvrez de chips de rhubarbe et de fleur de souci.

Recettes proposées par le Domaine de Rymska à Saint-Jean-de-Trézy.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



© Jean-Marc Schwartz

## BRÈVES DU COUCHOIS

### Le festival estival des Nuits du mont Rome

Tous les ans en juillet le théâtre David, situé en pleine nature sur les flancs du mont Rome, accueille un festival de musique classique et du monde. Au cœur du vignoble, le petit village de Saint-Sernin-du-Plain s'agit pour vous livrer la musique sur un plateau. Les Nuits du mont Rome ont maintenant quinze ans d'existence et s'affirment comme l'événement musical de l'année dans cet incroyable petit coin de Bourgogne : un théâtre à l'antique avec 25 km de nature en fond de scène... Comment

raconter cet endroit ? Ceux qui sont venus le savent, ils pourront toujours décrire avec force photos le théâtre bâti à flanc de colline, les gradins en belles pierres de la région, les coteaux environnants, les vignes, les petits villages au loin, la formidable lumière du soir, ils pourront y mettre tout leur enthousiasme, la magie du lieu reste indescriptible. Il faut venir s'asseoir dans les gradins pour ressentir ce qui se cache derrière "l'harmonie de l'art et de la nature", pour trouver la paix l'espace d'une soirée en pleine nature.

<http://nuitsdumontrome.com>

### Randonnée numérique, dégustation et histoire au château de Couches

Le château de Couches a lancé une randonnée numérique pour faire découvrir l'histoire du lieu et de son vin. Partez pour une randonnée de 8 kilomètres équipée d'une tablette numérique géolocalisée. Votre but ? Retrouver les 9 mots codés cachés sur votre chemin, qui vous permettront d'accéder à une vidéo explicative. Une fois votre circuit terminé, place à la dégustation des vins du Couchois, à la fois les rouges et les blancs. Pour finir, vous pourrez avant de partir et après avoir visité le château et

son jardin, vous installer au Blason de Vair, le restaurant du château où le chef met en scène tout un art de la table pour sublimer ses accords mets et vins. Des événements sont régulièrement proposés que ce soit le festival médiéval chaque été, les dégustations des côtes-du-couchois ou encore un pique-nique dans le cadre des "Fantastic Picnic".

### La fête de la "Vivre" se déroule tous les 20 ans

À Couches, tous les vingt ans, on fête la "Vivre". La "Vivre", c'est comme la Vouivre, une créature mythologique, mi-serpent, mi-dragon cracheur de feu. La légende qui date du XIV<sup>e</sup> siècle, rapporte qu'un monstre semait la terreur dans la région. C'est une bête apocalyptique, ayant des caractères de serpent et de monstre de la préhistoire. On raconte que ses méfaits ont été innombrables. Elle a dévoré les enfants, affolé la population, semant partout la terreur. On aurait, paraît-il, essayé de lutter contre elle, par exemple en organisant des battues : toutes les tentatives ont échoué. À chaque combat, elle trouve une parade et dévore ses assaillants. Le magicien Yatag réussit à l'ensorceler avec sa flûte et l'emmena brûler, mais il fut lui aussi victime du brasier.

La grande fête de la Vivre mobilise toute la population pour recevoir 40 000 personnes, pour notamment un défilé, une procession haute en couleur, des spectacles médiévaux. Cette fête ne se déroule que tous les 20 ans. Prochain rendez-vous : en août... 2028 ! Mais c'est un événement qui nécessite trois ans de travail.

© Nicolas Desroches

