

COUCHEY

Rouge, blanc, rosé, les vendanges prennent fin au domaine Kohut

Pendant une dizaine de jours, une trentaine de personnes ont vendangé les parcelles du domaine Kohut, qui exploite plusieurs hectares de vignes, dont les trois couleurs, rouge, blanc et rosé, du côté de Marsannay-la-Côte.

Mercredi 14 septembre, en fin de matinée, alors qu'une grosse averse s'abattait sur la côte viticole, les vendangeurs du domaine Kohut, à Couchey, gardaient leur sourire. Penchés dans leur rang, emmitoufflés dans leur imperméable, ils ont tenté, tant bien que mal, de remplir leur seau, avant d'être obligés de poser leur sécateur le temps d'une accalmie. Un repas du midi et un café plus tard, ils ont pu finalement retourner dans la parcelle de marsannay rouge pour terminer leur récolte. Une bonne ambiance entretenue par les gérants du domaine, dont Ghislain Kohut, le propriétaire, en tête (lire par ailleurs).

Une trentaine de vendangeurs

Accompagné dans ses missions par Sophie Peluch, sa collaboratrice depuis bientôt quatre ans, il rappelle qu'au total, les vendanges durent une bonne dizaine de jours. « Commencées mardi 6 septembre, elles devaient s'arrêter vendredi. » À ses côtés, Sophie Paluch renchérit : « Motivés par Juliette Limonier, notre cheffe d'équipe, les vendangeurs sont divisés en vingt-cinq coupeurs et cinq porteurs. Sur les 6,3 hectares exploités par le domaine, les trois couleurs, rouge, blanc et rosé, sont récoltées. » Sur la



Mercredi, alors que les vendanges battaient leur plein dans une parcelle de marsannay rouge, une pluie torrentielle s'est invitée, obligeant les travailleurs à ranger leur sécateur quelque temps. Photo LBP/Ch. D.

trentaine de travailleurs, la plupart sont des habitués, des fidèles. « Certains prennent même des vacances exprès pour l'occasion. »

Des vendanges entièrement manuelles

Les vignes sont, elles, réparties sur différentes appellations allant principalement de fixin et marsannay, « dont deux parcelles de Genelières et Champs-Perdrix », à vosne-romanée en passant par gevey-chambertin, sans oublier des bourgognes Côte-d'Or blancs et rouges ainsi qu'une toute petite parcelle d'aligoté, enclavée dans Couchey. « Vieille d'une centaine d'an-

nées, cette dernière est appelée La Doyenne des Clos. Nous allons d'ailleurs bientôt en arracher une partie pour replanter et laisser respirer la terre », indique Sophie Paluch.

Durant les vendanges, toutes les parcelles sont vendangées à la main. « Cela nous permet de sélectionner ce que l'on coupe et de moins stresser la plante », relève encore la professionnelle, avant de préciser que trois personnes travaillent également en cuverie. Déposées sur une table de tri vibrante, les baies sont ensuite toutes scrutées. Une technologie qui « permet de mieux visualiser les grains pour les trier, tout en évacuant les feuilles et bran-

chages inutiles », précise Ghislain Kohut.

Millésime 2022 : « Un bon état sanitaire, malgré des pertes »

Côté millésime, après la crainte du gel, à la fin du mois d'avril, ce sont les violentes intempéries du mardi 21 et mercredi 22 juin qui ont provoqué une grosse frayeur aux viticulteurs du village. « Nous étions dans un couloir et certaines de nos appellations, dont les parcelles sont plantées du côté de Marsannay et Fixin, ont été bien touchées, notamment par la grêle », se rappelle Ghislain Kohut. Un millésime 2022 « un peu com-

pliqué », dont les pertes avoisinent quand même « les 30 à 40 % dans certains endroits à Marsannay et Fixin ».

Malgré tout, « cela aurait pu être pire », et « la qualité est au rendez-vous », précise le vigneron, notant « un moindre mal avec un état sanitaire très bon ». Dans la vigne, les grumes sèches ou abîmées sont finalement tombées, permettant à celles d'à côté de pouvoir grossir, sans oublier « une pluie à la fin du mois de juillet qui a fait du bien à la vigne ». Et d'expliquer : « Cela a permis de ne pas avoir le ressenti d'un millésime caniculaire comme nous avons pu avoir en 2018 ou 2020. On s'en tire bien. »

Charlotte DELEY

Une histoire familiale depuis les années 1930

Théodore, Jacques, Ghislain. Depuis trois générations, le domaine Kohut fait son bout de chemin du côté de Couchey. Prenant la suite de son grand-père Théodore, émigré polonais qui a fui la misère du sud de la Pologne dans les années 1930, puis de son père Jacques, Ghislain Kohut s'est lancé dans l'exploitation en 1999. Professionnellement, c'est dans les années 1980 que ce dernier découvre « la réalité de la viticulture biologique » avant de se lancer « dans l'aventure viticole en intégrant la notion de circuit court et de production naturelle », peut-on lire sur le site internet du domaine.

Une orientation qui se poursuit en 2021 avec l'obtention de la certification « Exploitation de haute valeur environ-



Ghislain Kohut (au centre), propriétaire et gérant du domaine du même nom, avec sa collaboratrice Sophie Paluch (à gauche) et Juliette Limonier, cheffe d'équipe des vendangeurs. Photo domaine Kohut

nementale de niveau 3", soit le niveau le plus élevé de la certification environnementale des exploitations agricoles.

La Saint-Vincent s'affiche en grosses lettres

En dessous d'une parcelle de marsannay Champs-Perdrix, les lettres capitales "ST VINCENT COUCHEY 2023" se dressent fièrement. Installées autour du 22 août à l'initiative de l'ensemble des vignerons de Couchey, elles annoncent la Saint-Vincent tournante, dont la 79^e édition aura lieu les 28 et 29 janvier. Quarante et un ans après une première édition dans cette commune. « Elles ont été mises en place avant le début des vendanges, au niveau d'une parcelle de vignes phare du village, dont une cuvée pourra être dégustée », indique Romain Derey, viticulteur chez Derey Frères, en charge de la communication pour la Saint-Vincent.

Trois couleurs dégustées

Durant deux jours, des cuvées en rouge et en blanc de trois millésimes pourront être dégustées par des milliers de visiteurs. Celles de 2017, 2018 et 2020 ont été sélectionnées, les années de gel en 2016 et 2019 ayant été exclues. Le rosé sera aussi de la partie, vendangé et vinifié cette année. L'occasion de rappeler que l'appellation marsannay, créée en 1987, est la seule de Bourgogne qui propo-



Juste avant le début des vendanges, les vignerons de Couchey ont installé les lettres "ST VINCENT COUCHEY 2023" au-dessus de leurs vignes. Photo domaine Kohut

se les trois couleurs. Aujourd'hui, il y a 116,08 hectares de vignes consacrés au rouge et au blanc à Couchey, et 66,65 hectares consacrés au rosé. « Nous recherchons encore des bénévoles, surtout au niveau de la logistique et de la sécurité. Il ne faut pas hésiter à s'inscrire en ligne et à nous contacter via le site de la Saint-Vincent », termine Romain Derey.

Infos et inscriptions www.svt2023.fr