DOSSIER DE PRESSE

2026

CÔTES DU COUCHOIS



BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS BLANC

UNE NOUVELLE PAGE POUR L'APPELLATION

2026 · PREMIER MILLÉSIME

UNE RECONNAISSANCE OFFICIELLE ACTÉE LE 27 OCTOBRE 2026
PARU AU JOURNAL OFFICIEL DU 29 OCTOBRE 2026



CÔTES DU COUCHOIS

LES VIGNERONS DES CÔTES DU COUCHOIS ACCÈDENT À LA RECONNAISSANCE DE :

L'AOC BOURGOGNE

CÔTES DU COUCHOIS "BLANC"

FRUIT D'UNE DÉMARCHE COLLECTIVE ET UNANIME PORTÉE PAR L'UNION DES PRODUCTEURS DES BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS AUX CÔTÉS DU SYNDICAT DES BOURGOGNES, CETTE CONSÉCRATION OFFICIALISE UNE RÉALITÉ DÉJÀ BIEN ANCRÉE : CELLE D'UN TERROIR SINGULIER, PROPICE DEPUIS TOUJOURS AUX GRANDS BLANCS DE BOURGOGNE..

JUSQU'À PRÉSENT COMMERCIALISÉS SOUS L'APPELLATION BOURGOGNE, LES VINS BLANCS DU COUCHOIS PEUVENT DÉSORMAIS REVENDIQUER LEUR IDENTITÉ TERRITORIALE À TRAVERS LA DÉNOMINATION BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS BLANC, DANS LE RESPECT DU CAHIER DES CHARGES.

DU ROUGE AU BLANC,
LES BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS EXPOSENT DÉSORMAIS
TOUTES LEURS COULEURS !

LES CÔTES DU COUCHOIS EN QUELQUES MOTS…

Niché au sud des Maranges, à la croisée de la Côte de Beaune et de la Côte Chalonnaise, cette appellation s'étend sur environ

250 HECTARES DE CÔTEAUX VALLONNÉS ET VERDOYANTS,

A l'écart des sentiers battus bourguignons, il se répartit entre une vingtaine de domaines familiaux transmis de génération en génération.

Ici, la vigne ne s'impose jamais au paysage : elle s'y intègre. Si la Bourgogne viticole est souvent synonyme de monocultures ordonnées à perte de vue, ce terroir cultive sa différence. Hêtres et chênes des forêts, prairies fleuries, haies vives et bosquets composent un bocage préservé, où la biodiversité a toujours trouvé ses droits. Cette mosaïque de paysages vignes, bois, pâturages et vallons crée des microclimats et des écosystèmes uniques, favorables autant à la vigne qu'à la faune et à la flore sauvages. Vignerons et agriculteurs y entretiennent depuis toujours un lien étroit avec leur environnement, entre tradition paysanne et pratiques respectueuses, pour un vin qui porte en bouteille l'âme de ce territoire vivant !

L'AIRE DE L'APPELLATION COUVRE SIX COMMUNES :

- Couches,
- Dracy-lès-Couches,
- Saint-Jean-de-Trézy,
- Saint-Maurice-lès-Couches,
- Saint-Pierre-de-Varennes,
- Saint-Sernin-du-Plain.

PINOT NOIR
Bourgogne Côtes du Couchois & Crémant de Bourgogne

CHARDONNAY
Bourgogne Côtes du Couchois & Crémant de Bourgogne

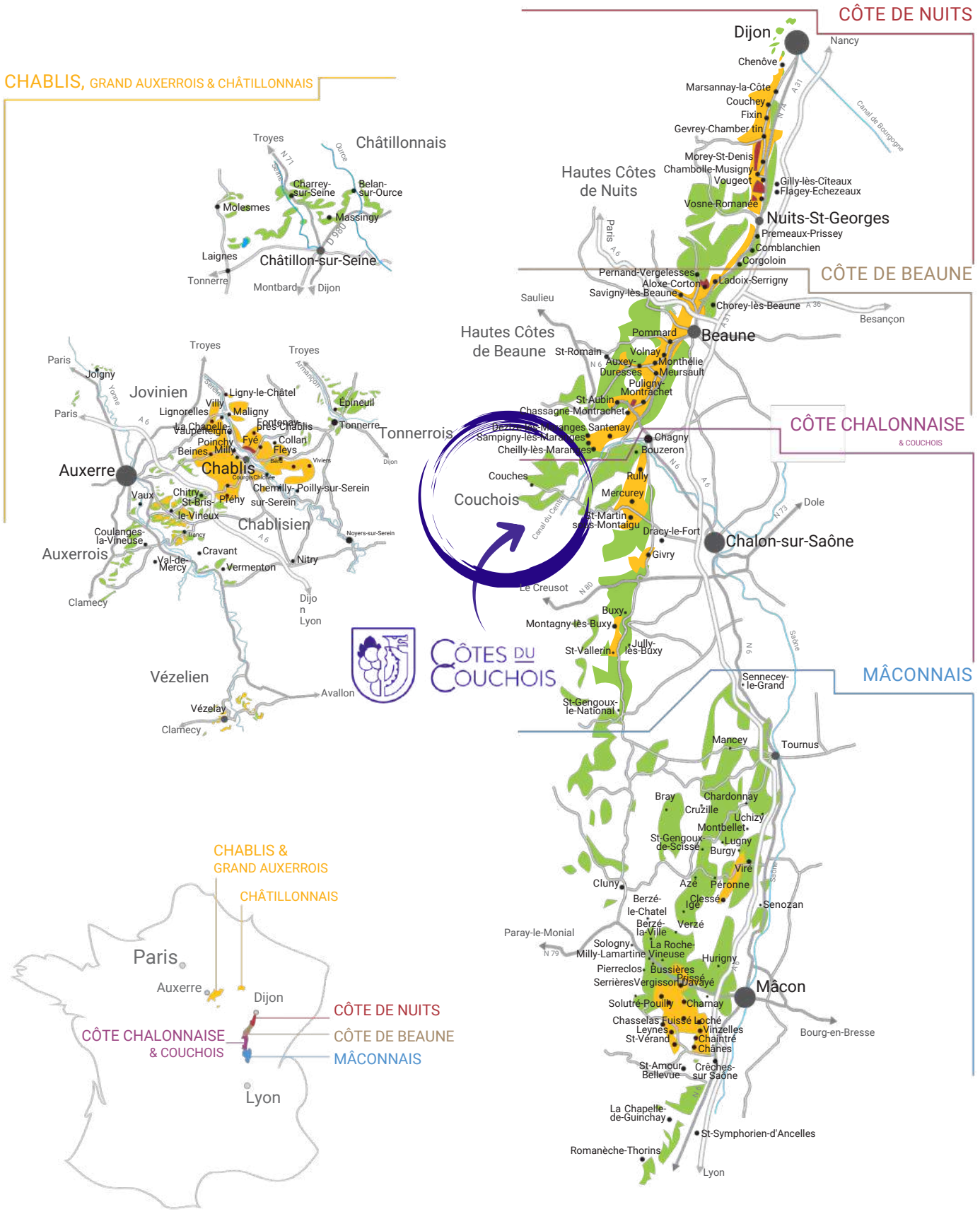
ALIGOTÉ
Bourgogne Aligoté & Crémant de Bourgogne

Et surtout :

UN SOL UNIQUE EN BOURGOGNE !

La Bourgogne et ses cinq régions viticoles

Bourgogne and its five wine-producing regions



Cartographie en ligne

www.vins-bourgogne.fr
www.bourgogne-wines.com

VINS DE BOURGOGNE

- Appellation Grand Cru
- Appellation Village et Village Premier Cru
- Appellation Régionale

Bourgogne vs. *Burgundy*: to re-affirm their identity, the region and the producers are reverting back to the original *French iteration of the name, Bourgogne.*

Edition octobre 2024 - www.esprit-archibald.com - Imprimé, avec encres végétales, sur papier contenant 60 % de fibres recyclées, produit selon une gestion responsable des forêts, chez un imprimeur IMPRIM'VERT' Printed with vegetables-based inks on paper produced from 60% recycled fibres from sustainably-managed forests, by an Imprim'vert printer

UN VIGNOBLE MILLÉNAIRE, UNE “JEUNE” APPELLATION

IIIe siècle : Eumène d'Autun décrit à l’Empereur Constantin le vignoble bourguignon comme une création remarquable, objet d'admiration et d'envie — la plus ancienne évocation écrite du vignoble Couchois. La région se distinguait déjà par ses sols calcaires favorables à la vigne, liant le Couchois à la Côte de Beaune.

Moyen Âge : les moines tracent les contours des vignobles ; les Côtes du Couchois se dessinent au cœur de la Bourgogne viticole. Au XIe siècle, les seigneurs de Couches entreprennent la construction du Château.

XIXe siècle: Le livre de Cave des Vignes Martin de St Sernin du Plain consigne les plantations de cépage blanc — preuve matérielle d’une tradition ancienne de production de vin blanc dans les Côtes du Couchois

XXe siècle: En pleine ère industrielle, les vins des Côtes du Couchois abreuvent les tables de la région.

2000: Naissance de l’AOC Bourgogne Côtes du Couchois rouge

XXIe siècle: développement des circuits de distribution et croissance de la vente bouteille en France et à l’export.

2017: dépôt d’une première ébauche de demande de reconnaissance de l’AOC Bourgogne Côtes du Couchois blanc

2026: après le travail assidu de la nouvelle génération de vignerons, l’AOC Bourgogne Côtes du Couchois Blanc est reconnue

Une reconnaissance officielle actée le 29 octobre 2026

SI LEUR SAVOIR-FAIRE EST ANCESTRAL, CE QUE LES VIGNERONS DU COUCHOIS ONT DE VRAIMENT JUVÉNILE, C’EST LEUR ÉTAT D’ESPRIT : UNE CRÉATIVITÉ CERTAINE ET UNE ENVIE SANS CESSE RENOUVELÉE DE PARTAGER ET DE SURPRENDRE ; DE PRODUIRE DES VINS QUI FASSENT AVANT TOUT PLAISIR !

UN TERROIR SINGULIER “VERSICOLORE”…

Au sein du Couchois, la terre se décompose en strates bleutées et orangées, mais aussi vertes, jaunes, violettes. Elle est tantôt rouge comme le Pinot Noir, tantôt striée de marnes grises.
C'est de ce sol multicolore **“VERSICOLORE”»**, du nom des argiles qui le composent que les vins tiennent tout leur caractère et leur différence.
Là où le reste de la Bourgogne est connu pour ses sols calcaires hérités du Jurassique, le Couchois est majoritairement constitué d'argiles versicolores datant du Trias : vert pistache, jaune, violet, rose, gris, et même la bien nommée lie de vin.

À chaque couleur son ADN géologique.
La diversité de ces sols contribue à la richesse des expressions du Chardonnay, chaque parcelle révélant sa propre personnalité.
L'étude pédologique Sigales (2015-2016), appuyée sur plus de 400 carottages et des fosses d'analyse, a confirmé que ces sols sont particulièrement favorables à l'élaboration de vins blancs.
Avec ses altitudes de 250 à 400 mètres, ses parcelles orientées sud et sud-est et les nuits fraîches qu'apporte la proximité du Morvan, le Couchois offre aux blancs une lente maturation et un atout de résilience face au dérèglement climatique.



Quelques-unes des couleurs d'argile citées dans l'étude géologique des sols des Côtes du Couchois, réalisée par les experts du bureau d'études Sigales

LA GENÈSE DU PROJET BLANC : UNE ÉVIDENCE DEVENUE RECONNAISSANCE

Un savoir-faire déjà bien ancré

Depuis la reconnaissance des Bourgogne Côtes du Couchois rouges en 2000, les vignerons du territoire n'ont cessé de développer leur savoir-faire autour du Chardonnay.
Modernisation des chais, adaptation des techniques de vinification, investissements dans le vignoble et développement de nouveaux circuits de commercialisation : au fil des années, les vins blancs ont progressivement affirmé leur place dans la production couchoise.

Déjà appréciés des consommateurs et distingués dans les concours, ces Chardonnay possédaient leur identité. Il restait à leur donner une reconnaissance officielle.

Une production en plein essor

Les chiffres témoignent de l'engagement des vignerons et du dynamisme du territoire.
Entre 2017 et 2022, les surfaces déclarées en Bourgogne Chardonnay ont progressé de 49 %, dépassant les 30 hectares et atteignant même 36 hectares en 2021.
Dans le même temps, les surfaces consacrées aux Bourgogne Côtes du Couchois rouges ont augmenté de 52 %, confirmant le développement de l'ensemble du vignoble.
Cette croissance est d'autant plus significative que le nombre de déclarants est resté relativement stable, entre 23 et 26 exploitants.
Elle traduit ainsi une véritable dynamique collective : celle de vignerons qui investissent dans leur terroir, développent leur production et croient durablement au potentiel des Côtes du Couchois.

Une reconnaissance portée collectivement

Initiée dès 2017, la démarche de reconnaissance des vins blancs s'est progressivement structurée autour d'une ambition commune : permettre au Chardonnay du Couchois d'affirmer pleinement son origine.
Le 6 avril 2023, les membres de l'Union des Producteurs des Côtes du Couchois ont voté à l'unanimité en faveur de cette reconnaissance.
Porté avec le soutien du Syndicat des Bourgognes, ce travail collectif a abouti en octobre 2026.
Une nouvelle étape pour un vignoble qui écrivait déjà, depuis longtemps, son histoire en blanc.

UNE NOUVELLE RECONNAISSANCE, DE NOUVELLES PERSPECTIVES

La reconnaissance des Bourgogne Côtes du Couchois blancs ouvre de nouvelles perspectives de développement pour ce vignoble à taille humaine.

Dans un paysage bourguignon où l'identité des terroirs occupe une place essentielle, cette nouvelle reconnaissance permet aux vignerons de valoriser pleinement l'origine et la singularité de leurs Chardonnay.

Avec une vingtaine de domaines familiaux, les Côtes du Couchois disposent d'un véritable potentiel de développement, tant en matière de notoriété que de commercialisation, en France comme à l'export.

Une appellation qui affirme ses deux couleurs

L'arrivée officielle des vins blancs vient enrichir l'offre des Bourgogne Côtes du Couchois et renforcer l'attractivité de l'ensemble du vignoble.

Cette reconnaissance permettra notamment de :

- Affirmer une identité commune, en valorisant la complémentarité des vins rouges et blancs du Couchois.
- Renforcer la reconnaissance des Chardonnay, en mettant en avant leur origine et leur expression singulière du terroir.
- Élargir les opportunités commerciales, auprès des cavistes, restaurateurs, distributeurs et amateurs de vins de Bourgogne.
- Conforter la dynamique des exploitations, en diversifiant leur offre et en accompagnant leur développement.

Au-delà des perspectives économiques, cette reconnaissance représente avant tout une nouvelle étape dans la valorisation collective d'un terroir et du savoir-faire de ses vignerons.

DES BLANCS DE CARACTÈRE…



Issus du Chardonnay,
les Bourgogne Côtes du Couchois Blanc se reconnaissent à :

- La robe : fluide et lumineuse, or jaune pâle aux reflets jaune-vert argentés
- Le nez : fleurs d'aubépine, d'acacia et de tilleul, agrumes, poire, pomme, pêche blanche, touche minérale marquée — parfois des nuances de réglisse, de mangue
- La bouche : attaque franche et fruitée, milieu de bouche consistant et élégant ; finale ample, saline et citronnée
- La garde : 5 à 10 ans de potentiel

Accords mets-vins :

Crustacés et poissons vapeur pour les plus frais

Bar sauce beurre blanc, poularde de Bresse sauce morille, brie à la truffe, volailles blanches, blanquette de veau, comté jeune ou reblochon pour les plus amples.

Tous ces vins sont cultivés et vinifiés avec attention et exigence, dans le respect de l'environnement et des traditions bourguignonnes —un rapport qualité-prix rare, qui montre toute la générosité de ces vins, et de ceux qui les produisent !

UN TERRITOIRE QUI VIT ET RAYONNE…

- La Ronde du Couchois (depuis 2001)

Le rendez-vous incontournable des amateurs : plus de 5 000 verres vendus et 17 domaines participants en 2025 ;

- La Saint Vincent des Côtes du Couchois (rdv annuel en janvier)

Chaque année dans un village différent, avec l'ambition, demain, d'accueillir la Saint-Vincent Tournante ;

- Jazz à Couches (rdv annuel en juillet)

Plus de 4 000 visiteurs en 2024 ;

- Les Nuits du Mont Rome (rdv annuel en juillet)

1500 visiteurs avec une programmation toujours très éclectique ;

- La Fête de la Vivre (prochain rendez-vous en août 2028, elle revient tous les 20 ans !)

60 000 visiteurs sont attendus et les viticulteurs des Bourgogne Côtes du Couchois ont élaboré une cuvée collective offerte au territoire ;

- Un patrimoine bâti d'exception au sein du Couchois :

À Couches, le château dit « de Marguerite de Bourgogne » est inscrit aux monuments historiques,
À Dracy-les-Couches, le château de Dracy conserve un donjon et une cuverie du XVIIIe siècle,
À Saint-Maurice-les-Couches, l'église néo-romane réemploie des pilastres romans et une stèle gallo-romaine, traces d'un bâti ancien,
À Saint-Sernin-du-Plain, le mont de Rome-Château (546 m) conserve les traces d'un château-fort ou oppidum.

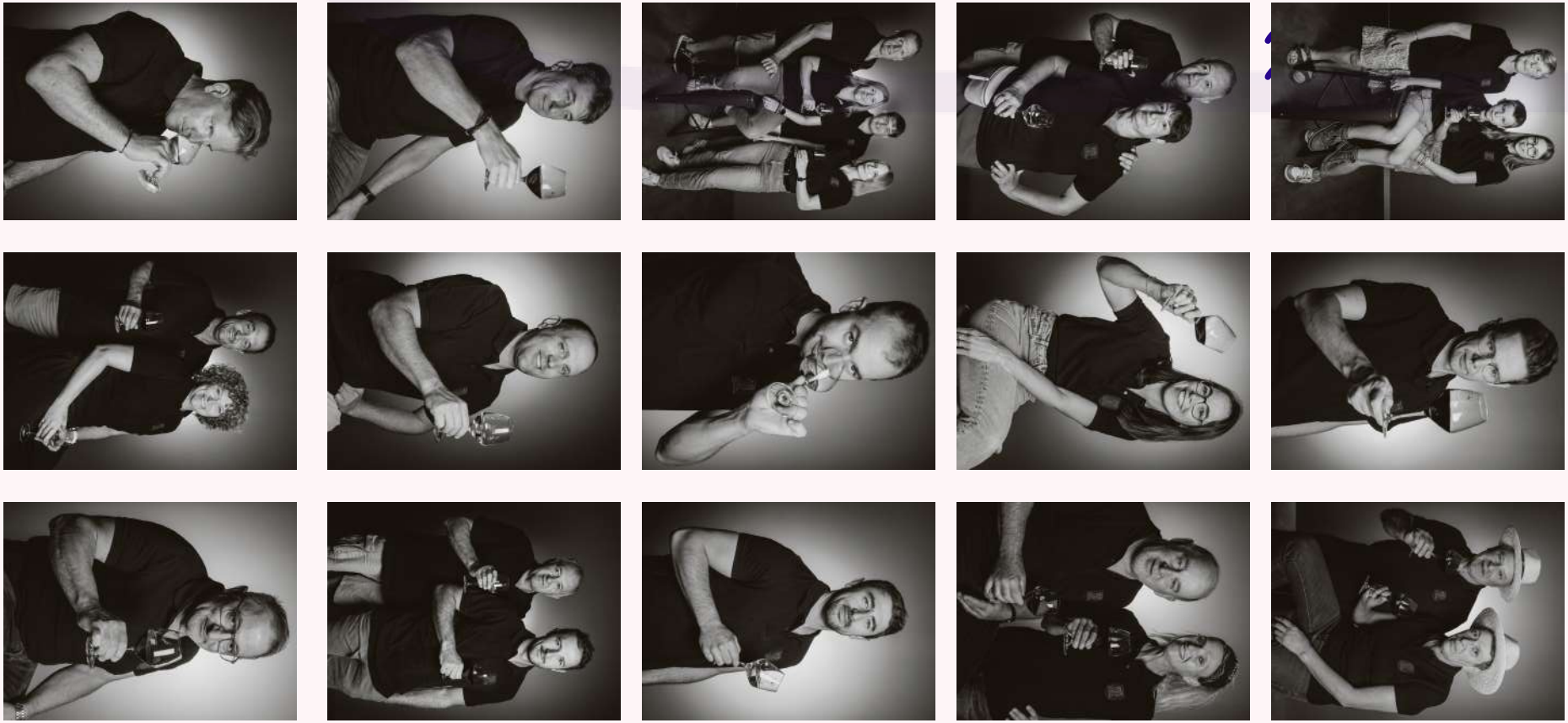
CONCLUSION

Une reconnaissance construite sur quatre piliers

- Qualitatif : une typicité marquée par le terroir du Couchois, confirmée par les analyses sensorielles, la reconnaissance en concours et les retours des professionnels ;
- Historique : une tradition viticole ancienne incluant des cépages blancs — l'évolution s'inscrit dans la continuité du patrimoine de la région ;
- Technique : des sols et un climat idéaux pour des vins blancs expressifs et équilibrés, confirmés par les études géologiques ;
- Économique : une offre élargie, une clientèle nouvelle, des domaines plus réactifs face à la demande croissante de blancs de Bourgogne.

Cette demande reflète notre volonté de valorisation durable et cohérente des atouts du Couchois : officialiser une réalité qualitative et historique, et affirmer la place légitime de ces vins dans le patrimoine bourguignon.
Plus qu'une reconnaissance officielle, cette nouvelle étape ouvre un chapitre prometteur pour les Côtes du Couchois et les générations de vignerons qui façonnent son avenir.

ILS FONT LE COUCHOIS…



CÔTES DU COUCHOIS

BOURGOGNE

CÔTES DU COUCHOIS

BLANC



UNION DES PRODUCTEURS DES CÔTES DU COUCHOIS (UPCC)

Créée en 2000, l'Union des Producteurs des Côtes du Couchois fédère les vignerons de l'AOC pour porter haut les couleurs du terroir, en France comme à l'international.
Chaque adhérent est également membre du Syndicat des Bourgognes, garantissant la cohérence des démarches collectives.

Président :
LAURENT DEMONTMEROT

Contact Presse :

Laurent DEMONTMEROT
+33 6 23 43 02 30

Stéphanie MERLE-DÉPERNON
+33 6 16 41 00 99

Vincent ROYET
+33 6 37 21 37 48

communication@cotesducouchois.fr

Conception [BABA AU COM] [Ex