

Céline et Laurent

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...



Rarement mars ne fut aussi conforme à lui-même. Dieu de la guerre, il nous a gratifié outre d'un sujet en or pour nos journalistes internationaux, d'un temps exceptionnellement stable et printanier. Ses couleurs et leur lumière particulière, ses bruits, ses odeurs nouvelles nous ont envahis soudain par grandes bouffées. C'est un poncif, mais nous ne pouvons nous en empêcher : chaque année cela nous surprend et nous conduit malgré nous à plus de vitalité, plus de projets, plus d'entrain...

TAILLONS LA ROUTE !

La vigne étant apprêtée (taillée, pliée) pour la **poussée feuillue**, nous nous préparons pour une autre forme de taille : nous nous sommes équipés pour **parcourir** les routes plus librement que jusqu'à présent. En effet, nous sommes convaincus que nous déplacer en apportant quelques unes de nos bouteilles dans les différentes régions de France et dans les pays voisins les plus proches apporte à vous comme à nous **beaucoup d'avantages** aussi bien relationnels qu'économiques. Bien que ce soit une contrainte supplémentaire pour nous et que cette formule vous demande un peu plus d'anticipation.

**Voir du pays.**

Nos contraintes sont les mêmes que partout ailleurs : le temps. Nous en manquons. Mais nous déplacer relève d'un autre besoin.. Notre activité depuis 15 ans ne nous a pas permis de sortir beaucoup la tête de nos cuves et de nos pieds de vigne. Nous ressentons le besoin de voir du pays, d'aller à votre rencontre bien que vous soyez nombreux à venir à la nôtre au sein de notre caveau de dégustation. Cet échange avec vous, même s'il n'y paraît pas

nous permet de nourrir nos projets, de les affiner, qu'ils soient en terme de vin, d'aménagement ou plus globalement d'ligne de conduite. **Les renforcer nous paraît important.** Et puis nous en profitons pour visiter des collègues : c'est toujours enrichissant de se confronter à d'autres pratiques.

Une étroite collaboration

Pour autant, l'organisation de ces voyages ne coule pas de source. Nous allons continuer nos essais et c'est vous qui nous guiderez pour rendre les échanges les plus fructueux pour tous. Nous avons vraiment besoin de votre sincère et sérieuse collaboration.

Comment faire ?

Nous avons déjà **quelques dates et lieux** à vous indiquer. Ce ne sont pas vraiment des salons traditionnels, mais des manifestations que nous aimons bien. Notez-les : nous vous y invitons cordialement et c'est souvent des moments d'échanges privilégiés.

Trois rendez-vous :

- **26 - 27 avril**, Ailleur en **Belgique**, salon des vins au Val St Lambert, organisé par l'association Vins au Château (il fait exception car nous ne le connaissons pas).
- **27 - 28 septembre**, Nanclars en **Charentes** : fête de l'écologie, deuxième du nom. Elle se doit de confirmer le succès et la grande qualité de l'an passé.
- **23 - 26 octobre**, Grenoble en **Isère** ; ici la confirmation est faite : nous y allons les yeux fermés (merci pour l'accueil chaleureux et enthousiaste que nous ont réservé tous ceux que nous avons rencontrés là).

Ailleurs

Nous savons d'ores-et-déjà qu'entre ce printemps et cet automne, nous visiterons la Bretagne, Paris et sa région, l'Ardèche. Deux autres régions peuvent être envisagées : l'Alsace et le Nord.

Comme vous le voyez, c'est très imprécis. A vous de nous transmettre vos souhaits, en vous efforçant de chercher à grouper les commandes, car nous ne ferons bien évidemment pas de porte-à-porte.

Forts de vos informations, nous nous chargerons ensuite d'aménager le parcours et de satisfaire le plus grand nombre.

DU TRAIN DE
ROUES
AU TRAIN DE
BULLES

Nos "Crémant de Bourgogne" s'habillent de neuf.

L'étiquette ovale avait son charme mais nous n'avions jamais réussi à l'harmoniser complètement.

Des soucis techniques par ailleurs au niveau de l'étiquetage nous incitent à revenir à des formes plus droites.

Dans la lignée de notre nouvelle plaquette nous ornerons les futures étiquettes du train de bulles si évocateur. Le Crémant, lui, ne changera pas. Le succès grandissant du "Nature" nous montre que vous êtes de plus en plus des amateurs avertis. Il est moins facile à déguster que le traditionnel "Brut", mais offre une palette plus riche d'arômes à celui qui prend la peine de s'y arrêter.

Bienvenue...

...à tous ceux qui reçoivent ce bulletin pour la première fois. Nous l'éditions depuis octobre 1998 au rythme de deux par an (printemps, automne), c'est donc aujourd'hui le n°10 !! Nous mettons à votre disposition – c'est valable pour chacun – les numéros que vous n'auriez pas eu. Un remerciement particulier à ceux qui, ayant reçu de l'un de nos clients un coffret bois 3 bouteilles en fin d'année, ont répondu favorablement à notre courrier. Nous espérons donner à tous l'envie de nous rendre visite .

"Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables"

La bonne-pensée actuelle et ses bien-pensants adeptes me condamneront sans doute, mais je vous invite à lire ou relire les quelques pages de Beaudelaire sur le vin (in Les Paradis artificiels). J'ai toujours aimé cette écriture si coulante, et j'y ai trouvé ici ironie et humour habillés de la poésie inhérente à cet auteur. De quoi enchanter nos esprits chagrins.

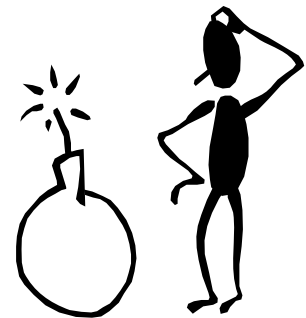


Céline.



Contrat avec l'Etat ?

Au printemps 2001, nous vous faisons part de notre enthousiasme : à travers un contrat (CTE) l'Etat allait nous donner un coup de pouce pour mettre en œuvre des projets qui nous tenaient à cœur. A l'automne dernier, c'était le coup de colère, puisque la mesure disparaissait sous nos pieds. Conclusion du jour : c'est une erreur de jeunesse que de faire confiance à un partenaire qui propose un faux-contrat puisqu'en définitive, l'engagement était unilatéral. On ne nous y reprendra pas ! Heureusement notre enthousiasme est



toujours là et les projets seront seulement un peu plus longs à réaliser. Nous espérons pouvoir vous faire un compte-rendu positif à l'automne. Des choses sont déjà quasiment en place... A suivre.

Nos progrès de biodynamistes

Ce qui est déroutant et passionnant, dans la biodynamie, c'est que la "méthode" est à **ré-inventer chaque jour**. Nous partons seulement de quelques principes de base et surtout d'une lecture particulière, inhabituelle, de la plante, de son environnement, des phénomènes, bref, du vivant. Cette lecture, nous la travaillons quotidiennement. Elle se base sur notre **observation**, or nos capacités ont été fortement émoussées par l'application d'une méthode – bien méthodique, cette fois – conventionnelle, apprise à l'école, qui ne connaît qu'un moyen d'action : la lutte.

Ici, pas de mauvaises herbes, à peine des adventices, mais plutôt des **plantes accompagnatrices** qui nous "parlent" de notre sol, de son équilibre. De fait, une régulation se fait peu-à-peu autour de nos pieds de vigne. Ces herbes tapissantes ou disproportionnées sont naturellement équilibrées par la diversité des espèces qui poussent maintenant entre nos rangs. Et cette diversité est obtenue grâce à une meilleure vie du sol (cf le bulletin d'automne dernier). Tout s'enchaîne.

Quels effets sur la vigne ? On a pu remarquer tout d'abord son redressement. Au moment où elle pousse jusqu'à 10 ou 15 cm par jour, au lieu de s'affaisser ou de se briser facilement, à cause de leur fragilité, les branches se tendent vers le haut, plus solides, plus faciles aussi à manipuler.

La couleur du feuillage était aussi un signe particulier au milieu des autres vignes. Nous n'étions plus dans ces verts foncés presque bleutés caractéristiques de feuilles sur-nourries qui forment une haie dense à travers laquelle la lumière ne passe plus. Plus non plus de tâches jaunes ou de paleur, mais une couleur **dense et tendre** à la fois, un feuillage fourni mais aéré ; la vigne semblait plus ouverte aux influences extérieures.

Enfin, **la cuvée 2001**, cuvée d'essai, a convaincu tout le monde, à commencer par le vinificateur. Des fermentations naturelles et sans accroc, aucun excès (exemple, la température). A la dégustation - à l'aveugle - cette cuvée se démarquait par ses arômes plus **puissants** et très **harmonieux**, un équilibre plus remarqué.

Re-COMMAND'-ations

- Millesime 2001 : Nous avons encore quelques bouteilles de **Mâcon-Loché "Les Chênes" 2001**, profitez-en ! Du 2001, de toute façon, il n'en reste que très peu, surtout en Mâcon-Rouge et en Mâcon-Loché qui a rencontré un franc succès à l'export.
- Le 2002 s'annonce comme ce mois de mars : **extraordinaire**. Tout bonnement parce qu'il ne ressemble pas aux années précédentes. Effet millésime ou biodynamie ? L'avenir nous le dira. Ce que nous savons, en revanche, c'est que

les **quantités sont réduites**. Les rendements ont été très faibles cette année. Les vins sont **concentrés, fins, droits**. De beaux vins, avec du caractère.

- S'ils vous intéressent, nous vous recommandons la **réservation**. Le yoyo n'étant pas notre principe d'action, nous ne compenserons pas la perte et maintiendrons nos tarifs actuels. Par contre, dorénavant, nous demanderons de **confirmer votre réservation par le versement de 50 %** du montant des bouteilles.

- Le **Bourgogne Aligoté 2002** et son exceptionnel fruité vous attendent déjà.
- Le **Mâcon Rouge** sera en bouteille le mois prochain (mai).
- Juin verra naître notre **Mâcon-Loché 2002**.
- Quant à la cuvée "**Les Chênes**" et au **Pouilly-Loché**, bien dans leurs fûts, ils ne seront disponibles qu'en septembre prochain.
- Sans contrainte, le **Crémant de bourgogne** n'attend que vos festivités !