

## DERNIERES NOUVELLES...

*Accouchement difficile cette année pour la mouture de printemps de ce bulletin. Comme le printemps lui-même d'ailleurs qui tarde à nous apporter le soleil et la douceur dont chacun a besoin pour aller de l'avant.*

*« Attendez donc encore un peu, semble-t-il nous dire, la naissance n'en sera que plus belle ! » Oui, nos yeux plus grands ouverts, aux aguets, nos sens en éveil. Et en attendant ? Le doute, les questionnements, d'accord, à condition de savoir que le printemps et l'été viendront, de toute façon.*



## ROUGE COMME NEIGE

Pourquoi le scandale dans le monde du vin arrive-t-il le plus souvent par les vins rouges ? Différentes affaires en Côte d'Or, le plus récent procès Duboeuf, géosmine, et autres malversations du Bordelais...

Un premier élément de réponse consisterait à dire que ce sont aussi les vignobles les plus réputés. Chacun sait que la célébrité suscite la convoitise et que l'on est parfois prêt à des pratiques pour le moins irrégulières pour faire partie des plus grands. En témoignent aussi les débats inextricables autour de certaines pratiques comme par exemple l'emploi des copeaux de chêne pour boiser les vins à moindre coût.

Par expérience, ce que l'on peut dire, c'est qu'obtenir des résultats aussi satisfaisants dans les vins blancs et dans les vins rouges ne demande pas du tout le même engagement humain.

Vous le savez sans doute, nous sommes avant tout des producteurs de blancs. La raison en est simple : malgré un passé d'hybrides rouges bien râpeux, le sud Mâconnais où nous nous situons – et où nous avons grandi – est un lieu d'expression privilégiée des blancs, du cépage Chardonnay plus précisément.

A plusieurs reprises, dans ce bulletin, nous avons défendu l'idée qu'une vinification se doit d'être la moins interventionniste possible, que notre travail consistait avant tout à apporter au chai les raisins les plus beaux et les plus sains possibles pour qu'ensuite ils fassent tranquillement leur bout de chemin jusqu'à devenir du

vin. Qu'il nous fallait toutefois une grande vigilance car les jus de raisins blancs sont très fragiles : beaucoup de soins alentour sont nécessaires pour obtenir le meilleur.

Pour les rouges, ceci est à nuancer. Nous avons pourtant rapidement eu à vinifier du raisin rouge par l'arrivée sur le domaine de notre parcelle de Gamay. Seulement, elle représentait une portion très faible de notre production et nous n'avions pas une ambition folle pour ce



*Le Dégustateur par Philippe Mercier (1689-1760) Musée du Louvre*

cépage d'expression relativement simple. Avec le Pinot noir dont nous récoltions les premiers raisins en 2003, la teneur des questions autour de la vinification en rouge s'est un peu étoffée.

La différence essentielle entre les deux vinifications consiste en une macération des raisins plus ou moins entiers en rouge qui n'existe pas du tout en blanc où le pressurage se fait immédiatement après la récolte. Et cette macération peut se conduire de mille

façons (durée, température,...), d'où l'importance plus grande alors du vinificateur et de ses choix. Ce qui fait sans doute son plus grand mérite quand cela est réussi – d'où aussi une renommée plus forte des vignobles rouges car ils demandent plus d'« exploits » humains.

Ce qui peut expliquer le fait que, le plus souvent, ce ne soit pas aussi réussi qu'on le voudrait. C'est alors que l'on a recours à des tentatives de rattrapages comme des assemblages avec des cépages colorants, ou aromatisants, ou l'ajout de copeaux de bois qui « adoucissent » des tanins trop durs, ou l'emploi de rectificateurs synthétiques, voire même le très banalisé emploi de levures sélectionnées (le fameux goût de banane).

Le tout au nom du sacro-saint commerce, pour satisfaire un consommateur-roi dont les portraits-robots hantent les magazines, et nos nuits !

Comme d'autres, nous avons fait le pari inverse, laissant avant tout le raisin s'exprimer, sans le dénaturer. Les péripéties de l'année 2003 nous ont aidés, sur ce plan-là. Que du bonheur dans la bouteille ! Hélas, 2004 nous a ramenés à une réalité plus dure : c'est une vraie mauvaise année où, en vins rouges (non trafiqués), il est difficile de trouver du bon.

Nous avons douté, nous nous sommes questionnés, nous avons encore beaucoup à apprendre. Et nous savons que, de toute façon, le printemps et l'été viendront, chemin faisant. ■



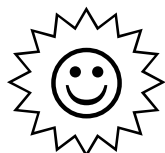
Le déjeuner des artistes scandinaves, Krøyer (1883) Musée de Skagen.

Cette tablée printanière me fait penser au **Crémant de Bourgogne**.

Ce sont des flûtes que portent les convives, et, joyeusement, ils trinquent. La fraîcheur, le plaisir d'être ensemble, le renouveau printanier sont exprimés pour moi dans ce tableau.

Car cette année aussi, comme nous vous l'annoncions, a eu lieu le **Printemps du Crémant**. C'était à Châtillon sur Seine et c'était une vraie fête. Une occasion unique de goûter et de comparer, donc de connaître, les Crémant de Bourgogne, de toute la Bourgogne.

**ATTENTION !** L'année prochaine, c'est prévu à Mâcon.



Et toujours pour nous joindre :

**Céline et Laurent Tripoz**

Place de la Mairie

71000 Loché Mâcon

**Téléphone : 03 85 35 66 09**

Fax : 03 85 35 64 23

E-mail : [cltripoz@free.fr](mailto:cltripoz@free.fr)

Notre **caveau est ouvert** du lundi au samedi aux heures habituellement acceptables. Nous rappelons qu'il est toujours préférable de téléphoner avant votre passage ce qui permet aussi des rendez-vous « hors norme » que nous acceptons avec plaisir si nous sommes disponibles.

## LE CALENDRIER DU VIGNERON

En avril, il est toujours bon de sentir que, aussi rude qu'ait été l'hiver, aussi morte paraisse la végétation, au printemps des bourgeons éclosent et la vie revient.

De la même façon, c'est merveilleux d'observer que, d'un morceau de branche de vigne, d'une longueur de quelques centimètres, auquel il semble qu'on ait enlevé toute forme de vie, des tiges apparaissent en direction de la terre (les racines) et du ciel, portant en elles le potentiel d'un pied de vigne accompli.

Dans les soins qu'on lui prodigue en vue de ce beau résultat, on opère un rude découpage et un assemblage quelque peu arbitraire avec un autre morceau de bois de vigne, comme on le voit sur la planche ci-dessous, qui n'illustre pas notre procédé car il s'agit ici de pratiques anciennes. Aujourd'hui, un instrument découpe les extrémités comme deux pièces de puzzle, en forme d'oméga ( $\Omega$ ). Ensuite seulement ce fragile assemblage est bichonné : tourbé, mis au chaud, surveillé de près, comme des nourissons dans une pouponnière ! Et, finement, humblement, généreusement, la vie est là, malgré notre maladresse.



Le Greffage, Victor Vermorel Maison du Patrimoine, Villefranche sur Saône.

## La revue des millésimes

♪ Ô Sirènes qui chantez les louanges du millésime 2005, auriez-vous l'amabilité de crier un peu moins fort, nous ne nous entendons plus parler du 2004 ! Il recelle aussi de très bons blancs ! Petit tour d'horizon :

♪ **Millésime 2004** : le Macon-Loché, cuvée classique, cuvée "Les Chênes" et le Macon-Vinzelles "Les Morandes" affichent, chacun dans sa particularité, une belle fraîcheur et beaucoup de finesse dans les arômes. A découvrir.

♪ Revenons juste un peu sur les rouges pour dire que nous pensons qu'ils sont à boire rapidement. Encore une fois, leur couleur claire est naturelle et liée au millésime.

♪ **Millésime 2003** : il reste quelques bouteilles de Macon-Loché et de Macon-Vinzelles "Les Morandes". A

saisir, car ces vins sont en pleine maturité, amples et opulents. Une étoile spéciale pour "le Morandes" que nous trouvons magnifique !

♪ **Millésime 2005** : Ne crachons tout de même pas dans la soupe, nous avons là une très belle année qui se confirme. Compte tenu des stocks, seront rapidement disponibles :

♪ Le Bourgogne Aligoté : brillant et pur, gentiment fruité par des notes d'agrumes.

♪ Le Macon-Rouge (juin) : certainement le plus réussi depuis que nous le vinifions. Un très joli fruit, avec une profondeur qu'on ne lui connaissait pas.

♪ Le Bourgogne Rouge "Chant de la Tour" (juin) : des tanins en culotte de velour sur un lit de fruits rouges. Belle réconciliation ! ■