

# Coup de & Projecteur

Respecter une certaine éthique du vin tout en subissant la situation propre aux appellations « périphériques » : un équilibre souvent difficile à tenir pour nombre de vigneron. Laurent et Céline Tripoz, sur leur domaine du Mâconnais, illustrent bien le problème. À Loché, village majoritairement tourné vers la cave coopérative, ils vinifient eux-mêmes leurs propres vignes essentiellement en appellations Mâcon-Loché et Pouilly-Loché, à l'ombre d'appellations mieux reconnues.

## Ténacité !

Natifs de Loché, Céline et Laurent ne viennent pas pour autant directement du monde viticole traditionnel. À la faveur d'un héritage, la mère de Céline, d'une famille bourgeoise de Paris, s'est lancée dans l'exploitation d'une petite vigne. Elle n'a alors trouvé aide et soutien qu'auprès de certains producteurs bio. Les parents Tripoz, polyculteurs, exploitaient quant à eux une vigne en métayage. Après l'ébénisterie, Laurent opte en 1986 pour la viticulture : il reprend une modeste surface de vigne (1,50 ha) destinée à la cave coopérative, puis il plante une première parcelle de 1 ha et inaugure une petite activité complémentaire de pépiniériste. Le milieu coopératif de l'époque n'est pas convaincant, et Laurent et Céline Tripoz renoncent en 1990 à livrer les premiers fruits de leur plantation à la cave coop et se lancent dans l'aventure de la mise en bouteille au domaine, sans argent ni expérience et sur la base des cours élevés de l'époque.

Les 10 années suivantes sont consacrées à la plantation, au rythme moyen de 1 ha par an, dans des conditions économiques rendues très difficiles par la chute du prix du vin. En 1996, Céline – après s'être consacrée à l'insertion de jeunes – rejoint officiellement le domaine. En 2001, une pause dans le travail de plantation, la possibilité d'avoir du matériel en propre, l'observation de l'agressivité des produits phytosanitaires, mais aussi les premiers pas des enfants dans les vignes, les poussent à remettre en cause leurs pratiques viticoles. C'est le signal d'une conversion à la biodynamie, avec les conseils de Pierre Masson. Cette singularité vient s'ajouter à la rupture avec la coopérative qui les avait déjà marginalisés. On ne dira jamais assez la force de caractère qu'il faut pour assumer au quotidien, année après année et dans un contexte économique difficile, le choix d'un chemin différent des habitudes « traditionnelles ».

Cette détermination les amène aujourd'hui à vendanger principalement à la main avec des rendements mesurés de 50 à 60

hl/ha et à vinifier sans levurage ni chaptalisation.

L'encépagement du domaine est diversifié, ce qui lui ouvre le marché des particuliers pour les 2/3 de la production : Les 11 ha de vignes se répartissent entre chardonnay (7,7 ha), pinot noir (1,65 ha, planté en 2000), aligoté (1,35 ha) et gamay.

Nous avons dégusté 6 cuvées : à part le bourgogne pinot noir 2005 dont la jeunesse des vignes (5 ans) ne permet pas encore une expression convaincante, il est frappant de voir à quel point l'ensemble est cohérent, avec une prédominance du naturel d'expression et du plaisir de boire.

Ainsi le crémant « nature » – le domaine est un des rares à produire lui-même son crémant, et cette maîtrise lui permet de proposer un effervescent non dosé – offre une bouche vineuse, tendue sans être étriquée, avec une touche noble d'oxydation gourmande mêlée aux fines notes d'agrumes.

Le mâcon rouge 2005 issu de gamay possède un beau jus sain et rafraîchissant avec des notes de caramel, violette et grenadine. Le vin, plein et coulant à la fois, s'enrichit de

notes de réglisse à l'aération.

Le chardonnay du mâcon-loché 2004 a le caractère rond d'un sol plus profond. Un filet salin et une finale vive réveillent cette matière suave avec ses notes de zeste confit.

Le mâcon-vinzelles « Les Morandes » 2004 doit à son terroir calcaire un dessin plus tendu, une matière plus nerveuse, avec de fines notes aromatiques (pamplemousse rose, bâton de réglisse) et une sensation presque tannique.

Le pouilly-loché 2004 est plus complexe : angélique, miel, citron, notes résineuses. La bouche, équilibrée, possède du gras et une belle énergie.

On se prend à regretter que cette attention portée à chaque cuvée ne puisse servir certains des grands terroirs voisins, plus réputés, mais on se régale, à prix très raisonnables (entre 5 à 11 €), de ces vins sains, gourmands et digestes. Et on se réjouit de rencontrer des vignerons qui, malgré le poids des réalités économiques, gardent le cap d'une certaine idée de leur métier. *LeRouge&leBlanc* voulait saluer cette exigence.

F. S.

