

Céline et Laurent  
TRIPOZ

n° 11 - Automne 2003

## DERNIERES NOUVELLES...

*Vous êtes nombreux à nous avoir appelés pour connaître nos nouveaux tarifs et nous exprimer votre inquiétude de n'avoir pas reçu notre petit bulletin traditionnel. Soyez rassurés : il était en préparation. Nous avons seulement fait passer vos commandes en priorité : elles sont de plus en plus nombreuses, tout particulièrement en ce début de saison. Sous une forme ou sous une autre, vos sollicitations sont pour nous autant de sujets de réjouissance et de raisons d'avancer sur notre chemin. En voici quelques pierres.*

# DU JAMAIS BU !

A l'heure où est rédigé ce papier, nous devrions être en pleine vendanges. Or, elles sont terminées depuis le 26 août !! Elles nous ont quel que peu bousculés.

Les conditions climatiques extrêmes et incroyables que nous vivions depuis le mois de mars auraient dû en toute logique nous alerter.

Mais personne, ni les fournisseurs de matériels et produits de vinification, ni les laboratoires d'analyses, ni les organismes professionnels et leurs vignes de référence, ni les viticulteurs eux-mêmes, y compris les plus expérimentés, n'avaient prévu des vendanges aussi précoces. En fait, début août, tout ce beau monde est en vacances. C'est à peu près la seule période vraiment calme dans l'année. Il y eut donc un mini-affolement général, surtout relayé par la presse, aux alentours du 14 août.

Nous faisons partie du lot, et avons débuté la récolte par nos tout-jeunes Pinot le 16 août. Nous prenions dans le même temps la décision exceptionnelle de ne pas récolter de raisins pour le Crémant de Bourgogne. Les conditions étaient

exactement opposées à celles requises. Un bon Crémant se fait avec des raisins tout juste mûrs, conservant une bonne acidité. Or, de toutes les analyses et dégustations de raisins, il ressortait une pénurie



d'acidité. Nous avons jugé inutile de faire du Crémant "contre-nature" !

Donc, après les Pinot, nous avons enchaîné, jour après jour, n'en croyant pas nos yeux et déboussolés par notre horloge interne. A plusieurs reprises durant cette semaine, nous avons dû nous pincer pour vérifier que nous ne rêvions

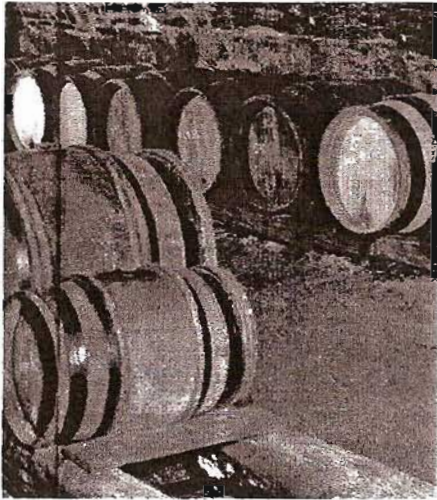
pas. Nous étions au plein cœur de l'été et la vendange, si belle, si saine, si mûre arrivait devant le pressoir. Pas une grume de "pourri", mieux : les grappes marrons, qui pouvaient en donner l'apparence étaient à déguster au contraire avec délice : la peau sentait le raisin sec de la meilleure origine. Fabuleux ! De là à faire du vin... C'est une autre histoire, à lire au verso.

### EFFETS DE LA BIODYNAMIE EN CET ETE CANICULAIRE ?

(hypothèse de travail)

Rappelons d'abord que l'arrosage est strictement interdit dans des vignes en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Chaque viticulteur en était donc réduit à constater les dégâts.

Nous avons pu observer que nos vignes étaient moins stressées que leurs conventionnelles voisines : feuillage moins abondant (du fait de l'absence de fertilisant) mais plus vert, pousse continue des feuilles, pas de flétrissures de grappes (sauf sur les plus jeunes vignes). Or, en ouvrant le sol en plein juillet nous trouvions encore de la fraîcheur en profondeur. L'eau semblait très bien gérée par notre sol revivifié par la biodynamie. Nous supposons que l'un est la conséquence de l'autre, les vieilles vignes sachant mieux le mettre à profit, prérogative de l'âge oblige !



## FÛTS EN CAVE

Nos voisins, récents propriétaires d'un petit "château" à Loché dont les dépendances couvrent une superbe cave voutée de 250 m<sup>2</sup>, nous ont aimablement proposé, contre son nettoyage et son entretien, de l'utiliser pour stocker notre vin.

La dernière récolte à avoir séjourné dans cette cave est celle de 1958 ! Depuis elle est restée presque totalement inoccupée.

Nous avons commencé par aménager l'accès en nous attachant à conserver le style et la nature du bâtiment. Puis, l'intérieur a été rendu digne de recevoir des lignées de tonneaux. Aujourd'hui, nos Mâcon Les Chênes, Pouilly Loché, Mâcon Rouge et futur Bourgogne Rouge de cet étrange millésime 2003 s'y élèvent gracieusement dans leurs fûts de chêne.

Nos Pinots (Bourgogne Rouge) pourront ainsi bénéficier d'un élevage plus long et l'ensemble de la gamme sera sensiblement améliorée par ces conditions d'élevage idéales.

# La Revue des Millésimes

2001, n'en parlons que très peu : il nous reste seulement quelques bouteilles de Mâcon Les Chênes. Il arrive à maturité et c'est un vin qui vieillira sur une période assez brève maintenant. Faites-vous plaisir et dégustez-le sans remords.

Le millésime 2002, quant à lui, se confirme comme une très belle année chez nous. De grands vins, encore jeunes à ce jour mais déjà si pleins ! Depuis le Bourgogne Aligoté jusqu'au Pouilly Loché, ce

sont finesse, complexité et harmonie.

Détaillons :

**Bourgogne Aligoté** : nez vif, parfums d'agrumes, fraîcheur de fruits exotiques.

**Mâcon rouge** : du grillé, ou fumé au nez rappelant l'élevage en fût. En bouche, fruits rouges et fruits secs. Vivacité en fin présageant une bonne garde (5 à 8 ans)

**Mâcon Loché** : nez très pur, sur des arômes d'abricots frais, de marmelade. Bouche équilibrée et plaisante avec de

la noisette.

**Mâcon Les Chênes** : Boisé assez présent, nez un peu poivré, notes de noix de muscade. Des arômes plus "explosifs" en bouche, plus gras. Belle longueur sur le marron glacé, la châtaigne.

**Pouilly Loché** : faut-il vous mettre l'eau à la bouche ? Il est déjà épuisé.

**Un conseil : réservez !** tous les stocks sont très bas.

## ET LES CREMANTS ?

Certains d'entre vous les boudent encore. Le Brut a pourtant été confirmé dans les plus grands par sa médaille d'argent au Concours des Crémants de France, ce printemps. C'est vrai aussi qu'il est, pour certains, l'élément de référence de la maison Tripoz. On dit - paraît-il - boire "du Tripoz" lorsqu'on ouvre une bouteille de Crémant !

Notre insolite Crémant "Nature" vous séduit par contre de plus en plus. Son originalité plaît. Il n'est pas ce pétillant facile que l'on consomme sans y penser lors d'une

fête solennelle. Non. Vous le dégustez entre amis, autour d'une table où l'on discute ferme. Il donne l'occasion d'en savoir plus, de poser des questions ; il est là pour qu'on affirme ses choix, sa personnalité. L'échange et la convivialité sont autour de lui.



**Sa nouvelle tenue, cousue main, sera enfin prête ! Vous la découvrirez lors de vos prochaines commandes.**

**Bienvenue à vos commentaires !**

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 : celine\_laurent.tripoz@libertysurf.fr

# 2003 ?

Avouons-le, nous avons eu très peur. Quantité maigrichonne et conditions-constitution inconnues jusque là. Où allions-nous ?

En fait, ce 2003 est un précoce mais pas forcément le capricieux auquel on a bien voulu nous faire croire. Dans nos chais en tout cas, les vinifications ont été sans histoire, précoces elles aussi.

Volcaniques, un peu, lorsque nous fûmes surpris par l'éruption surabondante de mousse en début de fermentation. La surprise passée, rien de grave.

Nous avons aujourd'hui des vins très fruités, charnus, mais encore en évolution. Ce sont les rouges qui promettent le plus.

Une année dont il faudra goûter les exceptionnels délices vite, sans attendre.

Sans doute AVANT LE 2002 !!



A bon entendre...