



Céline et Laurent

n° 12 – Printemps 2004

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...

Pour une fois que la nature, avec cet hiver qui n'en fini pas de finir, est propice à un printemps calme, nous laissant le temps de parachever nos travaux, c'est une donnée bien moins poétique qui nous bouscule : l'informatique. Pardon à ceux qui ne liront ce papier que tardivement à cause d'une mise à jour nécessaire et perturbée.

*Rassurez-vous, cela n'entame en rien notre enthousiasme à poursuivre notre œuvre :
Du nouveau, toujours du nouveau !*

MISES EN JEU

Ces mois d'hiver qui virent s'élever peu à peu le nouveau millésime, le si attendu 2003, firent aussi germer une nouvelle idée dans nos têtes de viticulteurs.

Dès son installation, Laurent a souhaité aborder son métier le plus largement possible. C'est ainsi que nous sommes des rares viticulteurs à réaliser l'ensemble du processus vigne et vin, depuis le greffage qui permet de fabriquer des bébés vigne jusqu'à la vente en directe qui nous met en relation avec vous, consommateur et critique avisé. Dans ce même esprit, avons-nous souhaité que l'élaboration longue et complexe de nos Créments se réalise dans nos murs.

LE CHOIX DE LA DATE.

Il restait un élément pour lequel nous dépendions d'un prestataire extérieur : la mise en bouteille. Elle nous est apparue de plus en plus importante et délicate. En même temps, les prestataires devenaient de moins en moins disponibles. Nous avons vérifié aussi l'impact du choix de la date d'embouteillage sur les qualités gustatives du vin en bouteille et sa conservation dans le temps. Cherchant à

peaufiner notre vin, pour offrir toujours un plus grand plaisir aux palais et aux papilles, il est devenu nécessaire à nos yeux de mieux maîtriser cette phase du processus.



Adonis de printemps

Dessin de W. Roggenkamp, illustrant L'Homme et les Plantes médicinales de Wilhem Pelikan.

Nous avons donc investi dans un groupe d'embouteillage. Ne cachons pas que la préparation de la première mise en bouteille « maison », à savoir le Bourgogne Aligoté 2003, était un peu tendue. La mobilisation des amis et de la famille était forte. Du plus petit au plus grand, on voulait être là...

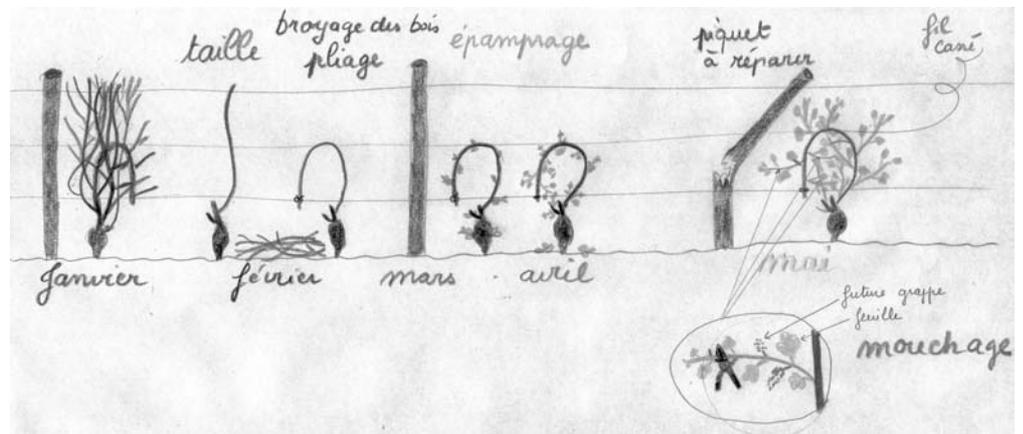
DENOUEMENT ?

L'inquiétude qui a soutendue la mise en place et le passage des premières bouteilles dans la tireuse puis la boucheuse s'est vite évanouie. Tout se déroula en fait dans l'allégresse. Nous retrouvions cette ambiance joyeuse et travailleuse, semblable à celle qui baigne les vendanges, avec le même sentiment de participer à une étape essentielle, à l'aboutissement et la mise à jour d'un travail long et souterrain. Cela se confirma lors de la deuxième mise en bouteille. Nous nous sommes rendus compte que nous nous étions réapproprié des gestes essentiels du vigneron. C'est bien notre rythme que nous imprimions à nos bouteilles, à notre vin, et non pas la cadence de notre prestataire, guidé par la rentabilité.

A l'issue, se saisissant d'un tire bouchon pour ouvrir la première bouteille, nous versions dans nos verres beaucoup plus que du vin : un doré brillant, un parfum de fleur, des arômes envoûtants, toute notre fierté de pouvoir dire, comme Floris notre petit dernier : « moi, fait ! », c'est encore plus notre vin. Il faut dire que le millésime 2003 s'y prête particulièrement...

A suivre.

LES TRAVAUX DE LA SAISON



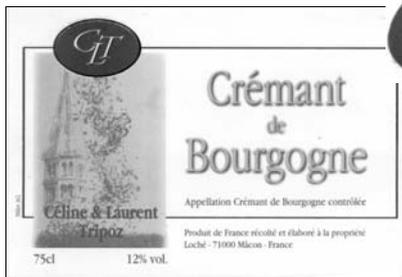
S'il n'est très explicite, nous espérons que ce dessin vous aidera à visualiser ce que sont nos travaux entre janvier et mai.

Ayant attendu que la vigne perde ses feuilles, nous procédons à cette activité qui est la plus connue : la taille. Elle s'étale en fait de décembre à mars.

Viennent ensuite le broyage des bois, la réparation du palissage (piquets, fil cassés) pour préparer le pliage. Ce dernier doit être fini avant la sortie des premiers bourgeons soit début avril au plus tard.

Puis nous passons aux travaux dits « en vert » car nous ne travaillons plus sur le bois mais sur les feuilles de la vigne qui va se mettre à pousser à très vive allure—en cette fin d'avril, nous entrons tout juste dans cette phase de croissance très rapide—et le rythme de nos activités s'accélère. Bien sûr, en même temps il faut s'occuper du sol et du désherbage—sans intervention chimique ! Ces travaux en vert commencent avec l'épamprage qui consiste à enlever les jeunes pousses qui sortent du vieux cep jusqu'à environ 25 cm du sol. Ces branches, on les appelle à juste titre des « gourmands ». Nous avons une dizaine de jours pour effectuer ce travail dans de bonnes conditions. Ce qui, sur 11 ha, constitue une gageure.

Puis, cette période printanière se fini par le mouillage, terme spécifiquement mâconnais. Il s'agit de repérer les branches porteuses de fruits et de les couper après la dernière future grappe (inflorescence). Nous cherchons par là à concentrer les efforts de la plante sur les grappes et non sur la tige (c'est une liane) ou le feuillage. Là aussi, le temps est compté : pour faire le même nombre de pieds de vigne, il faut chaque jour un peu plus de temps. Eh oui ! Plus le feuillage est dense, plus il faut chercher.



NATURE

La Revue des Millésimes

NATUR...ELLEMENT !
Nous en sommes à nous demander si le Crémant de Bourgogne Brut va continuer à exister sous la bannière Tripoz ? Nous constatons en effet une très nette évolution dans la dégustation en faveur de notre Crémant "Nature".

Vous avez ci-dessus la nouvelle étiquette. Elle est très « pro » et surtout, pour nous, très belle. Il fallait tout ça pour notre beau Crémant.

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

LE 2002 :

Vous le connaissez sans doute déjà. Le temps confirme l'excellent millésime que l'on soupçonnait dès ses débuts. A l'heure où s'écrivent ces lignes, nous décernons un satisfécit pour le MACON LOCHE. Très pur, très dense, il s'exprime pleinement, ouvertement, dans les fleurs et dans les fruits. Il a certes encore à se révéler, mais il est sans conteste en grande forme.

Il faut un peu plus de confiance et de patience pour bénéficier de tous les trésors du MACON «Les Chênes». Cette cuvée nous fait le coup de la fermeture de printemps chaque année ! Ce n'est que pour mieux s'épanouir ensuite.

Le MACON ROUGE, un peu « dur » au départ a trouvé aujourd'hui un équilibre qui le place entre un vin léger et frais et un vin tannique, puissant. Il est gouleyant, il a son caractère. Il s'accorde très bien avec la cuisine familiale : simple mais goûteuse !

LE 2003 :

Ah, le 2003 !... Alors ? alors ?

C'est un tendre, il n'y a pas de doute. Pourtant, nous avons un BOURGOGNE ALIGOTE qui a su préserver la vivacité du cépage. Il est plein de fruit sans exubérance.

Ce qui sera le MACON LOCHE à partir de juin, est étonnant de volume et de finesse. Nous avons hâte de vous le proposer.

LES NOUVEAUTES :

Il vous faudra encore quelques mois pour les découvrir. Ce que nous en entrevoyons aujourd'hui laisse à penser que vous ne serez pas déçus :

* MACON «Les Morandes» : un charonnay plein de charme que notre démarche bio-dynamique est en train d'exalter. Peut-être le joyau du domaine en puissance ?

* BOURGOGNE Pinot Noir : notre dernière plantation. Ce millésime exceptionnel complique notre appréciation. Que donnera cette vigne demain ? En attendant, du plaisir plein la bouche. Fruité, souple et puissant.

