



DERNIERES NOUVELLES...

La question revient souvent : qui rédige ce bulletin ? C'est Céline, s'inspirant largement des paroles et idées de Laurent. J'en profite donc pour dire « je » un court instant et me tartiner d'excuses pour le retard de ce bulletin-ci. De fait, sincèrement, il m'est impossible de le rédiger sans avoir vécu les moments clefs du cycle annuel de la vigne, à savoir les vendanges et la fin des travaux d'hiver. Ce sont des périodes de « redémarrage » où un petit bilan se fait et nourrit les projets à venir. Et nous aimons les partager avec vous.

FAUT-IL LE VOIR POUR LE BOIRE ?

C'est devenu un lieu commun de dire que la société moderne privilégie la **vue** au détriment des autres sens. Nous constatons tous les jours que l'aspect visuel est utilisé en nous faisant croire qu'il est le **garant du contenu**. Du pot de yaourt savamment coloré aux brillantes pommes granny, du « vu à la TV » à la cravate de l'homme politique en campagne, l'essentiel du message doit se lire d'un seul coup d'œil. Puis, la question ne doit plus se poser.

Si nous nous en étions arrêtés là, nous n'aurions pas mis longtemps à faire les vendanges, dédaignant nos vilaines grappes abîmées par ce coquin de champignon (l'oïdium) qui nous a tenu compagnie une grande partie de l'été. Dédain d'ailleurs encouragé par différents techniciens viti-vinicoles.

Grand bien nous prit de ne pas nous fier aux apparences. L'histoire se déroula ainsi : pris de panique devant la progression de l'oïdium et les ravages (voile blanc opaque, arrêt de la croissance) sur les baies de raisin, nous avons multiplié les essais de traitements sans jamais verser toutefois dans la chimie de synthèse. La seule molécule active reconnue et autorisée en Agriculture Biologique ou Biodynamique, c'est le soufre. Or il n'a pas été suffisant. Le plus efficace finalement fut ce que l'on pourrait appeler un remède de grand-mère : de **l'eau salée**. Il ne nous a pas permis de crier victoire et il a fallu attendre le stade d'évolution de la grappe de raisin où le champignon ne pouvait plus agir pour dire « ouf ! ». Nous n'avons pourtant pas relâché notre attention. Elle s'est portée sur l'évolution de la maturité de nos raisins. La

vigne, manifestement éprouvée par ce remue-ménage, montrait pourtant des signes de vitalité : nouvelles feuilles, grossissement des baies saines... A la veille des vendanges, vu de l'extérieur, le bilan était **catastrophique** : une grosse partie des raisins gardait des traces de la virulence de l'oïdium (grappes petites et grises), le feuillage de la vigne semblait exsangue, terrassé à son tour par un autre champignon redouté des vigneron : le mildiou.



Puis nous avons examiné ces raisins si vilains, nous avons mesuré leur taux de sucre - wahou ! - et, pour confirmer, nous avons osé les goûter - humm... Sans dire que nous les aurions croqués à pleines dents, nous avons été surpris par la qualité de leur goût.

Alors, nous les avons ramassés, nous les avons pressurés tels quels, extrayant de véritables **concentrés** de sucres et d'arômes. Nous avons simplement pris un soin particulier à séparer rapidement les

matières les plus lourdes et grossières qui se déposent au fond de la cuve dès les premières heures de repos. C'est ici que se trouvaient les résidus du champignon qui auraient donné très vite des goûts infects - nous avons pu le vérifier en gardant quelques jours ces matières mises de côté (les bourbes) : elles diffusaient des relents presque insoutenables.

Aujourd'hui, sortis du contexte où nous étions dans la crainte de perdre la totalité de la récolte, compte tenu des caractéristiques générales du millésime (très grosse récolte plutôt diluée), nous nous estimons **heureux** que ce « maudit » champignon ait limité la production, et que nos traitements respectueux de la plante aient permis à la vigne, contre toute attente, de continuer la maturation des raisins.

Certes, nous avons perdu une partie de la récolte. L'ensoleillement médiocre de cet été n'aurait de toute façon pas permis qu'une grosse récolte arrive à une maturité honorable.

Une leçon d'**humilité** et de **confiance**.

LES YEUX BANDÉS

Si vous n'avez jamais fait cette expérience, nous vous invitons à la tenter : la prochaine fois que vous dégustez des vins avec vos amis, bandez-vous les yeux. Vous serez surpris par les **sensations nouvelles** que vous allez découvrir, même sur un vin que vous croyez bien connaître. Ou comment faire l'expérience de l'impact de la vue sur les autres sens, en l'occurrence, celui du goût. Sensations et rire garantis !

LES ETAPES DE LA VINIFICATION



Au fil du temps, de nos rencontres avec vous, de nos conversations sur les salons, au caveau de dégustation, il nous est apparu utile de vous parler de ce moment magique où la vigne se transforme en dives bouteilles, où nous passons de la terre à la cave, du feuillage aux bouchons de liège. Ce moment est un cycle d'un an.

Dans l'ère technologique où nous vivons, notre règle de base est d'améliorer l'amont, d'anticiper, pour intervenir sur les **raisins**, le **jus** ou le **vin** le *moins possible*. Chaque trituration visant l'amélioration leur enlève *aussi* des qualités.

Partant, le cycle commence par la **cueillette**. Qu'elle se fasse à la machine ou à la main, elle est *soigneuse* (n'ouvrons pas ici le débat pour ou contre la machine à vendanger, nous en reparlerons dans un prochain bulletin si vous le souhaitez). Soigneuse, la cueillette, mais quand ? Le ban des vendanges est une date, aujourd'hui fixée par l'Administration, à partir de laquelle on nous autorise à récolter. Il nous revient bien-sûr de déterminer la *date juste* pour chaque parcelle et si nécessaire de déroger, en le justifiant, au ban précité. L'œil, le goût (surtout !), les analyses en laboratoire et, en définitive, le temps du jour nous aide dans cette importante décision. Pensez ! Une grande partie de la qualité du vin futur se tient là. Et le choix est d'autant plus simple que le travail a été soigneusement mené en amont, sur la vigne.

Les grappes recueillies sont acheminées au chai. Les blancs sont



pressurés immédiatement (le plus vite possible après la récolte) et les rouges sont mis en cuves tels quels (là encore, si la vendange est saine. Dans le cas contraire, le *tri* s'impose, comme cette année avec l'oïdium.

A partir de là, les blancs et les rouges suivent une évolution très différente. Les jus blancs reposent en cuve 12 ou 24 heures puis sont « débourbés », débarrassés des parties grossières, qui, plus lourdes, se sont déposées au fond. En fait, on soutire le jus clair que l'on met en cuve ou en fût où il fera ses fermentations et, sauf problème, son élevage. Bref, il n'en bougera plus. Les bourbes restantes sont stockées à part et seront livrées en distillerie.

Les rouges, eux, commencent leurs fermentations dans la cuve où ils ont été tout de suite stockés : c'est la *cuvaison*. Les baies de raisin éclatent et le jus s'écoule seul et se mêle à l'ensemble. Très clair au départ, il va peu à peu prendre de la couleur grâce à la peau rouge du raisin. De la couleur mais aussi des tanins et toutes les subtilités des arômes de ces matières, d'où l'importance du tri et, avant, de la bonne maturité de la vigne et des raisins).

En rouge comme en blanc, la première fermentation est la plus importante (la plus connue), c'est celle qui transforme les sucres en alcool. C'est le chaudron de la sorcière ou la marmite du druide : la température monte, du gaz carbonique s'échappe et durant ces quelques jours de *fièvre* s'élaborent et se rassemblent les principales qualités du vin futur. Nous, nous regardons faire. Nous nous sommes contentés de tout mettre en

œuvre (vie saine de la plante, hygiène des ustensiles, tri des fruits, bonne humeur) pour que cette alchimie se passe au mieux, pour un vin plein de ces richesses et qui trouvera son équilibre tout seul. L'expérience nous a appris à laisser de côté notre besoin de tout connaître et tout maîtriser. Contrairement aux apparences, cela demande une rigueur de tous les instants.

Ce n'est pas fini ! Les raisins rouges sont encore en cuve. A un certain stade de la fermentation alcoolique (c'est son nom !), on procède au *décuvage*. Le jus est tiré dans une cuve et les matières, encore très juteuses, vont être pressurées : ce qui s'écoulera du pressoir sera assemblé avec le premier jus tiré et mis en tonneaux. La fermentation va pouvoir continuer et se terminer dans les mêmes conditions que les vins blancs.

Au cours de « l'élevage », période longue et calme pour le vin mais qui nous demande une grande vigilance (analyses et dégustations régulières), se déroulent les deuxièmes fermentations dites « malolactiques ». C'est une affaire d'acides. L'effet sera une désacidification naturelle du vin.

Nous bouclons le cycle par une nouvelle grande décision : la mise en bouteille. Nous récoltons alors le fruit de toutes nos attentions. L'opération sera d'autant plus facile et dépourvue d'adjonctions que cette règle de non-intervention, nous aurons réussi à la respecter.

...Et le vin d'autant meilleur, à tout point de vue !

La Revue des Millésimes

Plus simple que jamais, la revue ne parlera que du millésime... 2003.

C'est le seul disponible, et encore ! Ne parlons plus du **POUILLY LOCHE** : ceux qui n'ont pas réservé ne se partageront que les miettes. Victime de la sécheresse autant que de son succès, le **MACON ROUGE** est en état de reliquat également.

Ne vous désespérez pas, nous avons de quoi remplacer, et du meilleur !!

Les nouveautés de la saison que sont le Mâcon-Vinzelles « **LES MORANDES** » et le Bourgogne Rouge « **CHANT DE LA TOUR** » ont déjà rencontré un franc succès.

Après quelques mois en bouteille, ces vins affirment leurs très grandes qualités de finesse, de complexité, aux contours très nets. L'abord est facile (l'année 2003 nous aide en cela), et la dégustation profonde,

ample. Les palais les plus délicats en seront comblés.

Rappelons : un terroir digne d'un Pouilly pour le « **MORANDES** » et une vinification sans fût de chêne. Vin plutôt minéral, très pur.

Le « **CHANT DE LA TOUR** » issu de Pinot Noir fait chanter ce nouveau terroir planté de nos mains. Des arômes fins plein la bouche.

BOURGOGNE ALIGOTE, **MACON LOCHE**, et cuvée **LES CHENES**, nos classiques, n'ont pas à rougir : ce millésime leur va à ravir. Tendre, fruité, frais et nets. Ce sont des gourmandises.

Le **CREMANT** du jour a plus de bouteille : bulles fraîches et douceurs fruitées pour les fêtes !

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

Ou, nouveau et plus court :

cltripoz@free.fr