Céline et Laurent
TRIPOZ

n° 14 – Printemps 2005

DERNIERES NOUVELLES...

« Un jour viendra où le laboureur pourra aussi être un artiste .» C'est George Sand, dans La Mare au Diable, qui nous fait cette promesse, chagrinée que le paysan éreinté par son travail et sa misère ne puisse voir ni profiter des beautés qui l'entourent.
La bio-dynamie nous encourage sans doute dans cette voie-là, nous invitant à sentir, ressentir, trouver à travers nos sens en éveil les informations dont nous avons besoin pour cultiver. Par chance, le vin, plus qu'une autre denrée, s'y prête culturellement.
Garder un espace-temps entre nous et notre travail est nécessaire pour que ce ressenti soit juste et efficace. Nous avons conscience que ce bulletin y contribue.

Si votre courage Se rapporte à votre désherbage...

Nous avons été tirés de nos réflexions hivernales par d'ardents **rayons de soleil**. Ils éclairaient la campagne préfigurant les couleurs du printemps proche et nous incitant à sortir de nos coquilles. Voilà que nous avons envie de sortir nous promener, de rencontrer nos semblables pour quelques moments simples, plaisants, légers et vivifiants. Du genre : une table de jardin, quelques verres posés, **pétillants** d'un fameux Crémant de Bourgogne, par exemple, dans un jardin lumineux. Les rayons du soleil mêlent un peu de douceur à la fraîcheur qu'exhale encore le sol humide et délie les langues et les esprits des amis passant là, juste dire bonjour !

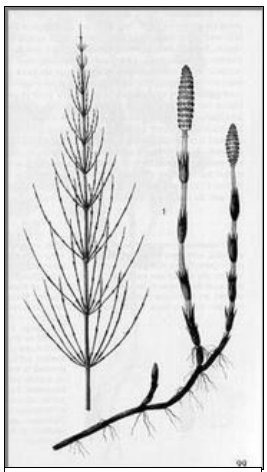
« Alors, qu'en dit la vigne de cet hiver qui n'en finissait pas ? , s'enquièrent–ils, et que faites-vous en ce moment dans les vignes ? »

Les gelées et la neige présentes jusqu'au début de mars n'ont pas été néfastes. Elles ont retardé une végétation qui, sans cela, aurait risqué d'être précoce et de se faire griller aux gelées de printemps. De ce côté, pas encore de soucis.

Chacun sait par contre qu'avec les premières chaleurs, le sol se couvre de **verdure**. De ce que certains appellent les « mauvaises herbes », d'autres, plus savants, les « adventices » et les plus tolérants des « **plantes accompagnatrices** » tant il est vrai que n'importe quelle « herbe » ne pousse pas n'importe où, que chacune a son rôle.

VOUS AVEZ DIT DÉSHERBAGE ?…

L'herbe a toujours été l'ennemie du vigneron par la **concurrence** qu'elle fait à la vigne et la gêne qu'elle occasionne dans les différents travaux (vendanges par exemple). Autrefois, la charrue tirée par un cheval complétée d'une pioche et d'une bonne dose d'huile de coude—et de souffrance—, permettait, difficilement, d'en venir à bout. Puis sont arrivés les « désherbants » ou herbicides chimiques. Ce fut miracle et sauva beaucoup de nos anciens de la misère. Jusqu'à un usage systématique et exagéré : il paraît encore naturel aujourd'hui de longer une vigne totalement « imb'herbe »…, où d'improbables pieds de vigne sortent de nulle part !



Prêle (equisetum arvense)

Pourtant, il s'agit d'un appauvrissement général qui est contraire à la notion de **terroir**.

Il est, pour nous, impensable de revenir au cheval et à la pioche. Alors nous essayons d'adapter un travail du sol mécanique à la nécessaire gestion de l'herbe.

Gestion, car il ne s'agit plus de l'éliminer totalement : elle a son utilité. Les racines, en mourrant, nourrissent les vers et autres micro-organismes du sol. Ceux-ci fabriquent de l'humus, nourriture des plantes donc de la vigne ; ils creusent et aèrent le sol, améliorent sa structure, ce qui limite l'érosion et augmente la porosité à l'eau. Que de bienfaits !

LEÇONS DE VIE

En plus, nous avons constaté qu'en favorisant un tapis herbeux diversifié, une **régulation** se faisait spontanément. Lorsque nous utilisions encore des herbicides, nous étions par endroit envahis par l'une d'elle, la prêle par exemple (ci-contre), plante très résistante par son aspect presque minéral. Nous ne savions plus comment nous en débarrasser. Au même endroit, ayant laissé s'installer une grande variété d'herbes, la prêle a repris une place discrète, apportant au contraire ses bienfaits particuliers au sol. Toute la difficulté consiste donc à ne pas « tout casser » tout en limitant la concurrence.

Apprendre à vivre avec la **diversité** de cette façon permet de l'appréhender concrètement dans sa vie sociale. Comme comprendre qu'il ne sert à rien de « lutter contre » ■

30 printemps c'est le Crémant !

L'appellation Crémant de Bourgogne a vu paraître son décret en 1975. Nous fêtons donc cette année son 30ème anniversaire. C'est, pour nous producteurs, l'occasion de créer un événement que nous voudrions annuel, un lieu de rencontre qui vous permette de découvrir, re-découvrir, vous familiariser ou apprécier au mieux ce vin original plein de mystère et de surprise.

C'est Nuits-Saint-Georges en Côte d'Or qui vous accueillera cette année en sa « Maison » soigneusement parée aux couleurs du Crémant et de l'ensemble des producteurs bourguignons.

Nous vous invitons bien-sûr personnellement à nous y retrouver et faire quelques apprentissages surprenant dans la dégustation du Crémant de Bourgogne.

Parallèlement, nous accompagnons ce 30ème anniversaire par un cadeau maison :

Entre le 18 avril et le 16 mai cette année, nous offrons **une bouteille de Crémant de Bourgogne Nature GRATUITE** lors de votre visite à notre caveau à partir de 12 bouteilles achetées, quelle que soit l'appellation.

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 : ltripoz@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.

Brèves...

DES CONCOURS ET DES MEDAILLES

Notre vin serait-il moins bon que nous ne vous annonçons plus de récompense mirifique ? Médaille d'or par ci, d'argent par là… Nous participions en effet aux deux principaux concours nationaux en matière de vin : celui de Mâcon—comme il se doit—et celui de Paris. L'aspect administratif ayant, comme dans d'autres domaines, pris le dessus, la collecte d'échantillons tombait dans l'absurde. Il nous fallait presque savoir avant la récolte quel vin nous allions présenter. C'est réduire l'élevage d'un vin à une mécanique prévisible et simpliste. Ainsi donc, nous avons décidé de ne plus participer, sauf à un seul : le concours national des Crémants. De par son originalité, il garde une taille « humaine » qui permet un véritable travail pour les jurés. La particularité de l'élaboration élimine les problèmes d'échantillonnage. Si nous n'avons pu concourir en 2004 pour des raisons de conformité d'étiquette, nous avions obtenu une médaille d'argent en 2003 et nous présenterons des échantillons en 2005, avec bon espoir !

TENTATIVE DE RECUPERATION…

...de bouchons. Il y a longtemps que nous déplorons le gaspillage de liège dû à l'utilisation des bouchons. Le liège est une matière noble et le jeter chaque fois que nous débouchons une bouteille est insensé. Des premiers essais de recyclage avaient échoués.

Aujourd'hui, une association (ALIECOR, opértation Tire-Bouchon) relayée par un réseau de petites associations locales rassemble et recycle les bouchons usagés au profit d'œuvres humanitaires. Alors, ne jetez plus vos bouchons (liège uniquement !) et ramenez-les nous, nous les collecterons pour AMI 71 qui fait partie du réseau.

ATTENTION TRAVAUX !

Notre caveau de dégustation sera en travaux une partie de l'été. Cela pourra occasionner un peu de gêne lors de votre passage mais ne vous empêchera pas de goûter nos vins et que nous partagions un moment de découverte et de plaisir.

La revue des millesimes

C'est encore majoritairement le **2003** qui est disponible. Ce millésime aura fait couler beaucoup d'encre compte tenu de l'exceptionnel été (canicule) qui l'a fait naître. Nous nous posions de nombreuses questions, parfois inquiètes. A la mise en bouteille, heureuse surprise : les vins sont bons. Fins, fruités, tendres, un beau volume aromatique, étonnamment harmonieux.

Aujourd'hui, nouvelle étape et bonne nouvelle : les vins se tiennent très bien et n'évoluent pas aussi vite qu'on le craignait. Le Bourgogne Rouge « **Chant de la Tour** », le Macon Loché « **Les Chênes** » et le Macon Vinzelles « **les Morandes** », nos cuvées les plus « de garde » ont encore de beaux jours devant elles. Le **Macon Loché**, très fidèle à lui même, n'a pas son pareil pour plaire.

Le **Macon Rouge** est épuisé dans le millésime 2003. Nous pensions rapidement mettre le 2004 en bouteille : c'était oublier que le vin ne se réduit pas à une marchandise. Nous sommes certains que vous comprendrez notre respect de son rythme propre et patienterez encore quelques jours…

Quant au **Bourgogne Aligoté**, le 2004 fut mis en bouteille le 1er avril et bien qu'il s'accordera sûrement avec, ce n'est pas un poisson ! ■