

DERNIERES NOUVELLES...

Allons bon... nous voilà déjà fin octobre ! La récolte est en cave, elle fermente, elle travaille, elle se prépare à devenir des vins. Et quels vins !? Cette année est une année d'exception. Non pas sur la forme, le déroulement, ni même sur le résultat. C'est la première récolte qui pourra prétendre être issue de raisins en agriculture biologique. Revenons donc un peu sur ce que cela signifie.

Tout nouveau Tout Bio

C'est « Prélude en sol majeur », titre de notre bulletin d'automne 2001, qui a marqué notre entrée dans le monde de la « bio ». Il est vrai pourtant que, parlant ici régulièrement de bio-dynamie, nous n'y avons pas expliqué simplement la conversion qui s'opérait et qui nous amène aujourd'hui à porter le label « AB ».

DU CONVENTIONNEL AU BIO

AB signifie Agriculture Biologique et ce logo est propriété de l'État. Pour l'utiliser, il faut répondre à un cahier des charges précis qui proscrit notamment l'utilisation de produits chimiques de synthèse que ce soit en entretien du sol (désherbant) ou en protection phytosanitaire des plantes. Ce n'est pas tout, il faut aussi observer une période dite de **conversion** pendant laquelle le cahier des charges est respecté sans que le produit commercialisé ne puisse porter le logo AB. L'agriculture non-biologique peut être soit conventionnelle soit raisonnée (nous ne nous attarderons pas ici sur la différence entre les deux).

La période de conversion est, pour nous viticulteurs, de 3 récoltes. Bien entendu, cette démarche, pour être validée, est contrôlée par des « organismes certificateurs », le plus courant étant Ecocert (mais il en existe d'autres). Contrôle annuel au minimum.

Depuis le début des années 90, c'est à dire, pour nous, depuis toujours, nos réflexions en terme de pratiques culturelles nous portaient vers les méthodes plutôt naturelles, évitant les

produits trop polluants ou toxiques. Plusieurs contacts, échanges, plusieurs essais plus tard, le bilan était peu satisfaisant et l'impasse proche. Nous constatons d'une part des dérives de plus en plus graves dues à l'emploi de produits issus de la pétrochimie et d'autre part que les alternatives proposées et essayées n'étaient pas concluantes. Que faire ?



Scène de vendanges sept 2006 photo G. Bodin

LA BIODYNAMIE...

Une rencontre se produit.

Entre la bio-dynamie et nous, depuis fort longtemps – avant même nos engagements professionnels – s'est opéré un rapprochement réciproque. On ne saurait d'ailleurs dire lequel des deux a parcouru le plus de chemin...

C'est donc en 2001 que le pont fut jeté, qu'il nous fut offert de rencontrer enfin ! des personnes proches de nos préoccupations : la santé de la vigne, la nôtre, et, surtout, le plaisir de déguster de vrais vins, sur des critères exigeants et rigoureux. Enfin ! Nous trouvions des interlocuteurs passionnés et passionnants, et qui ne machaient pas leurs mots.

...QU'EST-CE QUE C'EST ?

La bio-dynamie, c'est une approche du vivant considéré comme une globalité. Les principes en ont été donnés par Rudolf Steiner lors d'une conférence tenue en Allemagne en 1924. La lecture en est un peu hermétique au commun des mortels car il s'agit d'une approche **sensible**. Or, nous tous, enfants du XX^e siècle, avons reçu l'enseignement de la rationalité, le matériel et le tangible primant sur tout autre mode d'évaluation. On y bannit précisément tout « sensible », alors quasi synonyme de « faible ».

Concrètement, l'agriculture bio-dynamique demande à celui qui travaille la terre de se mettre en relation avec son espace agricole à travers tous ses sens, les 5 les plus connus mais aussi le 6^e, que nous devons cultiver et développer, chacun à notre façon.

Cette relation intime permet d'employer les plantes médicinales pour soigner nos vignes (tisanes, préparations spécifiques), de respecter les rythmes naturels (ceux, évident, du soleil : jour/nuit, printemps/automne, et ceux, plus subtiles et complexes, de la lune : montante/descendante, croissante/décroissante, ses nœuds et ses rapprochement/éloignement par rapport à la Terre), de comprendre les interactions qui existent entre les plantes poussant ensemble, ou entre les règnes (végétal, animal,...), en somme, de travailler « avec », et non pas « contre »...pour finir dans l'apothéose d'une superbe dégustation.

Tous à vos sens ! ■

Parmi les activités qui nous occupent à l'automne, il y a les déplacements : nous sillonnons les routes pour animer des dégustations, effectuer des livraisons et entretenir de bonnes et saines relations commerciales (oui-oui, cela existe !).

Il est très difficile de tenir chacun informé de nos trajets et de vous donner la chance de profiter d'un de nos passages.

Malgré de lourds (lourds !) déboires avec l'informatique, nous ne désespérons pas de passer à une connexion Internet haut débit et de pouvoir gérer ne serait-ce qu'un petit site sympa pour faire passer ce genre d'informations bien utiles.

A vous les internautes, soyez attentifs autour de www.tripoz.fr : la planète pourrait déjà être habitée !



LE CALENDRIER DU VIGNERON

Les vendanges sont évoquées dès l'abord de ce bulletin avec une photo très évocatrice pour nous de l'ambiance dans laquelle s'est déroulée cette période cette année.

Nous y ressentons le soleil, la bonne humeur, et la détente bien méritée de cette pause au bout du rang. Les rangs sont parfois longs, la cueillette est fatigante, la pause est nécessaire et donne l'occasion de plaisanteries joyeuses, et de dégustation des nectars récoltés (parfois par soi-même) l'année précédente.

Nous avons innové cette année en prévoyant une récolte entièrement manuelle. Notre petite machine à vendanger a vieilli et nécessiterait

beaucoup de frais de rénovation. Nous lui avons préféré une troupe de joyeux lurons et, vraiment, c'est beaucoup mieux. Plus cher ? bien sûr ! Mais tellement plus satisfaisant pour l'esprit !! Ces belles grappes d'un jaune doré qui vous tombent dans les mains, ou ce bleu profond du Pinot noir qui se détache du feuillage portant déjà des signes précurseurs de l'automne : c'est réjouissant, et n'a pas de prix. Dès que les fruits sont moins jolis, la récolte plus abîmée, on sent le rendement des vendangeurs baisser. Le plaisir de récolter n'est pas qu'une légende : il est naturel d'y associer la fête.

Si l'aventure vous tente, n'hésitez pas à nous rejoindre l'année prochaine !

La revue des millésimes

✂ 2006 a traversé d'importants contrastes climatiques. En final, une journée de pluie dans un septembre ensoleillé et le voilà pressé d'être ramassé ! Impatient, il l'est aussi en cuve où ses fermentations se sont déroulées avec une rapidité incroyable. Il sera prêt tôt, plaisant, facile, comme s'il lui tardait d'aller à votre rencontre...

✂ 2005 en est un peu l'antinomie. Très long à terminer ses préparatifs (en blanc), se faisant désirer (ceux qui attendent le Pouilly-Loché en savent quelque chose !), délicat et renfermé, il promet d'être très grand pour les amateurs qui sauront l'attendre et l'appriivoiser.

✂ 2004 est un complexé. Coincé entre le 2003 tant chanté et le 2005 promis au plus haut par la presse, il est mal vu, incompris. C'est pourtant un beau millésime, dont il faut profiter de la jeunesse car les vins sont fins, agréables et d'une belle fraîcheur.

Vins disponibles à la vente :

Macon Loché 2004 Très agrumes (pamplemousse, citron) mais aussi des notes d'anis qui révèlent une grande rondeur. Une fin de bouche vive, engageante. En apéritif, sur une quiche ou autre bien qu'il se suffise à lui-même !

Macon Les Morandes 2004 Une bonne minéralité rappelant certain grand cru. Sa jeunesse peut surprendre et plaira au dégustateur averti. En apéritif, sur fruits de mer, terrine de poisson, un régal sur des huîtres.

Macon Les Chênes 2004 Vin remarqué dans les dégustations pour son équilibre, ses notes de fruits secs, de vanille, un peu beurré rappelant qu'il est élevé 10 mois en « pièce » de chêne. Sur un poisson au beurre blanc, des viandes fines (filets) juste grillées, les fromages comme Comté, tommes, Cantal, Morbier, dégustés avec des dattes ou des raisins secs.

Pouilly Loché 2005 Sera disponible en décembre. Un grand millésime pour ce vin d'une richesse exceptionnelle. Élevage 12 mois en fûts, à garder plusieurs années dans sa cave pour se faire plaisir. A ne pas déboucher sans raison valable...!

Crémant de Bourgogne (2004) Le Brut, plus traditionnel, a toujours ses adeptes ; le **Nature**, notre préféré, est magnifique. Il conquiert les cœurs, surtout à l'étranger.

Macon Rouge 2005 Un gamay tel que nous l'aimons : frais, des parfums de fruits rouges, tanins délicats, bonne rondeur,... A boire dans les 3 ans. Δ ! Peu de stock.

Bourgogne Chant de la Tour 2005 Ce pinot noir est vif et tannique. Demande de l'expérience. Une garde de 5 ans va lui permettre de s'ouvrir, de vous « envelopper ».



Jérôme-le-porteur Vendanges 06 Photo Pierre Morin.

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 : cltripoz@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.