



DERNIERES NOUVELLES...

La musique que nous joue le monde politique aujourd'hui, à la veille d'échéances électorales d'envergure, sonne comme du déjà entendu, déjà vu.

La nouveauté semble hélas ne pas être de mise. Pourtant, chacun d'entre nous, citoyen lambda, aspire à entendre d'autres sons de cloches (sans jeu de mots !). Ce n'est même pas une aspiration, c'est le ressenti vivant de quelque chose de neuf, de plus-comme-avant.

UN AIR DE RENOUVEAU

Pour banale que soit cette expression, elle recouvre pour nous des réalités très fortes.

A l'issue d'un hiver très doux, dont les rigueurs n'ont sévi que sur de très courtes périodes, on sent frémir la vie des végétaux et des petits animaux qui nous entourent. Une famille d'oiseau se lance dans les parades pré-nuptiales agrémentées de leurs chants, un arbre se risque à quelques bourgeons, voire quelques fleurs. Ce sont de petits événements et il faut être attentif pour les percevoir. Il peuvent bien passer inaperçus à celui qui n'ouvre pas ses sens, qui reste dans sa coquille, dans un contexte bruit-et-béton peu favorable.

Eh bien, pour chaque être qui a les yeux ouverts sur le monde et cherche à le comprendre, réfléchit sur les grandes questions auxquelles l'humanité toute entière est confrontée, il y a, de la même manière, des signes de renouveau.

Rien de spectaculaire ni de grandiose, une myriade de petites informations glanées au fil des jours, en tout lieu et sur tout support. Des paroles entendues en passant, un reportage sur des initiatives innovantes et réussies, des ambiances,... Nous baignons dans un monde nouveau, et si nous interrogeons notre conscience, elle nous dit combien les raisonnements et les schémas, valides encore il y a peu, sont obsolètes. Nous devons changer car le monde change.

Apportons donc notre contribution à la marche du monde. Comment chantons-nous cet air-là ?

Notre démarche bio-dynamique est inscrite dans ce changement, nous le ressentons tous les jours. Relatons tout de suite un épisode qui porte en lui les marques et les ferments du renouveau.

En janvier, nous nous sommes rendus sur un « salon professionnel », deux mots fourre-tout pour parler d'un rassemblement de viticulteurs, exclusivement « bio » en l'occurrence, et de leurs vins, dans le but d'attirer des professionnels de la vente de vin, depuis le caviste ou le restaurateur jusqu'à l'importateur en passant par l'agent intermédiaire, voire quelques journalistes de presses spécialisées. Ce salon se



Bourgeon de vigne le 12 mars 2007 : tout est encore « dans le coton »

déroulait à Narbonne et constituait pour nous une première, donc une découverte, une attente.

Première surprise : la synergie qui prévalait entre les exposants eux-mêmes. Quelque chose de la différence entre être à côté de et être avec quelqu'un. Il y avait une ouverture et une curiosité les uns envers les autres qui donnaient lieu à une activité aussi vitalisante que celle d'une ruche. Ensuite, les visiteurs attendus étaient là, en nombre. Et visiblement, ils n'étaient pas en Provence pour une villégiature déguisée ! Quel sérieux dans les dégustations, quelle méthode ! Least but not last, ce qui pour nous fut encore plus motivant, c'est que ces visiteurs cherchaient vraiment des

vins à acheter. La demande existe. Effet de mode ou non, nous aurons le temps de l'analyser plus tard : les vins bio (pardon, issus de raisins bio) sont attendus sur les marchés et appréciés des consommateurs. Car, petite cerise, les vins présents, globalement, étaient bons, voire très bons. De quoi s'asseoir sur la vieille rengaine selon laquelle il faut être un convaincu forcené ET bien se tenir à la table pour boire du « vin bio » !

Nous voilà confortés, rassurés, dynamisés... Nos vins sont appréciés, ils sont « dans l'air du temps », à leur place. Ce sont leurs étiquettes qui ont vieilli.

Pour trois de nos appellations, nous avons donc décidé de leur donner une touche de modernité. Le Bourgogne Aligoté, le Macon Loché et le Macon Rouge, dont les étiquettes actuelles, celles que vous connaissez, avaient été faites de nos mains, avec tout l'amateurisme que cela signifie, porteront dorénavant l'œuvre d'un graphiste. Au passage, notre Macon Rouge va s'appeler Macon « les Perrières », du nom de la parcelle de vigne. Gageons que ce rafraîchissement vous plaira !

Nous pourrions aussi parler de la « grande » réforme que notre profession est en train de vivre. Grande par les moyens et l'énergie déployés. Il s'agit de revoir les décrets d'appellation et l'agrément des vins. Outre que les débats sont techniques à souhait et sans intérêt propre, l'issue nous semble à l'image du débat politique : que les autres changent mais surtout pas moi. La réflexion se base sur de vieux schémas qui n'ont plus lieu d'être. Intérêts propres et vieilleries nous mènent vers des impasses : tant mieux ! Ce sera l'occasion d'inventer de nouvelles issues ! ■

LE CALENDRIER DU VIGNERON

ATTENTION!

ECONOMIE ET ECOLOGIE ALLANT de paire pour une fois, ce bulletin papier est le DERNIER. Sur l'air de la modernisation ne nous arrêtons pas, nous voici passés en connexion haut débit pour Internet. Nous enverrons dorénavant notre bulletin EXCLUSIVEMENT à ceux qui nous auront signifié leur souhait de le recevoir et transmis leur adresse.

Pas de panique, pour les irréductibles, nous saurons nous adapter. Si vous n'avez pas d'Internet ou bien pas de Haut Débit, et que vous êtes néanmoins accro à ce bulletin, faites-nous le savoir. Soyez gentils, jouez TOUS le jeu sinon vous risquez de faire partie d e s «oublés» de l'automne. Merci.

MESSAGE IMPORTANT

En mâconnais, nous avons l'habitude de passer des hivers peu rigoureux. La Saône proche nous apporte l'humidité alors que le climat méditerranéen remonte jusqu'à nous à la rencontre du climat continental un peu timide et faisant vite demi-tour. Mais alors, cette année, c'est le bouquet... de roses, presque ! Nous avons eu des températures meilleures que celles d'août 2006 !

Les conséquences sont variées : Démarrage précoce de la pousse de la vigne, précipitant les derniers travaux d'hiver (taille, pliage, entretien du palissage). Les adventices, c'est-à-dire toutes les plantes qui accompagnent spontanément la

vigne sont vraiment en pleine forme. Il nous faut être plus vigilants qu'à l'ordinaire car elles pourraient bien prendre le dessus et nous empêcher de travailler la vigne en temps voulu. A nos charrues, en faisant attention aussi à ne pas apporter ainsi trop d'azote (par la destruction de l'herbe) car notre gourmande vigne pourrait en faire une indigestion : c'est la récolte qui est en jeu !

Enfin, les parasites eux aussi en plus grand nombre qu'à l'ordinaire pourraient bien se charger eux-mêmes de la régulation des végétaux : on préfère pas.

Le printemps à la vigne va être à réinventer, comme chaque année !

La revue des millésimes

Les stocks de 2004 tirent à leur fin et nous sommes déjà en rupture de Pouilly Loché 2005. Heureusement le millésime 2006 tient ses promesses : il est prêt ! Car les 2005 sont excellents et il serait presque dommage de les boire trop vite... Reprenons, dans l'ordre :

✂ **Bourgogne Aligoté 2006** : il est disponible, plein d'allant et de fraîcheur. Pour les apéritifs printaniers ou les soirées raclettes ou fondue savoyarde avec les copains. Un incontournable pour les fanas du cépage Aligoté !

✂ **Macon Loché 2005** : Ce que nous avons l'habitude d'appeler le socle du domaine est plus que jamais une valeur sûre. Autour de lui, nous voyons un apéritif délicat et soigné, simple pourtant, pour choyer des invités curieux et attentifs.

✂ **Macon Vinzelles « Les Morandes » 2004** : Heureusement encore quelques bouteilles de celui-ci. Profitons de la plénitude de ce Morandes dont la minéralité en assure l'élégance. Sur poissons et crustacés, il mêlera ses belles notes pour une composition subtile.

✂ **Macon Loché « Les chênes » 2004** : là, plus que quelques bouteilles. C'est le vin avec lequel vous pouvez jouer la surprise. Servir sur une côte de bœuf grillée = originalité et réussite garanties.

✂ **Pouilly Loché 2005** : Nous ne pouvons que conseiller à ceux qui ont la chance d'en avoir de le faire durer, au profit peut-être du 06 quand il sera en vente (10/07).

✂ **Crémant de Bourgogne** : le Brut est maintenant anecdotique à l'avantage du Nature qui remporte tous les suffrages. De fines bulles toujours prêtes à faire la fête. Fruité et élégance du Chardonnay comme on en voit peu en vin effervescent.

✂ **Macon Rouge dit «Les Perrières»** : nous regretterons longtemps feu le 2005, exceptionnel dans cette appellation. Il ne faut pourtant pas boudier le 2006 qui sera disponible d'ici quelques jours pour se régaler sur des charcuteries ou des repas à la bonne franquette.

✂ **Bourgogne rouge Chant de la Tour 2005** : Nous cherchions un beau pinot noir riche et sans aspérités : il dépasse nos espérances. Certains le trouvent trop gouleyant. Facile !

Tous nos vins sont à déguster et non à "consommer", et avec passion !!



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

✂ Site : www.tripoz.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.



Composé et imprimé par nos soins.