

### Céline et Laurent TRIPOZ

### DERNIERES NOUVELLES..

Vous êtes maintenant quelques privilégiés à recevoir ce bulletin. En effet, tous ceux qui ne nous ont pas transmis d'adresse électronique ou bien qui n'ont pas exprimé leur désir de continuer à le recevoir par la poste sont privés de ce petit plaisir. Alors savourez-le! Et pour nous, le plaisir est encore plus grand de partager avec vous ces tranches de notre petite histoire viti- et vinicoles.

## ESPOIR D'AVRIL

L'incroyable météo d'avril cette année fut pour nous plein de bonheurs et de promesses. Que le mois fût intégralement sec était déjà exceptionnel. Le travail du sol en fut grandement facilité... d'abord, l'herbe ne poussait pas, alors !... Habituellement, c'est l'époque où notre patience et notre organisation sont mises à rude épreuve. Il faut trouver le bon moment pour intervenir et ce n'est pas simple. Pas de cela cette année, ouf.

#### Gaité printanière ?

Ensuite, plus préoccupant, les températures avoisinaient régulièrement 23 ou 24 ° C. Sentiment partagé de bienêtre physique et d'une inquiétante culpabilité face à ce qui semblait être une belle illustration du réchauffement climatique. Conséquence sur nos vignes : un départ fulgurant de la végétation qui se confirmait avec une avance de trois semaines du stade « floraison », qui est LE stade de référence en matière de viticulture. Car « 100 jours après la fleur,... » c'est la récolte. Cela nous promettait une vendange au 20/25 août. Du délire!

Chose étonnante, si le temps s'est gâté dès le 20 mai pour ne plus se rétablir de l'été, la vigne, elle, a conservé son avance dans l'évolution de sa végétation et de son fruit. Nous avons espéré jusqu'au bout qu'une période de beau temps viendrait parachever le travail du printemps et amener à maturité, avec trois semaines d'avance, un raisin gorgé de soleil. Peine perdue, c'est le gris qui était au rendez-vous avec, tous les jours, au moins quelques gouttes d'eau. Une humidité tout à fait favorable aux champignons (microscopiques ou non).

#### Une fricassée de champignons

Ce fut sans doute le menu préféré des insectes viticoles cette année!

Deux champignons sont responsables des deux maladies principales de la vigne : le mildiou et l'oïdium. Ils n'ont en général pas besoin d'aide pour se développer et nous obliger à intervenir (voir les détails dans la rubrique « Le



Vendanges 2007: beau temps et bonne humeur

Calendrier du vigneron » ci-après). Alors autant dire qu'avec cette humidité maintenue en permanence, ces fameux champignons s'en sont donnés à cœur joie! Après le calme du printemps, ce fut la course effrénée : je prépare mon traitement, non, zut, il se met à pleuvoir; demain, peut-être... J'ai observé plusieurs taches sur le feuillage de cette parcelle, l'attaque est sérieuse. Préparons-nous! Oui, mais... le sol n'a pas suffisamment séché depuis la dernière pluie. Si je passe avec mon tracteur, je vais l'abîmer, peut-être de façon irrémédiable. Si je n'interviens pas, la maladie peut progresser très vite en 2 ou 3 jours et mettre en péril la future récolte. Que faire ? Trouver le moment juste, jongler avec la météo, sans arrêt trouver un compromis entre sauver la récolte et ne pas faire plus de mal que de bien, en entamant le potentiel du végétal ou du minéral...

#### Quand récolter?

Nous arrivions au 15 août avec une vigne qui montrait des signes de maturité rencontrés généralement tout début septembre. Les analyses ne confirmaient pas cet état de fait : taux de sucres faible, quantité d'acides forte, à peu près aux normales saisonnières. Nous approchions de la date présumée des vendanges et les données se contredisaient. Elles étaient toutefois suffisantes pour la récolte des Crémant : le 25 août nous ouvrions le ban des vendanges. Puis, très vite, une pause. La pourriture (qui est due à un autre champignon, et oui !) nous épargnant à peu près - grâce à nos faibles rendements - nous avons attendus le 6 septembre pour ramasser nos blancs et avons fini le 13 avec les Gamay. En définitive, les analyses n'avaient guère évolué. Pourtant les raisins étaient mûrs. faciles à cueillir, les grumes se détachaient bien et, à en croire les vendangeurs les plus gourmands, le raisin était très bon, signe finalement le plus révélateur.

Alors, que sera ce millésime « compliqué » ? Marqué par le temps, ou, comme notre millésime 2003, apte à trouver son équilibre, harmonisant ses arômes pour le plus grand plaisir des dégustateurs ?

Mutation réelle et définitive ou petits accidents de parcours sans lendemain, nous devrons être patients pour dire si l'année fut banale ou remarquable.

AVIS AUX PROFESSIONNELS!

Entre le 1er octobre, date de modification annuelle de nos tarifs et aujourd'hui où vous recevez ce bulletin, nos disponibilités ont déjà sensiblement changé. Les stocks baissent à vue d'œil!

Nous ne saurions trop vous encourager à nous faire vos réservations et à anticiper vos commandes sur l'année à venir.

Voyez dans la « revue des millésimes » ci-dessous les vins actuellement disponibles à la vente.

PS : merci de votre confiance et de votre fidélité.

LE CALENDRIER DU VIGNERON

La question nous est souvent posée ces derniers temps : en bio, vous faites comment avec un climat pareil ?

Ce qu'autorise le cahier des charges de l'Agriculture Biologique pour freiner le mildiou et l'oïdium, c'est l'emploi de soufre et de cuivre (la fameuse « bouillie bordelaise »).

En bio-dynamie, on essaie de les employer à doses minimales voire de les éliminer (ce sont des intrants et, en principe, il faut tendre à les utiliser le moins possible). La première action consiste à favoriser le développement harmonieux de la plante (et celui-ci est lui-même favorisé par un sol équilibré et vivant, qui fonctionne bien). L'action plus ponctuelle consiste à

employer des tisanes de plantes (ortie, prêle, pissenlit,...)les

plus locales et les mieux adaptées à la saison et aux besoins spécifiques de la vigne. L'emploi de ces tisanes renforce l'effet du soufre ou du cuivre tout en aidant la vigne à utiliser son propre système de défenses naturelles. Autre gage de réussite, le bon positionnement du traitement vis-à-vis des précipitations, de la vitesse de pousse de la vigne et des rythmes et configurations cosmiques. Voilà beaucoup de paramètres, auxquels il faut ajouter les aléas matériels (il y a toujours un roulement ou un raccord qui flanche au dernier moment) et familiaux, bien que ceux-ci passent souvent au second plan.

Voilà un calendrier bien rempli pour

# La revue L'action plus ponctuelle consiste à des millesimes

Nous vivons les dernière heures du millésime 2005! Il n'est pas besoin d'en faire une oraison, la presse s'étant largement occupée de sa propagande... C'en est même dommage. Ce fut un beau millésime mais facile, et qu'il faudrait garder un peu. Or chacun se jette dessus, pensant que s'il est bon à garder, il est meilleur à boire! A notre avis, avis de consommateurs un peu éclairés, il faut oublier un temps le 2005 au profit du 2006, à boire plus rapidement et tout aussi délicieux.

**Bourgogne** Aligoté: hélas disparu prématurément par excès d'engouement. Le 2007 promet une belle fraîcheur, un fruité croquant; il faudra être patient jusqu'au printemps.

**Macon Loché** et **Macon Vinzelles "Les Morandes"** : encore quelques dernières bouteilles de 2005. Signalons au passage qu'elles présentent un dépot cristalisé en fond de bouteille qui

n'a aucune incidence sur le goût ou la conservation du vin. Ce ne sont pas des cristaux de sucre! Soyez simplement attentifs à ne pas secouer la bouteille et évitez de servir les dernières gouttes. Le 2006 arrive avec des arômes à la fois toniques et harmonieux, d'une grande finesse.

Mention spéciale pour le Macon Loché "Les Chênes" 2006 qui rencontre un franc succès. A réserver si vous souhaitez en disposer.

**Fouilly Loché 2006**: disponible pour une fois en principe au moins jusqu'aux fêtes! À saisir. Belle concentration pour ce vin aux arômes de fruits secs enrobant le palais élégamment.

© Crémant de Bourgogne: grand succès cette année de notre Crémant Nature qui nous fait craindre une rupture au printemps prochain. Vous êtes de plus en plus nombreux, y compris à l'export, à savoir ce qu'est un bon Crémant! C'est tant mieux. Attention à prévoir d'avance les commandes pour vos événements familiaux prévus printemps/été 2008!

**Macon Rouge "Les Perrières"**: Nous sommes heureux que le succès du 2005 - nous aurions pu vendre 2 ou 3 fois la récolte - rejaillisse sur le 2006 , comme si, soudain on découvrait que le Macon Rouge pouvait être excellent!

**Bourgogne Rouge "Chant de la Tour"**: C'est heureux qu'il reste encore du 2005, beau vin rouge aux tanins souples et équilibrés, car le millésime suivant sera volontairement

restreint. Nous avons selectionné, pour la mise en bouteille, les seuls fûts dignes de notre cuvée "Chant de la Tour". A découvrir dans quelque mois!

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





Et toujours pour nous joindre:

÷\_++\_++\_+

 \( \begin{aligned}
 \chi^\* Céline et Laurent Tripoz \\
 \psi^\* Place de la Mairie \\
 \( 71000 \) Loché Mâcon \end{aligned}

**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 hau au samedi aux heures habituellement acceptables. Nous habituellement acceptables.

+<sub>+</sub>+<sub>+</sub>+<sub>+</sub>+<sub>+</sub>+<sub>+</sub>+<sub>+</sub>+<sub>+</sub>+<sub>+</sub>