



DERNIERES NOUVELLES DES TRIPOZ

de Loché

"QU'ONT-ILS FAIT PENDANT CES LONGS MOIS D'HIVER ?" ET POURQUOI "LONGS" D'ABORD ?
ALLONS A LA RENCONTRE DE VOTRE SAINTE CURIOSITE AFIN QUE VOUS CONNAISSIEZ MIEUX NOTRE METIER

MARS NOUS REVEILLE !

Cet hiver, nous avons été gâtés par les intempéries : neige, gel, pluie se sont tour à tour succédés, nous gênant dans notre travail.

Il nous donne aujourd'hui l'occasion de vous parler un peu de ce travail d'hiver, assez méconnu. C'est une saison qui n'a pas la même dimension que les autres pour nous. Si le reste de l'année (du printemps aux vendanges), nos activités foisonnent, se succèdent très rapidement, changent souvent de nature, poussés que nous sommes par l'évolution rapide de la végétation, il en est tout autrement de décembre à mars.

TRAVAUX D'HIVER

Après une pointe pour les fêtes, l'activité commerciale ralentit, et c'est tant mieux. En effet, c'est un temps où nous devons profiter du repos de la vigne pour effectuer les travaux de longue haleine : la **TAILLE** et le **PLIAGE** (cela consiste à attacher la branche – ou baguette – que le tailleur a sélectionné, coupant toutes les autres. Nous l'attachons soit en formant un pont ("arcure"), soit le long du fil de palissage (à plat ou "en Guyot"). Ces travaux sont systématiques (rang par rang, cep par cep), répétitifs (nous faisons tous les jours le même travail) et très longs. Il faut à Laurent 75 h pour tailler 1 ha (8000 ceps) et à Céline 40 h pour plier le sien. Nous exploitons 9 ha de vigne : à raison de 8 h par jour, 5j/7, il nous faudrait 4 mois pour tout faire.

Parmi nos projets, **UNE GRANDE MANIFESTATION D'ETE !**

Si rien ne nous arrête cette fois, deux journées "**PORTE-OUVERTES**" auront lieu à Loché les 26 et 27 juin prochains.

Deux jours de fête où visite, dégustations et animations vous seront proposés. Nous vous réservons, en plus, une **surprise !...**

OUI MAIS...

Fin décembre début janvier, il ne fait jour que 7h ; lorsqu'il neige ou gèle trop fort nous ne pouvons travailler ; et ce serait oublier que le vin est en cave et demande beaucoup de soins attentifs ; c'est oublier aussi tout l'administratif... et l'évacuation des bois et la réparation du palissage... bref, ces deux activités, taille et pliage, nous occupent largement les 4 mois (nos semaines font beaucoup plus que les 39 h réglementaires et nous "essayons" d'employer de la main-d'œuvre).

Cette période nous plonge dans un état d'engourdissement où la fatigue physique s'ajoute à la monotonie du rythme des journées.



MARS ARRIVE

Voilà que le soleil se met à chauffer ! Il fait encore jour quand on rentre le soir ; l'horizon s'élargit. Tout cela vous donne envie de venir nous voir, de goûter une gorgée de bon vin, et le mouvement s'accélère. Satisfaits du travail accompli, l'esprit un peu plus libre, nous nous réveillons : des idées, des projets abondent pour la belle saison. Habiller nos nouvelles bouteilles, rendre notre maison accueillante (abords, caveau...), vous donner des nouvelles sont nos toutes neuves et stimulantes préoccupations.
BIENVENUE ! ■

MILLESIME 98 : Comment est-il ?

Issu d'une récolte faible en quantité, mais de bonne qualité, il est comparable au millésime 97. Ce sont des vins très ronds, parfumés, très agréables, car bien équilibrés. Ce ne seront pas des vins de très grande garde (3 à 5 ans maximum.).

Ce millésime révélera toutes ses qualités à l'occasion de l'avènement de l'an 2000. Particulièrement satisfaits par notre **POUILLY-LOCHE** qui développe des arômes de fruits secs, nous le réservons à tous les amateurs de boisé. À l'opposé, notre **BOURGOGNE ALIGOTE**, très nerveux, est beaucoup plus typé que le millésime précédent. Notre **MACON-ROUGE** recèle plus de secret qu'il n'en a l'air. Acacia et fleur blanche habitent le **MACON-LOCHE 98**.