



# DERNIERES NOUVELLES...

*Le printemps a tardé à montrer ses beaux jours... comme si, avec la persistance de conditions hivernales, nous étions invités à un peu plus de réflexion, à rester encore un peu au chaud pour méditer et préparer plus intensivement l'avenir. Celui que semble nous proposer nos législateurs, français et européens, nous paraît peu reluisant. Pourtant, il appartient bien à chacun. De plus en plus, nous sommes appelés à nous positionner en tant que société civile beaucoup plus qu'en tant qu'électeur citoyen. Petit moment de partage « civil » que ce bulletin de liaison...*

Nouveau casting pour une sortie nationale de ...

## Le Bio, la Brute et le Truand



Un titre bien effrayant, c'est vrai. Bien que nous ne voulions pas être alarmistes, ce qui nous attend en ce qui concerne l'alimentation bio l'est aussi.

Quelle est la problématique ? Ajuster l'offre et la demande en terme d'alimentation bio.

Des études chiffrées émanant de plusieurs organismes, notamment de l'Agence Bio, ont montré une forte évolution de la consommation du « bio » entre 2005 et 2007. Notre ressenti aujourd'hui, et il s'appuie sur l'évolution de la demande et des préoccupations de notre clientèle particulière que nous écoutons attentivement, sur l'évolution quantitative des commandes de nos clients professionnels (la plupart maintenant s'intéressent au « bio ») et sur l'évolution des circuits de distribution des produits bio (extension des Bio-coop, de la chaîne Satoriz, ouverture des Botanic vers l'épicerie bio,...), et notre ressenti, c'est que cette demande va exploser.

Quel est le contexte agricole français dans ce domaine ?

Vous savez, car vous lisez notre petit bulletin attentivement (!) qu'il faut un délai de 2 à 3 ans (selon les cultures) à un domaine agricole pour obtenir le label AB, certifiant un mode de production biologique. Or, à notre connaissance et pour y être passé, les institutions qui sont censées aider, guider, accompagner, informer, défendre ou promouvoir les installations agricoles ont jusqu'à aujourd'hui toujours eu, à cause de leur

manque d'indépendance (influence forte pour ne pas dire musclée des firmes vendeuses de produits phytosanitaires issus de la pétrochimie) une position opposée au développement de la bio. Même les aides de l'Europe n'arrivaient - car elles n'existent plus - qu'une fois les difficultés passées. Du coup, le



C'est pour 2009...

développement des fermes bio ne s'est pas fait et la production ne peut et pourra répondre à la demande.

C'est là qu'interviennent la brute et le truand... Sans pouvoir leur donner un visage - ou tout au moins, vous laissant le soin d'attribuer ces belles fonctions à qui vous voudrez - ce que nous savons, c'est ce que la Commission Européenne nous prépare.

En décembre 2005, une **nouvelle réglementation** était proposée aux ministres de chaque État. Elle a fait bondir tous les défenseurs européens de la bio tant elle était en contradiction avec les principes fondamentaux de l'agriculture biologique, telle qu'établie

et reconnue depuis 15 ans en Europe.

Si bien que de multiples versions ont ensuite été proposées, voire des réécritures partielles afin que chaque État ait l'impression d'avoir été écouté et que les ministres acceptent le texte. Fin 2006 : l'objectif est atteint ! Un texte composite, contenant des aberrations importantes et sans vue d'ensemble est **approuvé**.

Objectif : faire fi de la cohérence au profit... du profit, c'est-à-dire des échanges commerciaux. Pour les consommateurs, quelle conséquence ?

Au 1er janvier 2009, le **logo AB disparaîtra** dans ce qu'on appelle la suppression de la subsidiarité. Un logo public (AB appartient à l'État français) ne pourra plus être lié à un cahier des charges plus restrictif que la réglementation européenne. Par contre plus laxiste, oui, ce sera autorisé.

Nous pourrions aussi être destinataires d'une publicité vantant la qualité bio de fraises contenues dans un yaourt au lait conventionnel. Aujourd'hui, s'il ne s'agit pas de l'ingrédient principal, ce n'est pas possible et les ingrédients non bio du produit vanté ne sont autorisés que s'ils sont introuvables en bio.

En résumé, cette nouvelle réglementation est **plus flexible**. Les dérogations seront plus faciles pour l'utilisation de produits interdits comme les OGM, les médicaments allopathiques dans les élevages ou les produits chimiques sur les végétaux.

A chacun de nous d'inventer un comportement de consommation montrant que nous ne sommes pas dupes!





## Patricia et Stéphane

Ce n'est pas un carnet blanc, ce sont simplement les deux « indispensables » du domaine, nos aides précieuses. Patricia est surtout à l'aise à la vigne où chaque pied n'a plus de secret pour elle. Stéphane est attaché aux travaux les plus physiques ou les plus motorisés : la conduite, c'est son dada ! Cela dit, ils ont plus d'un talent dans leur poche et vous pourrez les rencontrer à l'occasion d'une visite car la polyvalence est de mise. Et les commandes ne se préparent pas toutes seules. Empiler les cartons, filmer les palettes ou étiqueter des centaines de bouteilles ne leur fait pas peur ! Et c'est toujours le sourire aux lèvres qu'ils vous accueilleront.



La totalité de notre domaine est conduit en Agriculture Biologique certifié par Ecocert F-32600 ..... ..

# LE CALENDRIER DU VIGNERON

## LE VIN EST-IL UN PRODUIT NATUREL ?

Les sondages montrent que, pour beaucoup de gens, le fait que le vin soit naturel tombe sous le sens. Comment pourrait-il en être autrement ? En réalité, dès les premières années du XX<sup>e</sup> siècle, une réflexion a été lancée qui a abouti à la création des AOC et d'une réglementation juridique afin de garantir non seulement qu'un vin nommé était issu d'un terroir donné mais aussi qu'il était fait avec du raisin ! Cela signifie qu'on commençait déjà à envisager d'inventer un vin « hors sol », fait uniquement avec des adjuvants (sucres, acides, colorants). De fait, aujourd'hui, ces adjuvants sont réglementés. Ils sont tout de même assez nombreux et leur utilisation peut modifier substantiellement les qualités gustatives du vin, ainsi que son assimilation par le corps humain. L'exemple tant décrié des sulfites n'est pas le meilleur. D'abord parce que le vin en « fabrique » lors de son élevage naturellement, ensuite parce qu'il remplit tant de fonctions que, aujourd'hui, rien ne peut le remplacer. Utilisé en dose minimale - possible sur des moûts de bonne qualité - il est bien supporté par la plupart des personnes. Par contre il est des usages passés dans les habitudes voire les automatismes comme le levurage, l'acidification, la chaptalisation, l'ajout d'enzymes, de vitamines, les passages à très hautes ou très basses températures, ... qui sont jugés indispensables par la plupart des vinificateurs. Ils nous sont parfaitement inutiles : nos raisins portent en eux un équilibre qui leur permet de se transformer en vin quasiment sans intervention.



... et contrôlé par Demeter France, marque privée qui réglemente et permet à la Bio-Dynamie de vivre.

# La revue des millésimes

La partie va être serrée cette année... Les stocks baissent à vue d'œil.

Parlons d'abord des disparus : il ne reste plus rien du millésime 2005, sauf quelques bouteilles de **Mâcon Loché 2005** oubliées là un peu volontairement et parce que le dépôt que présentent les bouteilles rebute certains. Il n'y a pourtant qu'un inconvénient mécanique en ce qu'il faut faire attention de ne pas vider la bouteille dans le dernier verre servi. C'est un vrai délice aujourd'hui : que les amateurs se fassent connaître !

Une fin programmée que celle du **Crémant de Bourgogne**, intervenue plus tôt que prévue toutefois en ce qui concerne le **Nature**. J'ose à peine évoquer qu'il reste quelques flacons de Crémant Brut, tant les amateurs se bousculent. Il n'y en aura pas pour tout le monde et le prochain sortira en septembre. Bravo pour ceux qui ont su prévoir !

Voyons les disponibles, c'est plus intéressant : Voilà le **Bourgogne Aligoté 2007** sorti. Encore un peu gazeux, défaut de jeunesse qui passera vite (mise en bouteille le 2 avril), frais et croquant, il préfigure un millésime 2007 issu d'une saison laborieuse et pourtant tout en légèreté et en élégance. Le **Macon Loché 2006** et **Macon Vinzelles Les Morandes 2006** commencent à trouver un début de maturité qui leur va bien. Une note de fruits exotiques pour l'un, un côté plus friand que le 2005 pour l'autre et vous voilà doté d'un apéritif, « ouvreur » de choix, et du compagnon idéal pour vos poissons et crustacés ! Le succès a commencé très tôt pour le **Macon Loché Les Chênes 2006** et se prolonge : il ne reste que peu de bouteilles. Pour les amoureux, soyez prévoyants, réservez ! Nous sommes très contents, car, fait exceptionnel, nous sommes encore en mesure de vous proposer du **Pouilly Loché 2006**. C'est une cuvée qu'il faut un peu plus attendre que nos autres vins, c'est donc heureux que vous puissiez encore le déguster à notre caveau et faire quelques réserves dans votre cave. Le **Macon Les Perrières rouge 2006** tire à sa fin, L'élégance de sa robe et de ses parfums surprend pour un vin dit « de charcuterie » et vous ont conquis : on peut être modeste et avoir de la classe ! Et voilà notre **Bourgogne rouge Chant de la Tour 2006** enfin dans ses bouteilles. Très peu de volume disponible pour cette très belle cuvée, à la hauteur de nos exigences : un boisé discret qui soutient un vin rond, souple, aux arômes amples et veloutés.

A bientôt pour vos commandes et réservations.

Tous nos vins sont à consommer avec modération et à déguster 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](mailto:cltripoz@free.fr)  
Site : [www.tripoz.fr](http://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.

