



DERNIERES NOUVELLES...

Fêter un centenaire dans sa famille n'est pas chose courante. Le célèbre marionnettiste Yves Joly, mon grand-père, fêta 100 années révolues ce 11 octobre. Au-delà de l'émotion suscitée par cet étrange phénomène - vivre cent années et pas les moindres car ce sont certainement celles qui ont vu le plus de changements, le plus d'évolution dans les paysages, les modes de vie et le rapport au monde, aussi bien dans la sphère terrestre que spirituelle - au-delà de l'émotion face à ce témoin extraordinaire, c'est une réflexion sur le temps qui passe, ses effets, ses marques qui m'est venue et sa transcription dans l'univers du vin.

Vendanges 2008 : Les "vieux" sont avec nous !

Des vendanges comme cette année, nous n'avons même pas osé en rêver. On pourrait presque croire qu'ils existent, les Dieux du vin !

Après un printemps très pluvieux qui a altéré la fleur, donc la fécondité de nos vignes, après un été dont on retiendra surtout les longs passages gris, humides et frais, temps béni pour les maladies et problématique pour celui qui doit maintenir un beau feuillage, après l'orage de grêle de début août aggravé par un interminable mauvais temps, espérant vainement qu'un soleil réparateur vienne réchauffer aussi notre courage endolori, nous nous attendions à des vendanges pour le moins catastrophiques : raisins malades gagnés par la pourriture, perte de récolte s'aggravant de jour en jour et vinifications improbables...

Au lieu de cela, un vif vent du nord miraculeux a chassé les nuages, séché les raisins et nos larmes, concentré les sucres et permis des conditions de récolte optimum, blindant le moral des vendangeurs même si parfois, les doigts avaient un peu de mal à retrouver couleurs et souplesse le matin. Fraîcheur salvatrice toutefois pour les vinifications car il est toujours plus facile de réchauffer que de refroidir.

Certes, les raisins ne se sont pas multipliés, les grappes perdues ne sont pas réapparues, notre récolte est maigre cette année. Par contre, l'état sanitaire était plus que satisfaisant et les vins en porteront la miraculeuse vigueur. Autre sujet de satisfaction qui a bien été aidé par le beau temps : l'ambiance chaleureuse de la troupe de

vendangeurs, chantée par un journaliste local et passée à la une du canard le jour de notre « R'voule », qui fête la fin des vendanges. Chaude et riante soirée. Merci à tous, avec mention spéciale à notre Edvige.

Des dieux aux « vieux » ou plutôt au vieillissement : quel est le potentiel de garde de ce vin-ci ou de ce vin-là ? En dégustation, notre réponse assurée bien qu'approximative cache bien notre embarras. Il est en réalité difficile de répondre à la question. Quand juge-t-on



Pause casse-croûte au petit (dimanche) matin !

qu'un vin n'est pas bon, est trop vieux ? Plusieurs défauts sont caractéristiques : absence de goût, vin plat, très court en bouche, les arômes, petites choses volatiles, ont disparus. Il est oxydé, avec un goût de pomme restée à l'air pour les blancs, sa couleur s'est altérée, devenant d'un jaune ocre en blanc et d'un rouge tirant sur le brique en rouge (on dit « tuilé »). Bref, assez imbuvable et facile à repérer.

Mais il y a toutes les étapes intermédiaires. Et puis il a des « types » de vins. Prenons notre gamme de blancs, par exemple, avec tout d'abord

les deux cuvées « fûts de chêne » Pouilly Loché Réserve et Macon Loché Les Chênes. Les tanins apportés par le bois vont les aider à vieillir lentement. Les arômes que l'on va chercher sont plutôt du registre miel, vanille, fruits secs, beurre, et ce sont ceux vers lesquels le chardonnay tend naturellement.

Plus délicats sont les conseils concernant nos autres vins blancs. Bourgogne Aligoté, Macon Loché voire Les Morandes sont appréciés jeunes, pour leur fraîcheur, les arômes d'agrumes qu'ils développent. Leur maturation verra évoluer le chardonnay (les Mâcon) vers les fleurs blanches et au-delà vers le miel et plus de douceur. Est-ce bien, est-ce mauvais ? Quand le vin a perdu sa nervosité, est-ce trop tard pour le boire ? C'est affaire de goût. Pour les uns, il sera passé et manquera de relief, pour les autres, il sera « fabuleux » et aura gagné en finesse. Et de la même façon, certains préféreront ne pas laisser le Pouilly Loché prendre trop d'ampleur et apprécieront la vivacité du vin jeune. Lorsque nous-mêmes goûtons nos vins - ou même plus généralement les vins du mâconnais - vieux, nous sommes déroutés car nous sommes face à des arômes auxquels nous ne sommes pas habitués. Est-ce à dire qu'ils sont mauvais ? Nos papilles savent ce qu'elles attendent d'un Mâcon. Si elles rencontrent « l'étranger », des arômes plus mûrs, elles contestent. Notre hantise de vieillir agirait-elle sur notre goût en faveur des arômes exprimant la jeunesse ? ■

demeter

KESAKO ?

Cette image apparaît sur nos contre étiquettes qui habillent dorénavant toutes nos bouteilles. Que signifie-t-elle ? Demeter est la marque des produits issus de l'agriculture bio-dynamique certifiée. C'est ce qui vous garantit qu'on ne fait pas seulement d'en parler mais que nos pratiques suivent un cahier des charges et qu'un contrôle au minimum annuel est organisé. Pour en savoir plus, l'association Demeter France peut se visiter sur : www.bio-dynamie.org.

La revue des millésimes

2006 : Soyons brefs sur ce millésime, car il reste peu de chose. Parlons du Mâcon Loché, cuvée simple qui régale tout le monde, de l'expert au néophyte. Il aborde une phase de plénitude où il est à la fois facile à boire, avec des notes de fruits mûrs et gardant une belle acidité qui le portera encore plusieurs mois sans fléchir. La plupart d'entre vous le connaissent déjà et l'apprécient pour son excellent rapport qualité / prix.

Le Pouilly Loché fera merveille pour les fêtes de fin d'année. Il reste quelques bouteilles mises en réserve pour les amateurs.

2007 : Vous en souvient-il ? Cette année était climatiquement capricieuse. avec des écarts importants de température d'une semaine sur l'autre et surtout entre le jour et la nuit. Loin d'être totalement négatif, cela a donné des vins aujourd'hui encore tendus à cause de leur jeunesse, avec une belle minéralité et des arômes floraux tout en délicatesse. C'est un millésime peu alcoolisé ce qui contribue à son élégance. Petite revue de nos appellations :

Bourgogne Aligoté : Vin d'apéritif par excellence, à associer à des crèmes de fruits (cassis, pêche, framboise,...) si vous préférez la douceur à sa fraîcheur très agrume.

Mâcon Loché : Aujourd'hui, encore un peu fermé. Développera un nez plutôt fleur blanche. Les arômes tendent là aussi vers le citroné, ou le pamplemousse. Belles perspectives...

Morandes : On dit que les sols calcaires font des vins minéraux. Ce Mâcon-Vinzelles le confirme. Par sa finale saline, il accompagnera harmonieusement vos fruits de mer et huîtres.

Les Chênes : Onze mois de fût de chêne, c'est juste ce qu'il lui faut pour acquérir de jolis tanins, arrondissant sa vivacité vers des arômes de fruits secs et de miel. Sur poissons grillés !

Pouilly Loché : Nouveauté ! Un élevage plus long en fût lui donne plus de gras et de puissance. Attendre 2 ans avant d'ouvrir les bouteilles. Ce sera fameux !

Macon Les Perrières rouge : Des fruits rouges plein la bouche pour accompagner des charcuteries,... 2006 superbe, 2007 peut attendre mais se montre généreux si on le carafe!

Chant de la Tour : Le 2006 nous a fait une belle surprise (il reste quelques bouteilles) et nous pensons que la profondeur du 2007 nous surprendra encore plus. Du bonheur à venir !

Crémant de Bourgogne : la demande explose sur le Nature ! Nous surprenons tous le jours des amateurs de bulles adeptes de l'incorruptible "champagne". Finesse des bulles, 100 % Chardonnay, il accompagne magnifiquement un repas de l'apéritif au dessert.

LE CALENDRIER DU VIGNERON

Pensez-vous que le métier de vigneron consiste à faire pousser de la vigne et à récolter les raisins pour en faire du vin ?

Erreur ! C'eut été trop beau. Une bonne partie de notre travail consiste à rendre des comptes inlassablement aux administrations (douanes, INAO, MSA, Fraudes, Viniflor, Fisc...) Car en effet, pour produire des vins en AOC (appellation d'origine contrôlée) outre les obligations sociales et fiscales auxquelles sont soumises toutes les sociétés, **il faut** : une délimitation des aires d'appellation, une réglementation nationale des surfaces plantées, des décrets d'appellation qui définissent le cépage, la densité de plantation, le mode de taille, le nom du vin, le rendement à l'hectare..., des pépinières réglementées, des règles de vinification, un contrôle de la circulation des vins (car le vin est une

matière à haut risque de fraude et nous, vigneron, de vrais bandits et des trafiquants en puissance !!) et comme toute denrée alimentaire commercialisée, un étiquetage en règle, qui, tatillon, reprend une partie des contraintes précédentes. A cela il faut ajouter la toute dernière réglementation en matière de communication. Sujet d'actualité car un vide juridique permet des interprétations fantaisistes et aléatoires de la loi concernant les publications et Internet n'est pas pris en compte dans les textes originaux. Des interdictions supplémentaires, notamment au sujet de la gratuité de la dégustation au caveau ou sur les salons sont en train de voir le jour. Ce qui rend nos interprofessions chargées entre autre de la promotion des vins un tantinet anxieuses !

Vous comprenez pourquoi il nous était absolument nécessaire d'ouvrir notre esprit vers une pratique qui a du sens, la bio-dynamie, vers cette infinie complexité qui ne se laisse pas mettre en boîte ou en règle, vers la vie !

« Papyrus et spiritus »



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.

Tous nos vins sont à consommer avec modération et à déguster avec passion !!