



# DERNIERES NOUVELLES..

*Les journées magnifiques vécues depuis la mi-mars sont particulièrement appréciées, compte tenu que nous venons de passer un hiver aux conditions « enfin » hivernales ! Tous les experts en dérèglement climatique se taisent : exceptionnellement, l'horloge des saisons est dans les temps. Ce qui ne veut pas dire que nous soyons à l'abri d'excès en tout genre et surtout de variations extrêmes sur très courte période. En ce sens, n'oublions donc pas que derrière les apparences apaisées, des bouleversements sont en gestation et soyons prêts à les accueillir.*

## DEGUSTATION :

# DE L'ART OU DU COCHON

Au moment où a failli sonner pour nous l'heure de l'interdiction de toute dégustation gratuite de nos vins - au caveau, sur les salons, etc. - il nous paraît important de revenir sur quelques valeurs entourant cette face-là de notre métier.

Il est en effet étonnant, pour nous vignerons, chantres de l'approche qualitative des vins, d'une attention soutenue à la complexité des arômes, de leurs évolutions dans le temps et lors même de la dégustation, de mise en valeur des incroyables capacités sensorielles du corps humain dans leur finesse et leur justesse, étonnant donc que l'on vienne nous amalgamer à l'alcoolisme.

Comme si celui-ci n'avait pas des causes multiples, complexes, interactives, touchant aussi bien à l'individu qu'à la société dans laquelle il vit. Il y a là un paradoxe. Nous allons dans le sens d'une éducation à la dégustation, visant le respect du vin autant que de soi-même, et c'est cette activité que le lobby anti-alcool veut nous interdire !

**Pour bien déguster un vin**, il faut avoir à l'esprit qu'il s'agit d'un être vivant, avec ses humeurs, avec une identité. Toute approche est une rencontre. On peut la passer rapidement, sans y prêter attention, la rater : on perd alors une partie du bénéfice de la dégustation purement...gustative. La mise en bouche est une partie importante de cette rencontre, la partie que l'on connaît, visible et, bien sûr, palpable. Pourtant, elle est conditionnée. D'abord par l'état d'esprit dans lequel le dégustateur se

trouve à ce moment-là : est-il de bonne ou de mauvaise humeur ? Tout son esprit est-il tourné vers ce que l'on verse dans son verre ou a-t-il des soucis qui le préoccupent ? Ensuite, par l'ambiance du lieu : une salle de dégustation qui ressemble à un bloc opératoire ou une chaude assemblée d'amis heureux de se retrouver et de partager un moment de convivialité ? D'un zoom, rapprochons-



Photo BIVB / MONNIER H.

nous du verre. La vue, et, par elle, la couleur du vin, la forme du verre, la quantité de liquide va influencer aussi la dégustation. Ce rouge est bien clair : il doit être léger. Du vin dans un verre à eau ? Ce doit être un vulgaire vin de table. Combien s'y sont fait prendre, et des plus grands ?!

Vient ensuite le nez. Premier organe qui va nous parler du vin lui-même, de son intériorité. Commençons par sentir le vin sans le bouger, sans l'agiter. Premier contact. Pour une plus ample connaissance, il faut aérer le vin, le faire tourner dans le verre. Pour les plus expérimentés, à bout de bras. Pour

commencer, si l'on n'est pas très sûr de soi, verre posé sur la table. Important : spontanément on agitera le verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pourtant, le nez nous dit que si on tourne le vin dans l'autre sens, les arômes sont plus expressifs, se dégagent mieux. Il faut s'exercer un peu : la première fois, ce n'est pas évident.

Enfin, portons ce verre en bouche pour un contact vraiment intime et laissons venir à notre cerveau toutes les sensations que chaque partie du corps capte à sa manière : palais, langue, gencives, œsophage, estomac,... Tous ceux qui sont adeptes des (bons) vins bios deviennent très sensibles dans ces parties intérieures qu'habituellement on n'écoute peu. Ils deviennent, avec l'expérience et assez rapidement, capable de savoir si leur organisme accepte le vin qu'ils goûtent ou non. Ce devrait être le premier rôle de la dégustation.

**Qualifier le vin de typique** (c'est bien un Mâcon ou un Meursault) est le travail des commissions d'agrément au départ basé sur la dégustation. L'agrément est le portail par lequel passent les vins pour être reconnus d'AOC (appellation d'origine contrôlée). Un leurre en termes de sélection. Contestable sur les choix opérés, souvent très « politiques ». Décrié, donc. Il fut décidé une réforme. Il y a 3 années de cela... et nous y sommes encore ! On pourrait imaginer que la dégustation soit au cœur de la modernisation, qu'on lui accorde une place rénovée, dépoussiérée des préjugés. On pourrait...

Mais, voyez page suivante.

# LE CALENDRIER DU VIGNERON

## L'agrément...

Continuons sur la lancée de l'automne, où nous plaisantions sur le métier de vigneron et la place prépondérante, hélas, que prennent les démarches administratives qui, pour la plupart, ne servent à rien...

Et continuons le propos de la page précédente : En réalité, la réforme de l'agrément ne vient pas seule. Notre système d'AOC est réformé, nos institutions changent, essaient de s'adapter, ménageant la chèvre et le chou. Licencier personne mais réduire les coûts, rassembler mais faire porter les responsabilités par les viticulteurs, créer des nouvelles structures sans supprimer les anciennes, simplifier les procédures et renforcer les contrôles...

Comme l'agrément par exemple. Comme on veut réduire les coûts, de moins en moins de vins seront prélevés. Encore moins seront dégustés. Les critères qui vont préva-

loir seront des critères analytiques, sur des données n'ayant aucun sens, ni qualitatifs, ni de santé publique, puisque sera mesurée par exemple la teneur en sucres, et on aura déterminé arbitrairement que telle appellation n'aura pas droit à plus d'une certaine quantité, mais on ne mesurera pas les résidus de pesticides comme on le fait pour l'eau ...

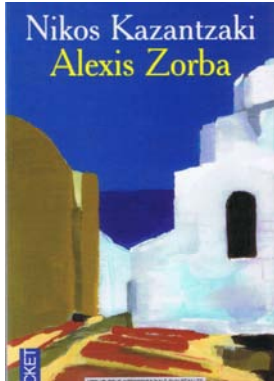
Au bout du compte, on verra de plus en plus de « vrais » vins, ceux faits sans artifices technologiques, s'écarter (être écartés) du circuit des AOC parce que ne rentrant pas dans les critères de l'agrément « moderne ». Et ce sont ceux-là que les amateurs plébiscitent. Donc l'appellation contrôlée ne sera plus un gage de qualité, ne représentera plus que la « moyenne gamme » des vins

Et que dire de l'étiquette, sur laquelle, tous les 6 mois, une nouvelle mention obligatoire apparaît. Bientôt, elle donnera plus d'indications sanitaires (inutiles : il ne sert à rien d'indiquer que le vin contient des sulfites

puisqu'ils en contiennent tous naturellement. Ce que le consommateur doit connaître c'est la quantité totale utilisée (par le vinificateur) que d'informations sur le vin qui la porte ! En définitive, trop de lois tue la loi.

## AU HASARD DE NOS LECTURES...

Lu dans *Alexis Zorba* de Nikos Kazantzaki : « - Qu'est-ce que c'est encore que cette eau rouge, patron, dis-moi ! Une vieille souche pousse des rameaux, il y a des espèces d'ornements acides qui pendent, et le temps passe, le soleil les mûrit, ils deviennent doux comme du miel et alors on les appelle raisins ; on les foule, on retire le jus qu'on met dans des tonneaux, il ferme tout seul, on découvre à la fête de Saint-Georges-le-Buveur, il est devenu du vin ! Qu'est-ce que c'est encore que ce prodige ! Tu bois ce jus rouge et voilà ton âme qui grandit, elle défie Dieu à la lutte. Qu'est-ce que c'est que ça, patron, dis-moi ? »



# La revue des millésimes

« Agrumes », voilà la dominante du millésime 2007

Avec une belle minéralité et des arômes floraux tout en délicatesse, c'est un millésime peu alcoolisé ce qui contribue à son élégance.

**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 citronné, 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 (de 4 à 6 vins), 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** : Il faut maintenant attendre le millésime 2008. Patience !

**Chant de la Tour** : Nous pensons que la profondeur du 2007 nous surprendra comme l'a fait le 2006. Du bonheur déjà et à venir !

**Crémant de Bourgogne** : la demande explose sur le Nature ! Il séduit les plus réticents aux bulles et les plus exigeants amateurs. Finesse des bulles, puissance et douceur des arômes de ce 100 % Chardonnay, il accompagne magnifiquement un repas de l'apéritif au dessert.



Comme un appel à la lumière...

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



La totalité de notre domaine est conduit en Agriculture Biologique certifié par Ecocert F-32600 D **DEMETER** est la marque des produits agricoles issus de l'agriculture bio-dynamique certifiée.

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.

BIVB/Muzard JP