



DERNIERES NOUVELLES...

Cette année encore ? Eh oui ! Nous ne manquerons pas de vous relater combien nous sommes ébahis et contents qu'aux jours froids, longs et monotones de l'hiver succèdent la brillance et le foisonnement printanier. Longs ? Monotones ? Tiens, oui, pourquoi ? En dépit des courtes journées, l'effet de lenteur est indéniable, quand, brutalement, vient... le bruit. Alors que le silence accompagne nos travaux de taille et de pliage, les premières chaleurs voient arriver les hirondelles et leurs pépiements, tous les insectes et autres oiseaux qui bruissent autour de nous. Les heures sont moins longues, soudain.

BZZ, BIZZ... fait l'abeille BUIZ...NESS fait la bio

Du bruit autour de la Bio, depuis quelques mois, on en entend beaucoup (qui peut parfois s'apparenter à celui de la mouche du coche, pour rester dans les insectes!) Comme c'est plébiscité par les consommateurs, dorénavant, tout est bio. Certaines dérives avaient en leur temps été stoppées (dénomination avec le mot bio d'un produit n'ayant rien à voir avec l'Agriculture Biologique, etc.) mais devant l'engouement, la pluralité de l'offre s'apparente à une déferlante. Chacun y va de son petit discours "durable". C'est l'argument suprême. Même les banques ! Le durable n'est pas encore certifié ou contrôlé, alors on le met à toutes les sauces, même les moins mangeables ! Que voulez-vous, en ces temps de crise, là où il y a du profit à faire, il ne faut pas se priver. On n'en est pas à une malhonnêteté près, à un aménagement avec sa conscience de plus...

Dans ce contexte, les "vieux" bio, ceux de la première heure, qui ont choisi ce mode de production contre vents et marées, font triste mine. Utilisant leur énergie à ramer le plus souvent à contre-courant, ils n'ont pas mis en œuvre une batterie de marketing à l'agression chatoyante comme on en voit aujourd'hui. Ils avaient d'autres chats à fouetter, et ils apparaissent aujourd'hui comme un peu ringards, alors que sans ces défricheurs, la Bio en France n'aurait pas fait ce chemin aujourd'hui.

Nous ne faisons partie ni de ceux-ci, ni de ceux-là, car nous sommes arrivés à la Bio "officiellement" au début de sa grande progression (signe indéniable : quand les pouvoirs publics prévoient

des aides financières, c'est que le train est déjà bien en marche...).

Retracer pour vous les grandes lignes de notre petit bonhomme de chemin sera peut-être utile. Si Céline a baigné depuis toute petite dans ce monde de la Bio, entourée de ces fameux "précurseurs ringards" (avec clin d'œil), Laurent y est venu par sa constante recherche du meilleur. Il était plutôt im-



prégné de l'idée du fabuleux sauvetage opéré par les produits chimiques de synthèse auprès de la génération de ses parents à la fois au bord de la misère et éreintés par le travail des champs.

Installé en 1986 sur une très petite surface, son premier objectif de construire un domaine viable passé, Laurent s'est très vite intéressé à remplacer les produits chimiques utilisés, aux conséquences imprévues, par autre chose. Des essais avec des produits autorisés en Agriculture Biologique ont alors été menés, avec un succès pour le moins médiocre : état sanitaire de la vigne, qualité des raisins et des vins, et coûts de production se conjuguant pour nous faire renoncer à cette voie (relire pour cela le bulletin n°17 de l'automne

2006). Vous y retrouverez aussi l'histoire de notre rencontre avec la biodynamie. Belle et fructueuse rencontre s'il en est.

Evidemment, nos choix ne s'arrêtent pas à la production de raisins, puis de vins répondant aux exigeants critères de certification. Ni même à l'exigence de notre palais de dégustateur qui rougirait trop d'essayer de vendre une infâme piquette sous prétexte qu'elle est signée AB (Agriculture Biologique). Notre consommation familiale, autre que la dive bouteille, suit cette même exigence : comment prôner et vendre la qualité écologique et biologique de nos vins et consommer du pain fait industriellement, ou simplement avec de la farine sur-traitée de produits issus de la pétrochimie - sans parler des OGM ! - ? C'est impossible. Acheter une salade poussée en surrégime et du même coup enrichir des gens peu scrupuleux envers la planète qui eux-mêmes enrichissent les fameux industriels vendeurs de produits hyper-technologiques et polluant aussi bien l'eau que les sols et jusqu'à la moindre goûte de notre sang ? Ce n'est pas possible.

C'est naturel, nous direz-vous. Oui, pour nous cela tombe sous le sens. Et pourtant, nous constatons tous les jours que cette cohérence à laquelle nous tenons car elle nous fait vivre n'est pas aussi évidente pour chacun. D'ailleurs voyez plus loin la rubrique Calendrier du Vigneron, elle ne s'arrête pas là (que notre comptable et notre banquier nous pardonnent, ils ne sont pas personnellement en cause !). Et protégeons ce qu'il nous reste d'abeilles... Bzz Bzz ■



LE CALENDRIER DU VIGNERON

AU HASARD DE NOS LECTURES...

Une très courte citation d'Amin Maalouf (*Samarcande*) : « Ce n'est pas tant l'ivrognerie qu'il craint, il sait qu'il ne s'y abandonnera pas, **le vin et lui ont appris à se respecter, jamais l'un d'eux ne répandrait l'autre sur le sol** » Voilà une belle phrase que je dédie à l'auteur de la campagne anti-alcool qui ne s'appuie que sur notre bêtise au lieu de mettre en valeur notre sagesse.

Transigeons avec ce que cette rubrique devrait contenir et suivons notre abeille. Elle nous a conduits à montrer qu'au-delà d'un choix qui s'avère aujourd'hui fructueux, notre chemin avec la bio-dynamie est une philosophie de vie.



Pour nous, c'est chercher à limiter la consommation d'énergie aussi bien pour les bâtiments (maison, hangar) que pour les véhicules. C'est trier tous nos déchets, jusqu'aux plus petits pour éviter le gaspillage (continuez à nous rapporter vos bouchons, plastiques d'un côté, liège de l'autre, nous les collectons) et tenter de les traiter séparément, comme par exemple composter tout ce qui est organique. C'est récupérer l'eau de pluie, c'est étudier la faisabilité des autres sources d'énergie que le pétrole. Bref, c'est chercher une intégration la plus adéquate possible dans notre environnement aussi bien écologique que social.

Quel est l'objectif de Peugeot, de France Télécom ou de Hachette ? Non, ce n'est pas de construire de bonnes voitures, d'offrir un service de téléphone performant et fiable ou d'éditer de bons livres. C'est de faire des profits. Notre objectif à nous, c'est de produire du vin de bonne qualité aussi bien gustative que sanitaire, et accessible au plus grand nombre, car l'élitisme n'est pas pour nous. Si du profit est généré, en plus de ce que nous avons besoin pour vivre, il est réinjecté dans l'entreprise pour un meilleur fonctionnement, plus de confort de travail, des salariés avec des vrais contrats à temps plein et des salaires corrects.

Ah oui, mais tout cela n'est pas du goût de notre économie nationale, jalousement gardée et surveillée par notre système financier. Notre banquier n'est pas satisfait par nos choix, notre comptable nous dit de conserver que nous n'investissons pas assez dans du matériel neuf, super sophistiqué et qui tombe en panne.

Con-so-mmer. Voilà de bons choix qui font marcher l'économie...

Ah oui ? Jusqu'à quand ? ■



DEMETER est la marque des produits agricoles issus de l'agriculture bio-dynamique certifiée. Nous respectons ce cahier des charge sur la totalité du domaine. Le cahier des charges inclut celui de l'Agriculture Biologique. Voir www.bio-dynamie.org et www.agriculture.gouv.fr Certification AB par Ecocert F-32600

La revue des millésimes

Aïe, aïe, aïe ! Ca y est ! Notre Crémant de Bourgogne est en rupture de stock. Et ce jusqu'à nouvel ordre, c'est-à-dire au moins à l'automne 2010... Croyez-nous, c'est dur de dire cela ! Nous-mêmes sommes au régime sec. Bravo aux prévoyants !

2009 : Arrivent les premières mises en bouteilles, rouges en premier. **Nouveauté** avec le Prim'heure, ce gamay venu des montagnes du mâconnais. Beau rouge soutenu, naturel, vin de régélation, ceux qui l'ont goûté en primeur l'attendent avec impatience et le Mâcon Les Perrières rouge, un peu plus corsé, lui emboîtera le pas. Et attention ! Une **surprise à bulles** vous attend : nous ne pouvons en dire plus pour l'instant...

2008 : Les vins de ce millésime sont amples et profonds. Le fruit domine, avec son bon goût de maturité : sucré et généreux .

Bourgogne Aligoté : Cépage plutôt nordique, nous proposons un Aligoté "du sud". Belle attaque citronnée, le fruit domine la bouche, moins tendue que pour ses collègues de Côte d'Or. Apéritifs, avec ou sans crème de fruit., et plats de fromages fondus.

Mâcon Loché : Fleurs blanches en dominante, beau vin d'apéritif qui s'offre les yeux fermés.

Morandes : Peut-être moins minéral qu'en 2007. Reste franc et élégant, et, par sa finale saline, accompagnera harmonieusement vos fruits de mer et huîtres. Sur poissons, sans hésiter.

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 ou viandes rouges grillés , sauces crémeuses et champignons bienvenus.

Pouilly Loché : Nouveauté 2008 ! 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 ! (Ne le répétez pas : il reste quelques flacons de 2007 !!)

Chant de la Tour : ce pinot noir est élégant, riche de fruit comme le veut le millésime. A joindre à un pot-au-feu de haute couture ou à un rôti de veau aux aïelles.



Des nouvelles de l'Europe :

voici le nouveau logo **obligatoire** des produits bio européens, à compter du 1er juillet 2010, **sauf** pour le vin tant que ne sera pas finalisée la charte de vinification.

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.

Composé et imprimé par nos soins.

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