

DERNIERES NOUVELLES...

Comment se sont passées les vendanges ?

Question rituelle qui témoigne de votre intérêt pour notre activité - et pour notre avenir. Soyez remerciés. Si les vendanges en elles-mêmes se sont bien déroulées, avec une troupe de vendangeurs renouvelée, bosseuse et sympathique, le résultat ne nous fait pourtant pas bondir de joie. Nous avons traversé plusieurs épreuves durant cette année :

Voici nos « Aventures » 2010 !

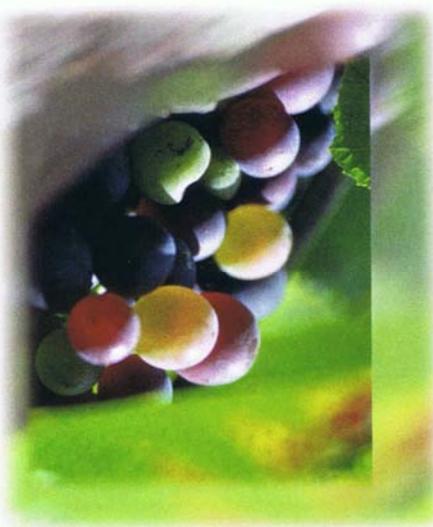
On en a vu des vertes et des très mûres

Des vertes et des très mûres évoque, outre nos difficultés, l'hétérogénéité de nos grappes recueillies soigneusement dans nos paniers cette année. Une maturité assez disparate au sein du domaine comme au sein des parcelles et au sein même d'un pied de vigne. Voire d'une grappe !

L'image ci-contre, que vous retrouvez sur nos prospectus, est une photomontage. Heureusement que nous n'en rencontrons pas d'identique. La question se pose pourtant : comment arrive-t-on à des maturités hétérogènes sur un même fruit ?

L'histoire commence en mai, au cœur du printemps 2010. Après quelques journées annonciatrices du printemps, nous voilà retombés dans une grisaille qui dure et qui s'agrément de températures plutôt hivernales. C'est la période où la vigne sort ses bourgeons, puis ses rameaux garnis de ses usines que sont les feuilles, et de petites boursofflures qui vont fleurir... C'est donc la période où elle a besoin d'eau, et pour cela, nous sommes gâtés, mais aussi de soleil, car c'est l'énergie qui fait fonctionner les usines-feuilles. Ce sont elles qui alimentent la croissance de la plante en plus des racines. Et là, il faut se serrer la ceinture : l'ensoleillement ressemble à un mois de décembre ! En principe, les boursofflures s'épanouissent rapidement, en quelques jours elle deviennent des fleurs et le vent, les abeilles (ce qu'il en reste !) et autres insectes, activés par un soleil aux rayons de plus en plus ardents, vont assurer la pollinisation et notre récolte par la même occasion. Le manque de lumière, la pluie

sont des facteurs perturbants, mais plus qu'eux les températures relevées cette année début juin, au moment crucial, ont été beaucoup trop froides pour que toute cette belle alchimie puisse s'élaborer correctement. Trois très longues semaines s'écoulent avant que nous voyions le bout de la floraison. L'issue



de cette étape est belle et magique: de petits grains verts remplacent les minuscules boutons floraux, plus ou moins nombreux : ce sont nos futures grappes. Au même titre que l'adolescence est à la fois un passage délicat et très important dans la vie humaine, la floraison nous incite à une grande vigilance et des soins particuliers à la vigne : là se jouent la récolte mais aussi la fragilité de la plante pendant toute la saison végétative, notamment sa réceptivité aux maladies... Autant vous dire que nous étions inquiets cette saison ! Arrive, fin juin / début juillet, sans crier gare, une

période sèche, ensoleillée et quasiment caniculaire. Voilà qui fait du bien à tout le monde, même si, déjà, des signes de sensibilité aux maladies sont manifestes.

Or l'épisode se termine tragiquement par un violent orage de grêle et de très fortes bourrasques le 10 juillet, avec une piqûre de rappel le 12. Catastrophe sur toutes nos parcelles : les branches sont sens dessus dessous, toutes les grappes sont meurtries, pertes estimées à 50-70 % selon les lieux !

Et ce n'est pas fini. Le temps ne se remet jamais vraiment au beau durant les semaines qui suivent, ce qui complique énormément nos soins à la vigne. Pourtant celle-ci en a grand besoin. Nous faisons le maximum, jusqu'à passer à pied quand le sol était trop gorgé d'eau pour rouler en tracteur. Des heures et des heures ont été consacrées pour essayer d'endiguer la vague de mildiou (maladie dû à un champignon). Tout a été mis en œuvre dans les temps. Seulement, les plantes avaient été trop affaiblies par le printemps pour mobiliser leurs ressources propres. Au bout du compte, nous récoltons dans de bonnes conditions : les jus sont beaux, concentrés en goût, ce qui présage d'un bon millésime. Mais 30 % d'une récolte totale !

Ce qui nous sauve ? La bio-dynamie et l'enthousiasme qu'elle génère. Les perspectives envisagées dépassent notre petit quotidien étriqué et pris dans la tourmente des aléas. Ce n'est pas forcément la panacée, mais elle a le mérite de repousser les frontières du vivant au-delà du réel tangible. C'est un ballon d'oxygène par les temps qui courent. ■

La revue des millésimes



demeter

Première bonne nouvelle : la rubrique s'étend en surface, car la gamme s'agrandit. C'est comme une famille, ça fait toujours plaisir !

Deuxième bonne nouvelle : le CREMANT est de retour ! Ne vous affolez pas : ce vin demande de la manipulation. Prévoyez un délai supplémentaire de livraison. Anticipez autant que possible. C'est fièrement qu'il arbore une nouvelle étiquette. Nous espérons que ce nouvel habillage sobre et élégant vous plaira.

Troisième bonne nouvelle : nous avons le plaisir de vous annoncer la naissance de notre **FLEUR D'ALIGOTE**, un nouveau mousseux à bulles fines, aux saveurs florales du cépage Aligoté dont il est issu à cent pour cent. Fait avec la même méthode rigoureuse que notre Crémant, il est "nature", c'est à dire sans ajout de sucre et donc sans sulfites ajoutés : tout pour le plaisir des papilles, et pour la bonne santé des buveurs ! Il est à déguster bien frais, en apéritif ; on n'a pas encore trouvé mieux ! Il est habillé avec raffinement, une touche cuivrée sur fond de nacre : un bijou ! Passons maintenant en revue les autres vins :

☞ **Bourgogne Aligoté** : le 2009 est disponible. Cépage qui a ses adeptes, pour ceux qui aiment un Aligoté fruité avec une pointe acidulée.

☞ **Macon Loché** : 2009, millésime particulièrement flatteur pour ce vin. Belle attaque sans aspérités, vin qui plaît par son bel équilibre, sa longueur en bouche. Le 2008 est en réserve pour les quelques bouteilles qui restent.

☞ **Les Morandes** : le 2008 n'est plus, le 2009 pas encore ! Une cuvée un peu longue à se faire qu'on attend patiemment pour éviter de la bousculer, pour toujours plus d'arômes, et moins de "trafic". Nous savons que vous l'attendez pour vos fruits de mer et vos plats de poisson. En apéritif aussi pour les plus amoureux.

☞ **Les Chênes** : 2007 (quelques bouteilles) excellent, très aromatique, belle fraîcheur sur un boisé léger. Le 2008 est plus soyeux, encore jeune, à préférer sur des viandes grillées. La crème et les champignons leur vont bien.

☞ **Pouilly Loché Réserve** : (2008) cuvée du chef, d'où son nom. Particulièrement soignée par un beau boisé, ce vin à la fois minéral et ample dans la complexité de ses arômes se taille la part du lion à table : il est superbe sur beaucoup de plats jusqu'aux exotiques (l'Orient a sa préférence).

☞ **La Prim'Heure** : le 2010 va bientôt sortir, en vrai primeur. Joli vin simple et de (bon) caractère.

☞ **Les Graves** : Nouveau nom pour le Prim'Heure 2009, détrôné par son successeur. Un gamay 2009, donc, fruité, d'une charmante et gourmande simplicité.

☞ **Les Perrières** : Le 2009 sera vite épuisé pour ce gamay au goût prononcé, bel intermède entre Les Graves et le Chant de la Tour.

☞ **Chant de la Tour** : disponible en 2008, millésime plein de richesses, aux tanins veloutés et arômes profonds. Viandes savoureuses ou dessert au chocolat.

☞ **Fleur d'Aligoté** : 100 % aligoté, un pétillant bien dans sa peau !

☞ **Crémant de Bourgogne** : voir ci-contre, le Calendrier du Vigneron.

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

☞ 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.

DEMETER est la marque des produits agricoles issus de l'agriculture bio-dynamique certifiée. Nous respectons ce cahier des charges 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

LE CALENDRIER DU VIGNERON

LE CRÉMANT DE BOURGOGNE : ELABORATION

Plusieurs étapes s'échelonnent tout au long de l'année pour élaborer ce vin de fête qu'est le Crémant de Bourgogne.

Le raisin est ramassé en tout début de vendanges de façon à conserver une bonne acidité, nécessaire à l'élaboration comme à l'équilibre du vin final. Il ne faut pas abuser de cette précocité si l'on veut éviter les additifs et avoir tous les arômes du fruit, gage de plaisir à la dégustation. Un **vin de base** est obtenu avec ces raisins. Il est mis en bouteille avec un ferment, ce qui assure une deuxième fermentation dans la bouteille, donc un dégagement gazeux, donc la création des bulles : c'est la "**prise de mousse**". Pour ce temps assez long (plus il est long, meilleur c'est) on doit stocker les bouteilles couchées (on dit "**sur lattes**") hors lumière, hors courant d'air, avec une stabilité maximum de température.

À l'issue, les bouteilles sont reprises manuellement pour le **remuage**. En effet, en plus de donner des bulles, la fermentation crée des lies qu'il faut bien supprimer si vous ne voulez pas avoir "autant à manger qu'à boire" dans votre verre. D'horizontale, la bouteille va être amenée progressivement avec des rotations, à la verticale ("sur pointe"). Les lies à éliminer sont concentrées dans la capsule qui ferme la bouteille. Alors, on les reprend une à une pour le "**dégorgement**" : décapsulage et éjection des lies grâce à la pression gazeuse interne.

Il faut ensuite refermer le flacon, et avant, refaire le plein avec la "**liqueur de dosage**", car un peu de vin s'est échappé dans l'opération. C'est là que le choix se fait : Nature ou Brut ? **Brut**, on mélange un vin blanc avec du sucre ce qui rend le vin plus doux, mais aussi moins léger. Nous n'en faisons plus que sur commande, tant la demande chez nous est faible. **Nature**, c'est la cuvée Les Chênes qui vient combler le manque pour un rendu très élégant et qui permet de se passer également de sulfites. Dernière étape technique, faire entrer cet énorme bouchon et l'attacher avec un muselet : une gageure. **NOTA** : le Fleur d'Aligoté est aussi élaboré "nature". A la vôtre ! ■