

TRIPOZ

## DERNIERES NOUVELLES...

*Bienvenue à tous ceux qui reçoivent ce bulletin pour la première fois. Il a pour objet de vous faire partager nos peines et nos joies, nos projets et nos réalisations. En faisant une rétrospective de tous nos bulletins depuis les premiers (automne 1998 !), vous auriez un bel historique de notre domaine ! En attendant, voici le nouvel automne. C'est un peu notre jour de l'an. L'année s'est terminée avec l'apothéose des vendanges. Une nouvelle année commence, avec ses contraintes et ses promesses.*



## OK : CHAOS, MAIS PAS K.O.

Le stratégiquement correct de la communication commerciale veut que nous soyons optimistes. Que du positif ! Mais dire aujourd'hui que tout va bien relèverait plutôt de l'hypocrisie et vous ne seriez pas dupe. Ce n'est pas cette relation-là que nous avons l'habitude d'entretenir avec nos clients. Le tape-à-l'œil n'est pas de mise sur le domaine.

Des plus universels, le temps qu'il fait reste un sujet aussi brûlant qu'envahissant. Et les prévisions météorologiques ont rarement été aussi unanimement critiquées pour leurs incertitudes et leurs erreurs que cette année. Une journée prévue sèche qui voit 10 mm d'eau tomber du ciel comme une prévision très pluvieuse pour une semaine qui s'avère sèche n'ont pas été des cas rares. Qu'en est-il des modèles météo actuels ? Seraient-ils inappropriés aux nouvelles conditions climatiques ? Les schémas d'évolution ne seraient-ils plus valides ?

Nous ne saurions répondre sur un sujet aussi pointu, affaire de spécialistes. Nous nous contentons de constater ce que la nature crée. Un hiver de seulement 15 jours en février, si rigoureux qu'on craint le gel des plants de vigne (oui, confirmation, dans certaines régions, certaines parcelles exposées au vent ont perdu des pieds de vigne par ce gel-là), une sécheresse absolue accompagnée d'une chaleur quasi estivale en mars, un mois de juillet à l'inverse, très humide et froid, pour finir sur un temps d'été cette mi-octobre : nous ne savons plus où donner de la tête. Les saisons sont pour le moins chaotiques. On peut y ajouter les épisodes localement très éprouvants comme les sécheresses, les inondations, les tempêtes, les chutes de grêle impressionnantes... chacun pourrait y aller de son témoignage.

Et la vigne, comment réagit-elle ? Elle est comme nous autres êtres humains, elle souffre des chocs thermiques dus aux écarts

brutaux de température. Elle sera très fragilisée par des passages de 15 à 30°C en 24h comme on l'a vu à plusieurs reprises cet été, alors qu'elle se fera plus facilement à l'idée d'un mois complet à 20°C plutôt qu'à 30. Disons que nous aurons moins à la soigner, même si le résultat sur les raisins sera, de son côté, mitigé. En fait, la vigne - et les végétaux en général - sont plus sensibles à l'ensoleillement qu'aux températures. Là où un touriste dira qu'il ne fait pas beau parce qu'il doit mettre un pull, le viticulteur sera satisfait car le soleil se sera montré du matin jus-



qu'au soir.

Pour être exact dans notre description, il ne faut pas oublier de rappeler que les cépages sont autant de personnalités différentes. Là où le Gamay aura souffert d'un certain climat, le Chardonnay s'en sortira mieux ou inversement. Donc, ne soyez pas surpris qu'au sein d'une même région les avis diffèrent. Celui dont le domaine est constitué que d'un cépage aura une vision bien plus alarmiste en cas d'accident climatique que celui qui en a plusieurs. On peut constater chez nous par exemple que les années sont rarement profitables aux blancs ET aux rouges. Tantôt ce sont les cépages blancs (Aligoté, Chardonnay) qui vont donner des vins profonds, amples, riches et élégants, tantôt ce

seront les cépages rouges (Pinot noir, Gamay). Encore que la qualité des vins n'est pas toujours corrélative au vécu de la vigne. L'an passé, les Gamay ont particulièrement soufferts et nous offrent des vins très fruités et élégants. Le Pinot a semblé plus à son aise mais la différence ne se retrouve pas nécessairement dans notre Chant de la Tour 2011. Autrement dit, nous sommes confrontés à de multiples facteurs et nos anciens repères sont caduques.

Faut-il craindre le chaos ?

Il n'y a pas que dans la sphère des conditions climatiques qu'on peut constater du chaos. Les hommes se sont toujours plaints de leurs conditions arguant que c'était mieux avant. Les critiques de notre mode de vie actuel, de son influence négative sur l'équilibre planétaire arrivent pourtant à un paroxysme qui mène à réfléchir. Il est difficile de ne pas voir que toutes les institutions établies sont ébranlées par des dysfonctionnements. Beaucoup d'analyses peuvent expliquer les causes directes de ces chaos, mais ne les empêchent pas. Il y a comme un mouvement général dans lequel, individuellement, on se sent ballotté et qui fait peur.

A y regarder de plus près, des chaos, il y en a beaucoup dans la nature, et des plus utiles. Pas de digestion sans chaos, pas de compost, pas de graine ni de germination sans chaos. Pour nous, le chaos sert au cours de la dynamisation de nos préparations : il est un passage entre la déstructuration et la reconstruction, entre l'ancien et le nouveau, entre ce qui a servi et la création d'une substance nouvelle.

Rien de nouveau sans chaos ; c'est un passage obligé bien que mystérieux pour la science. Ainsi, nous devons avoir confiance dans celui qui advient car il porte notre nécessaire adaptation humaine à un monde nouveau. ■

Joli nom pour cet insecte déclaré ennemi n°1 des viticulteurs ! Elle a la malencontreuse habitude de vivre auprès des vignes et de s'en nourrir, jusque-là sans dommages. Or, comme chacun sait, une proie fragilisée est toujours privilégiée par le prédateur et vous aurez remarqué qu'un arbre malade ou vieillissant est la cible des insectes. La vigne est en mauvaise posture car une maladie nouvelle, au doux nom de "flavescence dorée" vient l'envahir. Et notre pauvre cicadelle est accusée de répandre la

# Pauvre cicadelle !

contamination. Un arrêté préfectoral, pas moins, va nous obliger, sans considération de notre choix de culture biologique, de traiter avec un insecticide dans le seul but d'éliminer cette cicadelle (sans s'être assuré au préalable qu'elle était la seule en cause). Des dégâts considérables sur la faune indigène - car l'insecticide ne choisi pas - seront à déplorer, avec sans doute des conséquences dont on prendra la mesure seulement plus tard.



# La revue des millésimes

*Cela pourra vous surprendre, mais le millésime 2011 vient juste d'être mis en bouteille (et encore, pas dans toutes les appellations !) et demande quelques temps de repos. Il sera juste prêt quand notre maigre et beau millésime 2010 sera épuisé. Les 2009 sont dans leur maturité ou commencent à l'être pour les Chênes et le Pouilly.*

## LES BLANCS

- ✂ **Bourgogne Aligoté** : Patience, le 2012 est en de bonnes mains ! Cépage recommandé avec les crèmes de fruit et les fromages fondus.
- ✂ **Macon Loché** : 2009 : Belle attaque florale, quand le fruit en bouche assure un bel équilibre. Une vivacité assez riche (fruit mûr) pour ce millésime, plus acidulée pour le 2010.
- ✂ **Les Morandes** : 2009, plus minéral, agréable et pur, pour vos fruits de mer et vos plats de poisson. En apéritif aussi pour les plus amoureux. Disponible en magnums
- ✂ **Les Chênes** : Le 2009 est soyeux, d'une belle longueur. 2010 plus tendu, encore jeune. A préférer sur des viandes grillées. La crème et les champignons leur vont bien. Disponible en magnums.
- ✂ **Pouilly Loché Réserve** : (2009,2010) Cuvée du chef, d'où son nom. Particulièrement soigné 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). Il s'adapte à merveille au salé-sucré ! Disponible en magnums.



## LES PETILLANTS

- ✂ **Fleur d'Aligoté** : Tout frais pétillant sorti du millésime 2011, en voilà un qui saura plaire à l'apéritif. Arômes d'agrumes en fleur. Original, non ? Vous ne le trouverez nul part ailleurs.
- ✂ **Crémant de Bourgogne** : C'est le fleuron du domaine avec son chardonnay qui chardonne, ses fines bulles étincelantes, sa texture fraîche et souple. C'est un hôte qu'on ne regrette jamais d'avoir invité ! Cuvée Nature pour les vrais amateurs, Brut seulement sur commande.
- ✂ Il se décline maintenant en **Cuvée Prestige**, et surtout en **magnums** ! Crémant de Bourgogne du millésime 2009, dont le vin de base est vinifié en fut de chêne. De la rondeur en plus, qui le rend superbe en accompagnement de repas de l'entrée jusqu'au dessert. Une rareté, un cadeau idéal !

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](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.

**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](http://www.bio-dynamie.org) et [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)



Certification AB par FR BIO-01

