

Céline et Laurent

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...

C'est en marchant vaillamment dans les rangs de vigne que je me suis sentie...danser ! Portée par les signes du printemps naissant et par l'enthousiasme d'avoir pu quitter mon ordinateur quelques heures, j'avais des ailes sous les pieds et des lumières dans la tête.



DANSE AVEC LES MOÛTS

Non, il n'y a pas de loup chez nous, même pas de forêt d'ailleurs... mais des moûts. Moults moûts. Mais qu'est-ce ?

Ce sont les jus de raisins, tout frais sortis du pressoir et se préparant aux fermentations, au vigoureux travail de transformation des sucres en alcool, puis des acides, et au lent travail de maturation et de stabilisation de ces métamorphoses.

Le vigneron - plus techniquement appelé le vinificateur - accompagne ce travail et même pense-t-on généralement, le dirige. Chez nous, c'est Laurent le maître d'œuvre en la matière, secondé par Camille.

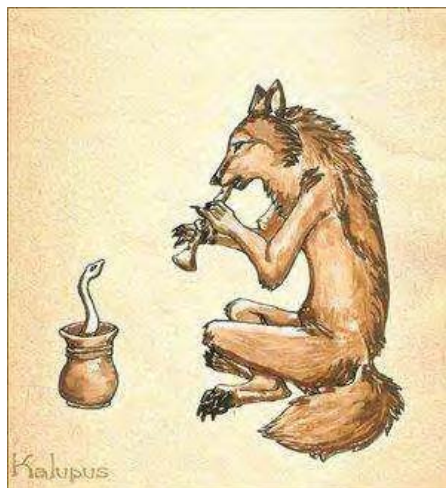
On nous demande souvent comment il vinifie, quelles sont ses actions au chai ? Notre réponse se résume en peu de chose car, autant sa présence est forte et importante, autant ses interventions sont réduites.

Reprenons du début. Généralement, au moment de la récolte, la première action consiste à porter un échantillon de moût au laboratoire ou d'en faire l'analyse soi-même (plus rare). A partir de ces données, on prend déjà un certain nombre de décisions : refroidissement, réchauffage, levurage, acidification, chaptalisation,... et beaucoup d'autres "age" et "tion" qu'il serait fastidieux d'énumérer ici.

Or, au fur et à mesure de notre expérience, le premier constat a été de remettre en question la valeur de cette analyse. Elle donne un état des lieux très précis de certains éléments comme les sucres ou certains acides ou encore le pH (force des acides) mais que dit-elle du moût ou du futur vin ? Le premier écueil est technique : les progrès des instruments d'analyse permettent de composer un bulletin complet à partir d'une seule goutte de jus. Elle peut être extraite d'une cuve de 100 hl, 10 000 litres !! Quelle est la représentativité de cette goutte ? Com-

ment et où a-t-elle été prélevée ? Et la très haute précision des méthodes amplifie les écarts (par ex. dilution par une goutte d'eau).

Ensuite, les écarts se creusent de plus en plus entre ce que l'œnologue via l'analyse peut prédire du moût et ce qu'il en est ensuite pour Laurent. Un exemple : le degré alcoolique du vin fini est calculé en fonction de la densité du moût qui définit une quantité de sucres. Il y a 15 ans, nous n'avions quasi-



ment pas d'écart entre ce qui était prévu et le résultat. Petit à petit, les écarts se sont systématisés et surtout agrandis ! S'ils étaient minimes il y a 7 ou 8 ans, ils sont devenus très sensibles aujourd'hui, de plus d'un degré parfois. Comment expliquer cela ?

L'hypothèse que nous formulons porte sur la nature des sucres, que ceux analysés ne sont qu'une partie de ceux transformés. Et que la biodynamie aurait renforcé la présence de ces sucres "invisibles", non détectés. Et il en va de même pour les acides. Nos vins sont actuellement "imbuvables" selon la "norme" analytique des laboratoires. Or, personne ne les recrache en grimaçant...

Nous avons donc arrêté les analyses systématiques. Nous faisons quelques me-

sures par nous-mêmes pour garder des indicateurs. Et heureusement, nous ne chaptalisons plus, le sucre en poudre étant réservé aux yaourts et aux confitures ! Par contre, nous entretenons une relation d'échanges depuis nos débuts avec un œnologue qui apprend avec nous autant qu'il nous guide par ses connaissances. Mais de dirigisme, vous l'aurez compris, il n'y a pas (les "age" et les "tion", rangés au placard !)

Alors il me plaît de faire ce rapprochement entre ce soldat américain, son loup et Laurent et son vin. L'un tisse un lien ténu, sans mot ni démonstration émotionnelle avec la nature sauvage incarnée par le loup Chaussette. Il y a un apprivoisement réciproque au sens du Petit Prince de Saint Exupéry : la peur d'abord, puis le respect et enfin un soutien mutuel. Pour l'autre, il doit abandonner l'illusion du contrôle total, de la maîtrise de ces être vivants que sont les cuvées. Prendre le contre-pied des enseignements généraux sur l'œnologie. Comprendre qu'il s'agit de respect, aussi, de vaincre sa peur de la mauvaise issue, d'arriver à une confiance. Inutile de faire de grands gestes, technologiques ou autres. Une présence. Des dégustations régulières, comme une façon de prendre des nouvelles. Et découvrir en chacune des cuvées sa personnalité, l'accepter et l'apprécier.

Patience. C'est ce qu'il nous a fallu pour cette cuvée de Macon Vinzelles 2010. Vendanges tardives à notre insu, car le climat et les accidents de l'année ont créé des conditions équivalentes, ce vin n'a pas du tout suivi le chemin tracé par ses prédécesseurs de la cuvée "Les Morandes". Nous nous sommes rendus à l'évidence qu'il s'agit d'un vin très particulier, extraordinaire, développant des arômes que l'on dirait venus d'ailleurs...

Respectons et découvrons !
Quelle richesse !

La revue des millésimes

Il nous reste quelques traces de ce très beau millésime 2008, en cuvée Les Chênes : un bel équilibre à la récolte qui permet à ce vin d'atteindre son apogée aujourd'hui et de promettre encore une bonne garde. Pour le 2009, année plus douce, seuls Les Chênes et le Pouilly Loché permettent encore de l'apprécier, ainsi n'aura été qu'une parenthèse pour les cuvées de richesse et de son équilibre surprenant sur les Pouilly long... A savoir : de nouvelles étiquettes sont en passe les cuvées citées ici : Les Chênes et Pouilly Loché. Les



LES BLANCS

- ✂ **Bourgogne Aligoté** : Le 2012 est dans les starting-blocks et particulièrement savoureux. Pour ceux qui aiment un Aligoté fruité avec une pointe acidulée.
- ✂ **Macon Loché** : 2011, déjà. Pour beaucoup, le 2010 n'aura été qu'un rêve ! Belle attaque d'une fraîcheur gourmande, vin qui plaît par son bel équilibre, sa longueur en bouche.
- ✂ **Les Morandes** : 2011, enfin, après quelques mois de rupture pour cette cuvée (Voir "Patience"). Plus minéral, agréable et pur, pour vos fruits de mer et vos plats de poisson. Disponible en magnums en 2009.
- ✂ **Les Chênes** : 2008 excellent, très aromatique, belle fraîcheur sur un boisé léger. Le 2009 est plus soyeux, encore jeune, à préférer sur des viandes grillées. La crème et les champignons leur vont bien. 2010 à découvrir car très riche sur une belle acidité. Disponible en magnums en 2009. Et tout bientôt, une nouvelle étiquette !
- ✂ **Pouilly Loché Réserve** : 2009 ou 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 en 2009. En habit neuf dans quelques jours !

✂ **Patience** est une cuvée de **Macon Vinzelles 2010** ayant les caractéristiques d'une vendange tardive. Très fruité, exotique, d'une fraîcheur étonnante. A goûter tel que ou à voir grandir.

LE ROSÉ

✂ **Coup d'Eclat rosé 2011** : issu d'une saignée de Pinot noir, ce rosé a pris du corps avec le temps. Arômes frais de cerise voire griotte et de pamplemousse, pour grillades et apéro au soleil.

LES ROUGES

- ✂ **Les Graves** : Un gamay sur sol granitique comme son nom l'indique, d'une charmante et gourmande simplicité. Arômes de fruits rouges, un peu sauvage, assez croquant (2011)
- ✂ **Les Perrières** : Ce gamay sur sol calcaire, au goût fin et persistant, est un bel intermède entre Les Graves et le Chant de la Tour. Plus fin que l'un, moins charpenté que l'autre. Un vrai accompagnement de bonne cuisine. 2011
- ✂ **Chant de la Tour** : le 2009 n'est plus, le 2011 prend superbement sa suite. Tanins veloutés et arômes profonds. Belle matière avec une certaine onctuosité. Pour viandes savoureuses ou dessert au chocolat.



LES PETILLANTS

- ✂ **Fleur d'Aligoté** : Un pétillant bien dans sa peau. 100 % aligoté, Nature comme le Crémant, il vous attend pour un apéritif léger et chantant, citronné et pétillant.
- ✂ **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..

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
↳ GSM Céline 06 23 25 55 61
↳ GSM Laurent 06 26 04 08 02
↳ 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 FR BIO-01

