

Céline et Laurent

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...



Un millésime...

*Quelle année, mais quelle aquatique année nous avons passé !
C'est sur ce thème de l'eau que nous allons développer nos "Dernières Nouvelles...".
L'eau, comme vous le savez, est l'élément de la lenteur, c'est sans doute à cause d'elle
que ce bulletin d'automne n'arrive qu'aujourd'hui...*

*Pour autant, nous allons tout de même vous parler de vins aussi.
De ce que toutes nos péripéties lui auront apporté en couleurs !*



EAU EN COULEUR

Ne comptez pas sur Laurent pour mettre de l'eau dans son vin !! Ça non. Ce n'est pas parce qu'il en est tombé du ciel plus que ce que nos sols peuvent contenir, qu'il faut faire un amalgame qui offenserait notre vigneron.

Autant vous dire pourtant que l'année n'a pas été facile et des concessions, il a bien fallu en faire. Commençons par ce printemps. Je n'ai presque pas besoin de vous en dire plus : il vous souvient combien pluvieux, gris et froid il a été, débordant même de ses pluviales expansions sur le début de l'été. On croyait que jamais cette pluie ne cesserait, que jamais le ciel ne s'ouvrirait sur la lumière solaire. On en avait presque oublié l'éclat ! Et ce n'était pas le seul de nos soucis. Les débats sur l'obligation des traitements insecticides contre la cicadelle de la flavescence dorée (voir ci-après) ont fait rage et c'est peu de le dire. C'est un véritable bouillonnement qui a bien occupé les esprits. Parce que nous cultivons nos vignes en bio, les autorités ont trouvé bon de nous envoyer des contrôleurs. Ce n'est jamais anodin de se trouver face à une administration persuadée de mettre à jour la crème des escrocs. Bien sûr, nous passons notre temps à imaginer comment faire pour ne pas respecter la loi, les règles, et les obligations. Nous n'avons que ça à faire !

Laissons de côté cet épisode, dont on sait d'avance qu'il se renouvellera - on nous l'a promis ! - et qui nous occupe donc déjà suffisamment pour une opération bien en marge de notre œuvre de production.

Parlons plutôt de nos vignes, nos plus proches associées et collaboratrices. Tout le monde sait que cette plante apprécie plutôt les sols secs et la lumière du soleil... Autant dire qu'elle n'était pas à la fête. Pour près de 80 % de nos parcelles, en plus de cette saison désastreuse, une grêle très précoce

(avril) est venue comme les assommer.

Si juillet et août ont été à la hauteur des espérances des vacanciers, et donc aussi du viticulteur (quand il n'était pas trop concerné par les épisodes orageux très violents), pour Laurent ces deux mois ont été occupés à essayer de soigner nos vignes, de les apaiser après leur coup de masse et de les réconforter pour se remettre du froid et du gris printanier. Hélas, les pluies surabondantes



Maxence, porteur. Photo C. Tripoz

de la saison (+ 30% par rapport aux moyennes saisonnières de la région) ont offert des foyers plus que confortables aux champignons comme le mildiou.

Ainsi, une vigne affaiblie, dont les conditions climatiques n'ont pas permis un prompt rétablissement, se trouvera plus sensible aux maladies, fragilisée dans ses ressources propres, dans sa capacité à se défendre. Malgré le soleil enfin revenu, malgré la chaleur tant attendue, l'été fut une course permanente contre la progression du mildiou.

La fleur de la vigne, déterminante quant à la récolte future, est intervenue très tard. Elles étaient abondantes, pourtant, ces fleurs. Mais le climat encore une fois n'a pas œuvré dans le sens d'une bonne transformation. De fruits, il y en a eu peu. Et le mildiou en a mangé encore une partie.

Arrivent les vendanges. Enfin..., tout septembre, on les a attendues. Mois de nouveau gris, froid et pluvieux, les maturités ont eu du mal à progresser. Sur les starting-blocks, nos vendangeurs, à l'image de notre sympathique porteur, se sont attelés à la tâche, pressés d'en découdre. Pas longtemps ! Les faibles quantités ramassées auraient découragé le plus vaillant. Puis, en apothéose, une belle pluie suivie de violentes éclaircies ont fait exploser la pourriture, celle-ci progressant à vue d'œil chaque jour. Le tri a donc été de mise, pour les blancs. Les rouges n'ont miraculeusement pas souffert de ce dernier fléau.

Nous aurons donc des vins hauts en couleur, les grappes dont ils sont issus ayant traversé - à la nage - tant de péripéties ! A ce jour, les vinifications sont prometteuses, tant pour les blancs que pour les rouges. Ceux-ci redonnent par leurs belles couleurs du baume au cœur et du cœur à l'ouvrage. Eau les cœurs, haut les chœurs !

LE CALENDRIER
DU VIGNERON

Furtivement (j'ai peu d'espace), vous parler de cette activité pas très visible et pourtant d'une importance capitale : remplacer les pieds morts. Les causes de mortalité sont : les coups de charrue, la mauvaise reprise, les maladies (Esca, Flavescence, ...). Le repérage doit se faire avant la chute des feuilles et doit être très soigneux. Il est important d'en identifier la cause. Puis, il faut passer rang par rang pour l'arrachage (enracinement profond) et refaire le même chemin pour planter un bébé vignon. Le taux de mortalité est passé de 1% il y a 20 ans à 5 % aujourd'hui (soit environ 4500 pieds par ans chez nous). L'importance des maladies dites "du bois" augmente régulièrement : quel-qu'un s'interroge-t-il sur la signification d'une telle évolution. Quel est l'avenir de la vigne ?

La Flavescence Dorée, vous en avez peut-être entendu parler, sans comprendre trop de quoi il était question. Joli nom sous forme de pléonasm (flavescent veut dire doré) pour cette maladie de la vigne, qui infecte sa sève et fait mourir le pied. Maladie contagieuse, par l'intermédiaire de cette pauvre cicadelle (un insecte inoffensif par ailleurs) qui n'en peut mais et se trouve un beau jour porteuse du phytoplasme responsable de la maladie. Un décret préfectoral - bientôt ministériel semble-t-il - oblige

Pauvre cicadelle !

(suite)

tout cultivateur de vigne à éliminer par l'emploi strict d'un insecticide généraliste (il ne choisi pas entre la cicadelle et la coccinelle ou l'abeille) cet insecte de la vigne, espérant sans essais probants éviter la propagation de la maladie. Il est avéré que la recherche sur la question est très insuffisante pour prendre des dispositions efficaces. En attendant, l'emploi renforcé de cet insecticide obligatoire compense un peu la baisse généralisée de l'emploi des pesticides en France.

La revue des millésimes

Il va falloir savoir savourer et profiter des deux beaux millésimes que sont les 2011 et 2012 car 2013 sera limité en quantité ! Ne mettons pas la charrue avant les bœufs, nous avons encore le temps d'y penser. Le millésime 2011 est au centre de la piste actuellement et brille de mille feux. Se prépare un millésime 2012 de toute beauté : si toutes les inquiétudes étaient permises durant la saison, 2012 ayant été aussi compliqué que 2013, ce sont des vins équilibrés, riches en "fruit", comparable au millésime 2010 qui s'annoncent.

LES BLANCS

☞ **Bourgogne Aligoté** : Cépage recommandé avec les crèmes de fruit et les fromages fondus style raclette. Il faudra cependant attendre que le 2013 soit finalisé !

☞ **Macon Loché, 2011** : Belle attaque de fruit mûr, pomme verte, poire, abricot évoluant vers le beurre et le miel. Superbe en apéritif, ou sur des entrées. A boire mais peut attendre 2 ans encore.

☞ **Les Morandes, 2011** : une minéralité très présente, soutenue par des arômes de fleurs blanches. Grande pureté pour ce vin à la finale saline. Idéal sur vos fruits de mer et vos plats de poisson. Le magnifique 2009 est disponible en magnums.

☞ **Les Chênes** : Le 2009 est soyeux, d'une belle longueur. 2010 plus tendu et très riche. A préférer sur des viandes grillées. La crème et les champignons leur vont bien. Disponible en magnums (2009).

☞ **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 sucré-salé ! Disponible en magnums (2009)



Je n'ai que 3 pattes
mais je garde la maison
Bienvenue !

ne regrette jamais d'avoir invité ! Nature, c'est-à-dire sans ajout de sucres. Que du plaisir !

☞ 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 fût 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 curiosité !!

↓ Céline et Laurent Tripoz
1073, 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 quand 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

