

Céline et Laurent

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...

Merci ! Merci à vous tous : c'est grâce à vos multiples commandes que je n'ai plus le temps de rédiger ce bulletin ! Je le rumine depuis les vendanges mais pas moyen de trouver le temps de le coucher sur la feuille, fût-elle virtuelle. La table d'étiquetage est mon principal lieu de travail ces temps-ci. Je vais quand même essayer de vous raconter nos derniers potins, après avoir souhaité la bienvenue à tous les nouveaux qui découvrent ce bulletin pour la première fois.

C.T.



BAPTÊME EN L'AIR

Pourquoi « baptême » ? Parce qu'il est intéressant de savoir comment un jus de raisin devient un Maçon plutôt qu'un Pouilly, une AOC, Appellation d'Origine Contrôlée plutôt qu'un « vin de France », indéterminé. Qui baptise ? Sur quels fonds porte-t-on le bébé ?

Loché est un village du Mâconnais, et le Mâconnais est en Bourgogne : de ce fait, nos terrains viticoles sont tous classés en AOC. Selon la topographie, la géologie, les qualités climatiques et géographiques du lieu—voire la qualité des personnes influentes du moment—une hiérarchie s'est établie entre ces appellations : régionales, communales ou village, 1er cru, Grand Cru,... qui se traduit par des délimitations parcellaires. Si vous rencontrez ce panneau

ci-contre, vous savez (ou l'intérêt article !) vignes au sont



en Pouilly-Loché et celles en dessous sont en Mâcon Loché. Ce qui n'empêche pas des cas d'enclaves ou de partage d'une parcelle en diagonale ! (d'où la notion de personnes influentes dans le choix des délimitations...). Le bon sens n'a pas toujours prévalu.

Cependant, ce n'est pas parce que votre raisin a grandi et mûri sur une parcelle classée que le vin que vous en tirerez portera le nom de cette appellation. Un système d'agrément, qui se veut mise à l'épreuve et droit à nommer le vin par son nom est rapidement apparu (1935) en lien étroit avec les AOC. Réformé en 2009, il se veut plus large et moins lié à la seule appellation mais sanctionne aussi les moyens de production. Et là s'accroissent au lieu de se résoudre les problèmes d'interprétation. Surtout, est prôné

une standardisation farouchement défendue. Ce qui prévaut c'est un processus qui s'apparente à l'industrie agro-alimentaire.

De fait, outre un contrôle du mode de culture, de l'installation et du matériel de vinification, un organisme certificateur délégué par l'INAO (ex-Institut National des Appellations d'Origine et actuel Institut National de l'Origine et de la Qualité) prélève une partie des vins mis en marché et procède à une analyse ainsi qu'à une dégustation par un comité composé « d'experts » évidemment triés sur le volet. Ce comité a donc un pouvoir immense entre les mains : autoriser ou non le viticulteur à appeler son vin par le nom qui lui revient de par son origine et dans le même temps à vendre ou non ce vin. Car un vin refusé est soumis à un blocage. C'est tout bonnement un droit de vie ou de mort. Et ce qui est épatant c'est qu'aucun contrôle de ce comité par un tiers neutre n'est prévu ni accepté.

Il est malheureusement avéré que les vins biologiques, pour la plupart, en tout cas chaque vin ne faisant pas allégeance à la standardisation liée à l'industrialisation des moyens de production, du fait de leur « forte personnalité », se voient écartés du sacro-saint agrément. Vous avez peut-être déjà croisé les vins de quelques collègues qui contournent avec humour la sanction en donnant un nom plus ou moins codé à leur désormais « vin de France ». Lire aussi l'excellent article de François Morel « Vous avez dit « différence » ? » dans Le Rouge et le Blanc de l'été 2014. Car ce sont souvent des vins plébiscités par le public !

Du coup, un institut qui au départ est garant de l'origine du produit par égard pour le consommateur en vient à être totalement en opposition avec les goûts et les choix de ce même consommateur...



LE CALENDRIER DU VIGNERON

C'est dans la joie d'une très belle et abondante vendange et la bonne humeur d'une troupe motivée et courageuse que nous avons récolté cette année nos raisins destinés à un millésime 2014 de toute beauté. Aussi surprenant que cela puisse paraître, les mois de juillet et août ne sont pas aussi déterminants pour la vigne que ceux du printemps, mai et juin. Or, si pour nombre de vacanciers, les mois d'été ont eu un climat désagréable, ils ont permis une maturation normale des raisins.

C'est la lumière extraordinaire, la chaleur et l'absence de pluies du printemps qui ont profité à la vigne au moment où elle fournit le plus gros effort : sortie des rameaux, fleur et mise en place des fruits, se succèdent entre début mai et fin juin. Certes c'est un moment où les racines ont besoin d'eau mais nos sols en étaient gorgés, dû à une année 2013 particulièrement pluvieuse, hiver compris. Elle est très fragile durant cette période et la pluie est alors synonyme de champignons donc de maladie, notamment sur les futures grappes, mettant ainsi en péril la récolte à venir. Nous n'avions plus connu une aussi faible pression maladie depuis longtemps ! Sans parler du mois de récolte, septembre, qui nous a gratifié d'un soleil généreux. La saison a donc été très favorable de notre point de vue et nous comptons sur un millésime plein de promesses.



PETIT RETOUR SUR L'HISTOIRE DU DOMAINE

- 1986 : Laurent s'installe officiellement sur 1,5 ha en métayage, livré en cave coopérative.
- 1990 : décision de vinifier les vignes qu'il a planté depuis son installation.
- 1992 : premiers travaux dans la maison qui accueillera à la fois la famille, les raisins et les clients.
- 1994 : naissance d'Amélie. Elle fera ses premières vendanges à 1 mois, sous la pluie, dans un chai en travaux !
Coup de cœur sur le Crémant : c'est le début d'un beau succès.
- 1996 : installation officielle de Céline, première récolte de gamay. La gamme s'étoffe.
- 1997 : le cap des 10 000 bouteilles vendues en un an est passé (30 000 en 2003 et 60 000 en 2010)
- 2001 : la biodynamie sonne à la porte. Après des essais très convaincants, c'est le grand saut.



Atripoz http://a1t1z.tumblr.com/

La revue des millésimes

Nous sommes très satisfaits par le futur millésime 2014. De beaux raisins ont été récoltés dans des conditions idéales, et dans la bonne humeur, ce qui ne gâche rien ! Des mises en bouteilles pour les vins les plus jeunes vont être faites assez rapidement, car en plus ce millésime a le bon goût d'être précoce. Le 2013 étant un peu raccourci par les volumes, il vient à point nommé. L'actualité, c'est le 2012, millésime très expressif où le fruit envahi le palais avec une belle intensité.



LES BLANCS

☞ **Bourgogne Aligoté** : Cépage recommandé avec les crèmes de fruit et les fromages fondus style raclette. Le 2013 est fruité, arrondi par la concentration due à la petite récolte

☞ **Macon Loché, 2012**, Belle attaque florale, idéal en apéritif ou sur des entrées. A boire, peut attendre 2 ans encore.

☞ **Les Morandes, 2012** : une belle minéralité 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.

☞ **Les Chênes** : le 2011 est tout en finesse, un boisé léger, une vivacité vanillée. A préférer sur des viandes grillées. La crème et les champignons lui va bien. Disponible en magnums (2009).

☞ **Pouilly Loché Réserve** : (2010, 2011) 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 à sa préférence). Il s'adapte à merveille au sucré-salé ! Disponible en magnums (2009)



☞ **Le Rosé Coup d'Eclat** : issu du Pinot noir, notre rosé est apprécié pour sa finesse et son caractère, et sera disponible dès que le 2014 sera en bouteilles (printemps 2015).

LES ROUGES

☞ **Les Graves** : Un gamay sur sol granitique comme son nom l'indique, léger et pourtant foisonnant. Arômes de fruits rouges, un peu sauvage, assez croquant - 2013.

☞ **Les Perrières** : Ce gamay sur sol calcaire, au goût fin et persistant, est un bon compromis entre Les Graves et le Chant de la Tour. 2012 disponible, 2013 suivra.

☞ **Chant de la Tour** : après un furtif 2012 à cause de son succès, arrive le 2013, a attendre un peu (fin 2014) : des fruits rouges plein le nez et la bouche. Pour viandes savoureuses ou dessert au chocolat. Disponible en magnums (2012)

LE POINT SUR LES SULFITES...

Les vins contiennent naturellement du soufre ou SO₂ (entre 8 et 15 mg/l) qui est lié aux fermentations. On peut en ajouter à la vinification pour protéger les vins contre les bactéries et

l'oxygène, entre autres. Cela donne la dose de **SO₂ total**. Pour notre part, nous n'en ajoutons pas dans les CREMANT (donc la dose varie entre 8 et 15 mg), très peu en ROUGE, seulement à la mise en bouteilles (dose 15 à 30mg), et peu en BLANC situé surtout à la mise en bouteilles et si nécessaire au pressurage (dose 25 à 40 mg). Il est bon de rappeler que la dose maxi autorisée est de 210 mg et que le cahier des charges DEMETER autorise jusqu'à 90 mg en blanc et 60 mg en rouge (moyenne sur 5 ans). Autrement dit, nos vins sont à la fois légèrement protégés et très digestes, bien acceptés par l'organisme humain, ce qui participe du plaisir.

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.

LES PETILLANTS

☞ **Fleur d'Aligoté** : Tout frais pétillant sorti du millésime 2012, en voilà un qui saura plaire à l'apéritif. Arômes d'agrumes en fleur. Original, non ? Vous n'en trouverez nulle part ailleurs.

☞ **Crémant de Bourgogne Nature** : 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 ! 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 2011, 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 !



Atripoz http://a1t1z.tumblr.com/

Composé et imprimé par nos soins.

DEMETER est la marque des produits agricoles issus de l'agriculture biodynamique certifiée.

Nous respectons ce cahier des charges sur la totalité du domaine. Le cahier des charges inclut celui de l'Agriculture Biologique. Voir www.biodynamie.org et www.agriculture.gouv.fr



Certification AB par
FR BIO-01



demeter