

Céline et Laurent

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...

C'est avec plaisir que nous honorons ce rendez-vous printanier à quelques jours de Pâques où l'idée de renouveau, de pulsation, d'expansion nous entoure et nous habite. Tout à coup, avec une luminosité plus large, plus brillante, plus chaude aussi, l'envie d'aller vers le dehors, l'extérieur, les autres est plus forte. Alors, nous aussi, nous avons envie de vous faire partager les nouveautés, la dynamique de notre domaine.



NOM D'UN VIN !

Avec énergie, et pour filer la métaphore du bulletin précédent « Baptême en l'air », nous voilà à proposer quelques changements de nom dans notre gamme de vins. Pour tout dire, il n'y a que l'habillage qui change, mais, rien à faire, avec une nouvelle étiquette, c'est à un nouveau vin que nous avons affaire.

Ainsi, le MACON-LOCHÉ qui se dote au passage d'un nom de cuvée : CUVÉE DU CLOCHER. Ce clocher qui nous a bercé l'un et l'autre depuis notre naissance, puisque nos parents habitaient respectivement de part et d'autre à quelques mètres de lui. Edifice à la fois imposant et élancé figurant notre ancrage au sol, au terroir ainsi que notre aspiration profonde vers l'élévation, une perpétuelle recherche de finesse et de légèreté. Il figure sur toutes nos étiquettes et même sur ce présent bulletin quasiment depuis le début. Le dessin d'origine a d'ailleurs été élaboré par un ami, Jean-Pol Botton, céramiste de notre région, à l'encre de chine et aquarelle, à l'intention de notre tout jeune domaine et de ses vins qu'il appréciait grandement. On lui doit bien ce petit hommage car voilà 10 ans qu'il nous a quittés. Merci Jean-Pol !

Donc nous voilà avec cette nouvelle Cuvée du Clocher que l'on appose sur une toute nouvelle étiquette. Elle se rapproche dans les tons et dans la forme de celle du Mâcon Vinzelles Les Morandes. Elle est magnifique et d'après les avis que nous avons déjà recueillis, vous nous donnez raison. Vous verrez, le vin est bien meilleur !!

Nous avons également rafraîchi les deux plus anciennes étiquettes de la gamme : celle du Mâcon Loché Les Chênes et celle du Pouilly Loché Réserve. Là encore quelques petits ou grands changements de nom. Le POUILLY LOCHÉ avait comme petit nom « Réserve », c'est-à-dire la cuvée

spéciale que le vigneron réservait autrefois au propriétaire des vignes, à moins que ce ne soit le propriétaire en question qui se réservait lui-même cette cuvée, évidemment la meilleure ! En clin d'œil à l'actuel dossier de demande de 1er cru sur cette appellation, nous avons ajouté 1ère Réserve. Elle est encore meilleure, cette cuvée-là.

Sur la même ligne graphique, la reprise de la cuvée Les Chênes s'est accompagnée



d'une modification substantielle : Macon Loché est remplacé par BOURGOGNE. Dans la diversité de notre gamme, avoir deux vins de même appellation mais aussi différents que nos deux Mâcon Loché était source de confusions et d'erreurs récurrentes. Mais voilà : pour certains, c'est déchirer... Ce que nous ne comprenons pas, c'est pourquoi tout le monde accepte, sans hésiter, que notre Bourgogne rouge Chant de la Tour soit « au-dessus », plus prestigieux que nos Mâcon rouges alors que passer notre « Les Chênes » de Mâcon en Bourgogne serait dévalorisant ? Il nous paraît pourtant plus cohérent de vinifier en fût de chêne un beau Bourgogne plutôt qu'un frais

et délicat Mâcon. N'est-il pas admis que l'on recherche plutôt l'acidulé dans un Mâcon alors que pour le gras et la puissance aromatique, le côté un peu vanillé d'un élevage en fût, on se tournera vers un Bourgogne ? En tout cas, c'est le choix que nous avons fait. Et pour les plus réticents au changement, il nous reste quelques vieilles étiquettes. C'est vrai qu'elles sont « vintage » !



Pour finir dans les habillages, une bonne nouvelle ! Notre cuvée **Prestige** en Crémant de Bourgogne possède désormais une vraie coiffe professionnelle. L'artisanal ruban rouge et son médaillon de cire était bien mignon, mais un tantinet fastidieux -et long !- à mettre en place. Et bien que nous ne soyons pas très cabotins en général, nous avons consenti à la personnaliser de notre nom. Pas d'erreur possible, c'est du Tripoz que vous buvez ! L'étiquette s'aligne avec une petite touche de rouge et « Prestige » en place de Nature pour un habit parfait.

Beaucoup de changements donc, illustrant une dynamique puisée aux sources du très satisfaisant millésime 2014 (voir au dos). Nous y évoquons aussi quelques chiffres sur l'évolution de la bio. Nous sommes heureux de constater que malgré les bâtons dans les roues que les pouvoirs publics lui mettent, **elle a la pêche !**, elle connaît une progression encourageante. Et fiers que ce soient la viticulture qui mène la danse : elle a la plus forte croissance de vente de produits bio. Les consommateurs ne s'y trompent pas : ils choisissent de plus en plus d'acheter du bio et en sont satisfaits. Le commerce fonctionne, mieux que pour les produits conventionnels, plus près des producteurs. L'agriculture bio emploie plus de main d'œuvre. Tout le monde est gagnant. Mais alors, pourquoi les politiques appuient-ils sur la pédale de frein ? ■

La revue des millésimes

Nous n'avons encore aucune idée de ce que sera 2015, la vigne ouvrant à peine un œil de son sommeil hivernal. 2014 arrive tout juste : le Bourgogne Aligoté, le Coup d'Éclat rosé et le Mâcon Loché Cuvée du Clocher sortent de la tireuse. Un millésime prometteur, impulsé par un printemps sec et lumineux et figolé par un mois de septembre radieux et chaud. De quoi faire de beaux raisins mûrs et des vins riches et savoureux. 2013 va bientôt n'être qu'un souvenir, un beau souvenir si l'on fait abstraction des efforts et des sacrifices qu'il nous a fallu lui consentir.

LES BLANCS

- œ **Bourgogne Aligoté** : Indispensable base du fameux Kir, il aime aussi les fromages fondus style raclette. Le 2014 est frais et acidulé.
- œ **Macon Loché, 2014** : attaque souple et fruitée (poire, abricot) et développement sur des agrumes avec belle persistance. Idéal pour l'apéritif ou les entrées.
- œ **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.
- œ **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 vont bien.
- œ **Pouilly Loché 1ère Réserve** : (2010, 2011, 2012) Cuvée du chef (Laurent) 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)



- œ **Le Rosé Coup d'Éclat** : issu du Pinot noir, notre rosé est apprécié pour sa finesse et son caractère. Beau nez fruité, longue bouche pure et fraîche.



LES ROUGES

- œ **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. Le 2014 sera disponible dès le début de l'été.
- œ **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 et 2013 disponibles.
- œ **Chant de la Tour, 2013** : des fruits rouges plein le nez et la bouche. Pour viandes savoureuses ou dessert au chocolat..

LES PETILLANTS

- œ **Fleur d'Aligoté** : Tout frais pétillant sorti du millésime 2014 (à venir...), en voilà un qui saura plaire à l'apéritif. Arômes d'agrumes en fleur. Original, non ? Vous n'en trouverez nulle part ailleurs.
- œ **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 !
- œ Il se décline maintenant en **Cuvée Prestige**, et surtout en **magnums** ! Crémant de Bourgogne du millésime 2011 (2010 pour les magnums), 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 !!

LA BIO EN QUELQUES CHIFFRES (source Agence Bio) : 75% des français ont consommé bio en 2013, et contrairement aux idées reçues, 75 % des produits bio consommés provenaient de France. 8% du vignoble français est en Bio, le nombre de domaine en bio a quintuplé entre 2000 et 2010 et la vente de vins bio a progressé de 56 % entre 2010 et 2013 (la plus forte croissance parmi les produits bio).

La progression des surfaces certifiées bio en France est de 9% entre 2012 et 2013, et il est intéressant de constater que les agriculteurs en bio sont plus jeunes et plus diplômés. Ceci corrobore notre sensation selon laquelle les jeunes qui entrent dans la culture souhaitent le faire en bio, ont généralement une formation initiale autre qu'agricole et des idées et de l'énergie à relever. Une bonne relève est assurée !

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 biologique certifiée.

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



www.agriculture.gouv.fr
Certification AB par
FR BIO-01



Composé et imprimé par