

Céline et Laurent

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...

Mettons que ce bulletin fonctionne à l'énergie solaire... et vous avez la raison pour laquelle, de « printemps » il ne porte que le nom ! Mais non, allons, il a bien été conçu au printemps... et sa gestation a suivi le rythme de la nature qui cette année a eu un éveil difficile, voilà tout.



ÉVEIL ET VIGNE



Des questions sur ce que nous réserve le climat, nous nous en posons beaucoup. Et vous nous en posez beaucoup. Légitimement.

Faire un point rapide, et vous donner les nouvelles du jour (elles peuvent changer d'un instant à l'autre) : nous avons été épargnés là où beaucoup de nos collègues et parfois voisins proches ont perdu souvent une bonne partie de leur récolte. La grêle est passée à côté. En tout cas, dans sa virulence la plus dommageable. Le gel s'est tenu loin. Evidemment la saison n'est pas finie et tout peut encore arriver (sauf peut-être le gel, quoique...).

En fait, chaque année nous repartons de zéro. Tout est possible. Une récolte pleine comme pas de récolte du tout et tous les stades intermédiaires. Une saison pleine d'embûches ou un déroulé prometteur et facile. Nous sommes comme des parents face à un nouveau bébé : il va falloir œuvrer avec les potentiels, prendre en compte les péripéties, et essayer de préserver l'essentiel.

Repartir de zéro chaque année signifie que ce que l'on a fait les années précédentes ne peut pas servir de modèle, juste d'expérience, et par exemple ne pas recommencer l'erreur commise... Même les outils sont à reconsidérer ! Cette année, l'enchaînement des activités combiné avec les aléas climatiques (sol trop humide, souvent), nous n'avons pas pu labourer les vignes, alors que la présence d'adventices était très forte de très bonne heure. Situation jusque-là inédite pour nous. Par chance (?) – Laurent est un très grand intuitif – nous avons fait l'acquisition de tondeuses intercep, ce qui veut dire capable de contourner chaque cep de vigne et de tondre dans l'intervalle. Et tondre est moins contraignant sur le plan climatique que de travailler les sols.

Alors, faute de mieux nous avons tondue. Et en

fait le tapis herbeux nous a permis de faire les premiers traitements de protection de la vigne sans problème d'embourbage ou de destruction des sols. Il agissait en protecteur. Il commencera à poser un problème de concurrence quand la sécheresse sera là... nous avons un peu de temps devant nous ! Par contre, dans notre contexte de forte humidité, l'herbe la maintient dans la vigne et favorise le développement des champignons, nos compagnons les plus assidus de l'été. Il faut sérieusement envisager de la réduire car le mildiou à son tour pourrait bien nous manger la récolte.



A. Tripoz <http://aaltz.tumblr.com/>

Une autre lecture peut encore nous montrer que ce que l'on vit comme des contraintes peut s'avérer favorable. Avec une observation plus intime de la végétation, nous constatons que sur les rares parcelles que nous avons labourées, la présence de mildiou est plus forte. Le labour a pour effet de relancer la métabolisation de l'azote, de créer de la croissance végétative, comme si on mettait de l'engrais. Or cette saison, les températures particulièrement basses des mois de mars, avril et mai, inversant une tendance douce des mois précédents, ont été très défavorables à la croissance des arbustes et des fruitiers, vigne comprise. Des bourgeons semblaient vouloir frémir dès fin janvier et leur sortie ne s'est réellement produite qu'en avril et avec peine,

sur une longue période. La pousse des premières feuilles a été très lente quand leur nature est d'être fulgurante.

Créer une accélération de pousse par un labour dans ce contexte, c'est accentuer le déséquilibre, favoriser une situation explosive. C'est comme si vous appuyiez sur le tube de dentifrice en laissant le bouchon sur l'orifice.

Et c'est un miracle et une leçon de la nature : plutôt que d'aller jusqu'à l'explosion, il y a une régulation qui se produit. Le déséquilibre est régulé plutôt que de laisser le flux sur une voie sans issue. Le champignon est là certes parce qu'il y a de l'humidité, et qu'il aime la vigne, sans doute, mais aussi car, à limiter le végétal par une « maladie », il accompagne les conditions défavorables à la croissance, il utilise l'énergie qui émane du sol et des racines et que le froid ne permet pas à la plante d'exprimer.

Alors bien sûr, l'objectif de la nature et le nôtre sont assez différents. Les charges sociales, elle ne connaît pas ! Diminuer la production de fruits pour sauver l'équilibre de la plante, c'est bien beau, mais ça ne fait pas de vin. Et tout le dilemme est là. Jusqu'où peut-on supporter cet équilibrage naturel. Quel sera notre seuil de tolérance ? Préserver l'essentiel, disait-on plus haut, soit, mais pour atteindre quoi ? C'est une excellente question. Tenter d'y répondre, c'est se plonger dans des réflexions existentielles.

Accompagner l'éveil de la vigne chaque année, c'est comme élever ses enfants : c'est un éveil personnel à notre nature profonde. Et la posture est la même pour l'élevage du vin, avec cette part d'inconnu que notre société aimerait faire disparaître et qu'il faut bien accepter, car d'elle émane la diversité, la vie, par son côté le plus inattendu, donc le plus intéressant. Et pourtant, c'est bien elle que nous valorisons dans la dégustation et qui nous rend heureux !

La revue des millésimes

Conjonction d'une demande (la vôtre) qui augmente et de récoltes (2013, 2015) qui baissent, nos stocks sont très bas. A l'heure où s'écrit ce bulletin, le 2015 n'a qu'une cuvée mise en bouteilles : le Bourgogne Aligoté. Il est, déjà, en quasi rupture. C'est un millésime qui a bonne presse et qui promet beaucoup de richesse en dépit de vinifications parfois chaotiques. Oui, un millésime facile à récolter n'est pas forcément facile à vinifier—et l'inverse est vrai. Pour preuve cette déplorable année 2013 et ces vins magnifiques que nous n'avons pas eu à toucher. Nous ne saurions trop vous recommander de nous transmettre vos réservations !

LES BLANCS

- œ **Bourgogne Aligoté 2015** : Indispensable base du fameux Kir, il aime aussi les fromages fondus style raclette. Millésime plus riche, néanmoins frais et acidulé.
- œ **Macon Cuvée du Clocher, 2015** : attaque minérale, développement sur des agrumes avec belle persistance. Idéal pour l'apéritif ou les entrées.
- œ **Les Morandes, 2014** : une belle minéralité soutenue par des arômes de fleurs blanches, une évolution enveloppante. Grande pureté pour ce vin à la finale saline. Idéal sur vos fruits de mer et vos plats de poisson.
- œ **Les Chênes** : le 2015 n'est à cette heure pas encore en bouteilles. Le 2014 était peu marqué par le bois et d'une finesse exprimant les fruits blancs.
- œ **Pouilly Loché 1ère Réserve** : Le 2012 est vif, développant des arômes de fruits secs, où l'on retrouve la petite amertume de l'amande. Le 2013 est plus expressif, avec de la poire bien mûre et une finale plus vanillée.
Disponible en magnums (2014).

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 2015 sera disponible pour l'automne.
- 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. 2015 disponible à l'automne.
- œ **Chant de la Tour, 2014** : des fruits rouges plein le nez et la bouche. Pour viandes savoureuses ou dessert au chocolat... Le 2015 verra le jour à l'automne et promet une bouchée de fruits rouges mûrs et juteux !



- œ **Le Rosé Coup d'Eclat** : pas de millésime 2015.

LES PETILLANTS

- œ **Fleur d'Aligoté** : Tout frais pétillant sorti du millésime 2015 (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 ! (millésime 2014 en cours).
- œ Il se décline maintenant en **Cuvée Prestige** (2012), et surtout en **magnums** (2011) ! Le vin de base est vinifié en fût de chêne, il bénéficie d'un élevage sur lies plus long. 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 !!



Un petit mot sur notre tout nouveau site Internet.

Le rajeunissement du style n'est pas qu'une évolution de façade : le domaine et ses créateurs vont bientôt aborder une phase de transition et elle s'incarne ici par l'implication d'Amélie, notre fille, qui a entièrement conçu ce site.

Après un gros travail d'approfondissement, aidée par notre amie Nadia Xerri-L à qui nous devons beaucoup, qui lui a permis de mieux connaître à la fois notre histoire, le fondement de notre démarche ainsi que notre fonctionnement qu'elle n'appréhendait jusque-là que de ses yeux d'enfant, Amélie a cherché à construire (elle est en études d'architecture !) un site à notre image, avec sa sensibilité à elle mais dans un esprit de transparence, de cohésion et d'adéquation vis-à-vis de nos personnalités et de celle de nos vins. Pour nous, c'est un peu comme si nous avions fait un bilan intermédiaire et ce fut très instructif. Nous sommes fiers de son travail et tout à la fois nous la remercions pour son implication et tout ce que cela nous a apporté et nous apportera encore longtemps.

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 : tripoz@tripoz.fr

Site : www.tripoz.fr

L'accueil au **caveau** se fait sur rendez-vous. Les horaires sont flexibles, sur des heures de visites raisonnables.

Le caveau est fermé le dimanche.

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.demeter.fr et



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

