

Céline et Laurent

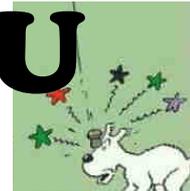
TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...

Vite fait, entre deux commandes, entre les palettes à vider d'un côté et à monter de l'autre, entre la multitude de courriels, vous faire ce petit compte-rendu tardif de notre saison, de nos espoirs et de nos projets. C'est de votre faute, aussi : vous nous sollicitez tant !



TINTIN ET MILDIOU



Inquiétude et questionnement ont été nos compagnons de l'été. Vous vous en êtes faits les interprètes... Vous êtes chaque fois venus vers nous plein d'empathie et curieux de savoir si nous faisons partie des plus touchés. Et c'est vrai que la grêle, le gel, et les diverses intempéries ont été généreux avec les vignobles. Commençons par vous remercier car votre attitude est un soutien psychologique d'importance.

Sur le moment, nous avons cru au miracle : épargnés alors que des collègues très proches et de tous côtés avaient sévèrement été touchés, perdant tout ou partie de leur récolte, il a fallu pourtant se rendre à l'évidence que nos dégâts, certes moins visibles, plus périphériques, allaient nous poser quelques problèmes.

Les températures très basses du printemps et les fortes pluviométries ont créé des conditions tout à fait favorables à l'installation des maladies : Le froid, car il a affaibli la vigne qui avait, surtout à la période printanière, besoin de chaleur et de soleil pour se développer, et l'humide car c'est ce dont a besoin l'agent pathogène du mildiou – le principal fléau sous nos latitudes – pour se multiplier et coloniser la végétation. Mais, nous direz-vous, c'est chaque année la même histoire : il n'y a pas de printemps sans des conditions favorables au mildiou !... C'est assez vrai.

Cependant, nous dirons que la vigne résiste plus ou moins selon les années. Et on peut dire aussi qu'elle résiste de moins en moins bien à toutes les agressions... comme une personne âgée. Même les jeunes vignes sont de moins en moins résistantes. C'est l'« être vigne » dans son espèce qui est vieillissante. Mais cela relève de la problématique de la régéné-

rescence de la vigne et c'est une autre question.

Pour ce qui nous occupe, la vigne a eu, cette année, particulièrement du mal à pousser au moment où elle était soumise à un rythme de croissance le plus élevé. Ce qui fait que notre mildiou, au lieu de se cantonner aux feuilles s'est de suite attaqué aux inflorescences, c'est-à-dire aux futures grappes. Là, les dégâts sur la récolte sont immédiats et irrémédiables. Les pluies régulières ont permis une multiplication permanente des cham-



pignons pathogènes. A peine avait-on réussi à limiter les dégâts et tournions-nous le dos au tracteur 5 minutes pour enfin s'occuper d'autre chose que la maladie reprenait de plus belle sur de nouveaux foyers. Aucun répit, aucun repos. Alors que la dernière ligne droite avant les vendanges qui démarre à la véraison - stade de la grappe où les grains de raisin verts opaques commencent à virer au translucide - devrait être une parenthèse dans notre course avec le mildiou, le rai-

sin n'étant plus sensible, c'est une autre forme du même agent pathogène qui a sévit cette année, endommageant encore la récolte sensiblement. Et à armes inégales puisque, si proche des vendanges, nous ne pouvons plus rien faire...

– Alors, vous avez récolté quoi ?

C'est vrai que le dessin est un peu sombre, vu comme ça... C'est pour que vous compreniez mieux notre état de fatigue avancée, avant même que la campagne de récolte n'ait commencé. Oui, nous avons été épargné par les fléaux dévastateurs du gel et de la grêle, oui, nous avons tout de même beaucoup souffert durant la saison, oui, nous avons fait une bonne récolte. Plus précisément, nous avons sauvé les meubles. Pas de quoi crier victoire, ni bondir de joie, mais de quoi faire les quelques hectolitres de vins que vous attendez.

Et belle, la vendange ne l'était pas, toute tachetée de mildiou qu'elle était, mais là, nous avons mis les moyens pour la rendre belle. Ceux d'entre vous qui nous avez côtoyés à cette période le savent : nous avons – judicieusement – fait l'acquisition d'une table de tri, une vraie, vibrante, où les raisins avancent tout seuls. Ah, oui ! Mais il a fallu des mains et des yeux pour trier, et du courage et de la persévérance, et de la ténacité et aussi quelques musiques entraînantes, des bonnes blagues, des sujets très sérieux ou enthousiasmants ! Heureusement, la fine équipe chargée de cette lourde tâche a été à la hauteur des nécessités et la campagne s'est déroulée au mieux. On peut même dire qu'on n'avait jamais auparavant entré une récolte aussi propre au pressoir ! Il en est sorti des jus d'une netteté et d'une finesse incomparables. De quoi faire la nique au mildiou !

La revue des millésimes

Bon, en attendant que le 2016 se fasse—nous ne devrions pas attendre trop longtemps—il nous faut composer avec les caprices et la lenteur du 2015... La liste ci-dessous reprend l'intégralité des vins que nous produisons. Nous sommes à ce jour obligés de vous dire que très peu de ceux-ci sont disponibles à la vente. En clair, Les Morandes viennent d'être mis en bouteilles et la Cuvée du Clocher (2è mise) sera là fin janvier. Le Pouilly Loché est fidèle au poste, en 2013. Reste aussi quelques bulles, heureusement. Pour les autres, il faut s'armer de patience.



Vendanges 2016 A la table de tri

LES BLANCS

- ☞ **Bourgogne Aligoté 2015** : Indispensable base du fameux Kir, il aime aussi les fromages fondus style raclette. Millésime plus riche, néanmoins frais et acidulé.
- ☞ **Mâcon Cuvée du Clocher, 2015** : attaque minérale, développement sur des agrumes avec belle persistance. Idéal pour l'apéritif ou les entrées.
- ☞ **Les Morandes, 2015** : 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.
- ☞ **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.
- ☞ **Pouilly Loché 1ère Réserve** : Le 2013 est plus expressif que les autres millésimes de cette cuvée, avec de la poire bien mûre et une finale plus vanillée.
Disponible en magnums (2014).

LES ROUGES

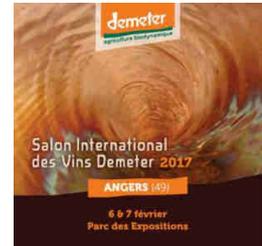
- ☞ **Les Graves** : Un gamay sur sol granitique comme son nom l'indique, léger et pourtant foisonnant. Arômes de fruits rouges, un peu sauvage, assez croquant. Le 2016 sera disponible pour le printemps.
- ☞ **Les Perrières** : Ce gamay sur sol calcaire, au goût fin et persistant, est un bon compromis entre Les Graves et le Chant de la Tour.
- ☞ **Chant de la Tour, 2015** : il tient sa promesse : une bouchée de fruits rouges mûrs et juteux ! Pour viandes savoureuses ou dessert au chocolat... Très peu de bouteilles disponibles.



- ☞ **Le Rosé Coup d'Eclat** : issu de Pinot Noir, et cuvée éphémère, le 2016 s'annonce pour le printemps !



Nos salons professionnels de janvier 2017 :



Millésime **BIO**
Sud de France

LES PETILLANTS

- ☞ **Fleur d'Aligoté** : Tout frais pétillant sorti du millésime 2015 (il se fait attendre...), en voilà un qui saura plaire à l'apéritif. Arômes d'agrumes en fleur. Original, non ?
- ☞ **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).
- ☞ **La Cuvée Prestige (2013)**, et surtout en **magnums (2011)** dont le vin de base est vinifié en fût de chêne remporte un grand succès à son tour. 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 !!

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.



Certification AB par FR BIO-01



DEMETER est la marque des produits 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.demeter.fr et www.agriculture.gouv.fr