

Céline et Laurent

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES..

Alors que les premiers flocons voltigent, des flocons d'automne (oui-oui !) comme notre bulletin (si-si !), il y a plein de bonnes nouvelles qui tourbillonnent dans nos têtes les rendant parfois sujettes au vertige. Asseyons-nous cinq minutes pour vous raconter tout ça.

Raisins de plus !

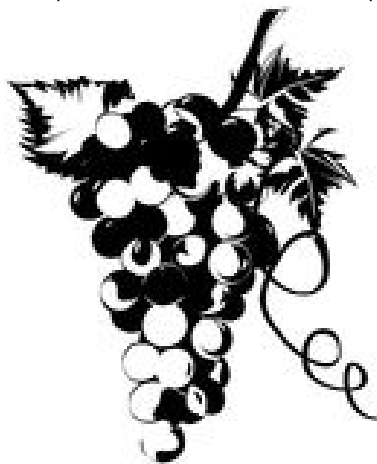
Commençons par vous dire comment tant de raisins ont garni notre pressoir. Oui, car les vendanges ont été magnifiques et généreuses cette année. Du raisin, du raisin ! Et pas une trace de maladie. Contrairement aux vendanges 2016, la table de tri était là pour faire joli, cette fois. Quel bonheur pour l'équipe du cuvage ! Elle en avait gardé un souvenir cuisant... Mais comment se fait-il ?

A l'heure où tant de vignobles pleurent les dégâts du gel, de la grêle, voire de la sécheresse, nous devons admettre que nous avons eu de la chance. Le gel ne nous a pas touchés trop fortement (voir notre bulletin de printemps « Une Pincée de gel » dont l'état des lieux est conforme : ce sont hélas nos « petites » cuvées qui ont été les plus touchées. Voyez en cela la rubrique « La Revue des Millésimes » au verso), la grêle nous a frôlés sans nous toucher et le sec s'est fait rincer par quelques bons orages. De la chance mais pas que !

Car en effet, si nous avons bénéficié par exemple d'orages bien garnis en eau, encore fallait-il que les sols sachent les absorber, stocker l'eau et la restituer en temps et en heure pour les racines. Et ça, ce sont les caractéristiques d'un sol vivant, d'un sol qui

fonctionne, dont les particules d'argile jouent le rôle d'éponge qui redistribuent l'eau lentement. Il ne suffit pas de gratter superficiellement le sol. Il faut soigner son activité, ce que fait la biodynamie à merveille.

Souvent, nos visiteurs nous posent la question : en cas de gros problèmes, n'êtes-vous pas tentés de reprendre les bons vieux pro-



duits chimiques – entendez : rien ne peut remplacer la technologie de l'agriculture conventionnelle, non ? Détrompez-vous : face aux aléas climatiques, la biodynamie a des outils que n'ont pas les conventionnels. Prenez le gel, ou même la sécheresse là où l'arrosage est interdit (toutes les surfaces en AOC). Que font les viticulteurs conventionnels dans ces cas là ? Rien. En biodynamie, nous avons des tisanes et des prépara-

tions très efficaces pour faire une enveloppe de chaleur quand le soleil est par trop absent, pour cicatrifier et renforcer la plante quand elle reçoit des coups, pour la rafraîchir si elle a trop chaud... Ce sont de petites touches, mais qui permettent à la vigne de moins souffrir et d'offrir des raisins plus équilibrés, donc des vins sans intervention, sans intrants et plus harmonieux. Alors dans ces temps de risques climatiques à la fois plus fréquents et plus violents, ce sont au contraire des raisons de plus d'utiliser la biodynamie. Tout le monde s'en porte mieux !

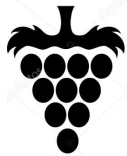
Et il faut avouer que commercialement, les vins en biodynamie sont aujourd'hui les plus prisés. Effet de mode sans doute, pour une partie, mais reconnaissez qu'une fois que vous y avez goûté, et pas seulement goûté une fois, mais que votre palais, votre organisme s'est habitué à ces vins, il est difficile de revenir en arrière. Non que les autres vins soient mauvais ; il y en a parfois de bons, voire de très réussis. Mais ce qui frappe, c'est une sensation d'ennui. Comme s'il manquait quelque chose. Vous vous sentez comme l'enfant qui a envie d'un animal de compagnie et à qui on offre une peluche. C'est agréable, mais ce n'est pas pareil... On parle de supplément d'âme. ■

La revue des millésimes

Forts de nos belles vendanges, c'était avec confiance et enthousiasme que nous nous apprêtions à vous communiquer de bonnes nouvelles sur la disponibilité des vins. C'était sans compter la progression encore sensible de nos ventes cet automne. Outre que nos « petites » cuvées d'entrées de gamme, petites surtout par le volume, sont celles qui ont le plus souffert du gel de printemps, il y a ce millésime 2015 capricieux pour lequel nous attendons encore la cuvée Les Chênes et le Pouilly Loché 1ère Réserve... Ensuite, c'est le plébiscite sur la Cuvée Les Morandes en Mâcon-Vinzelles qui lui vaut son récent et actuel défaut.

LES BLANCS

- œ **Bourgogne Aligoté** : Indispensable base du fameux Kir, il aime aussi les fromages fondus style raclette. Acidulé et toutefois assez tendre, il allie fraîcheur et gourmandise.
- œ **Mâcon Cuvée du Clocher** : 2015 et 2016 disponibles et très différents : l'un plus acide et gourmand, l'autre élégant et minéral. Idéal pour l'apéritif ou les entrées.



- œ **Les Morandes** : 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** : Issu de vieilles vignes et vinifié en fûts, néanmoins peu boisé, d'une finesse exprimant les fruits blancs, bouche savoureuse sur le caramel au beurre salé.
- œ **Pouilly Loché 1ère Réserve** : Là aussi, élevage en fûts. De la poire bien mûre et une finale plus vanillée. Disponible en magnum.



LES PETILLANTS

- œ **Fleur d'Aligoté** : même méthode que nos fameux Crémant, mais 100% Aligoté. Arômes d'agrumes en fleur. Original, non ?
- 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 après prise de mousse. Que du plaisir !



- œ **La Cuvée Prestige** (et surtout en **magnums** dont le vin de base est vinifié en fûts 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 !

Nos salons professionnels de janvier / février 2018 :



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.
- 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.
- œ **Chant de la Tour** : une bouchée de fruits rouges mûrs et juteux ! Ce pinot est idéal sur viandes savoureuses ou dessert au chocolat... Disponible en magnum.
- œ **Le Rosé Griotte** : nouveau nom pour cette saignée de Pinot Noir, et cuvée éphémère, il reste quelques flacons de 2016. Pas de rosé 2017 !



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