

DERNIERES NOUVELLES DES TRIPOZ

de Loché



BEAUCOUP D'ENTRE VOUS RECOIVENT CE BULLETIN POUR LA PREMIERE FOIS. POURTANT, POUR LES PLUS FIDELES DE NOS CLIENTS, C'EST D'ORES ET DEJA UN RENDEZ-VOUS PERIODIQUE, AU PRINTEMPS ET A L'AUTOMNE. VOUS SEMBLEZ APPRECIER NOTRE "FEUILLE DE VIGNE" ET SES DERNIERES NOUVELLES, C'EST POURQUOI NOUS REVOILA EN CE MOIS DE MARS 2000 A VOUS PARLER DU MILLESIME 99.

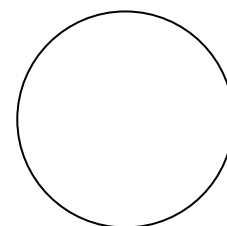
QUOI DE 9 ?

Nous sommes en effet à la veille de la sortie du millésime en 9. Comme nous vous le promettons, cette année 1999 nous a réservé des surprises, et, dans la vie de notre maison, apporté son lot de nouveautés que nous brûlons de vous faire découvrir.

étiquette continue sa lente évolution : apparition discrète de l'église de Loché, emblème de notre logo et de notre attachement à notre village ; distinction plus grande entre le Mâcon-Loché et la cuvée "Les Chênes" ; plus quelques petits détails que vous découvrirez vous-mêmes.

HONNEUR A NOS VINS

Tout d'abord, nos vins se sont faits remarquer : les **MACON LOCHE** et **MACON ROUGE** ont obtenu la "distinction St Vincent" qui s'attache à tirer du lots les meilleurs des "MACON" ; notre **CREMANT DE BOURGOGNE**, sélectionné par le BIVB (bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne) pour sa cave de démonstration, sera l'ambassadeur de la Bourgogne dans toutes les manifestations nationales et internationales ; enfin, le **Concours Général de Paris** nous a gratifié d'une médaille d'ARGENT pour notre Mâcon-Loché 99. Nous attendons les résultats du deuxième concours le plus représentatif en France : Le Concours des Grands Vins de France à Mâcon, qui aura lieu au mois de mai... Surprise ?



DE L'AIDE !

Autre nouveauté, l'équipe s'élargit avec l'arrivée d'un nouveau collaborateur qui se prénomme Lionel. Si vous passez au caveau, vous le rencontrerez peut-être... En attendant, il nous a aidé à rédiger l'article ci-contre sur les bouchons et nous comptons bien mettre en valeur son dynamisme et ses compétences.

CREMANT... AVEZ-VOUS FAIT ?

Nous ne terminerons pas les nouveautés sans vous donner des nouvelles du dernier né : le Crémant "maison". En effet, cette année, notre cuvée vinifiée pour l'élaboration de notre Crémant de Bourgogne ne sortira pas de la maison. Toutes les

❖ **Fin mars** : Les travaux d'hiver, c'est-à-dire la taille et le pliage sont en cours d'achèvement, ce qui va nous permettre de préparer notre prochaine plantation (eh oui, encore!)

❖ C'est-à-dire **dès maintenant** débiter la campagne de greffage. C'est la fabrication des "bébés vigne" en vue d'avoir des plants qui seront la base d'une parcelle puis d'un vin futurs. Autant dire qu'on y prête la plus grande attention.

Cette année verra naître une vigne en Pinot Noir, cépage qui a disparu de notre village. Comme pour le Crémant en son temps, l'Aligoté ensuite, ce choix nous place localement au rang de précurseurs.

❖ **Dans les premiers jours d'avril** : mise en bouteille du **MACON ROUGE 99** qui arrive à maturité. Nos stocks du millésime 98 étant épuisés depuis peu, il était grand temps. Avis aux amateurs!

❖ **Juin 2000**, date à partir de laquelle nos vins **BLANCS** millésime 99 seront disponibles

&

EN GRANDE TENUE

Toujours à propos des vins, mais cette fois de leur garde-robe, notre

opérations aurons lieu sur place. C'est ainsi que nous pouvons vous annoncer son démarrage tout récent : le 4 février nous avons procédé au "tirage", c'est-à-dire à la mise en bouteille du vin dit de base associé à un levain afin qu'une fermentation se fasse à l'intérieur de la bouteille. Pour le bon déroulement de cette fermentation, les bouteilles doivent être couchées sur des lattes et rester ainsi empilées (on dit "sur lattes") à l'abri de la lumière et à température constante pendant au moins 9 mois. Tout s'est très bien passé jusqu'au présent – un contrôle régulier est nécessaire – et la dégustation au moment du tirage a révélé un vin de grande qualité. Nous vous tiendrons au courant de l'évolution. N'hésitez pas à vous renseigner lors de votre passage !!

VOUS AVEZ DIT BOUCHONNE

Pour des raisons d'image et de tradition, mais aussi à cause de ses qualités naturelles de légèreté, d'élasticité, d'étanchéité et de résistance, le bouchon de liège reste, en l'an 2000, **le seul mode de bouchage** capable d'assurer une conservation de longue durée des vins fins.

Malgré toutes ces qualités, y compris esthétiques, il est communément accusé d'être à l'origine du fameux **"goût de bouchon"**. Qu'en est-il de ce défaut si souvent invoqué ?

Les premières sont mécaniques : démasclage (écorçage du chêne), séchage, bouillage, tranchage puis découpe du bouchon. Les secondes sont plus chimiques et s'occupent de nettoyer le bouchon et de lui donner ses qualités et son aspect définitif. La difficulté doit résider dans la

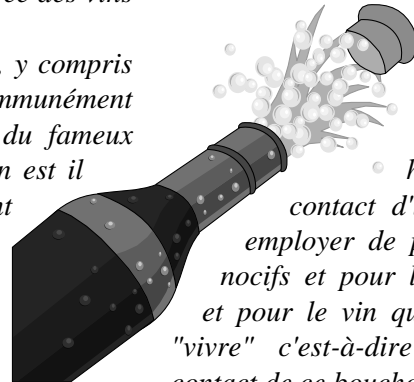
nécessaire élimination des micro-organismes

(pour une bonne hygiène au

contact d'un aliment) sans employer de produit à résidus nocifs et pour le consommateur,

et pour le vin qui va continuer à "vivre" c'est-à-dire à respirer au contact de ce bouchon.

En ces temps de craintes "nourries" autour de l'alimentaire, les contrôles sont très rigoureux et la liste des produits autorisés très restreinte.



En réalité, un vin dit bouchonné ne l'est pas forcément à cause du bouchon. En effet, on connaît en fait mal ce défaut, ne sachant pas forcément déterminer son origine : Moisissure de la planche de liège ? Goût spécifique des tanins issus du liège ? Ou bien s'agit-il d'une pollution du vin venue d'un bouchon moisi ou altéré ?

A cette incertitude, plusieurs raisons. D'abord, nous avons à faire à une matière vivante, tout comme le vin d'ailleurs, ce qui rend les réactions imprévisibles et les recherches très difficiles. Ensuite, le bouchon qui arrive à nos chais tout emballé bien propre, a subi énormément de transformations.

En conclusion, nous, viticulteurs, ne connaissons que de loin cette filière et nos interlocuteurs sont le plus souvent des revendeurs. Nous ne pouvons par nous-mêmes exercer un contrôle rigoureux sur la qualité supposée des bouchons. Elle n'est malheureusement pas quantifiable. Elle ne permet donc pas de codification claire et universelle.

LE SAVIEZ-VOUS ?

LA VIGNE PLEURE ! Elle verse réellement des larmes. Celles-ci s'écoulent par les plaies de taille et un seul pied de vigne peut verser ainsi près de 4 litres d'eau en un seul jour... et cela n'a rien



d'alarmant! C'est une façon pour la plante de laver ses "tuyaux" (= les vaisseaux du bois) avant le renouveau de la sève, c'est-à-dire au printemps. En fait les pleurs surviennent dès que les températures remontent, quelque soit la date.

VIEUX DICTON BOURGUIGNON

**Le vaigneron me taille
Le vaigneron me lie,
Le vaigneron me baille
En mars toute ma vie.**

