

Céline et Laurent

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...

Chic ! Voilà la clarté du jour qui fait reculer le sombre de la nuit donnant à nos corps et nos esprits un peu plus d'amplitude et d'expansion ! C'est le moment de vous présenter les dernières nouvelles du domaine, qui oscillent entre emploi et réemploi...



EN AVANT, MARS !

Le mois de mars est celui qui est le plus marqué par cette transition entre les courts après-midi plongeant abruptement dans la soirée et les journées qui s'allongent de quelques heures de lumière, nous permettant d'enchaîner plus d'activités, avec plus d'enthousiasme. C'est là que l'action naît.

Et c'est en ce mois de mars que le domaine se voit doté d'un nouveau collaborateur. Nous comptons sur lui pour donner un nouveau souffle, une respiration supplémentaire. Nous sommes heureux que Didier ait accepté ce nouveau défi et ferons tout pour qu'il le relève avec succès.

Nous aurons grandement besoin de lui. Car, oui, le projet de construction évoqué dans le bulletin du printemps dernier se concrétise. Après de longs mois de transaction concernant le terrain, nous allons enfin poser les pierres d'un nouveau chai où sera accueillie la vendange et où les vins feront leurs premiers pas. Et si nous ne sommes pas des bâtisseurs-nés, pour autant il nous importe que ce projet s'inscrive pleinement dans notre démarche.

En premier lieu, et puisqu'elle a en poche un diplôme d'architecte —brillamment obtenu, avec toutes nos félicitations— notre fille Amélie va y prendre une part non négligeable. Nous tenons à ce que son œil particulièrement attentif et esthète donne son avis sur l'aspect que va prendre la bâtisse. Puisqu'elle a repensé nos carte professionnelle, plaquette et site Internet,

il faut bien que la « maison » de nos vins soit en cohérence !

Mais au-delà de l'esthétique, elle s'est intéressée pour son diplôme à la pratique du réemploi et ce que cela implique pour l'architecte. De quoi s'agit-il ? De modeler un projet de construction à partir d'éléments issus de la déconstruction et disponibles. Partant de l'idée que l'achat systé-



matique de matériaux neufs génère un gaspillage monstrueux et des déchets toujours plus encombrants pour notre planète, elle propose d'organiser comme un dialogue entre ce que l'on peut chiner via des entreprises de récupération ou des sites en démantèlement et le projet dans son évolution, ses différentes phases de réalisation.

Evidemment, dans l'état actuel du marché des matériaux de construction, cela paraît très compliqué, voire périlleux. Rien n'est pensé dans ce sens encore, et il faudra bien composer. Mais comprenez combien

cette idée peut être en phase avec notre souhait de laisser le moins de reliefs possibles de notre activité sur terre, mais aussi quel investissement personnel ce choix implique. Déléguer une telle aventure n'est en soi pas possible ! Nous devons en être, du dialogue, si nous voulons que le résultat soit l'exact outil dont nous avons besoin, ni plus, ni moins. De ce fait, nous

avons besoin de prendre du temps, d'où le lien entre emploi et réemploi, entre notre réflexion de longue haleine sur les fondements de notre entreprise, c'est-à-dire notre système de valeurs, Didier, et le futur chai. Tout est le fruit d'une tranquille maturation.

Tout comme la vinification des raisins sains, équilibrés et vivants grâce à la biodynamie, se fait sans intervention corrective par une évolution naturelle des jus en vin, de même, préparées en profondeur, avec transparence, authenticité et exigence, les évolutions de

notre entreprise se font en douceur, tout naturellement, pour un résultat en parfaite harmonie. ■

Revue de Presse !

Une récolte printanière surprenante et exceptionnelle, mettant nos vins en avant : le Crémant Prestige par Cuisine et Vins de France, la cuvée Les Morandes dans l'Express, le Crémant Nature sur France Inter, et pour finir, quelques images du domaine dans le 19/20 de France 3 Bourgogne.

Le domaine Tripoz est d'actualité !

La revue des millésimes

Le niveau des stocks étant très bas, et les mises en marché des derniers millésimes un peu compliquées, vous trouverez ci-dessous une description générale de chaque vin. Les particularités de chaque millésime seront à retrouver sur les fiches techniques présentées sur notre site à la page « Publications ». Et pour les actualités, suivez-nous sur Facebook. Du millésime 2016, il reste à ce jour quelques bouteilles de la cuvée Les Chênes en Bourgogne blanc, du Pouilly Loché 1ère Réserve, et du Chant de la Tour en Bourgogne rouge. Le 2017 est un magnifique millésime, assez proche du 2016 malgré une année culturelle diamétralement opposée. Par chance, c'est un millésime précoce qui aujourd'hui n'attend plus que de « faire ses Pâques » pour être mis en bouteilles. Compte tenu de notre calendrier de travaux, nous pensons que les premières cuvées seront disponibles en juin. Et il ne faut pas oublier le 2015, qui, pour les cuvées Les Chênes et 1ère Réserve, va très prochainement être mis en bouteilles. Elevage très long pour ces cuvées que nous avons accompagnées dans leur très lente maturation. La dégustation en sera atypique mais ne manquera pas de fraîcheur !

LES BLANCS

☞ **Bourgogne Aligoté Limone** : Indispensable base du fameux Kir, il aime aussi les fromages fondus style raclette. Frais et acidulé, belle minéralité sur des notes de citron persistantes.

☞ **Mâcon Cuvée du Clocher** : attaque minérale, développement sur des agrumes ou de la poire avec belle persistance. Idéal pour l'apéritif ou les entrées.

☞ **Mâcon Les Morandes**, c'est un lieu-dit caractérisé par un sol très calcaire. Notre cuvée exprime cette minéralité avec force et se marie bien avec tout ce qui vient de la mer.

☞ **Les Chênes** : Une vinification en fût pour cette cuvée d'un boisé subtil. Issu de vieilles vignes, ce vin développe une aromatique ample et complexe, avec des fruits secs et de la vanille.

☞ **Pouilly Loché 1ère Réserve** : Doux et vanillé, le vin de cette cuvée légèrement boisée exprime d'abord le zeste d'orange puis évolue vers des notes de beurre et miel, comme tout grand Bourgogne.



LES PETILLANTS

☞ **Fleur d'Aligoté** : Tout frais pétillant sorti de nos parcelles d'aligoté, en voilà un qui saura plaire à l'apéritif. Arômes d'agrumes en fleur. Original, non ? Vous n'en trouverez nulle part ailleurs.

☞ **Crémant de Bourgogne** : Nos Crémants sont tous 100 % Chardonnay, non dosés (pas de liqueur de dosage à base de sucre) et non sulfités.

☞ **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 !

☞ **Prestige** : 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 !



LES ROUGES

☞ **Les Graves** : Un sol granitique pour ce gamay, léger et pourtant foisonnant. Arômes de fruits rouges, un peu sauvage, assez croquant.

☞ **Les Perrières** : Ce gamay sur sol calcaire, à la minéralité présente, se révèle facile à boire grâce à la fluidité de ses arômes de cassis et de framboise.

☞ **Chant de la Tour** : il offre une bouchée de fruits rouges mûrs et juteux, typique d'un pinot noir. Tout en finesse, le boisé est subtil et laisse une finale fraîche et fruitée. Pour viandes savoureuses ou dessert au chocolat...

☞ **Le Rosé Griotte** : Issu du Pinot Noir, c'est un rosé avec du caractère ! Notes de cerise acidulée, comme son nom l'indique.

Aparté pour les PRO' : Nos Crémants de Bourgogne sont plébiscités et nous en sommes très heureux. Il faut toutefois en prendre soin, car ces bouteilles sont sensibles à la lumière, la chaleur et la station debout. Ne les mettez pas en vitrines ! Nous pouvons vous fournir des bouteilles factices pour vos présentations. Demandez-les !

Tous nos vins sont à consommer avec modération ... et à déguster avec curiosité !

Crédit photo : page 1 : © Amateur Architecture Studio, page 2 : © Agnès Varda in Les Glaneurs et la Glaneuse

Céline et Laurent Tripoz

1073, place de la Mairie
71000 Loché Mâcon

Téléphone : 03 85 35 66 09

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 agricoles 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

