

Céline et Laurent

TRIPOZ

## DERNIERES NOUVELLES...

Il a fallu être patient pour que l'automne arrive avec ses ciels gris, sa pluie, ses feuilles colorées. Alors c'est normal qu'il vous faille être patient pour lire ce bulletin : les feuilles de vigne sont à peine tombées !!

C'est tout de même incroyable, cet été qu'on a eu, cet automne éblouissant, doux et lumineux ! Le soleil a tant brillé cette année !

## BRILLANTE DISTRIBUTION

Sous les feux de la rampe, généreusement alimentés par un soleil omniprésent, le théâtre des vendanges a, pour la saison 2018, bénéficié d'une distribution de rêve !

Etienne, Amélie et Floris, nos trois enfants, se sont partagés des rôles clefs : respectivement chef-porteur, cheffe-cave et chef-déchargement, tous les trois ont brillamment interprété leur partition. Engagement personnel, humour et persévérance ont été leurs qualités premières mais pas les seules ! Leurs qualités humaines les font s'entourer d'amis tout aussi sympathiques. Certains les ont accompagnés aux vendanges, et chacun de ceux-là a apporté sa touche personnelle, faisant de ces vendanges une représentation extraordinairement bienveillante pour nous. C'est un millésime qui débute sous les meilleurs auspices ! Pour vous en convaincre encore, lisez ci-dessous le témoignage de Pascal... Son texte est un cadeau !

C'est drôle de voir comment les échangés peuvent se nourrir réciproquement : donner, c'est s'enrichir. Le vin est une monnaie dans ce commerce-là. C'est autour de lui que les humains se retrouvent, pour des moments de partage. Il en est le cœur tout autant que le prétexte. Et le cœur, il contribue aussi à l'ouvrir.

Selon le référentiel des Ecoles de Commerce, nous sommes de bien mauvais commerçants, car facilement, nous passons au second plan les règles élémentaires des échanges commerciaux. Et puisque nous sommes sur le sujet, parlons distribution.

Car, ce n'est pas le tout de fabriquer du vin et de le mettre dans des flacons, il faut en assurer la distribution. Aujourd'hui, dans le milieu des produits bio, il est de bon ton de promouvoir le « local » et de dénigrer les

« intermédiaires ». Mais le vin étant une denrée un peu particulière, qui porte comme un étendard son lieu de naissance, nous revendiquons la nécessité d'avoir à nos côtés des personnes compétentes – plus que nous en la matière – qui nous représentent sur un territoire donné. Nous savons que vendre nécessite beaucoup de temps. Devant le risque de diminuer la qualité de la production par manque de temps, nous avons préféré nous consacrer à notre cœur de métier, ou plutôt notre métier de cœur, produire du vin, et déléguer la vente, pour laquelle nous étions de piètres ouvriers.

Ainsi, à Lyon, Marseille, Bordeaux, Grenoble, Strasbourg, Rennes ou Paris, nos agents, tous des passionnés, presque des amis, font briller nos vins auprès des « pro », restaurateurs ou cavistes, qui, à leur tour, en cultivent l'éclat. Toutefois, nous nous réservons la joie d'accueillir le consommateur au domaine. Et ce n'est pas flagornerie ! Ce contact nous est absolument essentiel car nous avons besoin de savoir pour qui nous faisons du vin, d'être dans cette relation humaine qui nourrit notre pratique au quotidien. C'est là que le cœur s'ouvre à la création et chaque millésime en est une !



Scène de tri durant les vendanges 2018

### Vendanges en Bourgogne

**ou On n'a pas tous les jours la chance de vivre une première fois, extrait.**

*Texte de Pascal Fousse, 62 ans, écrit en octobre 2018 à l'issue de sa première expérience de vendanges sur le domaine.*

« Chaque binôme de vendangeurs travaille sur sa ligne de vigne du début jusqu'à sa fin. Arrivée à l'autre extrémité de la parcelle ceux qui sont en avance aident ceux qui sont en retard dans un bel esprit de fraternité et de partage du travail qui me ravit et qui exprime encore la générosité. Le travail est très agréable. Chaque pied de vigne est vivant et produit un raisin précieux, un trésor, qui, par une alchimie mystérieuse, donne du vin à l'humanité depuis des millénaires. Il y a quelque chose dans cette vigne qui relie l'homme à la nature. Un langage silencieux qui monte de la terre, émane du cep et invite au respect. Il y a quelque chose qui grandit l'être et l'implique dans un échange secret avec la nature lorsque, d'un geste rapide et précis, il récolte en une seconde le travail d'une année. C'est ce moment magique, cette rencontre mille fois renouvelée dans la journée qui donne du sens à ce travail et emplie le vendangeur de la fierté d'y avoir participé. »

# La revue des millésimes

Commençons par le 2018, que vous retrouverez dans vos verres l'année prochaine : belle saison, lumineuse, sèche et chaude à souhait, des raisins sucrés, une récolte diminuée par un peu de mildiou sur grappe, mais en quantité tout à fait raisonnable. Un beau millésime chaleureux en perspective. Aujourd'hui, vous trouverez plutôt du 2017, millésime abouti en ce sens qu'aucun sucres résiduels ne vient perturber sa très belle et pure minéralité. Riche, cependant, d'arômes fruités et complexes. Mais aussi du 2015, pour les cuvées blanches en fûts : élevage long, mise tardive pour ce millésime aux levures laborieuses. Finalement, une surprenante fraîcheur sur une bouche savoureuse, un délice !

## LES BLANCS

- œ **Bourgogne Aligoté** : Acidulé et toutefois assez tendre, il allie fraîcheur et gourmandise. Sur des plats de fromages fondus, style raclette et en apéritif évidemment !
- œ **Mâcon Cuvée du Clocher** : Un vin frais, agréable à l'attaque, fruité plutôt sur des notes de poire et de fleurs blanches, bien équilibré dans sa progression, avec une finale minérale. A



déguster plutôt en apéritif, sur des cubes de comté ou de fromages de chèvre secs. Il accompagne bien les entrées de poisson, un feuilleté aux champignons et aussi le plateau de fromages. Disponible en magnum.

- 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. Disponible en magnum.
- œ **Les Chênes** : Issu de vieilles vignes et vinifié en fûts, néanmoins peu boisé, d'une finesse exprimant les fruits blancs (poire,...).
- œ **Pouilly Loché 1ère Réserve** : Là aussi, élevage en fûts. De la poire bien mûre et une finale plus vanillée. Le safran lui va bien. 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 ! Disponible en magnum.



- œ **La Cuvée Prestige** 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 !

### Exceptionnel !

Le **magnum de Crémant Prestige**, récolte 2012, 60 mois d'élevage sur lattes. Finesse et puissance, un régal !



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

Nos salons professionnels de janvier / février 2019 :

Vini'bulles, Beaune, 12 janvier (ouvert au public) FB : vini'bulles



Millésime Bio, Montpellier, hall A4 st 791 28, 29, 30 janvier



DEMETER, à Angers 4, 5 février Demeter.fr

## 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** : Le calcaire de son sol lui donne une belle structure minérale et son fruité est fluide. Ses arômes de fruits rouges le rendent facile à boire. A servir pas trop frais sur une cuisine familiale.
- 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** : Pas de rosé 2017 ni 2018 !



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](mailto:tripoz@tripoz.fr)

Site : [www.tripoz.fr](http://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](http://www.demeter.fr) et [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)