



DERNIERES NOUVELLES...

5 avril 2019, -5°C au sol... Les deux jolies petites feuilles étalées de nos vignes, toutes nos vignes, n'y résistèrent pas ! Au cas où, dans les 10 jours qui suivirent, trois autres matinées virent les températures descendre en dessous de zéro, avec notre moral. Gel du bulletin, comme du reste. Nous avons accompagné nos vignes dans ce coup dur avec des pulvérisations d'extrait de valériane dynamisé. Cette plante est réputée pour son côté réchauffant, enveloppant, anti-stress, consolatrice...

5 septembre 2019, premier jour des vendanges. Alors ?...

Vin...TÉGRATION

COCORICO ! Non, ce n'est pas notre cri de fierté nationale, c'est le chant de notre nouveau coq installé tout récemment avec son harem dans notre jardin. Mais que vient-il faire dans cette galère ?

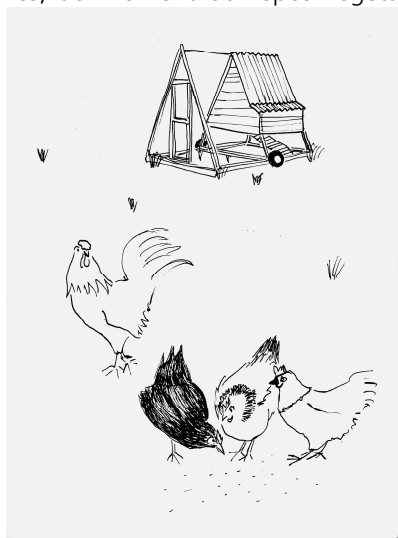
Recentrons-nous un peu sur le domaine viticole et la biodynamie. Rappelons qu'au regard des « orthodoxes », en référence au fameux « Cours aux Agriculteurs » donné par Rudolf Steiner en 1924, jetant les fondements de l'agriculture biodynamique, le viticulteur fait figure d'hérétique. Eh oui, avec généralement une monoculture de vigne, le domaine viticole ne correspond pas vraiment à la « ferme idéale » vue comme un organisme où chaque production est en interaction, en apports réciproques dans une régulation permanente. Alors beaucoup d'entre nous, les viticulteurs en biodynamie, essayent de se rapprocher par différents moyens de cette ferme idéale.

Ce qui manque naturellement le plus, dans notre production, c'est l'animal. Alors un premier geste consiste à maintenir ou recréer des haies chaque fois que c'est possible car elles sont un habitat pour nombre de petits animaux, rongeurs ou oiseaux. Les petits animaux attirent les prédateurs et voilà une petite économie animale qui se met en place autour de nos vignes, sans compter la régulation des insectes ou autres coléoptères qui peuvent être des parasites.

Le retour du labour à cheval, quand il n'est pas juste une façade médiatique, participe de cette recherche. Le simple fait de faire circuler (respirer, crotter,...) un cheval entre les rangs de vigne apporte une présence dont on peut intuiti-

vement ressentir les effets positifs. C'est ainsi que, pour notre petite parcelle éloignée, qui nous donne les raisins de la cuvée Les Graves, nous avons choisi cette année de commencer un labour au cheval.

Alors, notre coq, dans tout ça ? Les poules font partie de ces animaux, comme les moutons, qu'il est possible d'introduire ponctuellement dans les vignes, au moment du repos végétatif.



Evidemment, dès qu'il y a du feuillage et *a fortiori* des grappes de raisin, c'est plus compliqué ! Nombre de nos collègues utilisent donc des poulaillers mobiles qu'ils déploient au plus près de leurs vignes. Nous n'en sommes pas encore là, mais le poulailler est bien sur roues, donc potentiellement déplaçable. C'est notre fille Amélie et son ami Pierre qui ont initié le mouvement, conçu et construit le poulailler. Trop beau, en plus ! Les enfants du village l'auraient bien adopté comme cabane !

Mine de rien, la présence de ces

poules modifie celle des êtres vivants dans leur entourage. Notre minette apprend à vivre avec, les écureuils et autres passereaux profitent de la terre retournée par leurs pattes griffues, et nous aussi, tout simplement car, à cette saison, nous n'allons pas tous les jours au jardin... Cela nous a valu une belle fri-cassée de champignons tout frais sortis des racines du cerisier ! Les volatiles attirent inmanquablement le regard des visiteurs, on vient les voir, on y amène les enfants. Et récolter les œufs est un miracle quotidien !

Très subtilement, cette présence change notre rapport à la terre. Comme une interpénétration plus forte, des ramifications supplémentaires, un tissage plus étroit entre nos différentes activités, professionnelles et vivrières. La même impression que quand nos enfants prennent part aux vendanges, avec leur amoureux.se, leurs ami.e.s, leurs copains et copines, mêlés à des inconnus venus là pour travailler, que tout se passe dans une belle ambiance conviviale, que chacun repart le cœur gros, malgré la fatigue et les muscles endoloris, que, finalement la récolte est belle, le jus coule généreusement malgré le peu de raisin. Eh oui, c'était cela nos vendanges cette année ! Peu de traces, en fin de compte, des aléas climatiques pourtant sévères : froid et sec, puis sec et chaud ! Incroyable saison, comme si les qualités humaines avaient eu le pouvoir de réparer les dégâts climatiques.

Goûtez bien ! C'est cela que vous mettrez dans vos verres : de la cohérence, de la solidarité, une intégrité et des morceaux de bonheur.

La revue des millésimes

Le 2019 sera marqué dans nos esprits par le froid (gel du printemps), le sec et les canicules. Dans la cave, par le petit volume : une demi-récolte. Dans les verres, par un improbable équilibre tant les jus évoluent bien.

Actuellement, entre deux mises en bouteilles de Clocher 2018 et le passage 2016-2017 du Crémant de Bourgogne un tantinet problématique, les disponibilités sont compliquées. Au regard du prochain millésime, ce n'est pas vain (mais vin !) de vous demander une nouvelle fois de ne pas hésiter à faire des réservations. Le 2017, nous le proposons actuellement pour Les Chênes où il développe un bel acidulé final, et le Pouilly Loché, plutôt sur les fruits exotiques et la vanille. Du 2018 pour le reste des cuvées : millésime plus tendre que le précédent, d'un fruité gourmand qui permet de le boire jeune.

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 appétitif 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** : du pur Aligoté pour ce pétillant de méthode traditionnelle. 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, 6 ans d'élevage sur lattes. Finesse et puissance, un régal plein de fraîcheur !

Nos salons professionnels de janvier / février 2020 :

Vin Passion à Bron (69)
18 et 19 janvier
Lesamis Delacugnette (FB)



Millésime BIO
MONDIAL DU VIN BIOLOGIQUE ET DES AUTRES BOISSONS ALCOLISÉES BIO
THE WORLD FAIR FOR ORGANIC WINES AND OTHER ORGANIC ALCOHOLIC BEVERAGES



DEMETER, à Angers
3 & 4 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.



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 et jours fériés.



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