



DERNIERES NOUVELLES DES TRIPOZ

de Loché

C'EST NOTRE ANNIVERSAIRE!

IL Y A 10 ANS NOUS NOUS LANCIONS A L'AVENTURE ET DECIDIONS DE VINIFIER NOTRE PREMIERE RECOLTE. QUEL BILAN EN TIRER AUJOURD'HUI ? VOYEZ COMMENT L'ANNEE 2000 A FETE POUR NOUS CET EVENEMENT.

2000 : UN RIEN D'EXCEPTIONNEL

Les vendanges 2000 se caractérisent chez nous par un déroulement sans histoire. La Récolte Parfaite – et donc difficile à raconter.

Sauf le temps, qui fut beau, chaud et sec tout au long des trois semaines de septembre qu'ont couvert les vendanges cette année, rien d'exceptionnel. Si. L'absence de panne mécanique, la bonne entente de tous les participants : patrons, salariés, bénévoles, famille, l'excellent état sanitaire de

la vigne, que le tout soit réuni est exceptionnel. C'est comme si nous récoltions, plutôt que des grappes de raisin, préparées et bichonnées depuis un an, les fruits de nos 10 ans de travail, d'acharnement, de tenacité, mais aussi 10 ans de réflexion, de remise en cause, de tâtonnements et de définition toujours plus précise de ce que l'on veut, de ce que l'on aime. Comme si, cette année, c'était une pause, la récompense. Pas de

préoccupation, pas de souci majeur. Du travail, de l'organisation, de la vigilance : rien de plus. Certes, il faut aussi un peu de courage lorsqu'après un journée bien chargée et un bon dîner, il faut se lever de table, chausser bottes et cirés pour vider et nettoyer le dernier pressoir qui a fini de tourner pendant le repas. Mais quoi, ce ne serait plus les vendanges !

Millésimées

La vigne a eu cette année plus que d'autre toutes les conditions requises – à condition qu'on lui en ait laissé le temps ! – pour parfaire la maturité de ses raisins. Nous avons de ce fait récolté des jus très sucrés, bien structurés.

Gustativement, nous pouvons difficilement faire des pronostics aujourd'hui. Les fermentations ne sont pas toutes terminées. De plus nous avons en bouche le millésime 99 dont on vous avait vanté les mérites futurs au printemps et qui remporte déjà tous les suffrages. Là encore c'est l'aboutissement de nos 10 années de pratique : nous connaissons mieux nos terroirs et respectons plus leur expression à travers nos vins. Le dosage du boisé s'affine encore pour des vins équilibrés, plus justes.

Quant au millésime 98, présent en MACON LOCHE et MACON LOCHE "Les Chênes", au caractère moins prononcé que le 99, il arrive à une maturité très ronde. A boire en cette fin d'année, même si "Les Chênes" promettent encore.



NOUVEAUX TARIFS

Vous réagissez devant les nouveaux tarifs qui enregistrent une hausse sensible ? Vous avez raison. Nous savons aussi que vous en comprendrez le principe et espérons que vous n'en contesterez pas la nécessité. Plusieurs raisons dont les plus évidentes président à cette décision. Nous ne reviendrons pas sur les carburants qui sont en



fait le dôme de l'iceberg des énergies : elles ont toutes augmentées et les répercussions en sont omniprésentes. Le transport et plus particulièrement la messagerie, dont nous dépendons pour acheminer les bouteilles jusqu'à vous, subissent ces aléas, aggravés par les nouvelles contraintes sociales. Nous avons d'ores et déjà enregistré une hausse de 20 % depuis janvier 2000 que nous n'avons pas encore répercuté sur nos tarifs.

Autre conséquence du même phénomène, les prix de nos "matières sèches" (bouchons, bouteille, emballages,...) ont beaucoup augmenté.

Par ailleurs, le soin toujours plus attentif apporté à nos vins et à leur présentation comme la volonté d'être le plus possible à votre écoute mérite selon nous la priorité. Nous voulons nous donner les moyens de toujours mieux vous servir

ETAT DES STOCKS.

Ils sont au plus bas en ce qui concerne le **POUILLY LOCHE** (cela devient une habitude) et le **CREMANT DE BOURGOGNE** (plus rare). Que cela ne vous désespère pas !

Pour les amateurs de **POUILLY LOCHE**, nous ne saurions trop vous conseiller de goûter au **MACON LOCHE**, cuvée "Les Chênes", vous ne serez pas déçu (surtout millésime 99).

Quand au **CREMANT DE BOURGOGNE**, voyez les détails dans l'article ci-contre.

Nous avons noté sur nos tarifs que le **MACON ROUGE** se trouvait en quantité limitée. En effet, afin de ne pas frustrer les amateurs inconditionnels de notre **MACON ROUGE**, nous les préparons psychologiquement à une rupture de stock.



Nous n'en sommes pas là !!!

...et honnêtement, je ne compte pas sur ce mode de commercialisation pour gonfler notre chiffre d'affaire. Ce ne pourra être qu'un complément, le vin se laissant difficilement "virtualiser".

Ceci dit un grand pas, attendu par certains d'entre vous, a été fait, avec – et ce depuis seulement quelques heures (vous me pardonnerez le retard de ce mailing) – la connexion avec la toile et la création d'une adresse. Alors, tous à vos micro et envoyez-nous un petit coucou et VOTRE e-mail à :

celine_laurent.tripoz@libertysurf.fr



...et la suite du
feuilleton

3^{ème} épisode :

A QUAND LA DELIVRANCE ?

Après neuf mois sur "lattes", ce CREMANT DE BOURGOGNE tant attendu va-t-il enfin voir le jour ?

*Le terme approche en effet, puisque nous avons commencé les opérations de **remuage**. Il s'agit de rassembler les lies résultant de la fermentation en bouteille vers le goulot en positionnant la bouteille tête en bas et en la tournant sur elle-même, quart de tour par quart de tour. Cette opération est délicate et nécessite un protocole précis si l'on veut un résultat optimum.*

*Suivra le "**dégorgement**" : oui, il faut bien faire sortir ce dépôt délicatement rassemblé ! Ensuite on ajuste les différents dosages du vin pétillant (notamment en sucre, ce qui donnera les catégories Brut, Sec ou Demi-Sec) et on ferme définitivement la bouteille à l'aide du bouchon en aggloméré de liège si familier et du muselet métallique qui tiendra le tout en place.*

C'est seulement tout ce travail terminé que l'on peut envisager de faire passer notre bouteille devant un jury qui l'estimera apte ou non à porter l'appellation CREMANT DE BOURGOGNE : c'est la délivrance de l'Agrément. Dès lors, à vos flûtes, faites vos gammes et accordez-nous une note.

Rappelons l'essentiel :

Céline et Laurent TRIPOZ, Vignerons récoltants à Loché 71000 MACON

Tel et fax 03 85 35 66 09 – E-mail : celine_laurent.tripoz@libertysurf.fr

Caveau ouvert du **lundi au samedi**, en vous assurant qu'il y a quelqu'un, et le **dimanche** uniquement sur rendez-vous.