

DERNIERES NOUVELLES DES TRIPOZ

de Loché



MAIS QUEST-CE QUI NOUS FAIT COURIR ? CAR NOUS COURONS, OUI. SANS CELA, VOUS AURIEZ DEJA REÇU CE PETIT JOURNAL EN MARS, COMME D'HABITUDE. MAIS VOILA. LES TRAVAUX D'HIVER SE TERMINENT TOUT JUSTE, L'ENSOLEILLEMENT MAGNIFIQUE DE CE DERNIER MOIS A LANCE LE DEBOURREMENT PRECOCE DE LA VIGNE ; MAIS LA DESSUS NOUS NE REVIENDRONS PAS, LES PLUS FIDELES D'ENTRE-VOUS SE SOUVIENNENT DE NOTRE PAPIER SUR LA TAILLE ET LE PLIAGE.

C'EST AUTRE CHOSE ENCORE QUI NOUS BOUSCULE : LES MISES EN BOUTEILLES ET LE SOL. DEUX ASPECTS TRES DISTANTS DE NOTRE METIER.

PRELUDE EN SOL MAJEUR



"**RECOURIR**" ou "**REBROCHER**" Ce sont les verbes utilisés – et d'ailleurs peu conjugués – pour parler du remplacement des pieds de vigne manquant dans les parcelles. **Mars-avril** est la période adéquate pour la faire.

Ce qui nous affole un peu c'est la quantité. Nos vignes sont globalement jeunes puisque c'est nous qui les avons plantées. Or nous constatons une augmentation constante de la mortalité de nos pieds de vigne.

DIAGNOSTIC

Nous cherchons depuis plusieurs années la cause d'une telle situation. Les techniciens eux-mêmes ne nous ont pas donné de réponse satisfaisante.

Par déduction et échanges avec des spécialistes, nous concluons à une **maladie du sol**. C'est dans l'air du temps, nous direz-vous. Vous avez raison, l'inquiétude monte à ce sujet. Sans vouloir être catastrophistes, nous pouvons constater un phénomène d'asphyxie, c'est-à-dire de mort lente de nos sols.

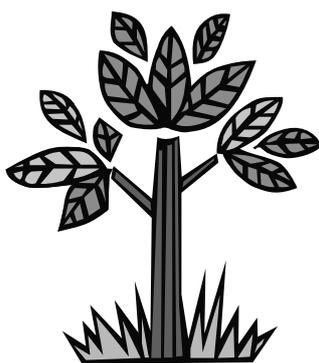
QUELLES MESURES PRENDRE ?

Comme l'indique le titre, nous commençons par remettre le sol à sa juste place, c'est-à-dire le considérer comme l'origine de la qualité de nos vins, soit notre priorité. Nous devons continuer à vous proposer des vins avec

de vrais goûts et pour cela redonner vie à notre terroir.

Première mesure : supprimer tout traitement avec des herbicides de synthèse. Mine de rien, cette première mesure en entraîne beaucoup d'autres. Car, que faire des adventices, ces "herbes" qui nous gênent et gênent la vigne dit-on ? Nous devons gérer au mieux cette activité.

Deuxième mesure : l'enherbement. De quoi s'agit-il ? Nous laissons entre deux rangs de vigne une bande de terrain (50 cm environ) où l'herbe pousse



naturellement. Nous nous contentons de la tondre régulièrement (adaptation d'un matériel spécifique sur tracteur : heureusement, Nicolas est là). Deux avantages : lutter contre l'érosion lors de pluies importantes. Fini, les tas de bonne terre sur les routes après l'orage ! Ce qui signifie aussi, par l'infiltration de l'eau dans les sols, des réserves plus importantes en cas de sécheresse...

Deuxième avantage : les racines de ces herbes, souvent annuelles, meurent et apportent la principale nourriture aux micro-organismes qui font la vie des sols. Et nous y sommes. Merveilleux!!

Reste le problème des herbes qui poussent autour du pied de vigne. Celles-là, nous n'en voulons pas ! Et il n'est pas facile de la détruire.

PUISSANCE ET DOUCEUR Voilà les qualités requises pour traiter ce problème. C'est par l'adaptation de deux matériels inter-ceps avec palpeur et escamotage que nous parvenons à nos fins. Ils travaillent efficacement et dans le respect des mesures précédentes, notamment l'enherbement : il ne faut ni le détruire, ni le recouvrir de mottes de terre. Là encore, merci Nicolas.

Beaucoup de mécanisation, n'est-ce pas ? Certes. Cela aussi, il faut en tenir compte. Chaque passage de tracteur tasse le sol un peu plus et l'empêche de "respirer".

Troisième mesure : allègement du matériel roulant et adaptation des pneumatiques. Des études existent, aux résultats surprenants, sur lesquels nous nous sommes penchés. Nous avons dorénavant deux tracteurs-enjambeurs très légers – en tout cas par rapport à la tendance actuelle qui est exactement inverse - montés avec des pneumatiques

(Suite au verso) 

basse pression très larges. Nous diminuons ainsi au maximum les effets néfastes des passages de tracteurs sur le sol.



Nous sommes de fait sur le terrain de la séduisante et si décriée "bio". L'avenir nous dira ce que nous en ferons.

A QUAND L'ALIGOTE 2001 ?

Depuis plusieurs mois maintenant, nous sommes en rupture de stock de Bourgogne Aligoté. Le millésime 2000 a rencontré un franc succès et nous vendions la dernière bouteille dès novembre 2001.

Nous pensions, comme chaque année, mettre le millésime suivant en bouteille au mois de février. C'était sans compter le rythme imprévisible de l'évolution naturelle des vins. Dès les vendanges pourtant, ce millésime 2001 fut tardif.

Comme vous, nous attendons impatiemment de pouvoir mettre en route le "chantier" de mise en bouteille. Comment se conduit-il ?

- 1- Par des analyses de vin régulières, nous évaluons la stabilisation de certains composants. Par la dégustation, nous contrôlons la bonne évolution gustative.
- 2- Alors, éventuellement nous "collons" les vins : ajout d'une matière "inerte" qui entraînera dans les lies toutes les grosses molécules indésirables.
- 3- Il nous faut décider d'une date, en accord avec le prestataire qui viendra avec son matériel.
- 4- C'est alors que nous pouvons commander les bouteilles neuves et les bouchons. La livraison doit être précise et sans faute : tout retard ou défection provoque inévitablement un retour à la case départ avec des conséquences en chaîne. Par ailleurs ces objets sont

fragiles et sensibles à la poussière comme à l'humidité : nous ne pouvons les stocker sans risques.

- 5- La veille de la mise en bouteille, le prestataire effectuera une filtration pour "éclaircir" les vins et éviter les troubles qui peuvent survenir en bouteille et font si mauvais effet.
- 6- Puis c'est le jour J : c'est très tôt que démarre la "mise". L'installation du matériel est assez longue et



le chantier doit se terminer dans la journée. Tout doit être minutieusement préparé pour s'enchaîner sans perte de temps : le vin est fragile ; remué et brassé, il est encore plus vulnérable.

- 7- Derrière la tireuse, il faut ranger les bouteilles soit en caisses-palettes, soit en piles. C'est une manutention

longue, répétitive et fatigante. Pas question de négliger son organisation ce jour-là. Les bouteilles ne seront reprises que pour l'habillage.

Vous comprendrez notre fierté à vous proposer notre NOUVEAU MILLESIME et le plaisir que nous éprouvons à vous le faire découvrir ! A bientôt pour une dégustation !

NOS VINS

BOURGOGNE ALIGOTE

Très marqué par des parfums d'agrumes, convient pour apéritif (kir), plats de fromage (raclette,...), plateau de fruits de mer. (4,27€ / 28,01F)

MACON LOCHE

Millésime 2000 excellent : riche, fin et complexe. Arômes de fruits mûrs. A boire sur entrées, poissons grillés. Bonne évolution probable sur 3-4 ans. (5,49€ / 36,01F)

MACON LOCHE *Les Chênes*

Élevé en fût 9 mois, parfum de fruits secs (noisettes), évoluera vers le beurré, vanille. Alliance conseillée : viande blanches éventuellement en sauce, poissons (saumon,...) Attention, nous prévoyons une rupture de stock. (6,10€ / 40,01F)

POUILLY LOCHE

Disponible à partir de juillet 2002. De préférence sur réservation. Se conduit très bien tout au long du repas ! Délicatement boisé, rondeur élégante, arômes puissants et harmonieux : se garde – si on peut ! – 5 ou 6 ans. (7,01€ / 45,98F)

MACON ROUGE

En rupture actuellement. De retour probablement début juin. Très gouleyant, son fruité passe avec élégance sur toute la cuisine familiale. (4,57€ / 29,98F)

CREMANT DE BOURGOGNE Brut

Des arômes très chardonnay, long en bouche. Bulles fines, persistantes. (6,40€ / 41,98F)

CREMANT DE BOURGOGNE Nature

Un vin dont les bulles soulignent des arômes plus purs, plus sauvages. (6,86€ / 45F)

"Brut" et "Nature" se servent en toutes occasions.

Les tarifs seront modifiés comme chaque année au 1^{er} octobre 2002.