

Céline et Laurent

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...

Comment éviter d'évoquer cette répétitive actualité qui nous touche tous, individuellement, dans notre quotidien, qui que nous soyons, quoi que nous fassions. Brutalement, nous avons été renvoyés dans les cordes, nos repères ont pour chacun, chacune, été chamboulés alors même que les situations très différentes nous faisaient vivre ce temps de mille façons, éloignées, parfois même opposées. Ceci n'est qu'un tout petit témoignage.

CONFINÉS OU PAS, IL FAUT « MONDER »

Où « monder » pourrait être entendu comme « voyager », traverser le monde, voir d'autres humains, se relier avec eux pour compenser cette retraite générale vers son « chez soi ». Mais non, il ne s'agit pas de ça.

Comme vous l'avez constaté, ces mois de mars et avril ont été marqués par un soleil particulièrement présent, une douceur plus estivale que printanière et donc une nature plutôt expansive, foisonnante. La vigne ? Bé... elle a suivi, peuchère ! Du soleil en février-mars ? Elle sort ses premiers bourgeons qui n'attendent pas les gelées pour passer tout de suite à la forme « feuilles étalées » : ouf ! Quelques grillures ici ou là mais pas de dégâts notoires...et notre vigne qui continue de croître. Elle galope, rien ne l'arrête. Une sécheresse inédite à cette période se prolonge ? Pas assez pour arrêter notre verdoyante liane. Il en pousse de partout !

Savez-vous qu'en biodynamie, le tronc des arbres, ce qui porte une écorce, est considéré comme un sol surélevé ? Nous devons donc nous en occuper comme s'il s'agissait d'un sol. Et toutes les petites pousses qui apparaissent sont comme des graines qui germeraient à foison et qu'il faudrait éclaircir pour n'en garder que quelques unes qui seront les « parents » de la fructification prochaine. Eh bien, le « mondage » c'est exactement cette activité d'éclaircissage. On est à quatre pattes et, cep après cep, il faut en enlever pour privilégier d'une part les raisins de l'année et d'autre part sélectionner les charpentes

des raisins de l'année suivante. Tout un art ! Un art qui casse le dos, vous pouvez en être certain ! Autant vous dire que quand la végétation pousse à vitesse grand V, l'art confine à la performance sportive, car chaque jour qui passe complique la tâche, évidemment.

Alors « monder » est l'un des multiples termes que les gens du métier utilisent pour parler de ce travail. Il y a aussi « ébourgeonner », « épamprer »,... mais « monder » en cette période de confine-



ment puis de déconfinement plus ou moins progressif paraît plus approprié !

Le battement d'aile d'un papillon... vous connaissez la suite de l'histoire, la théorie du chaos. Il semble que le virus en activité ces temps-ci soit venu nous montrer concrètement comment nous sommes tous reliés. Comment ce qui se passe à un bout de la planète (le bout d'une sphère... vous cherchez !!) intéresse l'autre bout. La diffusion du virus a suivi un implacable chemin de contamination, mais au-delà de ça, dans un instantané qui ne doit rien à la

vitesse de la lumière, nous avons tous été concernés, consternés aussi, par les effets des mesures de protection prises par les gouvernants. La plus marquante a été le confinement. Le Grand Confinement. La sensation que personne n'en était indemne, à l'échelle du monde. Une sensation nouvelle et inscrite dans le concret que nous participions individuellement à une unité humaine. Que l'action de l'un participait à la vie de tous. De là à ressentir aussi, avec le soutien concret des réseaux sociaux, que les pensées de chacun faisaient communauté, reliant les êtres dans une dimension intangible, il n'y a qu'un pas. Il n'est pas nouveau, les courants spirituels l'ont depuis toujours fait. Mais peut-être l'avons-nous expérimenté pour la première fois justement en dehors de tout enseignement dirigé.

Cela est réconfortant, on se sent moins seul. Cela donne aussi à chacun une responsabilité. « Mes pensées ont un impact à l'échelle du monde, il m'appartient qu'elles soient justes et profitables à tous ».

Où « monde » ne s'arrête peut-être pas à la communauté humaine, mais à tout ce qui vit. Voyez, nous sommes la « tête dans le cep », à monder chacun de nos pieds de vigne, mais aussi la tête dans les étoiles à prendre soin d'inscrire nos pensées dans un monde qui a du sens.

...Et le nez dans le verre, pour vérifier qu'on offre bien à chacun le meilleur de ce que la vigne peut produire !

La revue des millésimes

Prenez garde ! Vous avez sur cette page des informations très importantes concernant nos vins, car cette année est compliquée, pas seulement à cause du coronavirus. Tout d'abord, souvenez-vous : seulement une demi-récolte en 2019...

Une seule consigne : RE-SER-VEZ !

Nous venons de mettre en bouteilles ce millésime. Ce sont des vins plutôt tendres et à boire jeunes. Précisions :

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. Dispo très faible : 2019*.

☞ **Mâcon Cuvée du Clocher** : attaque minérale, développement sur des agrumes ou de la poire avec belle persistance. Idéal pour l'apéritif ou les entrées. Dispo : 2018, avec une cuvée sans soufre dite "501"*, et 2019, idem.

☞ **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. Dispo archi faible : 2019*.

☞ **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, de la vanille et du caramel. Dispo : fin de 2017, pas de 2018 suite à un accident de coulage, et 2019* à venir.

☞ **Pouilly Loché 1ère Réserve** : Rond 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. Dispo : 2017 (peu), 2018.

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. Attention ! Il n'y en aura pas issu du millésime 2019.

☞ **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 ! Dispo : issu de la récolte 2017, ayant eu un parcours chaotique dans sa prise de mousse.

☞ **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 ! Dispo : issu de la récolte 2016, un très beau millésime en Crémant !



LES ROUGES

☞ **Les Graves** : Un sol granitique pour ce gamay, léger et pourtant foisonnant. Arômes de fruits rouges, un peu sauvage, assez croquant. Dispo archi faible : 2019.

☞ **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. Dispo faible : 2019*

☞ **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... Dispo : 2018 (fin), et 2019

☞ **Le Rosé Griotte** : Issu du Pinot Noir, c'est un rosé avec du caractère ! Notes de cerise acidulée, comme son nom l'indique. Absent depuis plusieurs années, y en aura-t-il en 2020 ?



* Sulfites : ces cuvées et millésimes n'ont aucun sulfites ajoutés.

À part 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 Wikipédia Effet papillon, page 2 : fond personnel

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



demeter