



Chers partenaires,

L'hiver arrive et c'est une saison clé au domaine : la taille bat son plein, les vins se préparent, et en parallèle, les prochains rendez-vous professionnels se dessinent.



BIOTOP Montpellier : cap sur une édition 2026 plus ambitieuse que jamais !

Nous aurons le plaisir d'être présents à **Biotop Montpellier les 25 et 26 janvier 2026.**

Ce sera l'occasion de vous faire découvrir ou redécouvrir les cuvées, de vous présenter les nouveautés, d'échanger autour des millésimes et de préparer ensemble l'année à venir.

Nous espérons vous y retrouver nombreux pour ce temps fort de rencontres et de dégustations.

Et voici pour les infos et nouveautés salon cette année :

- Pour recevoir votre entrée offerte, [inscrivez vous ici](#) avant le début du salon en utilisant le code promo **INVIT**. L'entrée à 10 € devient gratuite !

Elle est pas belle la vie ?

- Profitez de nouveaux horaires avec **ouverture dès 9 heures le lundi matin.** L'avenir appartient à ceux qui se lèvent tôt, hi hi.
- **Pause Gourmande de 10 à 17 heures** avec boissons chaudes, huîtres, propositions de plusieurs traiteurs l'histoire de reprendre des forces entre deux dégustations et de retrouver ses collègues d'ailleurs.
- **Transfert en VTC dédié à BIOTOP : 5 € avec justificatif** pour se rendre et quitter les Grands Chais en Tesla 7 places. Tournées en fonction des arrivées de TGV. Contactez Tommy en amont pour qu'il puisse s'organiser : 06 78 41 73 20 et vtc.tommys.line@gmail.com
- **Sélection de domaines plus large cette année** avec une ouverture sur des régions qui étaient jusque là mal représentées comme le Centre Loire, la Touraine, le Pays Nantais, la Bourgogne, le Beaujolais, les terroirs de Montagne et le Rhône Nord. Plus on est de fous, plus on rit !
- **Site internet & communication Instagram traduits en anglais.** Yes Madame !



Rendez-vous
à Montpellier

25/01/26
10H-18H

26/01/26
9H-18H

→ Les Grands Chais — Mauguio

Informations & réservations
→ www.biotopwines.fr



Carine, une évidence pour la suite du domaine

Vous l'avez peut-être déjà aperçue sur les réseaux ou rencontrée lors de salons : Carine reprendra la flambeau dès l'année prochaine.

Elle a rejoint le domaine depuis les vendanges. Et les trois derniers mois passés à nos côtés lui ont permis d'acquérir bien plus que ce que lui apportait déjà sa formation. Elle a collecté une multitude d'expériences concrètes, sur le terrain, au cœur même du métier.



Aujourd’hui, elle est en train de relier toutes les dimensions du travail : de la vigne à la cave, de la vendange à la vinification, de la définition du profil des vins jusqu’à leur préparation, profitant au passage pour continuer à affiner son palais déjà bien expérimenté. Ce qui l’anime profondément, c’est la production, la vigne, le vivant. Carine est une vraie femme de terrain. Elle s’apprête à prendre les rênes du domaine. Venez la rencontrer.

Au domaine : la taille, la préparation des vins et des commandes

Pendant que les projets avancent, le travail ne s’arrête pas au domaine.

La taille est en cours : un moment essentiel du cycle de la vigne, qui conditionne toute la saison à venir.

En parallèle, l’équipe est pleinement mobilisée sur la préparation des nouveaux vins et des commandes, afin de vous garantir une continuité optimale dans vos approvisionnements.

Les vins sont disponibles et les nouveaux tarifs arriveront en janvier.





On range les sécateurs... retour après les fêtes

Comme chaque année, le domaine prend quelques jours de congés et sera fermé entre le 25 décembre et le 5 janvier. Alors belle fin d'année à toutes et à tous !

Le Crémant mis à l'honneur dans Télérama

Nous avons eu le plaisir de voir nos Crémant mis en lumière dans un très bel article de Télérama paru le 3 décembre.

[A consulter sur notre site ici](#)

Un regard sensible et exigeant sur ce vin effervescent, son identité, son équilibre et le travail qu'il représente, de la vigne à la bouteille.

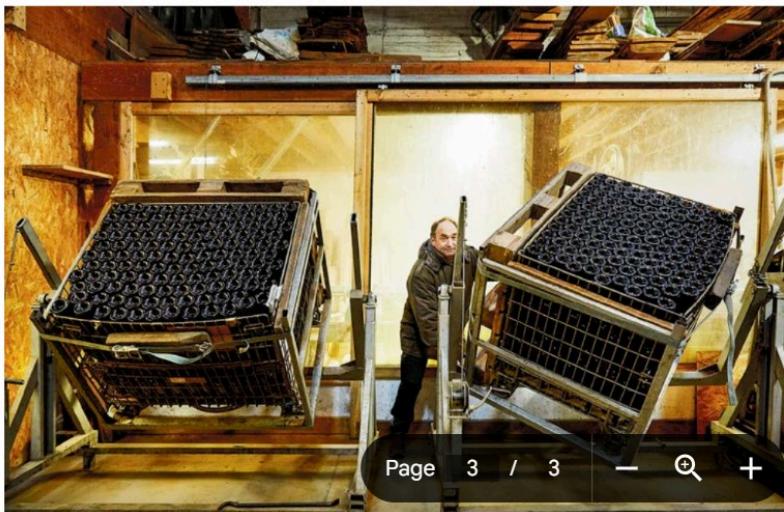
Une vraie reconnaissance du savoir-faire du domaine et de l'attention portée à chaque étape de l'élaboration.

Nous serons heureux d'en discuter avec vous et de vous les faire déguster à nouveau en salon ou au domaine.

Laurent Tripoz,
pionnier du crémant
avec son épouse,
s'apprête à passer
le flambeau.

de crémant à part entière, ce n'est plus une roue de secours, explique Matthieu. Un détail qui en dit long sur la montée en qualité du breuvage depuis quinze ans. Et il faut bien l'avouer, après dégustation, la seule raison qui empêche

Tripoz va tirer sa révérence pour prendre une retraite bien méritée. Le domaine n'arrête pas son activité pour autant, au contraire : c'est l'ex-journaliste de France Inter Carine Bécard qui reprend le flambeau dès l'année prochaine. Un retour à la terre comme une évidence : « *Quand je suis arrivée dans le Mâconnais, j'ai réalisé que tout le monde buvait du Tripoz. J'ai goûté, j'ai été scotchée ! En dégustation à l'aveugle, le doute est permanent : champagne ou crémant ? J'aimerais continuer à entretenir ce doute, voire à l'accentuer...* » résume la Bourguignonne de naissance, plus que convaincue par l'idée que l'avenir du crémants s'annonce pétillant. Tout comme Édouard Cassanet, qui conclut, philosophe : « *Cinquante ans pour installer une réputation, ce n'est pas si long dans la vie d'un vin, finalement.* » ●



Page 3 / 3 - +

Nous serons ravis d'échanger avec vous très prochainement, que ce soit au salon ou directement au domaine.

A très bientôt !



Céline et Laurent TRIPPOZ

Vignerons en biodynamie • Bourgogne

1073 place de la Mairie, 71000, LOCHE

[Nous écrire](#)



Cet email a été envoyé à {{ contact.EMAIL | default : "tripoz@tripoz.fr" }}

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)