

Céline et Laurent

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...

Les voici, les voilà, les dernières nouvelles. Inutile de s'affoler, après une fin d'hiver estivale, il fallait s'attendre à ce que le printemps se fasse un peu attendre, et notre petit bulletin avec. Aucun rapport avec une quelconque tendance politique, mais peut-être un peu avec la désillusion des promesses électorales ? Ne nous laissons pas abattre, et pourquoi ne pas...



Boire la vie en Rose ?

C'est tout ce qu'on vous souhaite !!

Pourtant, c'est moins de fleur que de vin que nous allons parler, bien évidemment, et tirons un peu la formule par les cheveux pour mettre en avant une boisson fort prisée que les spécialistes "oublient" pour peu qu'ils n'aient pas à en vendre : le rosé. En effet, le commerce en fait ses choux gras car la demande du consommateur - de la consommatrice ? - est forte. Il est pourtant rarement à l'honneur des dégustations. Polémiques sur sa fabrication, maux de têtes assurés, trafics technologiques en tout genre lui valent une réputation sulfureuse, c'est le cas de le dire ! Pour en savoir plus sur le nôtre, car nous en proposons un, tournez la page. Entouré de ses congénères, il est sous le feu des projecteurs, notre "Coup d'Éclat" !

Et nous n'en sommes pas à un coup d'éclat près, puisque l'actualité politique m'a rattrapée. Alors que ce bulletin est en gestation depuis bien avant le 6 mai, voilà que le rose et la rose deviennent polémiques. Et moi de titrer sur le sujet ! Je ne sais pas s'il y a moins "politicalcards" que nous, pourtant ! A vrai dire, nous sommes tellement absorbés par notre métier que nous ne prêtons que peu garde au charivari médiatique, quel qu'il soit. Notre métier nous absorbe par la quantité de travail, mais aussi parce qu'il nous rend heureux. Grâce à lui, notre ouverture au monde est complète. Jugez-en.

Sous un premier aspect, il met en œuvre tous nos sens. Ceux-ci doivent être en éveil en permanence. Que ce soit

dans nos vignes ou à la dégustation, pendant nos passages de préparations ou à la vinification, nous devons évaluer en permanence tous les aspects sensitifs. Ce sont nos premières sources d'information : toucher les feuilles, sentir la terre, écouter un fut en fermentation, scruter le ciel, goûter le jus sous le pressoir, ce sont des gestes essentiels, pri-



mordiaux. Ils nous font ressentir comme une plénitude.

C'est bien beau, mais cela ne suffit pas ! Vient, dans un deuxième aspect, la réflexion : lectures autour de la biodynamie, recherche de matériel le plus adapté, essais dans nos pratiques vigne ou cave. En effet, notre métier est en perpétuelle évolution et nous devons continuellement nous adapter, écouter ce que les collègues ont fait et partager avec eux nos expériences, rechercher le moyen d'être plus efficace, moins impactant sur notre environnement, plus économe... La biodynamie fait appel à

beaucoup de notions scientifiques et en élargit le champ traditionnel. Car nous travaillons avec l'invisible et nous en tenons compte. Les forces qui agissent dans la croissance d'une plante ou la fermentation d'un vin ne sont pas toutes quantifiables. Les connaître nous permet d'éviter des erreurs, donc d'avoir à réparer de trop grands déséquilibres par des moyens brutaux. Notre cerveau est bien souvent mis à l'épreuve et c'est gratifiant.

Enfin, par ces contacts avec la nature dans sa complexité, par ce lien étroit que nous cultivons, nous touchons à une forme de spiritualité. La nature nous est, plus qu'à quiconque, nécessaire. Elle est omniprésente, à l'intérieur comme à l'extérieur de nous. Au dessus de nous jusqu'au plus lointain, et en dedans, jusqu'au plus profond. C'est ce que nous révèlent nos sens. C'est eux qui font le lien. Donc tout ce qui émane d'elle est nécessaire. Qui sommes nous pour juger qu'un être vivant est nuisible ? S'il existe, tout autant que les êtres humains, c'est qu'il a sa place dans ce monde. Nos réflexions se nourrissent de ce lien indéfectible, absolu et pourtant si facile à oublier. Cette nature, c'est une dimension qui nous dépasse totalement, et qui, en même temps nous habite en permanence, avec laquelle nous sommes en dialogue intime.

Par ces trois aspects, vous comprenez donc que ce métier nous occupe entièrement, complètement et nous comble. Tout autant qu'être attablé devant un verre, pétillant de Crémant avec des amis profonds et drôles !

La revue des millésimes



Surpris de trouver un rosé dans notre gamme ?

Vous avez bien raison car il doit sa naissance à une erreur de Laurent. En 2007, la cuve en fermentation débordant, il a tiré du jus de Pinot noir et l'a retrouvé à la fin des vinifications, oublié dans un coin !! Il était devenu du rosé. Son succès nous a conduit à reproduire cette cuvée baptisée "Coup d'Eclat". Qu'il ne ternisse pas les richesses des autres vins ! Nous proposons généralement du 2009 - notamment en magnums - dont nous aimons la plénitude, le 2010 sur certaines cuvées, voire le 2011 pour les plus précoces.

LES BLANCS

- ☞ **Bourgogne Aligoté** : Cepage qui a ses adeptes, pour ceux qui aiment un Aligoté fruité avec une pointe acidulée. Le 2011 est déjà presque épuisé.
- ☞ **Macon Loché** : 2009 : Belle attaque sans aspérités, vin qui plaît par son bel équilibre, sa longueur en bouche. Une vivacité assez riche pour ce millésime, plus acidulée pour le 2010. Disponible en magnums
- ☞ **Les Morandes** : 2009, plus minéral, agréable et pur, pour vos fruits de mer et vos plats de poisson. En apéritif aussi pour les plus amoureux. Disponible en magnums
- ☞ **Les Chênes** : 2008 excellent, très aromatique, belle fraîcheur sur un boisé léger. Le 2009 est plus soyeux, encore jeune, à préférer sur des viandes grillées. La crème et les champignons leur vont bien. Disponible en magnums.
- ☞ **Pouilly Loché Réserve** : (2009) cuvée du chef, d'où son nom. Particulièrement soigné par un beau boisé, ce vin à la fois minéral et ample dans la complexité de ses arômes se taille la part du lion à table : il est superbe sur beaucoup de plats jusqu'aux exotiques (l'Orient a sa préférence). Il s'adapte à merveille au salé-sucré ! Disponible en magnums.



- ☞ **Le Rosé Coup d'Eclat 2011** : issu du Pinot noir, ce rosé est tout sauf trafiqué. Ses fermentations se sont déroulées librement et une petite dose de sulfites a été ajoutée au même titre que nos cuvées en blanc. Arômes frais de cerise voire griotte et de pamplemousse, pour grillades et apéro au soleil.



LES ROUGES

- ☞ **La Prim'Heure** : En 2011, l'année se prêtait bien à la mise précoce en primeur. Rendez-vous à l'automne pour le 2012 ?
- ☞ **Les Graves** : Un gamay sur sol granitique comme son nom l'indique, d'une charmante et gourmande simplicité. Arômes de fruits rouges, un peu sauvage, assez croquant - 2010
- ☞ **Les Perrières** : 2010 épuisé, le 2011 sera mis en bouteilles dans les tous prochains jours. Il est prudent de réserver. Ce gamay sur sol calcaire, au goût fin et persistant, est un bel intermède entre Les Graves et le Chant de la Tour.
- ☞ **Chant de la Tour** : le 2009 remporte tous les suffrages ! Ce millésime lui va très bien : tanins veloutés et arômes profonds. Belle matière avec une certaine onctuosité. Pour viandes savoureuses ou dessert au chocolat. Disponible en magnums



LES PETILLANTS

- ☞ **Fleur d'Aligoté** : Un pétillant tellement bien dans sa peau qu'il faut attendre la prochaine cuvée ! 100 % aligoté, Nature comme le Crémant, il sera prêt dans l'été.
- ☞ **Crémant de Bourgogne** : 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 ! Cuvée Nature pour les vrais amateurs, Brut seulement sur commande.
- ☞ Il se décline maintenant en **Cuvée Prestige**, et surtout en **magnums** ! Crémant de Bourgogne du millésime 2009, dont le vin de base est vinifié en fut de chêne. De la rondeur en plus, qui le rend superbe en accompagnement de repas de l'entrée jusqu'au dessert..

Tous nos vins sont à consommer avec modération ... et à déguster avec passion !!



↓ Céline et Laurent Tripoz
↓ Place de la Mairie
↓ 71000 Loché Mâcon
↓ Téléphone : 03 85 35 66 09
↓ Fax : 03 85 35 64 23
↓ E-mail : cltripoz@free.fr
↓ Site : www.tripoz.fr

↑ Notre caveau est ouvert du lundi au samedi aux heures habituellement acceptables. Nous rappelons qu'il est toujours préférable de téléphoner avant votre passage ce qui permet aussi des rendez-vous « hors norme » que nous acceptons avec plaisir si nous sommes disponibles.

↑ DEMETER est la marque des produits agricoles issus de l'agriculture bio-dynamique certifiée. Nous respectons ce cahier des charges sur la totalité du domaine. Le cahier des charges inclut celui de l'Agriculture Biologique. Voir www.bio-dynamie.org et www.agriculture.gouv.fr



↑ Certification AB par FR BIO-01

