

Céline et Laurent

TRIPOZ

## DERNIERES NOUVELLES...

*C'est maintenant, à l'approche du redoutable mois de novembre, où la luminosité baisse très sensiblement, qu'il faut se souvenir de ces longues, chaudes et brillantes journées d'été. Mais comment se fait-il que nos deux vendangeuses soient aussi hilares ? Une bonne illustration de l'ambiance et de l'état de nos pensées ?*

# Du Soleil en Bouteilles

En cheminant le long de cette année 2015, de cette saison, qui va d'une récolte à l'autre, et aboutit à ce qu'on appellera le « Millésime 2015 », avec un Aime majuscule, c'est le soleil et surtout la lumière qu'on garde en mémoire. Passé le maussade hiver même pas froid, dès que les journées se sont allongées pour nous dire que le printemps arrivait, il semble que l'ensevelissement ait englouti le souvenir des mauvaises périodes pourtant assurément existantes. Pourquoi M majuscule ? Ben voyons, parce que ce sera le millésime du siècle ! Bon d'accord, chaque année, les médias vous rebattent les oreilles avec cela. Sauf que là, nous avons toutes les raisons de penser que ce sera véritablement un grand vin, ce 2015, quand il sera mûr.

Il a d'abord été servi par un printemps sec et lumineux à défaut d'être chaud. Les sols étaient humides, bien remplis par les arrosages d'hiver. Alors bien que nous ayons connu une sécheresse inhabituelle dans les mois d'avril et mai, au moment où la vigne commence à sortir son feuillage, ses ramures pleines de sève, donc où elle a besoin d'eau, elle n'a pas connu de difficultés. Ses feuilles se sont gorgées de soleil, se sont fortifiées sans obstacles, les maladies n'aimant pas le sec. Grâce à la biodynamie, ses racines plongeaient dans une terre fraîche car les labours ont pu être conduits dans les meilleures conditions. La biodynamie renforce la porosité du sol, et donne une excellente gestion de l'eau, c'est-à-dire qu'il n'en retient ni trop, ni trop peu — donc les pluies d'hiver étaient entrées dans le sol, stockées et tenues à disposition des racines. Et bénéfique auxiliaire : la porosité n'empêche pas un lien fort entre les particules, et l'érosion n'a pas lieu. Même par gros orage, la terre reste dans nos vignes !

L'été a ajouté la chaleur à la sécheresse et les épisodes de canicule ont parfois été difficiles dans certaines parcelles. Nous

avons tenté de les aider par des tisanes rafraichissantes. Cela n'a pas empêché la précocité de la récolte. Elle est lancée huit jours plus tôt que prévu, et aurait peut-être dû commencer encore plus tôt, mais le délai de préparation était pour nous incompressible.



Photo : Francine Joly Dedieu

Et le beau temps est toujours là, facilitant toutes les opérations et mettant du baume au cœur et de l'enthousiasme à l'ouvrage.

Vrai, le 28 août au matin, alors que tout

le monde se rassemble pour démarrer cette campagne, la troupe de vendangeurs n'est pas finalisée, des cuves sont encore dehors, les stagiaires dans l'attente des décisions administratives (dates de stage !!) et dans nos têtes c'est un peu la panique.

Et puis, l'expérience, le soin apporté à ce que chacun trouve sa place, se sente bien, font que les opérations se déroulent, fluides, sans problèmes, et les journées se suivent, sans heurts, nos collaborateurs divers apportant chacun beaucoup de bonne volonté et toute sa bonne humeur. Les retours de la vigne sont calmes et joyeux, malgré la fatigue, malgré l'écrasante chaleur des premiers jours, les douleurs des postures inhabituelles. Les raisins sont magnifiques, ils font de beaux seaux de vendanges, de belles caisses déchargées immédiatement dans le pressoir, quasiment sans tri tant les fruits sont sains ! Alors oui, le soleil fait du bien, au-delà de ses effets physiques, et oui, la bonne entente des êtres humains fait oublier la fatigue et le stress. Ils rendent les paysages plus beaux et, où qu'elle se loge, la beauté est guérisseuse !

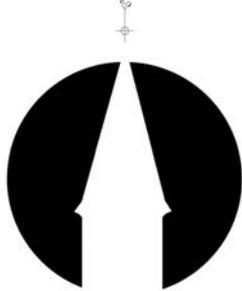
## LE CALENDRIER DU VIGNERON

*Dans cette rubrique, nous vous parlons de tous nos travaux saisonniers car nous savons votre curiosité pour notre métier, pour ses coulisses. Il y a pourtant aussi des travaux qui n'ont pas de saison, que l'on fait tout au long de l'année... Vous connaissez sans doute notre fameux Crémant de Bourgogne qui fait notre réputation à l'entour. Chose assez rare, nous le faisons entièrement par nous-mêmes, présents à chaque étape de son élaboration, avec nos moyens, nos installations artisanales. Ceci impliquant cela, pour assurer une continuité dans les ventes, nous débaltions chaque mois — au moins ! - notre*

*« petit » matériel et procédons au dégorge-*

*ment, la dernière étape avant l'étiquetage. Les bouteilles ont été remuées, sur pupitres ou sur giro-palettes, les lies de fermentations se sont rassemblées dans la capsule, plus exactement le bidule — oui, oui, c'est son vrai nom ! - et sont évacuées par le décapsulage de la bouteille. Ça pète, ça gicle partout, c'est formidable. Un petit remplissage de quelques millilitres avec du vin blanc et c'est parti pour le bouchage et le muselage, où il faut passer les bouteilles sur des engins qui ressemblent à des instruments de torture, mais quelle joie de faire sauter le bouchon !*





Vous connaissez **Amélie** ? Non, même si vous pensez la connaître, vous ne savez pas comme cette enfant est en train de devenir un auteur. Ce logo-là, ci-contre, c'est elle qui l'a fait. C'est notre nouveau logo. Et ce n'est pas fini : elle est en train de refaire tout le site internet - attention, ça va déménager ! - et dans la foulée, les plaquettes et cartes de visite. Et comme elle ne sait rien faire à moitié, tout est profondément réfléchi ; le moindre détail ne doit rien au hasard, il est le fruit de son intense ressenti. Avoir tout ce talent et cette énergie à notre portée, c'est un cadeau de la vie !

« L'ombre du clocher sur le domaine, écho du travail de Céline & Laurent : seulement les lignes nécessaires, précises et soignées, un logo et un vin purs, reconnaissables entre mille » dit-elle.



A. Tripoz <http://aaltz.tumblr.com/>

# La revue des millésimes

Vous êtes de plus en plus nombreux à apprécier nos vins — et nous en sommes ravis — et les petits volumes des années 2012 et 2013 amènent aujourd'hui une valse des millésimes d'un tempo plutôt relevé. Soyez attentifs, soyez réactifs ou bien vous passerez à côté du vin que vous convoitez. 2015 sera — disons sobrement — excellent, et 2014 qui remporte déjà un grand succès n'est pas certain de tenir jusqu'à la mise en bouteilles de son successeur. A l'automne 2015, voici où nous en sommes :



## LES BLANCS

✂ **Bourgogne Aligoté** : Cépage recommandé avec les crèmes de fruit et les fromages fondus style raclette. Il faudra patienter jusqu'à la sortie du 2015...

✂ **Macon Loché, 2014**, Belle attaque florale, idéal en apéritif ou sur des entrées. A boire, peut attendre 2-3 ans encore.

✂ **Les Morandes, 2013** : une belle minéralité soutenue par des arômes de fleurs blanches. Grande pureté pour ce vin à la finale saline. Idéal sur vos fruits de mer et vos plats de poisson.

✂ **Les Chênes** : le 2013 est tout en finesse, un boisé léger, une vivacité vanillée. A préférer sur des viandes grillées. La crème et les champignons lui vont bien.

✂ **Pouilly Loché 1ère Réserve** : 2012, 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 sucré-salé ! Disponible en magnums (2009)



Photo : E. Varennes

✂ **Le Rosé Coup d'Eclat** : issu du Pinot noir, notre rosé est apprécié pour sa finesse et son caractère, en rupture actuellement.

## LES ROUGES

✂ **Les Graves** : Un gamay sur sol granitique comme son nom l'indique, léger et pourtant foisonnant. Arômes de fruits rouges, un peu sauvage, assez croquant - 2014 déjà bien entamé !

✂ **Les Perrières** : Ce gamay sur sol calcaire, au goût fin et persistant, est un bon compromis entre Les Graves et le Chant de la Tour. 2014 pour quelques jours encore...

✂ **Chant de la Tour** : après un furtif 2013 à cause de son succès et des petites quantités, arrive le 2014, à attendre pour fin 2015 au moins : des fruits rouges plein le nez et la bouche. Pour viandes savoureuses ou dessert au chocolat. Disponible en magnums (2014)

## Des vins « naturels » ?

Nos vins sont tous issus des raisins de nos vignes dont la totalité est conduite en biodynamie. Ça paraît bête à dire, mais vous verrez que ça ne l'est pas tant que ça ! Nous récoltons

toutes les vignes manuellement, et n'utilisons quasiment pas d'intrants durant la vinification. Du beau raisin, un pressoir, des cuves et des fûts de chênes propres, un mustimètre, un thermomètre, une potence pour doser les acides et un pH-mètre, voilà tout ce qu'il nous faut. Les sulfites sont réservés à la mise en bouteilles. Et nous filtrons grossièrement les vins sur des plaques de cellulose avant la mise. Ces deux pratiques font que nos vins ne sont pas des « vins naturels », ces derniers pouvant parfois être chaptalisés, acidifiés et dont les raisins peuvent pousser grâce à des engrais chimiques et des pesticides... Les étiquettes ont du bon mais il faut savoir les lire !

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



Céline et Laurent Tripoz  
1073, place de la Mairie  
71000 Loché Mâcon

Téléphone : 03 85 35 66 09  
Fax : 03 85 35 64 23  
E-mail : [cltripoz@free.fr](mailto:cltripoz@free.fr)  
Site : [www.tripoz.fr](http://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 quand nous sommes disponibles.

## LES PETILLANTS

✂ **Fleur d'Aligoté** : Tout frais pétillant sorti du millésime 2014, en voilà un qui saura plaire à l'apéritif. Arômes d'agrumes en fleur. Original, non ? Vous n'en trouverez nulle part ailleurs.

✂ **Crémant de Bourgogne 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 ! Nature, c'est-à-dire sans ajout de sucres. Que du plaisir !

✂ Il se décline maintenant en Cuvée Prestige, et surtout en magnums ! Crémant de Bourgogne du millésime 2012 (2010 en magnum), dont le vin de base est vinifié en fût de chêne. De la rondeur en plus, qui le rend superbe en accompagnement de repas de l'entrée jusqu'au dessert. Une rareté, un cadeau idéal !



A. Tripoz <http://aaltz.tumblr.com/>

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](http://www.demeter.fr) et



[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)  
Certification AB par  
FR BIO-01

