

DERNIERES NOUVELLES...

Allons-y pour ce 15^{ème} bulletin, que d'aucuns appellent « news letter », ça fait plus chic. Ce sont les dernières nouvelles de notre domaine, il est vrai. C'est aussi un espace de réflexion, une ouverture au dialogue par la proposition d'un partage. C'est ainsi que nous le concevons et nous espérons que vous le recevez comme tel. Les raisins sont cueillis, rentrés à l'abri. Une nouvelle campagne peut commencer. Voyons où nous en sommes.

UN MILLESIME
FORMIDABLE !

Si on vous dit : « 2005 est un millésime formidable », vous allez répondre : « oui, oui, comme 2004...et 2003... », et avant eux, certainement comme les deux mille deux autres millésimes ou tout au moins, comme tous les millésimes qui ont existé depuis que nous pratiquons un commerce markété. Ce n'est pas rien d'appeler les arguments de vente des « boniments » et ceux qui les débitent des « **bonimenteurs** » – termes un peu tombés en désuétude, on se demande pourquoi...

La qualité, c'est quoi ?

Aujourd'hui, chacun s'ingénie à trouver le bon terme, le bon logo, le meilleur label pour que le boniment se transforme dans l'oreille du client en vérité vraie. Ce qui fait fureur, c'est la « qualité ». C'est un terme des plus galvaudés, selon nous, et avec lui, tout ce qui sert à la décrire. Or, pour chacun d'entre nous, la qualité s'attache à des paramètres différents, chacun l'évalue selon ses propres critères. Par exemple, la bio-dynamie n'a pas grand chose à faire avec la norme ISO 9000 alors que chacun des deux revendique de servir la qualité. Et le marketing joue sur les **malentendus** et les quiproquos qui en résultent pour faire passer son message et, avant tout, pour rassurer le consommateur.

Ce qui prévaut, dans ce système, c'est d'embrouiller les pistes, de ne pas permettre la **comparaison** (le meilleur

exemple concerne la téléphonie). On favorise ainsi un acte d'achat qui s'appuie sur le désir du moment, l'habitude, le manque de temps, l'opportunité, etc. C'est-à-dire que, finalement, ce n'est plus le consommateur qui choisit, mais on choisit pour lui. Tout en prenant soin de lui faire croire qu'il a de toute évidence tiré le bon lot, fait le bon choix.

Notre « com' » n'est pas très académique, trop longue, pas assez

vendanges 2005 se firent dans d'excellentes conditions et nous pouvons en attendre un millésime de toute beauté ».

Des vendanges formidables !

La récolte à la main prend une importance de plus en plus grande (cf. photo) et jamais plus que cette année nous en avons ressenti les **bienfaits**. Il faut en profiter pour rendre hommage à l'équipe de vendangeurs, très jeune dans l'ensemble, qui nous fait un très bon travail dans une ambiance à la fois sérieuse et décontractée. Nous avons ainsi un vrai sentiment d'échange car eux nous disent avoir du plaisir à travailler dans nos vignes.

Nous pensons que l'absence de produits chimiques de synthèse ainsi que le travail du sol contribuent à donner une **ambiance conviviale** à nos rangs de vigne. C'est une vraie satisfaction.

La campagne a duré 10 jours intensifs. Nous avons bénéficié d'un temps sec, parfois ensoleillé, et très frais – voire froid ! – ce qui respecte au mieux les raisins à maturité. Nous nous sommes donnés beaucoup de peine cet été et avons été récompensés de nos efforts par une vendange très saine, de beaux grains de raisins d'une maturité équilibrée. De quoi réjouir les papilles dans quelques mois...

Comment vous dire, maintenant, d'acheter nos vins...? Si : **COMPAREZ ! ■**



Vendanges 2005 chez Tripoz à Loché. Photo Ch. Follmann.

percutante. D'ailleurs, si vous êtes arrivés jusque là : **FELICITATIONS !** Vous êtes aussi un consommateur hors norme. Nous sommes faits pour nous entendre.

Ainsi, sans la nommer, nous vous racontons la qualité de **nos vins** chaque fois que l'on vous parle de notre travail. Nous essayons de vous donner les moyens de savoir de quoi elle est faite. Les moyens aussi de nous croire quand nous disons simplement : « les

LE CALENDRIER DU VIGNERON

QUE FAIT-ON DANS LES VIGNES AUJOURD'HUI ?

Dans les vignes à proprement parler, ce n'est pas l'affluence. Certains profitent encore des derniers « grands » jours et de la clémence du climat pour défaire le palissage amovible qui gênera pour la taille. Nous avons le sentiment qu'après la récolte la vigne comme nous-mêmes méritons quelque repos. La taille ou le pré-taillage ne pourront commencer qu'à la chute des feuilles.

Labourer les vignes ?

Nous préparons le sol pour l'hivernage. Le labour viticole, c'est une lame qui passe horizontalement entre les ceps de vigne sans les toucher : l'effet est de dessoucher en surface les herbes présentes **sous le rang** de vigne sans retourner une masse de terre trop importante (c'est-à-dire, casser le beau travail des micro-organismes) et sans créer une « semelle de labour » (c'est un lissage de terre qui durcit et devient infranchissable pour l'eau, les racines et la micro-faune véhiculant les matières organiques, autrement dit les cuistots !).

Garder de l'herbe ?

Nous prenons soin toutefois de ne pas toucher à la **bande centrale** que l'herbe a fini par re-coloniser après les travaux d'été. C'est très important car ce couvert végétal a un rôle fondamental : c'est le seul capable de retenir – par ses racines – les nitrates, ces fameux sels, si facilement « lessivables » que l'on retrouve dans les nappes phréatiques en une telle concentration qu'ils en sont polluants et dangereux pour la santé. Il les garde disponibles pour la vigne qui en aura grand besoin au printemps lors de sa très forte pousse végétative. Deux intérêts donc : éviter la pollution et dispenser d'un apport au printemps (le plus souvent fait sous forme d'engrais chimiques).

ET APRES ?...

On vient vous voir !

- ☛ Très vite, là, il y a Grenoble et son Festival œnologique et musical. Un très bon moment en perspective (20, 21, 22, 23 octobre).
- ☛ Puis il y aura Liège en Belgique autour du 13 novembre : que **ceux qui sont intéressés se fassent connaître !**
- ☛ Tout début décembre, nous visiterons la Bretagne et nos cavistes passionnés.



Bande centrale

Sous le rang

Une soirée originale

Votre vigneron vient chez vous animer une soirée dégustation que vous partagez avec vos amis, en toute simplicité, n'abusant que de bonne humeur. C'est l'occasion de découvrir ou de parfaire vos talents de dégustateur, d'exercer votre sens critique.

C'est notre formule préférée. Nous voulons d'ores et déjà remercier chaleureusement les personnes qui ont organisé une telle soirée, avec voisins et amis. Ce sont toujours des moments forts dont on se souvient. Des liens se créent qui vont au-delà du simple commerce. Nous en avons tous besoin, plus que jamais.

Mode d'emploi : vous nous contactez, et selon vos souhaits, vos possibilités, nous prévoyons ensemble les contacts et l'organisation matérielle. C'est simple et tout le monde est content.



Et toujours pour nous joindre :

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
(Peut-être bientôt un site ?...)

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.

La revue des millésimes

♪ Nous n'avons pas soudoyé les jurés du Concours des Crémants de France et du Luxembourg, c'est promis ! Pourtant, nous vous disions dans le bulletin de printemps que c'était le seul concours auquel on accordait encore notre confiance et voilà que quelques jours plus tard, il nous décernait la **MEDAILLE D'OR** pour notre **Crémant de Bourgogne Brut**. Nous en sommes très fiers et vous invitons à ne pas le manquer !

♪ **Bourgogne Aligoté 2004** : Très beau millésime pour ce vin car l'année était propice à la fraîcheur qui fait son premier atout. Des bouteilles à toujours avoir en réserve pour les raclettes improvisées ou les fondues savoyardes avec les copains. Et plus si affinités...

♪ **Macon Loché 2003**
♪ **Macon Les Chênes 2003**

♪ Macon Les Morandes 2003

Nous n'avons pas toujours la chance de pouvoir vous proposer des vins ayant plus d'un an de bouteille. C'est pourtant à partir de là que l'on en profite le mieux. Leur maturité se met en place progressivement et les arômes trouvent leur expression plus amplement.

♪ **Macon Rouge 2004** : très joli fruité pour ce vin, exprimé aussi par sa robe très brillante, un brin transparente... à déshabiller !

♪ **Bourgogne Rouge 2004** : un pinot noir bien de Bourgogne. Ce millésime révèle des arômes de petits fruits tout en finesse, très harmonieux, soutenu par un élégant boisé.

♪ **Tarifs** : Le maintien de nos prix est notre contribution pour que de bons vins restent accessibles au plus grand nombre. A saisir ! ■