

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES..

Nous n'en sommes pas encore à la brassée, puisque chez nous les premières fleurs commencent seulement à montrer les couleurs de leurs pétales. Pour autant, cette lumière typiquement printanière qui nous entoure désormais nous pousse à vous proposer un véritable bouquet.



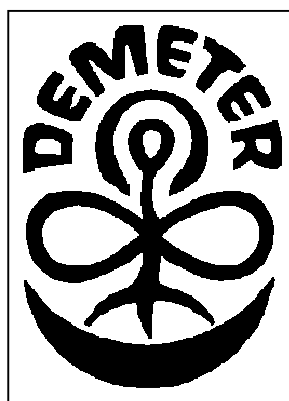
Fleur : du latin flor, floris

A commencer par notre garçon, le plus jeune de la fratrie, qui se prénomme **Floris**. Prénom donné chez nos voisins néerlandais, qui correspond paraît-il à notre Florian. Il va fêter cette année ses 10 ans et c'est un événement que notre "bébé" prenne un âge à deux chiffres !

Certains d'entre vous ont pu s'étonner devant ce petit bonhomme qui, à 2 ans et demi, était capable de rester deux heures à aider les plus grands à habiller des bouteilles. Dernièrement, il a pris l'initiative de recevoir au caveau des clients qui se présentaient et de commencer la dégustation en attendant que son père ne se libère... Il arrive aussi qu'il réponde au téléphone. Ainsi, ne soyez pas surpris si vous entendez sa petite voix calme et posée : le message sera transmis, soyez-en sûrs. Cependant, et bien qu'il soit d'entre les trois le plus proche de nos activités, lui laisser la liberté de grandir et de s'épanouir en dehors de notre domaine nécessite que nous, adultes, nous ne l'y enfermions pas. Peut-être ne sera-t-il jamais viticulteur ! Merci de veiller à le respecter !

Ceci dit, il n'est pas non plus pour rien dans le choix du nom de notre **Fleur d'Aligoté**. L'idée initiale avait été "cuvée Floris", puis, de Floris à Fleur, nos cerveaux n'ont fait qu'un pas, simultanément ! L'Aligoté étant le cépage à partir duquel ce vin est fait, il s'imposait. Vous dire ici combien nous sommes fiers de cette nouvelle cuvée. Vous lui avez si bien fait honneur qu'elle est aujourd'hui déjà épuisée. La cuvée 2010 sortira dans l'été, soyez patients...

Vous avez ci-dessous une autre fleur, un peu particulière, que vous allez retrouver de plus en plus au dos de nos bouteilles en remplacement de l'autre logo Demeter. Ce dernier, écrit en blanc sur fond orange souligné d'un trait ondulé sombre (voir au verso), est plus voyant, plus vite identifié, à condition de l'avoir en couleur. Le procédé d'impression de nos contre-étiquettes ne le



permettant pas, il nous semble plus élégant d'utiliser cette fleur. Elle contient plus de symbole, elle est plus parlante à celui qui l'observe. En effet, elle illustre la polarité ciel / terre au centre de laquelle nous nous tenons, ainsi que nos vignes. Cette polarité nous est essentielle dans notre travail, comme elle est essentielle à la plante pour grandir. Nous devons en tenir compte et la comprendre le plus finement possible, également à travers les substances que nous utilisons (tisanes de plantes, bouse, silice, cuivre, soufre,...) car chacune se situe différemment face aux influences cosmiques et telluriques. Les deux boucles latérales, figurant le signe infini, sont les organes sensoriels, ceux qui

captent les influences, les synthétisent et les transforment. Ce peut être aussi le symbole du cycle des saisons, dans une dimension horizontale, marquée par le temps. D'aucun y verront un masque africain ; nous préférons nous arrêter sur le large sourire qui souligne et englobe l'ensemble de l'image.

LE CALENDRIER DU VIGNERON

Et la vigne ? Elle fleuri comment, et quand ? C'est vrai, la fleur de vigne est si discrète que peu de gens la connaissent. De plus, elle n'arrive qu'en juin, alors que beaucoup d'arbres fruitiers ont déjà passé leur fleur depuis longtemps. Au moment d'écrire ce bulletin, la vigne est toujours dans son état hivernal. Aucune trace de vert encore sur les rameaux. Un feuillage abondant va d'abord se développer en avril et mai, qui masquera à l'œil non averti les inflorescences, c'est-à-dire de minuscules boutons regroupés en grappe, qui vont éclore en une toute frêle fleur blanche, odorante à qui sait y prêter attention. (pour une belle planche des étapes phénologiques de la vigne: <http://www.omafra.gov.on.ca/french/crops/facts/grapestages.htm>). Cette étape est décisive et marque un moment de grande vulnérabilité de la vigne. Comparable au stade de l'adolescence chez l'être humain, la fleur est un moment où le fruit, but ultime, s'émancipe de la plante et a besoin à la fois d'une attention soutenue



et d'un accompagnement vers la différenciation, c'est-à-dire vers une expression forte et marquée de ses qualités sensibles (forme, couleur, goût,...). C'est notre rôle de vigneron.

On comprend bien alors que la fine perception du phénomène déterminera en partie l'équilibre et l'élégance du produit final qu'est le vin ! ■



La revue des millésimes

Pour nous, l'enthousiasme est là, face à ce millésime 2010. Et, paradoxalement, nous souhaitons modérer le vôtre afin de ne pas épuiser trop vite les stocks ! Nous en reparlerons ultérieurement, car, pour l'heure, le vin termine tranquillement ses fermentations dans nos chais. 2009, ah ! 2009. Millésime attendu; à la hauteur de sa réputation. Depuis quelques jours, toutes les appellations sont disponibles. Toutes ? Non, car l'irréductible "Les Morandes" joue les gaulois et ne se laisse pas mettre en bouteille aussi facilement que prévu... Le 2008 commence vraiment à s'exprimer et le mal-aimé et pourtant très plaisant 2007 est en pleine force de l'âge.

LES BLANCS

☞ **Bourgogne Aligoté** : Cépage qui a ses adeptes, pour ceux qui aiment un Aligoté fruité avec une pointe acidulée. 2009, bien-sûr !

☞ **Macon Loché** : On ressort le 2008, gardé pour vous : le voilà plus près de son apogée. Belle attaque sans aspérités, vin qui plaît par son bel équilibre, sa longueur en bouche. 2009 flatteur dans sa jeunesse à la riche vivacité.

☞ **Les Morandes** : Nous savons que vous l'attendez pour vos fruits de mer et vos plats de poisson. En apéritif aussi pour les plus amoureux.. On l'espère en juin.

☞ **Les Chênes** : 2007 excellent, très aromatique, belle fraîcheur sur un boisé léger. Le 2008 est plus soyeux, encore jeune, à préférer sur des viandes grillées. La crème et les champignons leur vont bien.

☞ **Pouilly Loché Réserve** : (2008) 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). Le 2009 est là mais bien jeune encore !



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 !

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

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 Ecocert F-32600