

TRIPOZ

DERNIERES NOUVELLES...

Comme si le soleil voulait repousser les limites de l'été... Ces belles journées magnifient pourtant les couleurs bien automnales ! Ce qui surprend, c'est la constance : la stabilité de ce soleil si présent réchauffe et réconforte. On goûte cet exceptionnel automne avec nos cinq sens - ou peut-être plus car il est exceptionnel à plus d'un titre !



Exceptionnel Automne

Un printemps tout aussi exceptionnel nous a amenés à vendanger de très bonne heure : les premières grappes tombaient dans le seau des vendangeurs le 19 août à huit heures ! Et le raisin était à l'image de ce printemps, ou de cet automne : magnifique. Visuellement d'abord, très beau, charnu, doré (pour les blancs), intense (pour les rouges), avec des baies bien disposées, équilibrées, comme pour une photo ! Et le plus surprenant encore c'était la quantité ! Quel bonheur de voir son seau presque plein juste avec un cep de vigne ! Alors goûtons-le, voir s'il est bon ? ...

moyennes... aucune explication rationnelle connue, compte tenu de la description ci-dessus. Les conditions étaient optimales. Ce sera la marque du millésime... Comme si la nature nous disait que nous n'avions pas tant besoin d'alcool que ça ! Un vin fini à 12 degrés (12%vol) peut être excellent et porter son lot de rêves, ses promesses d'au-delà.

Autre exception, moins poétique, mais qu'il faut savoir saisir au vol. Vous savez sans doute que nos tarifs sont révisés tous les ans au 1er octobre. Cette année, alors que tout était prêt, nous avons pris la décision de vous faire un petit cadeau. Les temps sont durs pour tout le monde, sur ce plan là, donc notre petite participation à les rendre plus doux consiste à reporter la réévaluation des prix au 1er janvier. C'est une occasion à ne pas manquer, car nous considérons toute commande passée avant le 31 décembre 2011 valable au tarif actuel. Revoyez vite au verso la liste des vins que nous proposons pour choisir ceux qui égayeront votre fin d'année, voire le cœur de l'hiver, quand il vous tarde de revoir les jours s'allonger !

LE CALENDRIER DU VIGNERON

Quand à nous, la période sera rythmée par une opération très spécifique au Crémant de Bourgogne : le dégorgement. Petit rappel en image sur l'élaboration du Crémant - qui d'ailleurs s'accorde aussi chez nous au Fleur d'Aligoté.

Nous récoltons les raisins avec un peu d'avance sur la maturité optimale

afin d'une part de n'avoir pas trop de sucres et d'autre part encore une bonne acidité. Une première vinification est faite qui ressemble beaucoup aux autres.

Ensuite, nous faisons un tirage en bouteilles avec un ferment. La bouteille est capsulée et mise "sur lattes" pour la prise de

mousse, c'est-à-dire la fermentation en bouteilles.

La pile de bouteilles doit être au calme (pas de lumière, température constante) pour un bon travail des levures. Puis, les bouteilles sont reprises pour être disposées sur des pupitres en vue du re-

muage manuel (ou en caisses palettes où les bouteilles seront remuées "collectivement" par des giro-palettes).

Le but est d'amener le dépôt (lies de fermentation) vers le goulot pour ensuite déboucher la bouteille et faire sortir le dépôt.

Cette opération doit se faire très rapidement et avec un certain "coup de main" pour ne pas redisperser le dépôt dans la bouteille. Là, une liqueur peut être ajoutée (liqueur d'expédition) qui ajuste généralement la teneur en sucre (brut, sec, ...) mais chez nous, l'opération est simple : on com-

plète seulement la bouteille avec un autre de nos vins. Pour finir, il faut boucher à nouveau la bouteille et consolider le bouchage avec un muselet. Après, on débouche et c'est la fête !

de mi-l'opération

plète

la bouteille

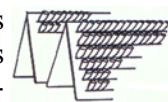
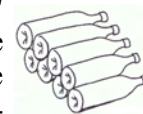


Photo Emmanuelle Joly

Un régal ! Sucré à souhait, des arômes plein la bouche, variés, avec du caractère. La peau était goûteuse, les pépins croquants, ces deux parties étant souvent les mal-aimées des goûteurs. Elles sont le signe d'une bonne maturité. Si la peau est dure et âpre, si les pépins sont amers, la dégustation des baies de raisins devient facilement désagréable pour le néophyte et le signe d'un déséquilibre pour le vigneron.

Alors, autre surprise, à l'analyse, les jus présentaient des teneurs en sucres



La revue des millésimes

Nous restons dans l'exceptionnel avec un automne très contrasté concernant les vins disponibles. Il faudra être patient sur quelques appellations, alors que vous pouvez vous faire plaisir sans contrainte sur d'autres. Il ne reste que peu de vins en 2008. C'est dommage car la vivacité de ce millésime était bien appréciable. Le 2009 est fidèle à sa réputation : un très beau millésime, riche d'arômes et de plaisirs. Et cette année, plein de magnums pour ce millésime : c'est un format de bouteille (1,5 l) qui plaît de plus en plus par son originalité. Voyez les appellations concernées ci-dessous. Arrive le 2010. D'un très bel équilibre, ce millésime sera "feu de paille" tant notre récolte fut maigre. Il faudra savoir le saisir à temps ! Enfin, pour compenser, le 2011 arrivera parfois très tôt, et surtout parce que son fruit est exceptionnel !

LES BLANCS

✂ **Bourgogne Aligoté** : Cépage qui a ses adeptes, pour ceux qui aiment un Aligoté fruité avec une pointe acidulée. 2010 déjà épuisé, le 2011 est dans les starting-blocs.

✂ **Macon Loché** : Quelques 2008 à saisir : le voilà à 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. Dispo en magnums. 2010 pour les impatientes.

✂ **Les Morandes** : enfin, il est disponible (2009), agréable et pur, pour vos fruits de mer et vos plats de poisson. En apéritif aussi pour les plus amoureux. Dispo en magnums.

✂ **Les Chênes** : 2008 excellent, très aromatique, belle fraîcheur sur un boisé léger. Le 2009 est plus soyeux à préférer sur des viandes grillées. La crème et les champignons leur vont bien. Dispo 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). En magnums aussi bien-sûr ! Le 2010 est là mais bien jeune encore !

Hey ! Pensez aux
MAGNUMS !
Floriss



LES PETILLANTS

✂ **Fleur d'Aligoté** : Un pétillant tellement bien dans sa peau qu'il faut faire vite ! 100 % aligoté, Nature comme le Crémant, il est disponible, mais il y en a peu. Le suivant (2011) dans quelques mois...

✂ **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 ! Du Brut, il y en a si vous nous le commandez. Une cuvée Prestige est dans les coulisses. Un habit et elle est à vous !

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.

(Rosé : le 2011 se prépare intensément. Soyez prêts !)

LES ROUGES

✂ **La Prim'Heure** : Il est trop tôt pour dire si nous ferons un tirage en primeur cette année... Surprise !

✂ **Les Graves** : Nouveau nom pour l'ex "Prim'Heure". Un gamay sur sol granitique comme son nom l'indique, d'une charmante et gourmande simplicité. Habillé de sa nouvelle étiquette, il vous réglera en toute convivialité.

✂ **Les Perrières** : 2010 sera très vite en rupture. Ce gamay sur sol calcaire, au goût prononcé, est un bel intermède entre Les Graves et le Chant de la Tour et convient à toute cuisine dite familiale. Le 2011 devrait suivre de près.

✂ **Chant de la Tour** : L'année 2009 lui a bien réussi. Belle matière avec une certaine onctuosité. Pour viandes savoureuses ou dessert au chocolat. Dispo en magnums. Attention : pas de millésime 2010, la grêle lui ayant été fatal. On vous prépare un 2011 de toute beauté, mais il faudra lui laisser un peu de temps...



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 agriculture biologique par FR BIO-01