



DERNIERES NOUVELLES DES TRIPOZ

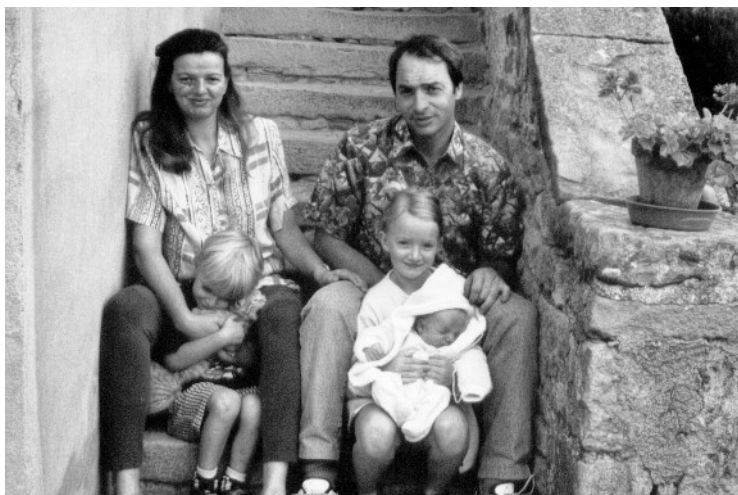
de Loché

"ANNEE PLUVIEUSE, ANNEE HEUREUSE", COMME ON LE DIT DES MARIAGES ? ESPERONS-LE ! CETTE ANNEE 2001 A ETE MARQUEE CHEZ NOUS PAR LES PRECIPITATIONS... TANT MIEUX ! IL SEMBLERAIT QUE LES PROJETS EN GERMINATION AU PRINTEMPS – VOIR LES "DERNIERES NOUVELLES" DE MARS 2001 – ONT PROFITE DE L'ARROSAGE POUR POUSSER ET GRANDIR. ON PEUT DEJA VOIR DE JEUNES POUSSES...

ON SE MET EN 5 ...

Nous n'avons jamais autant travaillé que cette année 2001. Et toujours vers plus d'exigence, plus de qualité. Explications. L'arrivée de bébé – détaillée plus loin – n'est qu'une cause annexe de notre surcroît d'activité. La première cause, et nous en sommes très fiers, c'est que vous êtes de plus en plus nombreux à nous faire confiance et qu'en règle générale, lorsque **vous goûtez nos vins, vous y revenez**. Autour d'une bouteille se concentre une somme considérable de gestes, ce qui signifie beaucoup d'heures et/ou beaucoup de main-d'œuvre. C'est la mise en bouteille, c'est le travail de fourmi qu'est l'habillage et c'est aussi le plaisir de vous recevoir à notre caveau, de vous faire goûter le fruit de notre passionnant métier, vous faire découvrir les dernières nouveautés, attendant vos appréciations, pleins de doute et de fierté à la fois.

CAPRICIEUX, comme un enfant, c'est le temps que nous avons eu depuis janvier. A dominante humide, c'est pour nous trois fois gênant : une première quand il faut ajourner le travail prévu, une deuxième parce que les terrains sont impraticables, et enfin parce que l'atmosphère humide est génératrice de maladies qu'il faut traiter.



La **PLANTATION**, dernière du nom, nous a pris de ce fait du temps supplémentaire. Il faut dire qu'elle s'est particulièrement bien comportée : elle a, malgré les conditions, beaucoup poussé et il a fallu l'attacher très tôt. Nous avons entre autre expérimenté sur elle notre nouvelle "façon".

RETOUR A LA TERRE. Loin d'un recul, nous nous sommes penchés sur nos sols et les avons cette année bichonnés. Pas de désherbant chimique était le mot d'ordre. Oui, mais les adventices – ou mauvaises herbes – aiment aussi la pluie et nous ont fait la nique toute l'année. Les plantations et leur terre bien meuble étaient pour elles un régal... et pour nous l'occasion de mettre à l'épreuve le matériel conçu tout exprès par Nicolas, notre salarié-mécano-chauffeur-et-génial-inventeur. Résultats ? voyez au verso...

VENDANGES D'OCTOBRE

Si cette année, vendanger au mois d'octobre n'avait rien d'extraordinaire pour cause de retard – relatif - de maturité, pour le millésime 2000, il s'agit de véritables vendanges tardives.

VENDANGES D'OCTOBRE, c'est le nom que nous avons donné à nos bouteilles pour ce vin particulier. Il n'apparaît pas sur les tarifs car il n'est pas encore disponible à la vente.

C'est un très grand vin : préparez vos papilles !!



TRANSPORT

Comme vous pouvez le constater sur les tarifs ci-joint, nous avons encore (!) modifié nos tarifs de frais de port. Nous avons opté pour un mode de calcul à la bouteille. Les transporteurs continuent leur politique de hausse de prix considérable (+8 % encore pour cette année) pour un service toujours plus aléatoire.

L'idée, pour pallier cette difficulté, est de nous déplacer région par région pour effectuer les livraisons nous-mêmes. Inconvénient : moins de flexibilité pour vous, car il faudra commander à une date précise. Avantages : baisser considérablement les frais de port pour vous, se rencontrer et faire connaissance autour, par exemple, d'une dégustation. Votre avis et vos remarques en la matière nous seraient précieux. N'hésitez pas.



Juste un clin d'œil de nos têtes blondes. Nous recevons quelques scolaires pour une visite de l'exploitation. Ici, la classe de notre fils Etienne (au bout de la flèche) qui observe la récolte du Crémant.

Cette action toute simple – et très agréable – nous semble participer de tout bon enseignement dans une région aussi viticole que la nôtre.

Par l'observation du terrain, les enfants apprennent par exemple que l'alcool n'est pas un produit ajouté, mais le fruit d'une fermentation naturelle. Détail intéressant en ces temps de sécurité alimentaire et de Loi Evin !

REVUE DE PRESSE

La presse locale a salué l'arrivée de **Floris Tripoz**, autour de la photo de famille ci-contre (au recto). Notre petit garçon est arrivé le 1^{er} août en toute simplicité. Ses 3 Kg 300 de naissance sont aujourd'hui oubliés : c'est un gourmand qui a eu tôt fait de s'envelopper d'un double menton ! La maman l'allaite et en profite pour vous demander un peu d'indulgence si, au détour d'un coup de téléphone, elle n'est pas très disponible.

La presse nationale professionnelle, la si renommée **Revue des Vins de France** nous gratifie d'un superbe article – même que nous sommes cités dans l'édito – faisant notre portrait (p.44) ainsi que celui de notre **MACON LOCHE 1999** ce mois-ci, avec ce titre : **"ILS MAGNIFIENT L'APPELLATION MACON"** et le commentaire de dégustation suivant : "Ample et bien structuré, ce Mâcon révèle une réelle complexité, un bel équilibre et une finale minérale toute en pureté" lui décernant la note maximale de 4 étoiles. Rappelons tout de même que les dégustations se font à l'aveugle et que notre Mâcon se trouvait parmi 600 échantillons.

Z

BIO, OUI MAIS DYNAMIQUE !

L'agrobiologie ou agriculture bio a été plusieurs fois épinglée par la presse (Nouvel Observateur, l'Express,...), notamment à propos du laxisme de certains agriculteurs qui disent "faire de la Bio". Or il existe **plusieurs "Bio"**. Pour vous resituer les différents modes de culture, distinguons : la "conventionnelle", la "raisonnée", la "biologique" et la "biodynamique". Nous vous épargnerons les détails techniques de chacune d'elles.

Puisque la presse l'a dévoilé, nous ne pouvons plus nier que nous nous orienterions plutôt vers la biodynamie. Pourquoi ?

Il faut savoir que la culture de la vigne en général est plutôt en retard dans le domaine. Pour des raisons techniques, elle l'est encore plus dans notre région. En effet, l'espacement de 1,30 m maximum entre rangs de vigne est une contrainte très importante qui freine toute velléité de production de raisins bio. Pour nous, la bio était plutôt synonyme de "laisser faire la nature avec les aléas que cela implique". En terme économique, cela n'était pas vraiment optimum, et l'état de nos finances ne nous permettait pas ces aléas.

La biodynamie est arrivée tard en viticulture mais dans des domaines à fort potentiel économique. Elle demande un investissement humain autant que matériel car cette agriculture fait partie intégrante d'une philosophie globale. Les viticulteurs qui s'y sont lancés ont donc réfléchi déjà aux différentes contraintes et ont trouvé quelques solutions. C'était pour nous un gros avantage.

Les bons, voire très bons résultats obtenus cette année sur les parcelles d'essai, allié à notre tout nouveau travail du sol, nous incite à continuer. Ce sera de toute façon toujours pour un vin encore plus équilibré, et meilleur en tout.