



# DERNIERES NOUVELLES DES TRIPOZ

de Loché

LE TEMPS SE RAFRAICHI. OUI, NOUS RALLUMONS LES CHAUDIERES ET NOUS AVONS DU MAL A REHABITUER NOS CORPS AUX TEMPERATURES ET A L'HUMIDITE AUTOMNALES. POUR AUTANT, CE RAFRAICHISSEMENT-LA NOUS GENE MOINS QUE CELUI DU CLIMAT ECONOMIQUE ET SOCIAL. LA AUSSI LES COULEURS QUI NOUS ENTOURENT SONT AUTOMNALES, SANS SOLEIL. POURTANT, COMME UNE NOUVELLE POUSSE SUR DU VIEUX BOIS, NOTRE ENTREPRISE VA BIEN.

## Gaie & vivante

*C'est le contre-pied que nous voulons prendre et la tonalité de notre nouvelle plaquette. Vous l'avez entre les mains ou sous les yeux, vous l'avez parcourue ou découverte minutieusement : elle vous a plu, choqué, amusé, vous la trouvez conforme, décalée, belle... ? Vous avez le droit de nous le dire ! Mais laissons-la exprimer pour nous ce que nous sommes.*



### MILLESIME 2002 ?

Apportons plutôt des nouvelles de notre domaine et commençons par **les vendanges** : c'est d'actualité !

Bon déroulement cette année où la bonne organisation matérielle de la récolte a porté ses fruits (moins de perte de temps, moins d'erreur, moins de stress).

Le temps, extrêmement maussade au départ (chaleur et pluies) nous a finalement été favorable.

Quelques foyers de pourriture se sont déclarés, très irrégulièrement, que nous avons soigneusement écartés avant le pressurage et l'encuvage.

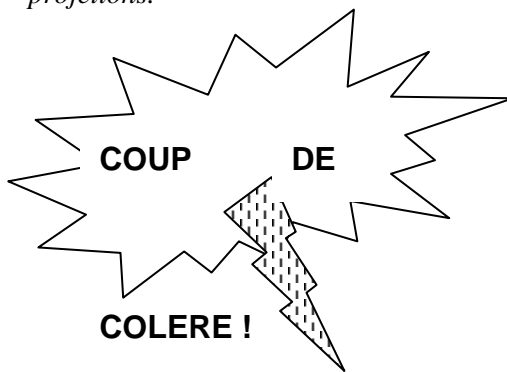
Au final des jus de raisin très denses, en sucres et en arômes, dûs au très faible rendement de cette année. De quoi produire d'excellents vins, concentrés et puissants.

### DANS LA PRATIQUE...

Vous attendez des nouvelles de la **bio-dynamie** ? Voyez ci-après, de l'autre côté de la page.

Vous savez que, parallèlement à ce nouveau mode cultural, nous avons

prévu quelques **aménagements**. Ceux d'entre vous qui nous ont fait le plaisir de venir nous voir ont pu constater que rien ne bougeait. Tout au plus un tas de pierres ici ou quelques planches là. En tout cas rien à côté de ce que nous projetions.



Au printemps 2001, nous vous faisons part ici même de notre satisfaction vis-à-vis d'un contrat avec l'Etat qui nous permettait de mener à bien ces aménagements.

Nous sommes entrés, confiants, dans la démarche qui nous demandait beaucoup de travail (notamment administratif !), d'engagement et nous

imposait beaucoup de contraintes. Or aujourd'hui, tout est remis en cause.

### ENVIRONNEMENT DIFFICILE

Dans un contexte de marché du vin très fragile, aussi bien sur le plan **national** (baisse de la consommation, hausse de la production, explosion prévisible de la production des pays dits du nouveau monde et leurs stratégies marketing "hi-tech") que sur le plan **régional** où le sud de la Bourgogne, voisin des sinistrés Beaujolais, ne se porte pas très bien (les appellations "Mâcon" perdent chaque jour en notoriété au profit du générique Bourgogne) et les cours sont à la baisse. C'est peu de dire que **nous sommes fragilisés**.

Or donc, dans ce contexte, l'Etat fait la sourde oreille et ne remplit pas ses engagements. Nous, sincères dans notre démarche qui n'avait rien d'une course à la prime, nous allons la poursuivre bien que nous ne puissions, comme prévu, compter sur un accompagnement. Autrement dit, cette démarche nous coûtera, sur le plan humain comme sur le plan financier deux fois plus cher.



# Bio-dynamie : quel résultat ?

*Il est encore très tôt et notre pratique un peu fraîche pour parler réellement de résultats. Néanmoins, ayant pris soin de toujours garder des rangs de vignes-témoins, nous avons, au cours de cette année, fait quelques observations.*

*Regardons au niveau du sol, puisque nous avons commencé par là (cf. Prélude en sol majeur). Le premier constat est que nous avons complètement endigué le phénomène d'érosion. Mais entrons dans les détails. Plus profondément, on s'aperçoit que les traces d'herbicides et d'engrais chimiques sont tenaces. Ce sont les sols qui ont reçus les plus précocement les préparations bio-dynamiques qui évoluent les plus vite vers le résultat escompté.*

*En d'autres termes, nous avons d'un côté des sols plus clairs, avec des strates de différentes colorations, qui vivent mal les excès ou les manques en eau et dont la structure, quand on démonte la motte de terre, est anguleuse, cubique. D'un autre côté, nous*

*voyons très nettement les strates se fondre les unes avec les autres, des couleurs plus sombres, plus homogènes, une meilleure gestion de l'eau (le sol est humide, qu'il ait fortement plu ou fait très sec), la terre exhale des arômes plus variés, plus riches, elle s'effrite en miettes plus rondes, qui perdent progressivement leurs angles.*

*Nous pourrions développer nos remarques de la même façon sur le feuillage, les grappes de raisin, mais nous avons encore d'autres infos à vous apporter et la page est petite. Nous continuerons donc la description dans la prochaine édition.*

*Ce que l'on peut d'ores et déjà conclure, c'est que la bio-dynamie, loin d'être un embrigadement dans une théorie toute faite, nous donne l'occasion de nous exprimer dans notre particularité, d'être vraiment nous-mêmes – et, de fait, de vous proposer des vins que vous ne trouverez nul part ailleurs.*

## Choses qui fâchent...

*Nous signalons une hausse significative du coût des "matières sèches" (cartons, verre, liège, étiquettes) ainsi que celui de la main-d'œuvre (35 h !) qui nous oblige à revaloriser nos bouteilles. Nous en profitons pour arrondir nos prix euros, ce qui fera du bien à nos calculettes !*



### NOS DEPLACEMENTS



❖ **29 septembre 02** (c'est passé, mais c'était sérieux et de bonne qualité!) : fête de l'écologie à Nanclars (Angoulême). RDV l'année prochaine, dernier week-end de septembre.

❖ **Du 24 au 27 octobre 02** : Festival le Millésime à Grenoble : alliance de belles notes et d'exquis arômes.

❖ **Du 1<sup>er</sup> au 3 novembre 02** : visites à nos amis Belges (Stavelot, Liège,... ?)

❖ Entre **mi-novembre** et **mi-décembre**, nous caserons un voyage à Paris et un autre en Bretagne. Envoyez-nous vos commandes !

**[celine\\_laurent.tripoz@libertysurf.fr](mailto:celine_laurent.tripoz@libertysurf.fr)**

Céline et Laurent Tripoz, Vignerons-Récoltants, 71000 LOCHÉ – tel 03 85 35 66 09 – fax 03 85 35 64 23