



DERNIERES NOUVELLES..

Le Siècle des Lumières commence avec la mort de Louis XIV et se termine à la Révolution Française. Il faut secouer le joug de l'autorité et « oser penser par soi-même » dit Denis Diderot. Un siècle de pensées consacrées à la liberté et à l'élargissement des frontières, à s'éloigner de l'obscurantisme pour passer à une pensée et une action libres, données en partage à tous les hommes. On pourrait dire aujourd'hui que c'en était une étape et que le chemin n'est pas fini !

Le Cep des Lumières

Gageons que cette année 2009 presque écoulée apporte sa pierre à l'édifice des « Lumières ».

Après un hiver hivernal et un printemps printanier, quelle surprise que de vivre un été...estival !! Les grincheux ne manqueront pas de nous rappeler les orages de grêle qui se sont abattus, parfois avec insistance et un certain acharnement pour certaines parcelles, sur nos cultures. Les vacanciers exigeants nous rappelleront qu'en juillet, il ne se passait pas 3 jours sans qu'une ondée vienne perturber les plans. Certes, il y a toujours des points de vue qui divergent.

Ce que nous retenons, vu de notre fenêtre, c'est que dès l'allongement naturel des jours, avec les prémices du printemps, est arrivé le soleil. On peut le constater sur les courbes d'ensoleillement de Météo France, l'année 2008 est marquée par des alternances très fortes et très courtes entre les jours très ensoleillés et peu ensoleillés. Pas de période durable avec du soleil. En 2009, pour nous, il y a eu une sensation de « sortie du tunnel », comme si une fenêtre s'ouvrait et qu'avec elle les couleurs réappaaraissent. Et cette tendance a perduré avec l'été. La croissance de la vigne en a été accéléré, gagnant jusqu'à 10 jours sur une année « normale » (si tant est que ce terme veuille encore dire quelque chose aujourd'hui). Le mois d'août a associé la chaleur à la lumière, nous faisant même craindre des effets de grillures sur les raisins ou de sécheresse des sols. Finalement, il fut profitable surtout à la maturité des baies, gagnant encore quelques jours sur le calendrier de récolte. Enfin, et nous nous attendions à

un retour de baton durant les vendanges, nous avons eu le bonheur de bénéficier d'une lumière extraordinaire, agrémentant ces dures journées de labeur d'un petit air de fête campagnarde.

Le soleil et sa lumière nous font lever la tête, regarder plus loin. C'est une nourriture pour les plantes. L'énergie de



Une joyeuse vendangeuse 2009 !
Photo Céline Métral

la photosynthèse, sans laquelle les fruits ne muriraient pas. Et c'est vrai, la lumière donne au paysage une sorte de verticalité. C'est aussi une nourriture pour notre corps et pour notre moral. Avec le soleil en reflet dans les yeux, les visages sont tout de suite plus beaux. C'est comme si les idées s'organisaient mieux. Tout est plus facile quand il fait beau.

Il nous faut vous conter ici une rencontre. Une belle rencontre. Cela se passe à la fin de l'année dernière. Nous entrons en contact avec le tout nouveau propriétaire d'une parcelle de vigne. Tout sourire et amateur de nature, ce monsieur n'est pas pour autant viticulteur. Il a acheté cette parcelle parce qu'elle jouxte sa maison. Il craignait qu'une construc-

tion nouvelle vienne perturber son calme voisinage. Il craint ensuite que ces pollueurs de viticulteurs les arrosent, lui et son magnifique jardin, de produits dont on nie la toxicité sur l'homme mais dont le pouvoir herbicide et insecticide est très violent. Sauf à rencontrer des bio assez fous pour aller s'occuper d'une vigne à plus de 15 km de chez eux, c'est dit : il l'arrache. Sauf que les fous, c'est nous, que nous sommes là en face de lui et que nous acceptons. Quelques ares de gamay ne pourront que renforcer notre offre en rouge un peu maigre.

Première étape, visite de la-dite parcelle. La culture exclusive de la vigne, de règle dans notre vallée, fait vite place, au fur et à mesure que nous progressons dans les monts du Mâconnais à des paysages plus boisés et variés, faits de vignes mais aussi de bocages où paissent quelques vaches, chèvres ou chevaux. Sinueuse à souhait, la route nous amène dans un petit creux, à flan de coline. Au bout du chemin, au bout du monde pour nous quasi citadins, elle est là, se dorant les feuilles au soleil levant et jusqu'au zénith. La proportion nous convient, sa situation est exceptionnelle, les voisins charmants : on signe ! Et toute cette année, nous l'avons choyée, soignée, dorlotée, tout à la main ! Le temps nous durait de ne pas la voir. Le plaisir ressenti en arpentant ses rangs vient de l'harmonie du paysage alentour, de la paix qui émane de ces colines et de la qualité de la lumière, très belle, qui s'y reflète. Voilà le cep des Lumières, et toutes ses promesses.

A vos verres ! Vous n'êtes pas au bout de la surprise ! ■

LE CALENDRIER DU VIGNERON

SO₂ = SULFITES ?

Soufre, anhydride sulfureux, SO₂, sulfites...selon qu'on est viticulteur, labo d'analyses, vendeur de produits œnologiques ou consommateur, le terme change. L'étiquette porte la mention obligatoire « contient des sulfites » et vous êtes nombreux à nous poser la question. Être en bio ne signifie-t-il pas que vous n'utilisiez pas de sulfite ?

Cela mérite quelques explications que vous trouverez dans la colonne ci-contre concernant la vinification.



PETIT RETOUR SUR LES VENDANGES

Cette année, même l'avarie sur notre pressoir n'a pas réussi à entacher la bonne marche de nos vendanges. Une impression d'ordre, de mécanique bien huilée dominait. Aboutissement satisfait d'une année à avoir préparé ce moment. Soyons honnête, le beau temps nous a bien aidé ! Et la qualité des raisins récoltés, due bien-sûr aux bons soins que nous leur avons prodigués, a été un peu soutenue par le bel ensoleillement de l'été.

Raisins dans les seaux, versés dans la hotte du porteur, versés encore dans les bennes de transport, acheminées au chai... et puis après ?

Les blancs sont pressurés tout de suite : seul le jus sorti du pressoir est mis en cuve pour la fermentation. Les rouges sont égrappés si nécessaire (on sépare la rafle des baies de raisin) et les baies sont encuvées entières : c'est

la peau du raisin qui va donner la couleur au vin..

Bio et non bio, blanc comme rouge, déjà à ce stade se pose la question du soufre. Sous forme liquide, l'anhydride sulfureux ou SO₂, permet de protéger les jus (oxydation, déviance bactérienne, ...). Les blancs sont plus fragiles que les rouges (déjà parce qu'ils sont pressurés très tôt) : donc sauf cas exceptionnel où l'on peut s'en passer, une toute petite dose posée là évite de faire de la piquette. L'autre passage délicat, c'est la mise en bouteilles. Selon la fragilité du vin, nous ajoutons une deuxième petite dose. Elle assure la conservation et la bonne évolution des vins dans la bouteille. Mais...

Il faut savoir que même sans en ajouter une goutte, l'analyse montre qu'un vin en contient plus que 10 mg/l, dose au dessus de laquelle l'étiquetage est obligatoire. Cette mention est donc parfaitement idiote dans la mesure où elle ne donne pas de repère. C'est comme si nous devions inscrire « contient des glucides » !

La revue des millésimes

2007: Croquant et à croquer sans attendre. Vins encore frais, pour un plaisir immédiat. Les Mâcon sont dans leur pleinitude, le Pouilly se bonifiera encore.

2008 : Les vins de ce millésime sont amples et profonds. Le fruit très présent va peu à peu prendre de la souplesse autant que de la puissance.

Bourgogne Aligoté : Cépage plutôt nordique, nous proposons un Aligoté "du sud". Belle attaque citronnée, le fruit domine la bouche, moins tendue que pour ses collègues de Côte d'Or. Apéritifs, avec ou sans crème de fruit., et plats de fromages fondus.

Mâcon Loché : Fleurs blanches en dominante, beau vin d'apéritif qui s'offre les yeux fermés.

Morandes : Sols calcaires = vin minéral, ce Mâcon-Vinzelles le confirme. Par sa finale saline, il accompagnera harmonieusement vos fruits de mer et huîtres. Sur poissons, sans hésiter.

Les Chênes : Onze mois de fût de chêne, c'est juste ce qu'il lui faut pour acquérir de jolis tanins, arrondissant sa vivacité vers des arômes de fruits secs et de miel. Sur poissons ou viandes rouges grillés, sauces crémeuses et champignons bienvenus.

Pouilly Loché : Nouveauté 2008 ! Un élevage plus long en fût lui donne plus de gras et de puissance. Attendre 2 ans avant d'ouvrir les bouteilles. Ce sera fameux !

Macon Les Perrières rouge : Des fruits rouges plein la bouche pour accompagner des charcuteries. Le 2008 est particulièrement concentré en fruits. Pas de sulfites ajoutés.

Chant de la Tour : 2007 en grande forme, ce pinot noir est élégant, à joindre à un boeuf bourguignon soigné ou à un rôti de veau aux aïelles.

Crémant de Bourgogne : la demande explose sur la Nature ! Nous détournons tous les jours des adeptes de l'inéluctable "champagne", vrais amateurs de bulles. Cent pour cent Chardonnay, la finesse de ses bulles accompagne magnifiquement un repas de l'apéritif au dessert..

Prim'heure 2009 : une première ! Sur la commune de Serrières pousse ce raisin étonnant (gamay), devenu très tôt un vin d'un sombre rouge, gouleyant, à boire à la régalaide ! Pas de sucres ajoutés, vinifié et embouteillé sans sulfites, un jus de raisin à 11,7 degré d'alcool : que du bonheur ! Au printemps viendra son grand frère. Nous sommes impatient de découvrir ce qu'il sera. Surprise !

Tous nos vins sont à consommer avec modération et à déguster avec passion !!



Le patron dans sa toute nouvelle parcelle

Et toujours pour nous joindre :

Céline et Laurent Tripoz
Place de la Mairie
71000 Loché

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.

