



DERNIERES NOUVELLES DES TRIPOZ

de Loché

QUEL DROLE D'HIVER !

QUELLES CONSEQUENCES POUR NOUS ?

LA DOUCEUR EXCEPTIONNELLE DE CES TROIS DERNIERS MOIS NOUS A PERMIS DE TRAVAILLER SANS NOUS ARRETER. MAIS LE DEMARRAGE TRES PRECOCE DE LA VEGETATION NOUS SURPREND ALORS QUE NOUS N'AVONS PAS FINI LES TRAVAUX D'HIVER. ET PUIS, COMME SI LES CERVEAUX N'AVAIENT EUX NON PLUS PAS RALENTI PENDANT LA PERIODE FROIDE, DES PROJETS, DES PROJETS ET ENCORE DES PROJETS !

ON DIRAIT QUE L'ENTREPRISE PREND TOURNURE...

LA FIN DU DEBUT

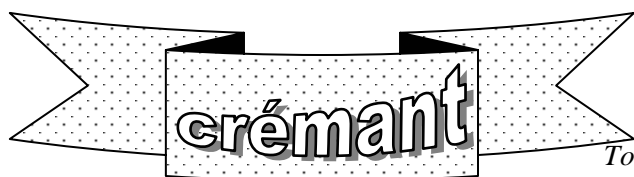
Avril verra ses atouts mis à profit pour soigner notre dernière campagne de plantation.

Il s'agit, mine de rien d'un grand tournant pour nous. Tous les ans, depuis 1987, nous aménageons un carré de terrain pour qu'il puisse recevoir et faire grandir des "bébés vigne" (voir article "Du jardin d'enfants à la Grande Ecole"). Un jour (4 ans plus tard) ils constituent une belle et durable vigne et produisent de beaux raisins. C'est ainsi que naissent les parcelles de vigne. C'est ainsi qu'est née la "maison Tripoz" à Loché. Voilà donc 14 ans qu'elle "naît" chaque année un petit peu.

Ce fut au départ une gageure que de construire de toute pièce – ou presque – un domaine

viticole. Vous en trouverez peu d'exemple parmi nos collègues. Pour nous, dire aujourd'hui " c'est notre dernière campagne de plantation" signifie que le domaine a atteint sa taille optimum, la diversité voulue, que nous atteignons avec succès le premier des objectifs que nous nous étions fixé : avoir un bel outil de travail.

C'est le socle sur lequel nous allons pouvoir peaufiner l'identité de nos vins, de notre Maison. La nature des projets que nous formulons aujourd'hui s'inscrit tout naturellement dans cette deuxième étape que nous abordons. Découvrez-les quelques lignes plus loin...

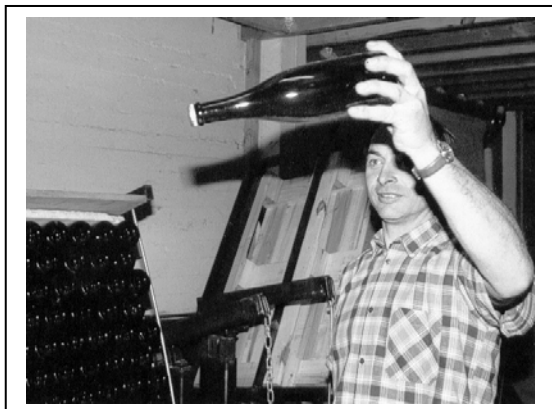


PARLONS-EN !

Tous ceux qui l'ont goûté nous donnent raison : il est très bon. Un train de bulles discret au service d'un concentré d'arômes de très bonne longueur qui auront la "tenue exigée" en toute circonstances, dans les festivités les plus solennelles comme les plus folles.

*Mais n'en restons pas là. Certains privilégiés ont pu déguster la toute dernière nouveauté : **LE CREMANT DE BOURGOGNE NATURE**. Un Crémant 100 % Crémant.*

Le suivi rigoureux que demande notre nouvelle méthode "maison" nous a permis de décider en dernière minute d'une variante. L'excellente qualité de ce Crémant issu de la récolte 99 nous a conduit à vous le proposer "nature", c'est-à-dire sans y ajouter, comme le veut la tradition la "liqueur de dosage". Cette "liqueur", faite à base de vin et de sucre, donne, comme son nom l'indique le dosage Brut, Sec ou Mi-sec de la bouteille.



(suite Crémant)

Ainsi, notre CREMANT de BOURGOGNE "Nature" se déguste avec extrême élégance en apéritif.

Et pour les plus gourmands de saveurs, avec une crème de framboise ou de manière plus originale, une crème de poire.

A vous de déguster !

Nota Bene : la quantité disponible ne sera évidemment pas extensible, ni pour le Crémant de Bourgogne "Brut", ni pour le "Nature".

Comme nous

aimons partager,

nous avons décidé d'agrandir la famille. Après Amélie (7 ans) et Etienne (4 ans), un troisième larron de sexe encore indéterminé viendra grossir l'effectif dans le courant de l'été. N'avions-nous pas dit un jour que nous manquions de main-d'œuvre ?

En toute logique, arrivant aujourd'hui à une certaine maturité quant à notre domaine viticole, il nous faut prendre des options dans le sens d'une pérennité. Il est relativement facile de croître et se développer, se maintenir durablement est une toute autre problématique à laquelle nous sommes maintenant confrontés.

Ajoutons à cela un contexte fragilisé par une opinion publique sur le qui-vive concernant tout ce qui se mange ; ce qui se boit n'étant pas loin derrière, notre tâche mérite réflexion.



récap'tarifs

BOURGOGNE ALIGOTE 99	28 F
MACON LOCHE 99	36 F
MACON "Les Chênes" 99	40 F
MACON ROUGE 2000	30 F
CREMANT BRUT	42 F
CREMANT NATURE	45 F



Du jardin d'enfants... ...à la Grande Ecole

Pour constituer le domaine de nos rêves (!), c'est-à-dire choisir la variété sans détériorer la qualité à un coût abordable, nous devons produire nous-mêmes nos plants de vigne.

C'est ainsi, que chaque année, nous avons constitué une pépinière à laquelle nous avons confié deux morceaux de branche de vigne assemblés pour qu'elle les transforme en bébés-vigne.

Pendant ce temps, nous sélectionnons un terrain propice que nous préparons pour qu'il soit apte à recevoir les bébés-vigne issus de la pépinière. Nous le drainons, l'enrichissons. Il doit donner envie d'y plonger ses racines. Quelquefois, et nous comptons sur la bonne santé de nos "bébés" pour s'implanter. Et trois ans durant, nous les soignons pour qu'ils s'équilibrent et qu'ils se destinent à produire le raisin que nous voulons.

C'est pourquoi vous trouverez une des rares parcelles d'Aligoté en sud mâconnais et une seule vigne rouge à Loché et ce seront les nôtres.



PROJETS PROJETS

Vous êtes nouvellement sensibilisés aux aliments produits dans un certain respect de leur nature : qu'on donne des végétaux à des ruminants redevient une évidence à respecter.

Pour la Maison Tripoz, comme vous pouvez le pressentir dans l'article précédent, le souci du respect des plants de vignes a toujours été présent. Et nous voulons aller plus loin...

Grâce à l'aide de l'Etat (il faut bien de temps en temps lui rendre grâce) nous allons pouvoir finaliser plus facilement – sans doute plus vite

aussi – quelques projets d'aménagement suivant deux axes : d'une part porter notre attention sur les sols qui supportent nos vignes et sont source de qualités aromatiques. Nous les avons trop souvent négligés, pourtant sans eux nous ne sommes rien. D'autre part, nous chercherons à favoriser un équilibre esthétique de notre domaine (arbres, murets...) et une plus grande qualité de service par l'aménagement de nos locaux.

TRANSPORT Quelques déboires pour certains : nous sommes désolés et impuissants. Nous reverrons nos tarifs en septembre car nous ne sommes pas satisfaits actuellement. **INFO** : les expéditions partiront dorénavant le lundi. Pour les demandes plus urgentes nous facturerons le port en express. Merci de votre compréhension.

Dernière minute

- ☉ Cuisine et Vins de France de mars 2001 nous honore d'un article sur notre Crémant de Bourgogne.
- ☉ Concours Général Paris 2001 nous gratifie d'une Médaille de Bronze pour le Bourgogne Aligoté.

