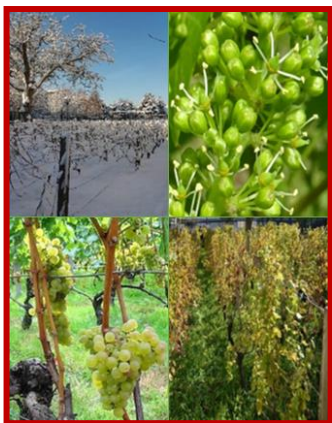




La Feuille de Vigne Noiséenne

Confrérie du Clos Saint-Vincent de Noisy-le-Grand

N° 04 - Mai 2025

Edito

Chère Consœur, cher Confrère, et Ami,

Le printemps est là, notre vigne s'épanouit, les nouvelles plantations ont bien démarré, les activités de la Confrérie sont nombreuses, cela nous apporte de la matière pour vous informer à travers ce nouveau concept de notre Feuille de Vigne. Cette nouvelle « Feuille » colle plus à l'actualité de notre Confrérie, avec les informations sur nos actions, nos événements récents et à venir. Elle est éditée chaque fois que le besoin de vous informer se fait sentir pour le bien de notre Confrérie. Notre comité rédactionnel est ouvert à tous, vous pouvez apporter votre collaboration pour entretenir ce lien de convivialité.

Nous vous laissons découvrir cette nouvelle Feuille, toutes les idées et suggestions sont les bienvenues.

Vive notre Confrérie. Confraternellement à vous tous,

Le Président

Jean-Pierre GIMBERT

Le Grand Maître

Jean-Christian ROBILLARD

Le Grand Chambellan

Michel MIERSMAN

Travaux dans la vigne du Clos saint-Vincent

Nos vigneron·s n'ont pas chômé depuis début février : la taille, l'entretien du terrain, les soins aux ceps qui ont bien démarré, les travaux préparatoires aux changements de cépages les ont bien occupés. Chaque mercredi matin, ils sont à pied d'œuvre dans la vigne. Chacun peut les rejoindre pour les aider. La formation se fait sur le terrain.



Les cépages Chardonnay et Sauvignon vont disparaître

Les cépages Chardonnay et Sauvignon de la vigne du Clos Saint-Vincent sont très sensibles aux maladies, Oïdium et Mildiou. Depuis plusieurs années leur production a baissé, de 0 à 30 ou 50 % de leurs résultats antérieurs depuis l'accélération du changement climatique. L'autre cépage présent sur la vigne, le Seyval, est un hybride qui reste toujours sain et connaît une belle production au fur et à mesure des années. Nous avons donc décidé de remplacer le Chardonnay et le Sauvignon par des hybrides résistants aux maladies sans traitements, le Voltis et le Floréal.

Ce changement se fait pour environ 1 tiers par le remplacement du cépage, arrachage des anciens et plantation des nouveaux plants avec production de raisin dans 3 années, cette opération a été réalisée en mars. Et pour les 2 autres tiers par greffage d'un œil sur les pieds anciens, ce qui permettra d'avoir des raisins au bout d'1 an. Cette opération doit être préparée par l'écorçage des pieds jusqu'au bois, le greffage sera réalisé à mi-juin.

Nos vigneron·s sont à l'œuvre pour la réussite de ce challenge qui connaît peu d'équivalent dans les vignobles de France, à notre connaissance.





Nous remercions Christine et Jean-Marie qui assurent le suivi de ces opérations auprès du pépiniériste Mercier, la société de greffage Worldwide Vineyards qui intervient dans le monde entier et les services des Espaces Verts de la Ville. En 2027, la vigne du Clos Saint-Vincent sera renouvelée et proposera des raisins qui donneront des arômes nouveaux au vin de Noisy.

Mise en bouteilles cru 2024

La mise en bouteilles du cru 2024 a eu lieu le 8 avril. C'est maintenant un travail que nos Confrères et Consoeurs connaissent bien, qui demande organisation et minutie et qui se déroule dans une bonne convivialité. Dans l'ordre, il faut remplir la machine à remplir les bouteilles, les remplir au bon niveau, les bouchonner, les équiper de la capsule et poser les étiquettes.



Nouvelles étiquettes

Pour répondre aux nouvelles réglementations de l'Union Européenne retranscrites en droit français, il est obligatoire de donner aux consommateurs les informations sur la composition du produit, le vin, contenu dans les bouteilles.

La Confrérie a choisi d'apposer une deuxième étiquette au dos de la bouteille qui comprendra les informations pour chaque cru des années à venir. L'étiquette principale devenant pérenne.



Marché de Printemps

La Confrérie était présente sur le marché de Printemps des 26 et 27 avril, comme depuis 22 ans. Les Confrères et Consoeurs présents en nombre pendant ces 2 jours ont tenu nos stands pour faire déguster le Clos Saint-Vincent, proposer nos nouveaux goodies qui viennent financer nos activités, présentés sous forme de boutique et bien faire connaître la Confrérie et le passé vinicole de Noisy dans un stand aménagé en petit musée.

Nous étions accompagnés, le samedi, par nos amis les Chevaliers de la Pomme de Villiers-sur-Morin.

Une bouteille du Clos Saint-Vincent, cru 2024 a été portée en défilé à madame le Maire lors de l'inauguration du Marché.





Intronisations

Dans le cadre du Marché de Printemps, nous avons honoré deux personnalités de notre ville, les frères GUO, HaiFei, chef du restaurant « Chez GUO » et HaiOu, chef de la « Baserie 1901 ». Ils sont implantés à Noisy depuis de nombreuses années et ont créé deux beaux et bons restaurants bien connus des Noiséens mais aussi des habitants des villes voisines. Ce sont deux personnalités attachées au centre-ville qui font de gros efforts pour offrir à leurs clients des cadres sympathiques, un accueil de haut niveau, et une cuisine à base de bons produits. Ils ont été faits Chevaliers d'Honneur de la Confrérie du Clos Saint-Vincent.



Salon de l'Agriculture

Une délégation de la Confrérie a visité le Salon de l'Agriculture pour rencontrer nos partenaires, dont le Crédit Mutuel, et prendre des contacts pour nous faire connaître auprès de la Région Île-de-France, différents exposants des Régions et saluer les dirigeants de la Fédération des Confréries des Régions de France.



Triste nouvelle

Notre Consœur Patricia NIVELET est décédée. Elle souffrait d'un cancer depuis quelques temps. Patricia, a été enseignante à Noisy et Maire-adjointe. Elle était active dans la vie locale. Elle faisait partie du Conseil d'Administration de notre Confrérie. C'est une bien triste nouvelle pour ceux qui l'ont côtoyée depuis tant d'années.



Notre Grand Chambellan honoré

Le 7 mars, madame Véronique LACHKAR, Maire-adjointe à la vie associative, a remis à Michel MIERSMAN, fondateur de la Confrérie et Grand Chambellan, la Médaille du Tourisme, échelon Argent. Michel, entouré de nombreux amis, a remercié tous ceux qui l'avaient accompagné pendant toute sa carrière professionnelle consacrée au tourisme et dans la vie locale pour développer l'œnotourisme à Noisy, en particulier les Consœurs et Confrères qui partagent ses efforts pour faire connaître notre vigne, notre vin local et surtout le grand passé historique vinicole de la commune.



Visite d'une artiste de Taïwan

Nous avons reçu **Emily LIU**, artiste de Taïwan, qui exposait ses œuvres à Bussy-Saint-Georges et venait préparer une exposition à Noisy. Elle expose dans différents pays et ses œuvres sont réputées d'une beauté éblouissante et accrocheuses, elles ont suscité un vif intérêt en Chine et à l'étranger. Elle s'est montrée très intéressée par les activités de la Confrérie que nous lui avons présentées dans le chai de la Villa Cathala.

