



La Feuille de Vigne Noiséenne

Confrérie du Clos Saint Vincent de Noisy-le-Grand

N° 04 - Octobre 2021

Edito

Chère Consœur, cher Confrère, et Amis,

L'été est passé, pluvieux pour les uns, moyennement chaud pour les autres et très chaud pour certains.... Nous espérons que vous revenez en forme, car nous allons avoir besoin de vous.

La première grande réunion de notre Confrérie du samedi 28/08, après plus d'un an et demi de restrictions sanitaires, fut un immense plaisir de se retrouver sous un beau temps apprécié. Nous étions une quarantaine de consœurs et confrères, (et plusieurs se sont excusés).

Nous avons présenté les diverses activités prévues pour le dernier trimestre de 2021 : Après les vendanges, la surveillance de la fermentation, et aussi les travaux de la vigne qui continuent même après les vendanges.

Mais aussi les événements : le Symposium COCORICO d'Auvers sur Oise avec le concours des vins d'Ile de France, le 23/10 ; notre rendez-vous des 12 -13 -14 novembre à la villa Cathala pour l'exposition "Le bio dans la vigne et le vin", sans oublier l'AG de la confrérie le 6/11. L'exposition à l'Espace Michel Simon pour les 20 ans de la Confrérie du 9 au 28 mai 2022, et le samedi 21/05 le Grand Chapitre des 20 ans de notre Confrérie ont été évoqués. Depuis nous avons participé au Forum des Associations, réalisé les Vendanges festives avec la participation des enfants, ces deux événements ont connu un grand succès, et nous étions nombreux au Grand Chapitre du brie de Meaux pour leurs 40 ans de l'AOC, le 25/09.

Nous aurons besoin de vous, suivant vos disponibilités, chère Consœur et cher Confrère, pour tous ces événements dont nous vous enverrons les informations. A bientôt et bonne lecture.

Jean-Pierre Gimbert

Président

Jean-Christian Robillard

Grand Maître

Les infos de la vigne - Véraison, Maturation, ...Vendangeons !

Par ce titre un peu rapide nous allons suivre les péripéties de notre maîtresse DAME VIGNE.

A la Nouaison, la belle affiche sa richesse ; des bijoux en forme de grappes et qui ont la particularité de devenir de plus en plus gros. DAME VIGNE est exigeante sur la grosseur et sur la couleur. Qu'il est fade ce vert, se dit-elle, moi je veux du jaune, un beau jaune qui donnera envie de goûter ces grains d'or sucrés. Alors nous voyons nos raisins changer de couleur et virer au jaune doré, c'est la VERAISON, ou du vert au rouge pour les rouges.

DAME VIGNE devient prétentieuse et affiche volontiers ses parures ; elle nous demande même de l'effeuiller un petit peu, en tout seigneur tout honneur bien sûr, pour que le soleil et la chaleur de ses rayons flattent ses pendentifs et les amènent au murissement, c'est la Maturation. Alors maintenant on ne peut plus contrôler DAME VIGNE ; elle nous remercie, nous qui l'avons tant choyée, qui l'avons tant aimée et elle nous dit « servez-vous, prenez tout, je sais que vous allez en faire bon usage et les NOISEENS qui en passant dans le Jardin des Artistes me parlent, me chuchotent que cette année encore le vin sera bon, et je sais aussi que l'an prochain vous allez recommencer à vous occuper de moi et de manière plus belle encore. Alors avec nos paniers, et nos sécateurs nous avons vendangé dans la bonne humeur ;

A cause de la météo catastrophique du printemps et de cet été, les vendanges ont eu lieu



avec 2 semaines de retard. Nous avons récolté 300 kg de raisin et produit 160 litres de jus. Nous peaufinerons maintenant ce nectar de DAME VIGNE. **Jean-Claude TAVAN**

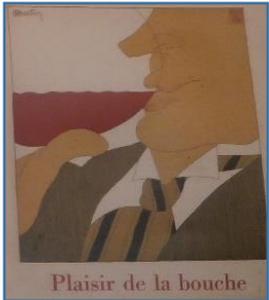
Les infos du chai - la longueur d'un vin

Belle longueur, persistance remarquable, allonge exceptionnelle... que sont ces étranges qualificatifs, entendus lors des dégustations de vin ?

La longueur d'un vin exprime la durée pendant laquelle ses arômes persistent en bouche après qu'on l'ait avalé. Cette longueur caractérise la qualité, la noblesse du vin, et le talent de son vinificateur.

D'où vient cette fameuse longueur ? Elle résulte de l'alchimie qui se crée entre les molécules aromatiques du vin et sa propre salive. Les vins rouges ont tendance à être plus longs que les vins blancs.

Mystérieuses Caudalies : Pour qualifier la longueur, les œnologues parlent aussi de PAI pour Persistance Aromatique Intense. Cette persistance se mesure en caudalies.



Une caudalie est une unité de mesure de la persistance d'un vin en bouche, elle équivaut à une seconde. Pour mesurer une longueur en caudalies, il convient de savourer le nectar et de le faire circuler dans la bouche. Une fois le vin avalé, on compte le nombre de secondes durant lesquelles les arômes principaux du vin persistent dans la bouche. Lorsque les arômes se sont évanouis, le chronomètre s'arrête.

Il n'y a pas de vérité absolue, en termes de dégustation. La perception des arômes, en plus d'être différente pour chacun, varie aussi en fonction du moment, avant, pendant,

ou après le repas. Les sensations ressenties à la dégustation sont subjectives.

Cependant, mesurer la longueur permet de faire ressortir des tendances. L'échelle des caudalies s'étale de 2 à 3 pour un petit vin de copains, à 10 secondes pour les grands vins, et en moyenne de 5 à 6 caudalies pour la majorité des bouteilles. Pour le plus grand régal de vos papilles. **Jacques MARCELOT**

Les infos de l'association

- L'association tiendra son AG annuelle le samedi 6 novembre

Décès

Nous avons appris avec tristesse le décès de notre Confrère Irénée GOUSSTE. La Confrérie a adressé ses condoléances à sa famille.

L'agenda du trimestre

- Pour la Confrérie, l'événement marquant du trimestre, sera le grand WE à Cathala sur le thème de « **bio dans la vigne et le vin** ». Rendez-vous le 12, 13 ou 14 novembre pour tout connaître sur la viticulture, la vinification et la conservation du vin respectant les règles biologiques.



Découverte - Il était une fois.... Un Champagne

Lors d'une visite en Champagne, j'ai eu l'immense honneur d'être reçue par Michel Drappier dans son domaine à Urville. A mon tour de vous ouvrir les portes de cette maison familiale très convoitée et riche en histoire. Drappier est l'une des rares grandes maisons champenoises à être restée familiale depuis sa création. Fondée en 1808, elle est aujourd'hui dirigée par la 8e génération et les murs de la cave remontent au 7e siècle.





Un lieu rempli d'histoire, qui produit des champagnes d'exception. De plus, Drappier est devenue depuis le 1er janvier 2016 la première maison de Champagne "Zéro Carbone", cette philosophie riche à mon cœur m'a emmenée vers une très belle dégustation en très bonne compagnie : BRUT NATURE, CHARLES DE GAULLE ou encore GRANDE SENDRÉE 2010.

Aujourd'hui, je vais vous parler de la cuvée CLAREVALLIS, ce Champagne est composé d'un assemblage de Pinot Noir avec une touche de Chardonnay, de Pinot Meunier et principalement de Pinot Blanc. Le nez révèle des notes de sureau, de violette, des notes florales, printanières avec une touche végétale. En bouche, des arômes sur le fruit bien mûr tel que la pêche de vigne et l'abricot, des saveurs de sureau et de beurre noisette.

Un Champagne d'une incroyable finesse et d'élégance, d'une texture mousseuse et réconfortante et d'une persistance aromatique incroyable.

Un moment perdu dans le temps et enivrant. Pour finir, Alfred Gratien disait :

« *Le champagne doit être au vin ce que la haute couture est à la mode.* ». **Laetitia TROUILLET – M**

« Le saviez-vous » - la Bourgogne.

La Bourgogne viticole s'étend sur plus de 200 kms de Joigny dans l'Yonne à Mâcon en Saône-et-Loire. Ce grand vignoble a une superficie de 29 395 hectares et la taille moyenne d'un domaine est d'environ 6,50 hectares. On dénombre 3 659 domaines viticoles qui occupent 1,4 % de la surface agricole et génèrent près de 45 000 emplois. Le climat bourguignon profite d'une température semi-continentale avec des nuances dues aux reliefs. La géologie des terrains, comparée à un mille-feuille, date de l'ère primaire, elle caractérise les vins de Bourgogne. Connus depuis le VII^e siècle, la notoriété des vins de Bourgogne s'étend sous l'impulsion des moines de Cîteaux, puis des ducs de Bourgogne.

Alors que le gamay dominait la Bourgogne, un édit fut rédigé en 1395 ordonnant l'arrachage de ce cépage au profit du pinot noir. Les principaux cépages bourguignons sont : le pinot noir, le gamay, le César (rare) pour les rouges ; le chardonnay, l'aligoté, le sauvignon, le sacy et le melon (très rares) pour les vins blancs. La Bourgogne viticole répertorie 33 AOC, dont 1 % de grands crus, 44 % en AOC village et 45% en premiers crus. Les grands vins expriment ainsi la richesse du terroir : Vosne-Romanée, Beaune, Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Pommard, Volnay en rouge ; pour les blancs : Meursault, Chablis, Puligny-Montrachet, Pouilly Fuissé...



Aux Hospices de Beaune, fondés au XV^e siècle, se déroule chaque année, en novembre, l'adjudication des "pièces de vin" dont la fameuse pièce de vin de "charité" dite des « Présidents ».



Le prochain "saviez-vous" sera la Champagne... **Jean Pierre GIMBERT**

Dicton du trimestre :

« Noël venteux, vigneron heureux »

Séquence Rétro – ça c’est du rétro...

Grégoire de Tours décrit dans son livre « *l’histoire des Francs* » les gelées de printemps en 583 et 587 qui causèrent du tort aux vignobles de Noisy-le-Grand. C’était du temps de nos ancêtres, les Mérovingiens, dont les services archéologiques du 93 ont retrouvé les traces dans le cimetière de la rue des Mastraits. Les viticulteurs ont toujours subi les aléas climatiques : de 583 à 2021, la vigne a été attaquée de nombreuses fois, gel, grêle, pluies abondantes, canicule, sécheresse...



Sarcophage Mérovingien avec peut-être un viticulteur de l’époque. *Fouilles INRAP*



Reconstitution vestimentaire de l’époque des Mérovingiens par l’INRAP, avec un broc de vin

Petite histoire - le Mont Blanc donne soif

Sur le chemin du Mont Blanc, le hameau de Bionnassay était le camp de base pour l’ascension du Mont Blanc. Cet été, j’y suis passé lors d’une randonnée et j’ai appris une histoire très intéressante. Au milieu du XIX^e siècle, chaque expédition emportait un chargement très lourd et donc de nombreux porteurs pour aider les scientifiques qui rejoignaient le toit de l’Europe pour diverses expériences. Il fallait nourrir beaucoup de monde et leur donner à boire... Ainsi en 1851, une expédition montée par Albert SMITH comprenait : 4 Anglais, 16 guides, 18 porteurs et quelques volontaires. La liste des victuailles emportées est impressionnante, en particulier pour la boisson : 60 bouteilles de vin ordinaire, 60 bouteilles de vin de Bordeaux, 10 bouteilles de vin Saint-Georges (Saint-Emilion), 10 bouteilles de vin Saint-Jean (vin de Provence), 3 bouteilles de Cognac et 2 bouteilles de champagne (le champagne et le cognac devaient être réservés aux Anglais).



En lisant ces informations je regrettais de n’avoir emporté qu’une gourde d’eau, mais je ne montai pas vers le Mont Blanc ! **Michel MIERSMAN**

- 60 bouteilles de vin ordinaire	- 20 miches	- 6 caçons
- 60 bouteilles de vin de Bordeaux	- 10 pains fromages	- 4 pains de molette
- 10 bouteilles de vin Saint-Georges	- 6 paquets de chocolat	- 4 paquets de menthe
- 10 bouteilles de vin Saint-Jean	- 6 paquets de sucre	- 6 pièces de viande
- 3 bouteilles de cognac	- 4 paquets de prunes	- 1 pièce de bœuf
- 1 bouteille de vin de Provence	- 4 paquets de viande sèche	- 11 grosses saucisses
- 6 bouteilles de champagne	- 2 paquets de sel	- 35 livres
- 2 bouteilles de champagne	- 4 charnières de cuir	

