



La Feuille de Vigne Noiséenne

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

N° 07 – Juillet 2022

Edito

Nous l'avons fait, nous l'avons fêté...

Chère Consœur, cher Confrère, et Ami,

Une réussite totale, **plus de 1700 visiteurs** sont venus durant 3 semaines voir l'exposition "les 4 saisons de la vigne", merci à eux. (**675 visiteurs, 408 élèves de CM1 et CM2, 747 invités aux 3 soirées** (Inauguration -Soirée Entreprendre93 - Journée du Grand Chapitre)).

Tous nos visiteurs ont été subjugués par la richesse de notre expo, le plan-relief de Noisy en 1745, la Fresque, le char des Arômes et bien sûr les 12 panneaux expliquant les saisons, le climat, ils ont également l'accueil que nos Confrères et Consœurs leur ont réservé, merci à vous.

Succès aussi pour le Grand Chapitre des 20 ans de notre Confrérie. Beaucoup de Confréries sont venues pour cette journée qui va rester dans les annales et dans nos mémoires. (Déambulation dans le Centre-ville, photo officielle à la Mairie, bénédiction des bannières par l'Evêque de Saint-Denis, soirée de gala...)

Merci aussi à celles et ceux qui pendant 3 mois ont participé à la réalisation matérielle de l'expo, puis au montage et démontage de cet événement.

Merci aux personnels de l'Espace Michel Simon pour le soutien logistique et professionnel apporté à cette opération. Merci à Madame le Maire de nous avoir accordé l'Espace Michel Simon, un grand merci à Madame Martins, adjointe au maire à la Culture pour son soutien envers notre Confrérie.

A ce jour notre vigne est belle, de belles grappes apparaissent, si tout va bien nous pourrions vendanger début septembre...

Pour ce dernier semestre 2022, le programme devrait être : Entretien et surveillance de la vigne, Vendanges, Forum, Vendanges festives, AG de la Confrérie et pour terminer en beauté le Marché de Noël qui fêtera ses 25 ans.

En attendant le Conseil d'Administration et le Conseil de Coordination se joignent à nous pour vous souhaiter de bonnes vacances d'été en prenant soin de vous retrouver en forme pour la rentrée. A bientôt.

Jean-Pierre GIMBERT
Président

Jean-Christian ROBILLARD
Grand Maître

Les infos de la vigne - Culture Bio dans la vigne du Clos Saint-Vincent

En 1920, en Allemagne, apparition de la viticulture BIO. En 1980, en France, reconnaissance de la viticulture BIO et en 1985 naissance du premier logo BIO. En 1991 l'Europe encadre la production de raisins issue de la viticulture BIO. On parle alors de " **vin issu de la viticulture BIO** ", ce n'est qu'en 2012 que l'on reconnaît l'ensemble « **vigne BIO plus vinification BIO** ».

En ce qui concerne la viticulture, c'est-à-dire la culture de la vigne, on peut parler de viticulture **traditionnelle**, viticulture **raisonnée**, viticulture **BIO** et son extension, la viticulture en **biodynamie**.





Pour les différencier, parlons des **intrants**. Un intrant est un produit rajouté par l'homme, il peut être chimique ou naturel. Si un viticulteur traditionnel peut utiliser des intrants issus de l'industrie chimique, un viticulteur BIO n'utilisera que des produits phytosanitaires naturels comme le soufre pour lutter contre l'oïdium et le cuivre pour lutter contre le mildiou, pour ce dernier la fameuse "bouillie bordelaise". Ces produits doivent néanmoins être utilisés avec des doses très limitées. En BIO la réglementation est

très stricte et la traçabilité est obligatoire. Ces 2 produits sont uniquement **préventifs et non curatifs**, si les maladies touchent la vigne, la récolte de la vigne en BIO sera donc fortement dégradée, voire perdue.

Un troisième regard est porté sur le sol qui doit être amendé naturellement sans intrants chimiques, d'où la présence d'herbe dans les vignes BIO.

Un viticulteur BIO consomme beaucoup de temps et d'argent pour gagner sa qualification. Il peut facilement la perdre s'il ne respecte pas scrupuleusement le cahier des charges établi en BIO. Mais la viticulture en BIO connaît une grande croissance chaque année.

Au Clos Saint-Vincent nous ne demandons pas la qualification BIO, puisque nous ne sommes pas des professionnels, et nous n'avons donc pas le droit de dire que nous sommes en BIO, ce qui nous créerait de graves ennuis pour usurpation de droits, mais nos vigneron s'efforcent de pratiquer une approche BIO très stricte dans tous leurs travaux de viticulture au bénéfice de ceux qui boiront notre vin. **Jean-Claude TAVAN**

Jean-Claude a été nommé « Maître de vigne » de la Confrérie du Clos Saint-Vincent lors de notre dernier Chapitre.

Les infos du chai - La médecine et le vin

Nous avons tous déjà plaisanté en nous resservant un verre de vin : « J'ai le droit, mon médecin m'a dit que c'était bon pour la santé ».

Si à l'écoute de ces paroles, une personne avertie pense immédiatement aux tanins et polyphénols du vin et à leurs propriétés cardiovasculaires, il faut également préciser que le vin est utilisé depuis plusieurs siècles par la Médecine.



Ainsi, Arnaud de Villeneuve, médecin espagnol du Moyen Âge, préconisait l'utilisation d'un dentifrice bien particulier : se rincer les dents avec du vin dans lequel du thym aura été préalablement bouilli. Cette recette originale combinait ainsi les effets désinfectants de l'alcool et les propriétés antibactériennes du thym.

C'est ce même médecin qui appliqua le principe de la distillation, utilisé jusqu'alors pour la production d'huiles essentielles, au vin. Cette distillation lui permit d'obtenir de l'eau ardente et constata qu'elle « guérissait rapidement les blessures récentes ». Il utilisait ainsi sans le savoir l'eau-de-vie, à forte teneur en alcool, pour désinfecter les plaies et blessures et éviter leur infection.

Une autre utilisation connue du vin en Médecine fut proposée par Angelo Mariani. Chimiste corse, il créa en 1863 une boisson à base de vin rouge et de cognac dans lequel des feuilles de coca étaient préalablement mises à macérer. La cocaïne présente dans les feuilles était ainsi partiellement extraite par le vin, et la boisson obtenue, appelée Vin Mariani, présentait des effets pour le moins toniques et stimulants !

Vingt ans plus tard, un pharmacien américain d'Atlanta (John Pemberton), s'inspira de la recette du vin Mariani, y ajouta de la noix de kola et commercialisa cette boisson stimulante sous le nom de French Wine Coca. En 1885, lorsque le maire d'Atlanta décida d'interdire la vente d'alcool, Pemberton modifia sa recette et obtint une boisson stimulante, sans alcool, à base de feuilles de coca et de noix de kola. Le Coca-Cola était né, et à grands renforts de publicité et marketing intense, connut un succès commercial unique. A noter que depuis 1903, il ne contient plus de cocaïne !

Jacques MARCELOT

Les infos de l'association

- La Confrérie du Clos Saint-Vincent a organisé une exposition sur le thème « les 4 saisons de la vigne » pendant le mois de mai à l'espace Michel Simon. Elle a connu un grand succès en particulier avec la présentation d'un plan-relief de Noisy au 18ème siècle.





- La Confrérie du Clos Saint-Vincent a fêté ses 20 ans le samedi 21 mai. A cette occasion elle avait invité les Confréries d'Île-de-France pour un défilé en centre-ville et une bénédiction des bannières par Monseigneur l'Evêque de Saint-Denis.



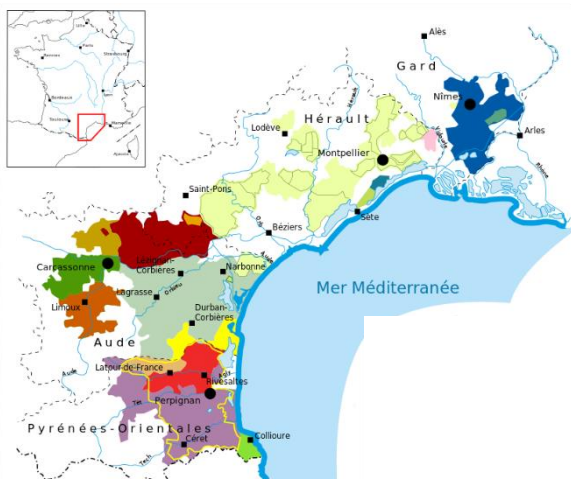
L'agenda du trimestre

- Présence au **Forum des associations le 3 septembre.**
- **Vendanges festives le samedi 17 septembre** à la vigne avec la participation des enfants.

« Le saviez-vous » - Les vins du Languedoc- Roussillon.

Les vins sont produits sur les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales, ils occupent 246000 hectares classés en AOC- AOP.

La région viticole du Languedoc-Roussillon s'inscrit comme la plus vaste de France et l'une des plus importantes du



monde, située de la frontière espagnole au delta du Rhône. La mosaïque des sols argilo-calcaires, schisteux, gréseux, molassique et alluvionnaires fait des vins rouges généreux et des vins doux naturels exceptionnels. Balayé par les vents de terre qui apportent la ventilation nécessaire aux vignobles et par les vents marins qui donnent fraîcheur et humidité. La région comprend 30 000 vigneronnes et 230 caves coopératives.

Les cépages sont : le carignan, le cinsault, le grenache, la syrah, le mourvèdre, le tente noir pour les vins rouges. Pour les vins doux naturel : le muscat à petits grains, le muscat d'Alexandrie, grenache gris, macabre et tourbât. Pour les vins blancs : la marsanne, la roussanne, le roll appelé aussi vermentino, le picpoul et la clairette.

Même si 70% du vignoble est vendangé à la machine, presque un tiers de viticulteurs privilégient encore la cueillette manuelle.

Le vignoble tient sa place dans le paysage français avec : 27 appellations, dont 15 vins tranquilles, 9 vins doux naturels et 3 vins effervescents.

Le prochain sachiez-vous sera les vins du Jura. **Jean-Pierre GIMBERT**

Petite histoire – L’Ukraine, Noisy-le-Grand, les vignobles

Un petit fil relie Noisy à l’Ukraine : Anne de Kiev, fille de Laroslav le Sage (978-1054), grand-prince de Kiev, fut reine de France, épouse d’Henry 1^{er} et mère de Philippe 1^{er}, les deux rois qui ont donné la Seigneurie de Noisy à l’abbaye de Saint Martin-des-Champs en 1060. Aujourd’hui, l’Ukraine connaît une histoire tragique.

On parle beaucoup de cette atroce guerre en Ukraine, et il n’y a pas de mots assez forts pour dénoncer cette barbarie russe. On parle aussi du blé et du tournesol, mais ce pays est également bien connu pour ses vignes.

La viticulture en Ukraine est héritière d’une longue tradition. La vigne introduite par les Grecs a prospéré avec l’appui du christianisme. L’empire russe puis soviétique l’a orientée vers une production de luxe qui allait de pair avec les villes balnéaires de la Crimée.



En 2005, l’Ukraine occupait le dix-huitième rang mondial de production de vin avec environ 2 500 000 hectolitres.

Après l’annexion de la Crimée en 2014, l’Ukraine a perdu la moitié de sa production. Il restait un vignoble en Transcarpatie, région montagneuse à l’ouest du pays, en bordure de la frontière avec la Hongrie. Le vin blanc y est réputé. D’autres vignobles à l’est et au sud s’étendent autour des villes de Kherson et d’Odessa,

le long de la mer Noire, favorisés par un doux climat de type méditerranéen. Ils sont aujourd’hui malheureusement touchés par les combats de l’armée russe.

Des cépages étrangers, majoritairement français, ont été plantés. Les plus utilisés sont l’aligoté, le muscat, l’isabelle, le traminer, le cabernet sauvignon, le chardonnay, le pinot noir, le pinot gris, le merlot, le riesling, le sauvignon vert, le gewurztraminer.

La ville de Shabo, dans l’oblast d’Odessa, est mondialement connue pour son cépage unique au monde, le telti-kuruk, qui donne un blanc plein de caractère et très tannique, apprécié par les vrais connaisseurs. Ce cépage blanc endémique d’Odessa a des arômes prononcés de fleurs blanches et une acidité rafraîchissante.

En Ukraine, le vin est traditionnellement une boisson de femme, les hommes buvant des boissons plus fortes.

Souhaitons que le valeureux peuple Ukrainien retrouve rapidement une paix durable. **Michel MIERSMAN**

Sources : Le Monde, Wikipedia

Dicton du trimestre :

« En juillet, petite pluie du matin est bonne pour le vin »

