



La Feuille de Vigne Noiséenne

Confrérie du Clos Saint Vincent de Noisy-le-Grand

N° 14 - Avril 2024

Edito

Chère Consœur, cher Confrère, et Ami,

C'est parti, le printemps est là, les travaux de la vigne ont repris. Merci à Gérard, notre Maître de vigne, pour la planification des travaux, mais aussi un grand merci à nos Consœurs et Confrères qui cette année ont participé à la taille de la vigne en ce mois de février par un froid glacial. La mise en bouteilles de la cuvée 2023 a été faite par 18 Consœurs et Confrères le jeudi 14 mars, 230 bouteilles sont prêtes pour la dégustation. Nous attendons l'installation de notre "cabanon" par les services de la ville, l'emplacement a été retenu, aux dimensions de 3mx3m. Il sera utilisé pour ranger les outils au plus près de la vigne.

Côté événementiel, nous avons participé le 15 mars à l'Assemblée Générale du Crédit Mutuel Noisy/Neuilly, partenaire de notre Confrérie, avec nos amis de la Confrérie de la Pomme de Villiers-sur-Morin. Le 23 mars nous étions à l'AG de COCORICO.

Début avril, Jean-Pierre et Michel seront à Dijon pour participer en tant que membres du bureau de la Fédération des Confréries des Régions de France au Conseil d'Administration suivi de l'AG de la FCRF.

Comme annoncé depuis plusieurs mois nous serons présents sur le Marché de Printemps **le samedi 20 et le dimanche 21 avril** avec nos amis de la **Confrérie de la Moutarde de Dijon** qui avec leur moulin traditionnel feront une démonstration de la fabrication de la moutarde à l'ancienne sur notre stand. Pour terminer le 2ème trimestre nous présentons du 18 au 21 juin une exposition "la vigne et son histoire" à la résidence intergénérationnelle I3F « l'Etang » à Noisy avec une conférence de Michel Miersman le 20/06 à 16h.

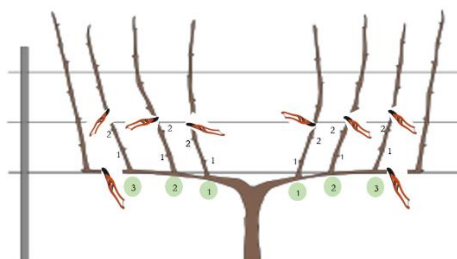
Nous comptons sur votre participation aussi bien pour les travaux de la vigne que pour les événements programmés. Bonne lecture...

Jean-Pierre GIMBERT **Jean-Christian ROBILLARD**
Président Grand Maître

Les infos de la vigne :

La taille

A mi-février, les vignerons de la Confrérie ont procédé à la taille de la vigne du clos Saint-Vincent. Ils étaient une quinzaine qui ont bravé un vent glacial. La technique de la taille ROYAT a été mise en œuvre sur la base d'une branche de chaque côté du cep avec 3 coursons et coupe à 2 yeux. La montée de la sève va être concentrée sur cette architecture et bien alimenter les grappes de raisins à venir.





La fleur de vigne : un évènement dans le vignoble

La fleur de vigne, que l'on nomme « inflorescence » apparaît au mois de juin. Elle fleurit sur une dizaine de jours à des périodes différentes selon les cépages.

Elle est blanche, discrète, petite d'à peine 2 millimètres de long et se cache parmi les feuilles des ceps. Elle dégage un parfum subtil. Elle aime un temps chaud, ensoleillé et sec.

La fleur de vigne a la particularité d'éclorre par le bas. Le capuchon floral se détache par la base et dévoile les organes reproducteurs. L'organe femelle, le pistil, de forme conique contient un ovaire renfermant des ovules.

L'organe mâle présente cinq étamines, en forme de filaments. Chaque étamine porte à son extrémité un petit sac de pollen appelé une anthère.

Le dépôt de pollen sur le pistil, contenu dans les cinq étamines, se fait de proche en proche : on parle d'autopollinisation. La fleur de vigne est hermaphrodite.

La fleur de vigne signe l'arrivée des grappes de raisins : Après la floraison, c'est l'étape de la fécondation qui donnera un fruit et se développera en grappes. Une fois que le raisin apparaît, on dit qu'il est « noué », c'est la nouaison.

La fleur, éphémère, ne dure que quelques jours, elle donne un petit grain de raisin qui mettra environ 100 jours pour mûrir. **Michel MIERSMAN**

Les infos du chai : Les femmes et le vin

Dans la société actuelle, la parité avance doucement, mais les hommes sont encore majoritaires dans certains secteurs. La filière du vin en est un.

Les femmes et le vin, le passé

Ce déséquilibre est dû à l'histoire ; Dans l'Antiquité, les femmes étaient privées de boire du vin. Elles pouvaient encourir la peine capitale si elles désobéissaient à cet ordre.

Au Moyen-Âge, cette interdiction fut levée. Mais à la fin du XVIII^e siècle, un code de conduite très stricte dicta la morale bourgeoise : une "femme honorable" ne doit pas boire de vin.

Plusieurs idées reçues ont éloigné les femmes du domaine viticole. En effet, encore aujourd'hui, plusieurs pensent que sélectionner une bouteille et servir est le rôle de l'homme.

Pourtant, des femmes se sont passionnées pour le vin.

Par exemple, la veuve Françoise-Joséphine reprit le Château d'Yquem en 1788. Grâce à sa persévérance le Château a aujourd'hui renommée mondiale. Ou encore, avec les veuves Pommery et Clicquot qui reprirent, avec succès, la tête de leurs domaines champenois au XIX^e.

Les femmes et le vin, aujourd'hui

Un nouveau phénomène a vu le jour dans les années 1970 : plusieurs femmes entreprirent de créer des domaines viticoles. Par passion, elles deviennent actrices principales de leur exploitation. Actuellement, 30% des chefs d'exploitation viticole sont de sexe féminin.

Les idées reçues tombent petit à petit et les mentalités changent. Les femmes sont de plus en plus épicuriennes : trois quarts d'entre elles boivent du vin régulièrement et/ou occasionnellement.

Les nouvelles générations y portent un intérêt tout particulier ! Les femmes représentent 50% des promotions d'œnologues. Pour les 25-35 ans, il n'y a aucune différence entre les femmes et les hommes : ils sont curieux et n'ont aucun a priori sur la question.

Les femmes sont donc de plus en plus entendues dans le monde du vin. En œnologie, elles sont bien souvent dotées d'une sensibilité qui leur est propre, et d'une finesse qui leur permet de nuancer les différents types de vins. **Jacques MARCELOT- Maître de Chai**



L'agenda du trimestre

- Marché de Printemps (Campagnard et Fleurs réunis) WE du 20 et 21 avril – La Confrérie du Clos Saint-Vincent invite la **Confrérie de la Moutarde de Dijon** qui va présenter la production de moutarde avec son moulin artisanal. Ne ratez pas ce grand événement : stand dégustation, défilé inauguration...



Confrère de Dijon et son moulin

- Art et Biodiversité à Cathala : exposition sur la vigne. Les 6 et 7 avril de 14 h 00 à 18 h 00
- « La Fleur de vigne » : Accueil à la vigne du Clos Saint-Vincent des randonneurs de la « Grande Aventure » d'Explore Paris pour découvrir la jolie fleur de vigne. Dimanche 9 juin de 9 h à 12 h.
- Expo et conférence à la Résidence sociale « l'Etang » du 18 au 21 juin.
- Les belles Gourn'anciennes, le dimanche 23 juin. Stand de la Confrérie lors du 10^{ème} anniversaire du rassemblement de 150 voitures de plus de 30 ans à Gournay.

Découverte : Le cépage

Virgile (-79 -15 avt JC) écrivait qu'il existait une multitude de vignes.

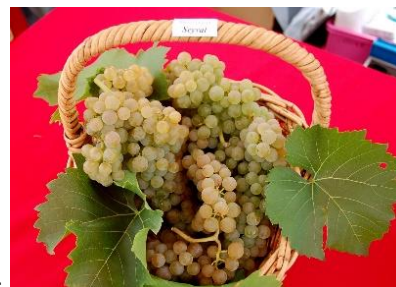
Les cépages ont été découverts et comptés au long des années. En 1910, on en recense 5 200, en 2000, 9 600, en 2021, 21 000. Or, seulement 10 cépages dominent la production mondiale, concentration due à l'industrialisation de la production et à l'uniformisation des goûts.

La vigne s'est d'abord propagée dans sa forme sauvage, puis a été domestiquée par les hommes au Néolithique.

Le mot « cépage » est inventé par le poète Jean-Antoine Baïf (1532-1589), du mot « cep » pied de vigne et du suffixe « age » pour désigner un ensemble. Le cépage est donc une « collection de ceps ». Le mot « cépage » devient un mot scientifique en 1845 dans un traité d'Alexandre-Pierre Odart (1778-1866).

De nombreuses recherches ont essayé de classer les cépages, tâche difficile devant l'incroyable diversité génétique de *Vitis Vinifera*, vigne domestique. L'analyse moléculaire permet maintenant de classer les différentes variétés de cépages. Les variations s'expliquent par le rôle de l'homme dans la diffusion des cépages, et la recherche permanente de qualité.

Les cépages français ont des liens de parenté avec les cépages romains propagés sur les territoires de l'Europe.



Les cépages du Clos Saint-Vincent

Le Chardonnay serait issu d'une hybridation entre le Gouais blanc, un des cépages les plus anciens, amené par les Romains, et le Pinot Noir. Le Gouais a été très présent en Île-de-France dans les siècles passés. Il était

reconnu pour donner un vin de qualité. Le Chardonnay est le cépage le plus planté au monde. Il doit son nom à une commune de Saône-et-Loire.

Le Sauvignon serait dû à un croisement entre le Traminer et le Chenin blanc, qui aurait eu lieu dans la Vallée de la Loire, origine contestée. C'est un des cépages Français les plus anciens, cultivé dès l'époque gallo-romaine, décrit par Grégoire de Tours au 6ème siècle. Il est très répandu dans le monde.

Le Seyval, variété vigoureuse et fertile, est un hybride entre le Seibel et le Rayon d'or, conçu par la maison Seyve-Villard, d'où son nom. On le trouve au Canada, en Suisse par exemple. Il n'existe pratiquement plus en France, sauf à Noisy. **Michel MIERSMAN**

Source : Livre « Mille Vignes » - Pascaline Lepeltier

Citation du trimestre :

"Le jus de la vigne clarifie l'esprit et l'entendement" [François Rabelais]

« Le saviez-vous » : Les Vins du Sud-ouest

Le vignoble du Sud-ouest représente une superficie d'environ 85 000 hectares et produit 4 millions d'hectolitres de vin.



On dénombre 8 200 exploitations, 150 maisons de négoce, 28 caves coopératives et plus de 1 000 caves particulières. La production représente 32% de vins rouges, 13% de vins rosés et 55% de vins blancs. Les appellations du Sud-Ouest se répartissent en 5 grandes régions : la vallée de la Dordogne, la vallée de la Garonne, le Haut Pays toulousain, le Massif central, l'Aveyronnais. Les vignobles du Sud-Ouest regroupent 29 AOP, 13 IGP ET 1 ICP régionale (le comté Tolosan).

Les cépages majoritaires sont pour le vin rouge : le cabernet sauvignon, le cabernet franc, le merlot, le malbec, le duras, le tannât et la négrette. Pour le vin blanc : le gros manseng, le petit manseng, le mauzac et l'arrufiac, vieux cépage blanc.

La composition des sols varie en fonction des terroirs et contribue à la typicité des vins. Les conditions climatiques liées à la présence des cours d'eau et des massifs forestiers favorisent de brumes matinales suivies d'après-midi ensoleillés. Ces conditions sont à l'origine du développement d'un minuscule champignon sur le grain (*Botrytis cinerea*) sous la forme de "pourriture noble" ou "pourriture grise" augmentant la concentration des sucres et des arômes des raisins pour obtenir des vins liquoreux, tel que le Jurançon et le Monbazillac.

La légende veut que le Roi Henry IV aurait été baptisé au vin de Jurançon. **Jean-Pierre GIMBERT**



« La Feuille de vigne Noiséenne » – Journal de l'association « La Confrérie du Clos Saint Vincent de Noisy-le-Grand » – Association loi 1901- SIRET n° 832 197 131 00028 - Adresse mail :

confrerieclosaintvincent@gmail.com Président de l'association : Jean-Pierre GIMBERT – Rédacteur du journal : Michel MIERSMAN -. Site : www.vignesaintvincentnoisy.com