



La Feuille de Vigne Noiséenne

Confrérie du Clos Saint Vincent de Noisy-le-Grand

N° 02 - Avril 2021

Edito

Chère Consœur, cher Confrère, et Ami,

Vous avez reçu par mail en début d'année le N°1 de notre Feuille de Vigne Noiséenne. Merci à tous ceux qui nous ont donné leur avis et merci à nos premiers rédacteurs.

Les circonstances sanitaires, toujours en vigueur..., nous ont empêché de faire la Saint Vincent 2021, la traditionnelle galette des Rois et le Marché Campagnard qui aurait dû avoir lieu les 13 et 14 mars.

Quant au Marché aux fleurs, nous espérons y être présents début mai !!!

Que tout cela ne nous empêche pas de maintenir le lien entre nous, et de nous informer de la vie de notre Confrérie.

Les saisons s'enchaînent, nous devons continuer l'entretien de la vigne. Ainsi, courant mars, 75 pieds de vigne ont été arrachés et vont être remplacés, de nouvelles jambes de force pour les piquets ont été installées.

Avec notre confrère Jean-Claude, en charge de la vigne, nous vous informerons du planning des travaux de printemps. La "cuvée Serge SANTIN 2020 » est en bouteilles, Jacques, notre "Maître de Chai" vous la fera découvrir dès que possible.

N'hésitez pas à nous envoyer vos avis, vos suggestions mais surtout regardez bien vos mails de la Confrérie, seul moyen pour le moment de rester branché !!!

Nous vous informons que Madame Martins, maire-adjoint à la Culture, nous a demandé de lui faire une proposition pour un événement à la villa Cathala durant un week-end pour l'automne prochain soit : vendredi - samedi - dimanche. Le thème que nous avons proposé serait : " le bio dans la vigne et le vin"

Nous terminons cet édito en vous souhaitant de bonnes Fêtes Pascales.

A bientôt de se retrouver tous.

Jean-Pierre GIMBERT, Président

Jean-Christian ROBILLARD, Grand Maître

Les infos de la vigne : Les travaux du printemps

Après la taille, notre vigne va pousser, pousser, pousser... Et nous allons ébourgeonner, épamprer, rogner...

Lorsque nous avons taillé, nos doigts parfois gelés ont pu laisser quelques bourgeons et nous allons nous apercevoir que notre taille à 2 yeux l'est en fait à 3 ou plus. Nous allons enlever ces départs en trop, c'est l'**EBOURGEONNAGE**.

De même nous observons des pousses au pied du cep, même au ras du sol. Elles dépasseraient vite notre cep et l'épuiseraient, il faut les enlever, c'est l'**EPAMPRAGE**.

Puis les bourgeons que nous avons volontairement laissés lors de la taille poussent. Nous les guidons à la verticale mais ils dépassent vite le dernier fil de fer pour monter vers le cosmos. Nous allons donc contrôler leur vigueur et les guillotiner au bout d'un moment. C'est le **ROGNAGE**. Attention, cette opération qui paraît simple est en fait délicate. En effet nous devons laisser suffisamment de végétal par pied pour que la photosynthèse se fasse correctement mais pas trop non plus. Mais la vigne est moqueuse, lorsque nous coupons en haut, la vigne traumatisée réagit... et elle regarnit le bas du cep.

En début de saison il faut redresser quelques piquets, réparer quelques fils de fer détendus ou même rompus, c'est le **DEPALISSAGE** et le **REPALISSAGE**.

Parallèlement l'herbe pousse et le sol nous fait un clin d'œil. Il faut s'occuper de lui. Supprimer l'herbe sous les rangs est une bonne chose. En effet il peut y avoir transmission de maladie comme l'oïdium entre l'herbe et les



feuilles du bas, donc **A NOS BECHES**. Au printemps la vigne nous accapare et elle aime ça ; et nous aussi. Si vous voulez des preuves, passez la voir dans les mois qui viennent. **Jean-Claude TAVAN**

Les infos du chai : La fermentation alcoolique

Pour tous les types de vin, sans exception, il est nécessaire de passer par l'étape : **la Fermentation alcoolique**. Cette étape, connue aussi sous le nom de vinification, intervient après la vendange. Les grappes sont alors acheminées vers le chai pour y être pressées et transformées en vin.

Pour un grand nombre d'entre vous, ce terme est certainement déjà acquis. Mais il semble nécessaire de revenir dessus. D'abord, vous êtes-vous déjà demandé comment fabrique-t-on du vin? Grâce à la **Fermentation alcoolique**. C'est ce qui nous permet de comprendre comment on passe du jus de raisin à de l'alcool. La fermentation est un processus chimique qui permet de transformer le sucre du raisin en alcool, sous l'action des levures : *Sans levures pas de fermentation de raisin et sans fermentation, pas de vin !* Les levures dont on parle sont des champignons qui proviennent souvent des petites mouches de fruits. Les vignerons peuvent en rajouter, s'il n'y en a pas assez pour provoquer la fermentation, mais en principe les levures sont naturellement présentes dans le raisin. Les levures se situent dans la pruine qui correspond à la pellicule blanchâtre sur la peau du raisin.



La Naissance du vin

Pendant que le jus de raisin macère dans la cuve, les levures (naturelles ou rajoutées) transforment le sucre en alcool, c'est **la naissance du vin !** La fermentation dure généralement de dix à vingt jours. **Jacques Marcelot**

Les infos de l'association : UNESCO

- L'ambassade des Confréries Nouvelle Aquitaine porte le dossier de reconnaissance des Confréries comme Patrimoine Mondial, culturel et immatériel de l'UNESCO. Rien ne s'oppose à la reconnaissance des Confréries par l'UNESCO, mais à ce jour, aucune confrérie ne peut prétendre être reconnue, seul le repas gastronomique Français est reconnu. Les Confréries intéressées peuvent déposer une fiche d'identification. La Confrérie du Clos Saint Vincent de Noisy-le-Grand s'est inscrite dans le soutien à cette démarche en envoyant sa fiche d'identification. A suivre...
- Le 27 mars, la Confrérie a participé à la collecte de denrées alimentaires pour venir en aide aux étudiants et a pu leur apporter une quinzaine de kilos de produits divers.

L'agenda du trimestre (sous réserve des contraintes sanitaires)

- Samedi 1^{er} mai : Marché aux fleurs
- Le 20 Mai à la Cité Fertile de Pantin : 1ères Universités de Printemps du Centre-Ville et du Commerce pilotées par Jacqueline Gourault, Ministre de la Cohésion des Territoires.
- Plantation des nouveaux ceps : date à venir

Séquence Rétro : La Confrérie, ambassadrice de la ville de Noisy

En 2003, une délégation de la Confrérie participait à la réunion des Confréries des Régions de l'Europe au parlement de Bruxelles. Nous avons été reçus par des personnalités, dont Jean-Paul DELEVOYE, Ministre de la Fonction Publique, qui représentait le gouvernement français, et dont les mots ont fait chaud au cœur de l'ensemble des 500 Confrères européens.



« Dans cette période où la Mondialisation est d'actualité, vous représentez, vous les confréries, par votre diversité, votre identité territoriale et régionale une continuité dans la sauvegarde des traditions historiques et folkloriques. Continuez ! Vous êtes le symbole de ce que les européens apprécient par-dessus tout, le bien vivre, le bien boire, le plaisir du ventre et du cœur. Vous êtes les Ambassadeurs de la conservation de ce patrimoine, qu'il nous faut continuer d'imposer ! »



Découverte : Il était une fois... Un Vigneron



On dit souvent qu'en France le vin est une religion, et bien retenez qu'en Touraine, je suis particulièrement croyante. Lors de mon dernier voyage en Val-de-Loire, j'ai eu la chance d'aller au domaine des Roches neuves à Varrains. C'est une maison familiale tenue par Thierry Germain depuis 1992 sur 28 ha de vignes en biodynamie.

Ses vins sont concentrés et suaves, fruits d'une vinification aux choix originaux et réfléchis. Nous sommes sous l'appellation Saumur-Champigny et sur un cépage emblématique : le cabernet franc. Ses cuvées comme « marginal », « clos de l'échalier » ou encore « mémoires » se classent au top 3 de l'appellation. Aujourd'hui je vous parle de la cuvée « domaine » en millésime 2020 Vin rouge sur terroir argileux et sableux. Un nez gourmand sur

la framboise, la myrtille et le raisin bien mûrs. L'attaque est franche, un milieu velours et une finale légèrement épicée. Flaveur de poivre noir et de vanille sur des notes de compotées de fraises. Un vrai coup de cœur à goûter absolument !!! **Laetitia TROUILLET**



« Le saviez-vous » : Le BEAUJOLAIS

Sur une superficie de 19 000 hectares, le Beaujolais produit chaque année 1 million d'hectolitres soit 100 millions de bouteilles, dont 95% de vins rouges.

Un territoire qui s'étend sur deux départements le Rhône et la Saône-et-Loire. On distingue deux types de terroirs : au sud les sols à forte dominance argilo-calcaire qui donnent naissance à des vins suaves où s'élabore l'AOP Beaujolais et au nord le sol granitique où s'élabore le Beaujolais Village qui s'étend sur 38 communes. Orientés à l'est et au sud, les vignobles se développent sur des petites collines protégées des vents et connaissent des étés ensoleillés, avec un peu d'influences méditerranéennes.



Le vignoble du Beaujolais compte 13 appellations d'origine protégée : le Beaujolais, le Beaujolais Village, le Brouilly, le Chénas, le Chiroubles, le Côte de Brouilly, le Fleury, le Juliéna, le Morgon, le Moulin-à-Vent, le Régnier, le Saint-Amour.

Les cépages du Beaujolais sont le gamay qui représente le cépage des vins rouge et le chardonnay celui des vins blancs.

En marge, le Beaujolais Nouveau, qui a lui seul représente 180 000 hectolitres soit environ 20 millions de bouteilles, est commercialisé le 3^{-ème} jeudi de novembre pour 60% en France et 40% à l'étranger.

Le prochain « le saviez-vous » sera consacré au Bordelais. **Jean-Pierre Gimbert.**



Nos partenaires : La formation du BP Sommelier au Lycée Albert de Mun

Depuis quelques années la sommellerie intéresse beaucoup de profils différents : des gens en reconversion professionnelle, des professionnels de la restauration et également des étudiants ayant déjà effectué une première année en sommellerie mention complémentaire. En gros, depuis 8 ans, je forme des étudiants de 18 à 60 ans...

Le Brevet Professionnel Sommelier est un diplôme de niveau Bac qui forme en 2 ans au métier de sommelier. Les candidats vont effectuer différentes activités liées au domaine du vin. Ils apprennent à analyser les besoins et gérer les stocks, pour ensuite s'occuper du choix des fournisseurs. Ils doivent savoir quels vins et boissons alcooliques acheter, ou non, et comment les conserver.

Côté relation client, les titulaires du BP Sommelier développent des compétences de conseil et de vente auprès de la clientèle. Finalement, et ce qui n'est pas le moins important, les sommeliers acquièrent des connaissances très approfondies des vins de différentes sortes, pour pouvoir marier les vins et les plats.

Dans la formation, la visite des 8 sites viticoles principaux est obligatoire (Alsace, Lorraine, Champagne – Bordelais – Bourgogne – Jura, Savoie, Beaujolais – Languedoc, Roussillon – Sud-Ouest – Vallée de Loire – Vallée du Rhône, Provence, Corse), ce qui permet de belles rencontres avec des vignerons, des maîtres de chai et des propriétaires passionnés.

L'avenir ? Il est généralement tout tracé, mes élèves poursuivent leur chemin dans de grands établissements, des palaces, des étoilés Michelin, deviennent cavistes, ou partent à l'étranger car le monde de la sommellerie intéresse beaucoup de pays comme les Etats-Unis, l'Angleterre ou encore l'Australie.

Une formation d'avenir et de passion. **Laetitia TROUILLET**

Dicton du trimestre :

« A la saint Urbain (19 mai), s'il fait beau, préparez vos tonneaux »

Petite histoire : le Phylloxera

Un fléau naturel fait son apparition dans le midi de la France en 1863, *le phylloxera*. Cet insecte apparenté aux pucerons, arrivé des Etats-Unis sur des ceps importés, parasite la racine de la vigne dont il suce la sève, provoquant la mort du pied en trois ans, la maladie n'épargnant que les ceps plantés dans les terres sablonneuses. Tous les vignobles sont touchés : au Sud (1865, Bouches-du-Rhône) et au Sud-Ouest (1866, Gironde), puis peu à peu les régions plus au Nord : 1871, Rhône ; 1876, Loiret ; 1878, Côte-d'Or. En 1883, il est aux limites sud du département de Seine-et-Marne.

Un traitement par sulfure de carbone efficace est mis au point par Paul Thénard, agronome, qui possède une vigne en Côte-d'Or, mais c'est une méthode longue et coûteuse. Son fils, Arnaud, importe alors des plants d'origine américaine, "porteurs sains" du parasite, soit en production directe, soit en greffant dessus des variétés françaises. Progressivement, les vignerons de France vont reconstituer leur vignoble à partir de ces plants américains. **Michel Miersman**

L'insecte destructeur est découvert en juillet 1893 sur la commune de Guérard (77), un monument y commémore ce triste épisode de l'histoire de la vigne :

