



# *La Feuille de Vigne Noiséenne*

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

N° 06 - Avril 2022

## **Edito**

Chère Consœur, cher Confrère, et Ami,

### **"Quelques chiffres à ce jour"**

**J -38** pour l'ouverture de notre exposition "**Les 4 saisons de la vigne**" à l'Espace Michel-Simon et **J -50** pour le Grand Chapitre des 20 ans.

**Décembre 2020**, proposition à Madame l'Adjointe au Maire à la Culture d'un projet de grande exposition et d'une fête des 20 ans de la Confrérie en 2022 à l'Espace Michel Simon.

**Fin avril 2021**, la Confrérie présente un dossier complet qui est accepté pour le mois de mai 2022, nous passons à l'étape de concrétisation de cet événement.

**Depuis, 520 jours** se seront écoulés jusqu'à la date du **10 mai 2022**, jour d'ouverture de l'Expo.

Nous sommes prêts, merci à nos Consœurs et Confrères qui ont consacré, avec l'équipe dirigeante, des heures de préparations, de recherches, de fabrications, d'installations.

Merci à Madame Martins, Maire-Adjointe à la Culture, pour son soutien et aussi à Madame Elise Lopes, notre référente déléguée de l'Espace Michel-Simon, et à son équipe, pour leur aide professionnelle.

**Mercredi 11 mai 2022, à 19h**, dans l'Atrium de l'Espace vous êtes tous invités à la soirée inaugurale de l'Exposition.

**Samedi 21 mai**, nous comptons sur vous pour notre Grand Chapitre des 20 ans en présence de nombreuses Confréries invitées. Une programmation exceptionnelle vous attend tout le long de cette journée anniversaire.

Soyez nombreux à participer à ces événements, partagez-les avec vos amis.

Merci aussi à notre équipe du Chai, sous la direction de Jacques, notre Maître de Chai, à nos vigneron guidés par Jean-Claude, notre responsable de vigne, qui une fois de plus ont pu produire **160 litres** d'une bonne **Cuvée 2021**.

Jean-Pierre GIMBERT, Président

Jean-Christian ROBILLARD, Grand Maître

## **Les infos de la vigne : 2021 - Les « petites mains » ont sauvé la récolte**

Pour le viticulteur, certaines années sont faciles à conduire, d'autres plus difficiles. 2021 a été très difficile. Avec beaucoup d'engagement et d'assiduité des vigneron de la Confrérie, nous avons sauvé la vigne et obtenu une récolte honorable. Souvenez-vous : 15 jours de pluie en mai, 3 semaines en juin, 4 semaines en juillet. Heureusement si début août fut pluvieux et même froid pour la saison, les 15 derniers jours nous ont donné chaleur et beau temps permettant enfin une maturation du raisin. Dès avril le mildiou a ravagé le vignoble français. Si des viticulteurs ont pu avec des produits phytosanitaires limiter les dégâts, les viticulteurs BIO ont eu plus de mal, mais ceux du Clos St-Vincent ont réalisé un exploit. Nous travaillons en approche BIO et lorsque le mal est installé il est en principe trop tard, mais nous avons sorti nos petites mains et à chaque passage, chaque semaine, nous avons éliminé les feuilles, rameaux et grappes malades, immédiatement exfiltrés de la vigne. Nos viticultrices ont



fait ça très bien, bravo à elles. Le mildiou se développe par temps orageux et à température moyenne de 24°, c'est ce que la météo nous a donné tout l'été. Donc, grâce aux petites mains, le Chardonnay fortement atteint et le Sauvignon moins impacté ont été sauvés, et le Seyval, comme d'habitude, n'a rien eu.

Grâce à 170 heures de bons soins prodigués à la vigne pour éradiquer le mildiou, nous avons sauvé la récolte, 300 Kg de raisins ont été vendangés et remis au Maître de Chai qui les a transformés en un vin honorable même si avec autant d'eau tombée l'été dernier, il manquera un degré dans notre cuvée 2021. Mais chaque fois que vous en porterez un verre à la bouche, vous verrez dedans l'opiniâtreté de nos Consoeurs et Confrères. **Jean-Claude TAVAN**



## Les infos du chai : La conservation des vins, un art qui existe depuis des siècles

Nos ancêtres avaient leurs propres astuces et secrets dans la conservation des vins, les bouteilles n'existaient pas. Les Romains, premiers cavistes de l'histoire de la conservation du vin

Les Romains ont inventé les premières caves. Elles étaient exposées à la fumée ou situées au-dessus de pièces chauffées. C'était une sorte de pasteurisation. Le vin pouvait aussi être conservé au soleil, dans des amphores.

Grèce Antique : la résine pour conserver le vin

Pour faire vieillir le vin, les Grecs avaient un secret : ils ajoutaient de la lessive de cendres ou de la térébenthine. Pour éviter le goût aigre, ils ajoutaient alors de l'eau douce et le faisaient bouillir. Des méthodes très surprenantes, impensables aujourd'hui.

Le Moyen-âge : des vins stockés mais pas vieillis

Le Moyen-âge, âge d'or du vin. Les vigneron mettaient le vin dans des tonneaux placés dans des caves ou des celliers. Le vin étant bu dans l'année, il était seulement stocké en attendant d'être consommé.

L'époque des rois et les nouvelles techniques de conservation

Du temps de Louis XIV, les vins et les vignobles ont évolué. Les vigneron réfléchirent aux moyens de garder le vin d'une année à l'autre. De nouvelles barriques plus efficaces sont conçues. Ils inventent des nouvelles méthodes, en particulier pour éviter le contact du vin avec l'air et l'évaporation : remise à niveau par ajout de vin pour éviter l'oxydation, couche d'huile recouvrant le vin, utilisation de poix recouvrant les parois pour éviter l'infiltration et l'évaporation, pour empêcher son exposition à l'air. Les contenants sont conçus pour rester bien fermés, scellés, notamment pour la vente et les longs transports. **Jacques MARCELOT**



## Les infos de l'association :

Une Confrérie, vous le savez, que ce soit en Île-de-France, en France ou au-delà des frontières, a pour vocation de défendre et promouvoir des savoir-faire d'antan !

Mais pour la communication il s'agit de vivre avec son temps !

Vous prévenir par pigeon voyageur de nos événements ? Très incertain !



Aussi nous avons le plaisir de vous annoncer la création du compte Instagram : *Confrérie Clos St-Vincent NLG*, qui rejoint la page Facebook déjà existante : *Association la Confrérie du Clos Saint-Vincent de Noisy-le-Grand*.

Il suffit de télécharger l'application Instagram via Apple Store (iOS) ou Play Store (Android) et de créer votre compte, ou par Internet via le site Instagram à l'adresse : <https://www.instagram.com/confrerieclosstvincentnlg/>

Abonnez-vous au compte « confrerieclosstvincentnlg ». Likez, commentez les photos, les stories ! **Patricia NIVELET – Brigitte BORDES**

## L'agenda du trimestre : Trimestre bien rempli

- Du 10 au 28 mai à l'Espace Michel Simon, exposition



« les 4 saisons de la vigne », qui présentera la culture de la vigne à chaque saison, un plan relief des vignobles au XVIII<sup>e</sup> à Noisy, le char des arômes, une école à l'ancienne et une vaste fresque de Noisy au 19<sup>e</sup> siècle avec sa frise des couleurs des ceps à chaque mois. Des conférences sont proposées : « Œnologie - dégustation « Le bio dans tous ses états » par notre consœur Laetitia et « L'histoire de la vigne à Noisy-le-Grand » par notre confrère Michel. (sur réservation)- Vernissage le mercredi 11 mai à 19 h 00.

- Le samedi 21 mai : grand chapitre des 20 ans de la Confrérie en présence de Confréries de France et de l'Etranger. Défilé en centre-ville jusqu'à l'église Saint-Sulpice, bénédiction des bannières par Mgr l'évêque de Saint-Denis, grande soirée de gala.

## Séquence Rétro :



## Nos amis vignerons d'Afrique du sud

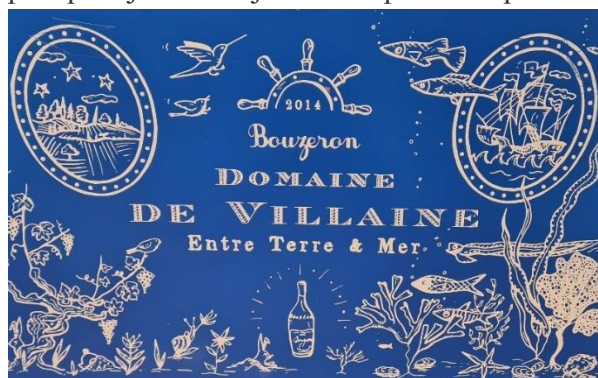


Au XVII<sup>e</sup> siècle, la Compagnie des Indes orientales avaient appelé des experts vignerons afin de cultiver des terres riches en alluvions en Afrique du Sud. Un premier navire transportant des réfugiés huguenots d'origine française quitta la Hollande pour Le Cap. Ces Huguenots s'étaient retrouvés en Hollande suite à la révocation de l'édit de Nantes par Louis XIV en 1685. La compagnie leur offrait un pécule et une terre à cultiver dans la vallée d'Olifantshoek, rapidement rebaptisée Franschhoek (littéralement « le coin des Français » en afrikaans) dans la province du Cap-Occidental à une cinquantaine de kilomètres de la ville du Cap.

En 2010 /2011, dans le cadre de la coupe du Monde de Rugby, la Confrérie du Clos Saint-Vincent avait initié des contacts avec le Domaine Graham Beck Wines à Franschhoek et nous avons pu suivre leur calendrier des travaux. Ainsi en avril 2011, ils nous informaient que : « *Les vendanges sont terminées. Elles ont duré une douzaine de jours sous un temps très chaud et avec de nombreux orages. Le domaine a récolté 1 850 tonnes de raisin, les barriques sont complètement remplies* ». Les saisons sont inversées dans l'hémisphère sud. **Michel MIERSMAN**

## Découverte : Il était une fois... Un Vin

Lors de mon dernier voyage dans les vignobles, j'ai effectué un passage en Bourgogne pour mon plus grand plaisir, étant native de cette région. Cette terre riche à mon cœur va nous emmener dans un domaine très atypique puisqu'aujourd'hui je ne vais pas vous parler des deux cépages roi de la Bourgogne mais plutôt de l'aligoté...



C'est un cépage qui pour beaucoup fait référence à notre bon vieux cocktail KIR !!! Aussi, j'ai décidé de vous faire découvrir un domaine passionnant qui travaille l'aligoté avec beaucoup d'élégance et de finesse.

Le domaine De Villaine à Bouzeron se situe au sud de Beaune. L'artiste vigneron qui rend toute sa noblesse à ce cépage est Pierre de Benoit. Le domaine n'est pas certifié en biodynamie mais la philosophie y est tout autant. La lune, les astres, la terre

et le cep sont pensés pour retranscrire le sens de la terre.

La dégustation dont je vais vous parler a suscité une émotion unique, rythmée par les explications calmes et virtuoses de Pierre.

Bouzeron aligoté 2020 : Du nez émane une pureté originale, sur des notes de fleurs blanches, d'herbes coupées et de rosée du matin. En bouche, la texture est liante, balancier, frais et ample. Une pointe saline sur la finale de bouche rend son caractère à ce vin et nous permet d'imaginer l'avenir du millésime.

En accords, on l'imagine volontiers avec un plateau d'huitres fraîches ou gratinées en sabayon de coquillages.





Une dégustation révélatrice de ce que le vin sait provoquer : un sentiment amical et convivial. **Laetitia TROUILLET**

## « Le saviez-vous » : le Vignoble Corse

A l'image de ses habitants, le vignoble corse dévoile des vins de forte personnalité. Le vignoble corse est principalement situé dans les zones littorales qui bénéficient de bons microclimats. La production de vins de pays et vins de cépage est de 350 000 hectolitres dont 32 % en AOP qui représentent 113 000 hectolitres répartis à 55 % pour les vins rosés, 30 % pour les vins rouges, 14% pour les vins blancs et environ 1 % pour les muscats. Plus de 250 producteurs se partagent le vignoble. Les cépages corses : des cépages corses locaux sont associés à des cépages du continent. On retrouve : le sciaccarello, le nielluccio, le barbarossa, le grenache noir, le cinsault, le mourvèdre, la syrah pour les rouges ; le ugni blanc et vermentino, pour les vins blancs le muscat blanc à petits grains, pour le vin doux naturel. La singularité des vins insulaires tient aussi à la diversité naturelle des sols, à l'ouest sol granitique, à l'est sol de schiste, nord-ouest et sud sol calcaire et sur la côte orientale sol argileux. Les appellations : 9 appellations d'origine protégée se répartissent en crus villages, et régionale : 1 appellation régionale Vins de Corse, 2 appellations crus Patrimoine et Ajaccio, 5 appellations villages : Corse Porto-Vecchio, Corse Figari, Corse Sartène, Corse Calvi, Corse Coteaux du Cap Corse, et un appellation vin doux naturel Muscat du Cap Corse.

Le prochain saviez-vous sera le Languedoc-Roussillon. **Jean-Pierre GIMBERT**



### Dicton du trimestre :

« Pluies d'avril remplissent caves et barils »

### Petite histoire : Histoire du blason de la Confrérie

Le blason de la Confrérie a été créé en 2002. Il s'inspire d'un extrait d'un grand vitrail de la cathédrale Notre-Dame de LAUSANNE en Suisse. Ce monument de style gothique est voué au culte protestant depuis 1536. Le blason est imaginé à partir d'un des médaillons qui constituent la Grande Rosace réalisée au XIII<sup>e</sup> siècle. Remarquez la représentation incontournable du vigneron maniant sa serpette pour vendanger la vigne. **Michel MIERSMAN**



« 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 : [confrerieclossaintvincent@gmail.com](mailto:confrerieclossaintvincent@gmail.com) Président de l'association : Jean-Pierre GIMBERT – Rédacteur du journal : Michel MIERSMAN -. Site : [www.vignesaintvincentnoisy.com](http://www.vignesaintvincentnoisy.com)