



La Feuille de Vigne Noiséenne

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

N° 13 - Janvier 2024

Edito

Chère Consœur, cher Confrère, et Ami-e,

2023 fut riche en travaux de la vigne, mais aussi en événementiel, nous tenons à remercier tous nos Consœurs et Confrères qui, tout au long de l'année, ont pris sur leur temps libre pour participer aux diverses activités de notre Confrérie.

Un très grand merci à vous, Consœurs et Confrères, qui une fois de plus lors du marché de Noël ont contribué à sa réussite, (nous vous en communiquerons les détails lors de la Galette des Rois).

L'année 2023 fut aussi l'année du renouvellement des membres du Conseil d'Administration pour 3 ans, nous remercions les nouveaux membres, mais aussi les anciens qui ont décidé de poursuivre leur responsabilité aux diverses attributions.

Nous tenons plus particulièrement à remercier Brigitte Bordes qui a repris le poste de trésorière, avec toute la problématique que cela comporte en milieu d'année, après la démission de Monique Robillard.

L'an 2024 sera également très chargé en travaux et aménagements mais aussi en événements. Pour toutes les infos, **nous vous convions à venir partager la Galette des Rois le samedi 20 janvier**, l'équipe du CA sera heureuse de vous présenter le programme 2024 de nos activités pour cette nouvelle année.

Janvier démarre avec **l'expo de 3 semaines à la MPT Marcel Bou** du 8 au 31 /01, et le 28 /01, nous fêterons comme chaque année **la Saint Vincent sur le Marché du Centre-ville**.

Nous vous présentons tous nos vœux pour cette année 2024, à vous et à vos familles.

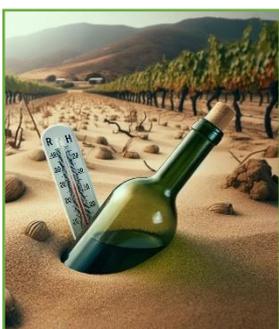
Jean-Pierre GIMBERT
Président

Jean-Christian ROBILLARD et L'équipe du Conseil d'Administration.
Grand Maître



Les infos de la vigne : Chut ! la vigne est en repos, en « dormance ».

Les infos du chai : Les vins d'appellation vont-ils disparaître ou renaître avec le changement climatique ?



Techno-Science.net

En France, plus de 90 % de la production des vins est signalée par des « appellations », indications géographiques, AOP ou IGP, qui garantissent la qualité ou les caractéristiques de ces vins, liés à leurs origines géographiques, à un terroir et à des savoir-faire locaux. Mais le changement climatique vient remettre en cause ces liens construits historiquement. L'augmentation de la température moyenne, les modifications de la pluviométrie et la variabilité croissante du climat modifient les conditions de production du vin. Le développement de la vigne est partout plus précoce, de l'éclosion des bourgeons plus vulnérables au gel, aux vendanges avec plus de 3 semaines d'avance par rapport aux années 1980. Les stress hydriques plus prononcés modifient les processus de maturation



des raisins. Les raisins sont plus sucrés, leurs acides se dégradent. La qualité des vins, plus alcoolisés, se modifie. Des stratégies d'adaptation expérimentées par les viticulteurs et la recherche remettent en cause les vins d'appellation : on plante des cépages plus tardifs résistants à la sécheresse, aux hautes températures et aux maladies, ou produisant moins de sucre et conservant l'acidité... Sont ainsi testés des cépages venant de régions plus chaudes, des cépages anciens, délaissés, ou de nouvelles variétés créées par la recherche. Une autre option est de modifier les pratiques agronomiques, en particulier la gestion du sol, mais aussi la taille, la conduite du feuillage ou la plantation d'arbres. L'irrigation est également pratiquée. Des pratiques œnologiques comme la dés-alcoolisation ou l'ajustement de l'acidité peuvent corriger les impacts du changement climatique sur la qualité du vin. La relocalisation des plantations est une autre option, déjà engagée dans de nouvelles régions qui deviennent chaudes, mais elle remet en cause la « carte des vins » sur laquelle se sont calés historiquement les vignobles d'appellation. Les impacts de ces adaptations modifient le goût et l'identité des vins d'appellation. **Jacques MARCELOT** – Maître de chai

Les infos de l'association :

« Bienvenue à nos nouveaux adhérents » :

Nous souhaitons la bienvenue à nos nouveaux adhérents qui nous ont rejoints entre le 1er septembre 2023 et le 20 décembre 2023. Dames : Eva Fournier, Pascale Gillier, Pascale Braz, Rachida Houat et Florence Oursel - Compagnons : Sylvain Morchoisne (le plus jeune - 26 ans), Julien Mirailles, Jean-François Mirailles et Jean Piraud (notre doyen – 93 ans).

La Confrérie du Clos Saint Vincent compte près de 70 adhérents. **Brigitte BORDES**

« Marché de Noël 2023 » :

La 26^e édition du Marché de Noël a été marquée par une belle réussite. La forte mobilisation des membres de la Confrérie a permis de tenir un stand de haute qualité avec des décors admirés. Le vin chaud a connu comme chaque année un vif succès. La proposition nouvelle de Pop-corn a rencontré ses gourmands. Les visiteurs furent nombreux et bien sympathiques.



Citation du trimestre :

« "Qu'est-ce que vous regardez ? C'est la carte routière ? - Non ! C'est la carte des vins. C'est pour éviter les bouchons !" [Raymond Devos] »

L'agenda du trimestre :

- Exposition « les 4 saisons de la vigne » à la MPT Marcel BOU du 8 au 31 janvier. Vernissage le samedi 13 janvier à 18 h 30
- Conférence sur « l'histoire de la vigne à Noisy » le samedi 13 janvier à 17 h 00 à la MPT Marcel BOU
- Galette des Rois de la Confrérie le samedi 20 janvier à 15 h 00
- Fête de la Saint-Vincent sur le marché du centre-ville le dimanche 28 janvier de 9 h 00 à 12 h 30



Découverte : La « bataille des vins »

Catherine Dulhoste vient d'éditer dans un très bel ouvrage, un livre qui relate un événement bien connu dans l'histoire du vin : « la bataille des vins ».



Un poème « *la bataille des vins* » du XIII^e siècle de Henri Andeli décrit un concours des vins organisé sous Philippe Auguste où 80 vins sont représentés. Si le vin de Chypre, vin aromatisé avec des épices et des extraits de fruits, reçoit la première place, le « vin françois » est bien représenté et vanté par sa délicatesse, sa douceur sans donner mal au cœur, à la tête et au corps.

Le « vin françois » était l'appellation des vins d'Île-de-France et le vin de Noisy-le-Grand en faisait partie.

Le poème écrit en langue d'oïl est évoqué dans de nombreux textes historiques, mais par bribes. Catherine Dulhoste en fait une présentation exhaustive et commentée.

On peut le commander à la librairie « Folies d'encre » - prix 19,90 € - Très belle présentation.
Michel MIERSMAN

Rencontre avec : « Alicia Dorey »

J'ai eu l'occasion, cette année de faire la connaissance d'Alicia Dorey, « passionnante passionnée » de vins, responsable éditoriale du Figaro Vin, animatrice du Podcast « Au goulot ».

C'était au moment de la sortie de son dernier livre « A nos ivresses ».

Plutôt gonflé de faire l'éloge de l'ivresse à une époque où, depuis la loi Evin, tout excès est condamnable et la sobriété érigée en mode de vie. C'est ce qu'elle m'avait laissé entendre lors de notre échange : parler du vin est très bien vu, voire même tendance, mais le déguster, le savourer est devenu condamnable. Je dois préciser que l'ivresse décrite par Alicia Dorey n'est pas celle qui fait déraiser les comportements, mais celle des papilles et de la langue qui claqué de plaisir pour tel cru, tel cépage, telle année, tel accord parfait !

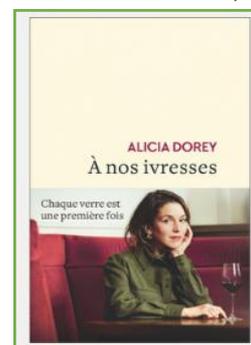
J'ai pris beaucoup de plaisir à lire son livre : il fait remonter des souvenirs et anecdotes incroyables. Et notamment ma première et unique cuite : la vraie, celle-ci !

Et puis cette manière que mes parents ont eu de nous servir du vin, du très bon vin : comme une façon de contrôler nos consommations et de nous passer l'envie du gros rouge pas cher mais qui troue l'estomac. Et vous ? des souvenirs liés à certains crus ? A certains moments ? Vos ivresses ? Racontez-nous...

« A nos ivresses » a remporté le prix Jean Carmet et le prix du Clos de Vougeot 2023.

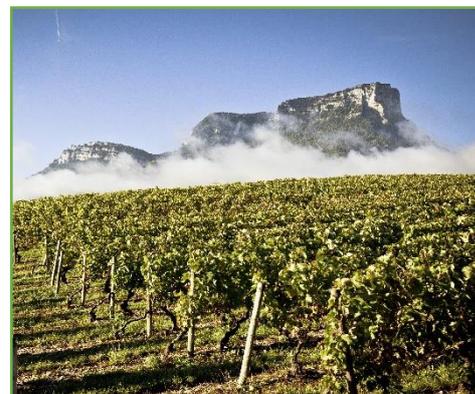
Et je suis d'autant plus ravie d'avoir croisé Alicia Dorey, que depuis, elle a été élue Meilleure Journaliste Vins 2024.

Alors mon vœu pour l'année qui s'annonce : qu'elle vienne au Chai pour une table ronde et dédicace. **Patricia NIVELET**



Le saviez-vous : « La Savoie »

La Savoie totalise 2100 hectares de vignobles, répartis sur 28 communes en Savoie, 2 dans l'Ain et 1 en Isère, avec une moyenne de 130 000 hectolitres, soit environ 16 millions de bouteilles. Les vins de Savoie sont : à 70% des vins blancs, 20% pour les vins rouges, 6% pour les rosés et 4% pour les mousseux. La Savoie compte 3 appellations régionales : vin de Savoie pour 88%, la Roussette pour 9%, et le Seyssel pour 3%. Les cépages savoyards ; nous dénombrons 23 cépages, dont les principaux sont pour les vins blancs : le velteliner, la jacquère, la gringet, la roussanne, le chasselas, l'altesse et le chardonnay. Pour les vins rouges : le persan, le pinot, la mondeuse et le gamay. Dans cette région quadrillée par les montagnes, les vallées, les lacs et rivières, le climat continental subit de nombreuses influences et connaît des temps très changeants. L'exposition et l'ensoleillement influencent la qualité des raisins et l'identité des vins.



Le vignoble savoyard a une histoire aussi riche que tortueuse, en 1877 l'arrivée du phylloxéra le fit presque disparaître mais il est bien revenu avec d'excellents vins à déguster dès qu'on est dans la région. **Jean-Pierre GIMBERT** - Le prochain « le saviez-vous » sera sur le Sud-Ouest.

Séquence Rétro : « La viticulture en Italie avant Dyonisos »



Un article du *Monde* relate que des archéologues ont mis à jour la présence de pépins de raisin dans une grotte près de Naples. Ceux-ci prouvent que la vigne domestique a été exploitée en Italie, avant l'occupation des premières colonies Grecques au 8^e siècle avant J.C. avec des cépages proches de ceux des Balkans.

Ces pépins remonteraient à 1450 ans avant notre ère. L'arrivée de la viticulture à cette période pourrait provenir de l'introduction de la vigne domestique par les Mycéniens habitant le sud de la Grèce.

La légende de « *Dyonisos, dieu grec, qui aurait fait don de la viticulture aux hommes* » va à l'encontre d'une diffusion complexe de la viticulture à l'occasion des mouvements par les différents peuples et d'abord autour du bassin méditerranéen issu au départ de l'Asie occidentale et du Caucase. Les plus anciennes traces de vin apparaissent vers 8000 ans avant notre ère en Géorgie et vers 6500 avant notre ère en Arménie où on a retrouvé un pressoir à vin et une cuve de fermentation dans une grotte.

Ainsi les vignes des vigneron Noiséens ne sont pas tombées du ciel au 4^e siècle, mais très sûrement apportées par les envahisseurs romains qui ne pouvaient se séparer de leur boisson préférée pendant leurs guerres d'invasion. Le vin ne pouvant se transporter sur des longs trajets, il fallait le produire sur place, ce que les légions romaines ont fait du sud de la France jusqu'à Maastricht en Hollande, en passant par l'Île-de-France.

Par contre, les Grecs sont reconnus comme ceux qui ont peaufiné les techniques de la viticulture.

Remercions les uns et les autres de nous avoir offert ce beau patrimoine. **Michel MIERSMAN**

Un peu de technique : « Le fil de fer remplace l'échalas »

Pour tenir le cep de vigne quand il pousse, l'échalas est remplacé **en 1889** par le fil de fer.

L'échalas est un piquet de bois de 1,30m à 1,50m issu du chêne, du châtaigner ou de tout bois moins cher. Il a une durée d'utilisation assez courte et pèse lourd dans les dépenses du vigneron. Il est fixé en fonction des plantations des ceps, d'une manière anarchique obtenue par le provignage (reproduction du cep). Les branches de ceps sont maintenues en hauteur sur l'échalas par des liens d'osier et de paille. Avec le fil de fer accroché sur des poteaux en ligne avec 2 à 4 fils en hauteur, il est possible de planter les ceps en ligne et donc de faciliter l'entretien et les vendanges de la vigne. **Michel MIERSMAN**



Echalas à Triel au début du XX^e siècle



Fil de fer au Clos Saint Vincent de Noisy

