



La Feuille de Vigne Noiséenne

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

N° 09 - Janvier 2023

Edito

Chère Consœur, cher Confrère, et Ami,

Tout d'abord un grand merci à tous pour l'année écoulée qui fut une année exceptionnelle avec la réussite de tous nos événements et aussi pour la qualité de la récolte de notre vigne, cru 2022.

Les saisons s'enchainent, les événements aussi, le travail de la vigne continue sous la houlette de notre Maître de vigne, mais aussi la vinification et la surveillance de notre récolte 2022 par notre expert en qualité, notre Maître de chai.

Cette nouvelle année redémarre avec notre traditionnel rendez-vous de la **Saint Vincent** qui aura lieu le dimanche 22 janvier. Auparavant nous aurons la dégustation de la **Galette des Rois de la Confrérie** le samedi 14 janvier.

Prenez note d'un événement qui aura lieu le dimanche 12 février pour **la Grande Saint-Vincent Régionale** des Confréries de l'Ile-de-France organisée par COCORICO et la Ville de Villeneuve-Saint-Georges qui met tous les moyens pour la réussite de ce rassemblement. A cette occasion, notre confrérie présentera sa cuvée 2021 au concours des vins d'Ile-de-France le samedi 4 février.

Il n'y a pas que des moments festifs, le Maître de vigne nous prépare un planning des interventions qui débutera par la taille début février. La bonne tenue de la vigne est un gage de réussite pour le cru 2023. Vous serez informés courant janvier de tous les travaux et événements du 1^{er} semestre 2023.

Avec le Conseil d'Administration et les Membres du bureau de coordination nous vous présentons à tous, nos vœux pour cette nouvelle année 2023, à vous et à vos familles. Merci encore à vous tous.

Jean-Pierre Gimbert
Président

Jean-Christian Robillard
Grand Maître

Les infos de la vigne : du BIO vers LA BIODYNAMIE

La viticulture BIO donnant de bons résultats, les viticulteurs s'aventurent vers la BIODYNAMIE, qui considère que tout est lié en un seul et même "ETRE". En culture BIODYNAMIQUE le sol, la plante, l'air, le cosmos et même l'agriculteur forment un ensemble indissociable. Des cultivateurs associent aussi le cycle lunaire à leurs travaux.

Ces principes viennent d'Allemagne où, en 1920, Rudolf STEINER a lancé les bases de la culture BIO et de la BIODYNAMIE.

Au Clos Saint-Vincent nous ne pratiquons pas la BIODYNAMIE. Nous avons une approche BIO avec un peu de BIODYNAMIE, au lieu de rogner, nous tressons.

Le rognage consiste à couper les rameaux 50 cm au-dessus du dernier fil de palissage. Pour le TRESSAGE, 5 brins de droite et de gauche sont tressés, liés par un nœud et forment une voute. En BIODYNAMIE, on garde l'apex à l'extrémité de chaque rameau. Par lui, le cosmos et la lune vont agir sur le végétal et sur la grappe. Autre aspect positif, à la taille beaucoup de bois est récupéré qui sera broyé et transformé en compost.

Cette année 2023 nous pourrions peut-être tester la préparation 500 : c'est un substrat, obtenu par décomposition pendant une année de cornes de vache remplies de bouse et



enterrées dans une terre adéquate. Le substrat obtenu sera diffusé un soir en fonction du calendrier lunaire avec un atomiseur.

Il n'est pas nécessaire de remplir les cornes avec la bouse, on trouve cette préparation prête à l'emploi dans le commerce. Diffusée à l'automne et au printemps cette préparation doit restimuler le sol et favoriser la vie des lombrics.

L'équipe viticole de la Confrérie est curieuse d'essayer de nouvelles méthodes, pour travailler de plus en plus écologiquement. Les viticulteurs pratiquant la BIODYNAMIE utilisent 2 fois moins de produits phytosanitaires par rapport à la viticulture BIO. **Jean-Claude TAVAN**, Maître de vigne

Les infos du chai : La vinification en jarre en grès ?

Des vigneronnes sont en quête de saveurs particulières par la mise en œuvre de méthodes ancestrales et plus naturelles. Ils effectuent la vinification et/ou l'élevage dans des contenants différents de la barrique ou de la cuve inox.

Avantages de la vinification en jarre en grès et différences avec la vinification en amphore en terre cuite ?

D'une porosité moindre que la **terre cuite**, le Grès convient à l'élevage des vins blancs délicats, pour des arômes tout en finesse. Les jarres en grès sont fabriquées à la main. Elles respectent les cépages et permettent de retrouver la pureté du fruit et le côté cristallin du vin.



Le **grès** est moins poreux et plus dense car il est cuit à plus haute température. Cela le rend plus adapté à l'élevage des vins blancs qui ont besoin d'être davantage protégés de l'oxygène pour conserver leur éclat et leur fraîcheur. L'élevage en jarres en grès met en valeur la minéralité du terroir.

La poterie en grès provient d'une argile riche en silice cuite à haute température. Elle est née en Chine environ 1500 ans av. JC et s'est développée par la suite en Europe du Nord. La fabrication se fait par liaison de plusieurs étages d'argile crue. Puis la jarre est cuite à plus de 1300°. Le grès est un matériau céramique d'une très grande dureté, il assure une excellente résistance aux agressions chimiques ou climatiques.

Pourquoi vinifier les vins en jarre en grès ?

Comme les amphores en terre cuite, les jarres en grès offrent une neutralité aromatique au vin, accompagnant son affinage avec délicatesse et élégance et préservant son identité et le goût de son terroir. En revanche, la porosité de la jarre en grès est moindre que celle d'une amphore en terre cuite, elle permet une évolution beaucoup plus lente et permet de préserver davantage le fruit. Les phénomènes d'oxydation et de micro-oxygénation

sont mieux maîtrisés, ce qui réduit l'utilisation de SO₂ au minimum, ou à néant comme dans les vins naturels. Les vins sont ainsi de plus en plus libres et vivants, tout en restant stables. Enfin, ce matériau est plus facile à entretenir et à nettoyer. L'utiliser pour les vinifications naturelles, c'est la garantie d'un vin aussi sain que délicieux !

Malgré ces avantages, notre doux Nectar du Clos Saint-Vincent se suffit à lui-même et n'a pas besoin de ce mode d'élevage. Quoique !!! **Jacques MARCELOT**, Maître de chai

Les infos de l'association

- Fédération des Confréries des Régions de France (FCRF) – Conseil Français des Confréries

Notre Confrérie du Clos Saint-Vincent est adhérente du Conseil Français des Confréries. Cette instance qui regroupe des Confréries des Régions de France a pour but de promouvoir les actions de ses membres pour la mise en valeur de la vigne, du vin et des produits du terroir en général, regroupés sous l'appellation : oeno-gastronomiques.

Depuis cette année, COCORICO, Comité de Coordination des Confréries en Île-de-France, a pris les rênes de cette institution avec l'objectif de renforcer son action et de mieux organiser son fonctionnement.

C'est donc Michel DEVOT, Président de COCORICO, qui préside la FCRF. Jean-Pierre GIMBERT, notre Président, a été nommé Coordinateur Général des Régions et Michel MIERSMAN, notre secrétaire, est Chargé de mission pour la révision des statuts. C'est une bonne reconnaissance du savoir-faire et de la force de notre Confrérie.

Le nouveau nom et l'ensemble des nouveaux dispositifs seront adoptés en AG le 22 avril 2023 à Alençon.

- Seine-Saint-Denis Tourisme 93

L'adhésion de la Confrérie du Clos Saint-Vincent à l'agence départementale Seine-Saint-Denis Tourisme 93 a été acceptée par le conseil d'administration du 6 décembre 2022. Nous pourrions y apporter nos idées et inscrire nos activités dans le cadre du tourisme au sud du département.

L'agenda du trimestre

- Samedi 14 janvier : Galette des Rois de la Confrérie à 17 h chez Jean (Café Brasserie de la Mairie)
- Dimanche 22 janvier : Fête de la Saint-Vincent au marché du centre-ville de 9 h 30 à 12 h.
- Dimanche 12 février : Grande Saint Vincent Régionale des Confréries de l'Ile-de-France organisée par COCORICO et la Ville de Villeneuve-Saint-Georges
- Mars 2023 : Marché campagnard en présence de nos amis du Brie de Meaux

Dicton du trimestre :

« Année neigeuse, année plantureuse »

Petite histoire : Ciseaux à raisin... *Élégance et bonnes manières à table !*



Lors d'une visite à l'Escal'Atlantic à Saint-Nazaire qui propose de découvrir la passionnante histoire des paquebots transatlantiques, j'ai remarqué l'exposition d'un service de table présent sur les bateaux et en particulier un type de ciseaux que je n'avais jamais vu. La description affichée indique que ce sont des « ciseaux à raisin ».

Après des recherches, il apparaît qu'au 19^{ème} siècle le raisin était servi à table, en grappes, avec des ciseaux.

Ces ciseaux coupent un morceau de grappe et grâce à la forme particulière d'une des deux lames qui le maintient, ils permettent de laver le raisin sans se mouiller les doigts... On les appelait ciseaux à la paresseuse parce qu'ils évitaient d'allonger les bras.

Ils ont de courtes lames épaisses, parfois écartées, pour couper les tiges des grappes de raisin présentées sur la table ou pour les servir. Il en existe de tout type et ils sont généralement décorés de grappes de raisin. Ils peuvent être en acier ou en argent.

Ces services de tables étaient bien sûr utilisés sur les ponts supérieurs des passagers de la haute société !

Manger une bonne grappe de raisin avec les doigts reste permis et c'est un plaisir de garder dans la main ces beaux raisins de nos vignes. **Michel MIERSMAN**

Découverte : Une histoire de vin chaud...

Le vin chaud proposé par la Confrérie lors des Marchés de Noël rencontre toujours un grand succès. Il est très apprécié et on nous interroge même sur notre recette secrète. Le seul secret, c'est la volonté de mettre en œuvre une recette qui cherche un équilibre entre tous les ingrédients qui composent ce vin chaud et respecte rigoureusement la recette adoptée. Les épices présentes dans le vin rouge sont traditionnelles : cannelle, clou de girofle, badiane, muscade, complétées de sucre. Mais ce vin chaud varie en fonction des thèmes des marchés de Noël : pour l'Autriche on a ajouté la gelée de myrtille, pour la Scandinavie, c'était le gingembre, pour la Russie, la gelée de mûres et le miel, et pour le Marché de Noël traditionnel, depuis 2 années, on a jouté un arôme de pain d'épice. Chaque épice apporte sa



touche au goût général, aucun ne doit l'emporter à la dégustation, mais chacun peut avoir une sensibilité personnelle qui lui fait reconnaître le goût d'une épice particulière. Il faut aussi respecter la mise en œuvre de la recette, l'ajout des ingrédients à différentes températures, le brassage, le filtrage avant livraison, on ne vous dévoilera pas tout ...

Nos cuisiniers en chef, Jean-Marie et Michel ont acquis une grande expérience pour la réalisation du vin chaud de la Confrérie, n'oublions pas Jean-Claude, livreur chaque jour de bon matin de la cuvée du jour et Agnès, notre vendeuse en chef, maîtresse de la bonne température de service et du remplissage des verres à bonne dose.

Rendez-vous l'an prochain pour une bonne dégustation du vin chaud de la Confrérie. **Michel MIERSMAN**

« Le saviez-vous » : Les vins du Jura

Pourtant l'un des plus petits vignobles français, le Jura est néanmoins la deuxième région viticole biologique de l'Hexagone.

Le climat montagneux et la nature des sols donnent un vignoble exigeant. Il est implanté sur des pentes plus ou moins abruptes, exposées vers l'ouest, le sud-ouest et le sud à une altitude comprise entre 200 et 500 mètres, où la forte déclivité oblige la culture en terrasses, le climat semi-continentale présente des hivers rigoureux et froids, des gelées printanières, des étés et automnes chauds et secs.



ARBOIS

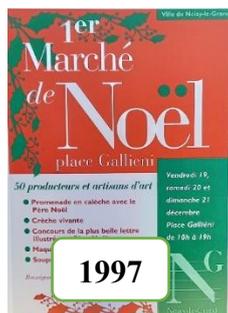
La Production AOC concerne plus de 90 000 hectolitres récoltés sur 1900 hectares de vignobles.

La première appellation d'origine contrôlée française consacre les vins d'Arbois en 1936. Depuis il existe 3 appellations régionales : AOC Côtes du Jura, AOC Crémant du Jura, AOC Macvin du Jura, 3 appellations communales : AOC Arbois, AOC Etoile, qui produit uniquement des vins blancs secs, des vins jaunes et des vins de pailles, et AOC Château-Chalon réservée uniquement aux vins jaunes.

5 cépages jurassiens : le savagnin 17%, le poulsard 18%, le chardonnay 48%, le trousseau 6%, le pinot noir 11%.

Un homme illustre, Louis Pasteur, est né à Dole et a vécu à Arbois. Ses travaux sur les vins du Jura ont été décisifs pour éclaircir le mystère des fermentations grâce aux soutiens des vignerons locaux. Il est considéré comme le père de l'œnologie moderne. Le prochain « le saviez-vous » : les vins de la Lorraine. **Jean-Pierre GIMBERT**

Séquence Rétro : Le Marché de Noël - 25^{ème} anniversaire en 2022



1997



Traditionnel 2021 et 2022



Autriche 2018



Scandinave 2019

La Confrérie participe au Marché de Noël depuis 2002. Elle est présente sur les 5 jours depuis 2017. Les stands sont réalisés en relation avec le thème de l'année. Le succès est de plus en plus au rendez-vous.

