



# La Feuille de Vigne Noiséenne

Confrérie du Clos Saint Vincent de Noisy-le-Grand

N° 08 - Octobre 2022

## Edito

Chère Consœur, cher Confrère, et Amis,

La reprise est là, nous espérons que vous avez passé de très bonnes vacances, malgré la canicule.

Nous étions heureux de nous retrouver lors des vendanges qui ont débuté plutôt cette année, et autour du repas des vigneron. Le 3 septembre, autour de notre stand au forum, nous avons reçu beaucoup de visiteurs. Malgré le changement du lieu habituel, nous avons eu de nombreux contacts et fait de nouveaux adhérents. Merci aux Consœurs et Confrères qui ont pu se libérer quelques heures pour participer à ces premiers événements. Merci aussi à tous nos Consœurs et Confrères qui une fois de plus ont fait des Vendanges Festives un événement incontournable de notre calendrier festif.

Le planning des prochaines manifestations et travaux vous sera communiqué prochainement en accord avec le Maître de vigne et le Maître de chai.

Parmi les événements des prochains mois : le Marché de Noël, première quinzaine de décembre, la Saint-Vincent de la Confrérie, **le dimanche 22/01/2023**, la **Grande Saint-Vincent des Confréries d'Ile-de-France** avec le concours des vins d'Ile de France, le **Dimanche 12 février 2023 à Villeneuve-St-Georges**, en mars, le Marché Campagnard et en avril, le Marché aux fleurs.

Bien confraternellement à vous tous,

**Jean-Pierre Gimbert**  
Président

**Jean-Christian Robillard**  
Grand Maître

## Les infos de la vigne : Les belles vendanges 2022

Cette année il y a eu deux vendanges : deux de belles qualités, deux avec le souci du travail bien fait et deux rendez-vous avec l'amitié. En effet tant en volume qu'en qualité, la vigne nous a comblé et nous avons pu mettre en cuve un excellent produit. Comment se sont passées les vendanges 2022 au Clos St Vincent ?

Suivant les règles établies par nos anciens on aurait dû vendanger 100 jours après la floraison, c'est-à-dire vers le 10 septembre. Mais la météo très chaude de cette année nous a proposé les derniers jours d'août et les premiers de septembre. A par ça, le dérèglement climatique et le réchauffement de la planète n'existent pas !

C'est donc le mercredi 31 août que nous avons cueilli le Seyval, puis le lundi 5 septembre, le Chardonnay et le Sauvignon. Devant les volumes prévus nous avons dû travailler sur deux jours.

A chaque fois un groupe d'une vingtaine de joyeuses Consœurs et joyeux Confrères étaient devant la vigne à 8h30 pétantes.

Un petit café, la photo de rigueur, quelques explications de détails puis la déclaration rituelle et solennelle du Maître de vigne « **je déclare les vendanges 2022 de la vigne du Clos St-Vincent ouvertes** »

Une équipe au sécateur pour cueillir toutes les grappes, une équipe au tri pour écarter quelques grains trop mûrs ou séchés par le soleil, puis les caisses bien remplies de 25 à 30 kg de raisins étaient chargées dans la voiture badgée



Confrérie pour une descente en douceur au chai sous la villa Cathala. Tout ça dans une bonne humeur partagée, certaines vigneronnes l'on même fait en chantant.

Au chai, le Maître de chai et sa petite équipe attendaient les caisses pour d'abord préciser exactement leur poids net, puis égrapper les grappes et les mettre dans le pressoir pour en extraire le jus qui une fois sulfité a été versé dans une cuve par cépage pour une nuit de débouillage.

Après leur travail à la vigne, les vendangeuses et vendangeurs ont progressivement regagné le chai pour participer aux travaux de pressage, de mise en cuve, et aussi pour nettoyer et ranger le matériel. Nous avons apprécié le sérieux de chacun.

Mais certaines dames ont aussi aidé notre Maîtresse de agapes qui pour cette occasion a préparé un superbe repas des vendanges dans la plus pure tradition vigneronne de France.

Comme vous pouvez le constater, c'est du boulot... Et si pour le Maître de vigne les choses paraissent terminées, le Maître de chai est alors engagé pour une longue période de travail. En effet dès le lendemain, lui et son équipe ont procédé au débouillage du jus, au transfert de cuves et au lancement de la fermentation. Le moût ainsi en fermentation sera contrôlé soir et matin, tous les jours de la semaine jusqu'à la fin de la fermentation, au moins 20 jours. Puis ce moût sera à nouveau transféré dans d'autres cuves pour sa phase d'élevage pour au moins 120 jours. Ne pensez pas que pendant cette phase le Maître de chai ne fait rien, bien au contraire, il s'active, mais là, **secrets**, car comme pour chaque vigneron, c'est son expérience, ses astuces et sa personnalité qui vont faire le merveilleux vin blanc du Clos St-Vincent, cru 2022.

Comme vous pouvez le constater, à la vigne comme au chai les Consoeurs et Confrères de la Confrérie mettent tout leur sérieux et leur bonne humeur à confectionner ce fabuleux vin blanc noiséen tout en pensant secrètement **ETRE A NOUVEAU MEDAILLE D'OR AU CONCOURS DES VINS D'ÎLE-DE-FRANCE.**

**Jean-Claude TAVAN**



## Les infos du chai : Les tonneaux Gaulois

Les archéologues trouvent rarement des tonneaux à étudier : la matière organique dont ils sont faits se décompose et ne laisse pas de traces. Trois cents vestiges de tonneaux et tonnelets ont cependant été découverts en Europe du Nord. Ils sont datés du I<sup>er</sup> au IV<sup>e</sup> siècle de notre ère.

Les tonneaux de l'Antiquité se composaient d'un nombre variable de planches, les douelles ou douves, appelées aussi *tabulae*. Les fonds étaient faits d'un ou de plusieurs morceaux, selon leur taille, qui étaient encastrés dans des jables, les rainures incisées situées aux deux extrémités du fût.

L'essence majoritairement employée pour leur fabrication était, jusqu'au II<sup>e</sup> siècle, le conifère puis le chêne. Ces tonneaux étaient cerclés avec des lanières d'un bois plus souple, comme le noisetier.





En Gaule, l'usage du tonneau pour le transport du vin s'est répandu à la fin du I<sup>er</sup> siècle avant notre ère, au moment où la viticulture et le commerce se développaient considérablement.

À Lyon, son utilisation semble avoir été très importante, entre les I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles, pour l'acheminement des vins produits dans la région. Les tonneaux étant marqués au fer rouge, les inscriptions renseignent sur l'identité du tonnelier, des négociants, du producteur, ainsi que sur le contenu. Ce conditionnement a pu être préféré aux amphores, peu adaptées au transport sur les fleuves et les routes et moins maniables dans les transbordements. En outre, d'une contenance supérieure à celle des amphores, les tonneaux étaient plus rentables.



L'étymologie du mot « tonneau » est incertaine : on pense que ce mot est lié au terme celte *tun*, qui signifie « cuve ». Il est sans doute apparenté à « tonne », *tunna*, mot gaulois qui désigne un grand tonneau. Ce sens initial aurait les valeurs de « vase, outre » (pour contenir le vin), d'où « tonneau ». Par ailleurs, les Celtes rendaient un culte à Sucellus, le dieu des forêts et de la nature nourricière, premier tonnelier de la mythologie gauloise. Il est souvent représenté tenant un maillet, un chaudron, un tonnelet ou une amphore vinaire.

**Sucellus** : tonnelier mythique des Celtes

**Jacques MARCELOT**

## Les infos de l'association

- L'association tiendra son AG annuelle le samedi 1<sup>er</sup> octobre
- Les visites de la vigne et du chai reconnues comme « pépite » du tourisme en Seine-Saint-Denis par « Seine-Saint-Denis Tourisme ». En 2021/2022, près de 100 visiteurs ont été reçus.

**L'agenda du trimestre** : A mi-décembre : Marché de Noël

## « 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. Ce vignoble 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 et des étés et automnes chauds et secs.



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.

Le vignoble est composé de 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 saviez-vous : les vins de la Lorraine. **Jean Pierre GIMBERT**

## Dicton du trimestre :

« Noël venteux, vigneron heureux »

### Petite histoire : Le ban des vendanges

A l'époque romaine, c'est le lever de l'étoile Epsilon de la Vierge, de la constellation de la Vierge, Vindemiatrix, en latin signifiant « vendangeuse », qui indiquait le début des vendanges. Elle devient alors visible à l'est au-dessus de l'horizon.

Mais à Rome, la date des vendanges n'est pas décidée par le vigneron et repose sur une délibération publique.

Depuis le Moyen Âge, les seigneurs et moines propriétaires de vignes avaient constaté la nécessité d'une bonne maturité du raisin à vendanger pour faire du bon vin. Or, quelques vigneron redoutant pourriture grise, grêle ou dégâts d'animaux, vendangeaient avant complet mûrissement du raisin. Il fut décidé d'instaurer un **ban** (interdiction) dont seule la levée donnait le coup d'envoi des vendanges. La date était fixée tous les ans entre l'intendant du propriétaire, les fermiers et métayers et *a priori* les vigneron.

Durant l'ancien régime, les vendanges commençaient chez le seigneur local, qui ensuite avec les religieux, propriétaires de vignes, décrétaient le ban des vendanges. C'était un avantage important qui permettait de disposer de la main d'œuvre saisonnière nécessaire à toutes les tâches exercées lors des vendanges, coupeurs, hotteurs (qui mènent les grappes au pressoir), foyeurs, pressureurs, et conducteurs des charriots de transport.

Le « ban » est considéré comme un instrument de maîtrise de l'activité des paysans par le roi et les seigneurs qui imposent aux vigneron leurs dates de vendanges. Il sera supprimé en 1792 comme droit seigneurial, mais sera promptement rétabli, car on s'apercevra que loin de porter atteinte à la liberté, il était profitable à tous pour récolter les raisins à maturité. Cet usage se poursuivit jusqu'en 1875, époque à laquelle les maires cessèrent de prendre des arrêtés dans ce sens. La date des vendanges est maintenant régie par des lois de 1940 et 1946, et confiée à l'autorité administrative.

Les dates des vendanges varient selon le mûrissement du raisin. Jusqu'à une époque récente elles se déroulaient généralement entre septembre et octobre.

C'est d'ailleurs le motif donné à la Convention Nationale en 1793 par Fabre d'Eglantine pour proposer « Vendémiaire », du latin *vindemiare* : *vendanger*, pour la période du 22 septembre eu 21 octobre dans le calendrier républicain. **Michel MIERSMAN**

