



# La Feuille de Vigne Noiséenne

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

N° 11 – Juillet 2023

## Edito

Chère Consœur, cher Confrère et Amis,

La période estivale va commencer, mais la vigne ne va pas prendre de vacances.

Nous tenons à remercier tous nos Consœurs et Confrères qui participent aux diverses activités de notre Confrérie, travaux dans la vigne mais aussi lors des événements que nous organisons ou auxquels nous participons.

Nouvelle médaille d'argent pour notre cuvée 2021 lors du 1er chapitre de la nouvelle confrérie des "Coteaux de Saint-Georges" de Villeneuve-Saint Georges.

Comme chaque année notre Maître de vigne et bien sûr d'autres Confrères et Consœurs auront un regard sur l'évolution et la santé de nos 400 pieds.

La ville de Neuilly-sur-Marne nous a demandé de participer au Marché Nocturne, le vendredi 7 juillet de 18h à 22h sur les bords de Marne. Nous serons présents, tout le monde peut venir.

La rentrée sera très chargée pour notre Confrérie, les vendanges, le Forum des Associations le 2/09, la participation au Village International de la Gastronomie à Paris du 7 au 10/09, les Vendanges festives le 16/09, participation au 1er chapitre de nos amis de la « Confrérie du Fromage et de la Bière de Rocroy » dans les Ardennes le 30/09, et cette année renouvellement du bureau lors de l'AG du 21/10.

Bonnes Vacances à vous tous et en forme pour la rentrée.

**Jean-Pierre GIMBERT**

Président

**Jean-Christian ROBILLARD**

Grand-Maître

## Les infos de la vigne : Le Vigneron tresse et coupe les cœurs...

A la vigne du Clos Saint-Vincent ce n'est pas le travail qui manque en fin de printemps.

Grâce à la taille et à l'ébourgeonnage que nos vigneron ont pratiqués consciencieusement et efficacement, la vigne pousse, et comme elle est liane elle veut pousser vers le ciel, 6, même 8 mètres ne l'effraient pas du tout.

Mais si on la laisse faire, les raisins produits seront tout petits et la production sera minime.

Aussi, soit nous **rognons**, soit nous **tressons**.

**Le rognage** consiste à couper les rameaux lorsqu'ils atteignent 60 cm au-dessus du dernier fil de palissage, mais attention à la réaction de la vigne qui à ce moment-là se venge et produit de nouvelles feuilles à la base et des « gourmands » ou plus précisément des entre-cœurs (comme sur les tomates).

**Le tressage**, méthode issue de la biodynamie consiste comme son nom l'indique à tresser des rameaux groupés à main droite et des rameaux groupés à main gauche, à les relier en formant une tresse, sachant que 2 heures après, les vrilles auront stabilisé l'ensemble. Cette opération ne génère pas de nouvelles feuilles, moins d'entre-cœurs et laisse sur le pied suffisamment de feuillage pour protéger les grappes de la canicule. Par les temps qui courent, il faut aussi y penser. Au Clos Saint-Vincent nous préférons le tressage au rognage.

**Les entre-cœurs**, eux sont à supprimer dès leur apparition. Si on les laisse, il y aura autant de nouveaux rameaux qui pousseront et la vigne produira trop de végétal au détriment du fruit.

Vous l'avez compris, chaque mercredi matin, et parfois aussi le samedi, les viticultrices et viticulteurs de la vigne du Clos Saint-Vincent, tressent les rameaux et coupent les cœurs. Ils font ça très bien.



Passez voir la vigne et vous verrez, elle est magnifique en ce début d'été et prometteuse pour les vendanges. **Jean-Claude TAVAN - Maître de vigne**

## Les infos du chai : Le Clos Saint-Vincent avec des bulles ...

Lors de dégustations du vin du Clos Saint-Vincent, cru 2022, en juin, nous avons eu la surprise de trouver des bulles dans nos verres. Avions-nous produit du champagne ?

Le vin perlant est un vin blanc sec qui, à l'air libre, fait apparaître de fines bulles de gaz carbonique résultant d'une fermentation en bouteille. Les vins perlants laissent une sensation de vivacité sur la langue, les bulles renforçant la sensation de fraîcheur.

Lors de la mise en bouteilles de cette cuvée 2022, rien ne laissait envisager qu'il y aurait par la suite une seconde fermentation, la mise en bouteille a eu lieu fin février, et notre vin naturel était alors normal, sans bulles. Ce n'est que plusieurs semaines après l'embouteillage que le phénomène est apparu. C'était inconnu pour nous, et une analyse en laboratoire a été demandée. Les résultats sont venus conforter les hypothèses envisagées.

L'analyse du 17/01/2023 fait apparaître un taux de glucose/fructose de **3,6 g/l**. Celle de juin : **0,3g/l**

Le dégagement de bulles de gaz carbonique constaté sur les parois du verre à l'ouverture de la bouteille est bien dû à la présence de sucre résiduel. La seule explication est donc le démarrage d'une seconde fermentation alcoolique après la mise en bouteille, ce qui explique la présence de bulles de gaz carbonique (CO<sub>2</sub>). C'est la première fois que ceci est constaté en 20 ans dans notre Confrérie. Plusieurs Confréries contactées nous ont indiqué avoir été confrontées à ce phénomène.

On approche de la technique pour produire du champagne par laquelle on ajoute du sucre lors de la mise en bouteille pour relancer une fermentation qui donne lieu à toutes ces bulles.

Notre vin va petit à petit reprendre son état de vin tranquille et les arômes qu'il est déjà possible de distinguer en feront un vin agréable à boire. **Jacques MARCELOT – Maître de chai**



## Un printemps bien rempli :

- Le CFC devient la « **Fédération des Confréries des Régions de France** ». Samedi 22 avril s'est tenue à Alençon une Assemblée Générale Extraordinaire du Conseil Français des Confréries pour remobiliser cette structure qui s'était assoupie. Des modifications des statuts pour changer le nom et l'organisation de l'association, avec une organisation fédérale, présentées par Michel MIERSMAN ont été adoptées à l'unanimité pour donner plus de poids aux Régions. Jean-Pierre GIMBERT est le Coordinateur général des Confréries et Michel MIERSMAN, le Rédacteur de la FCRF. Le siège de la Fédération est sis à la Cité Gastronomique de Dijon, adresse au combien symbolique ! Plus de 300 Confréries adhèrent à la FCRF.



- Villeneuve-Saint-Georges retrouve son histoire vinicole** : L'accompagnement de la ville de Villeneuve pour retrouver son patrimoine vinicole a été couronné de succès avec une exposition « *les 4 saisons de la vigne* » prêtée par notre Confrérie. Une conférence sur l'histoire de la vigne à Villeneuve présentée par Michel Miersman a connu un certain succès. Le samedi 3 juin, après un défilé d'une vingtaine de Confréries Franciliennes, une vigne symbolique a été plantée par Monsieur le Maire et le Grand Maître de la Confrérie « des Coteaux de Saint-Georges » nouvellement créée sous notre parrainage.





La **médaille d'argent** a été attribuée au **cru 2021 du Clos Saint-Vincent**. Félicitations à Jean-Claude, Jacques et nos vignerons pour leurs travaux dans la vigne dans les conditions difficiles de la saison 2021 et à nos cavistes pour cette belle vinification.

- Les Confréries de France sont maintenant labellisées au **Patrimoine Culturel Immatériel de France**. C'est une grande reconnaissance du travail des Confréries, dont nous faisons partie, pour faire connaître et pratiquer notre savoir-faire et transmettre l'histoire de notre patrimoine. C'est une étape avant la reconnaissance par l'UNESCO.



Les Confréries œnogastronomiques sont labellisées  
au Patrimoine Culturel Immatériel Français

## L'agenda du trimestre

- **Vendredi 7 juillet : Marché nocturne** sur les bords de Marne à Neuilly-sur-Marne
- Présence au **Forum** des associations le **2 septembre**.
- Du **7 au 10 septembre : Village International de la Gastronomie** au pied de la Tour Eiffel avec la présence des Confréries de France.
- Les **Vendanges festives le samedi 16 septembre** à la vigne avec la participation des enfants.

**A la Rencontre de...** Alicia DOREY, journaliste vins et spiritueux pour LE FIGARO VIN, dans le cadre du festival littéraire « MOT pour MOTS ». Elle vient de sortir son premier roman « A NOS IVRESSES » édité chez Flammarion. Cette responsable éditoriale du FIGARO VIN n'est ni œnologue, ni sommelière, ce qu'elle revendique haut et fort.

Elle fuit l'entre-soi et le jargon élitiste autour du vin. Elle reconnaît qu'on note une féminisation du journalisme concernant le vin, de la sommellerie et de l'œnologie.

Ecrire sur le vin c'est aussi pouvoir traiter d'économie, d'agriculture, de météorologie, d'écologie, de littérature, de poésie, de philosophie, de médecine : une transversalité qui la réjouit.

Alors comment trouver le mot juste pour décrire un vin, dont la sensation est souvent si fugace ? Nul besoin de connaître les cinq saveurs de référence pour les critiques Vins : acide, amer, sucré, salé, umami, saveur isolée par les Japonais, car Alicia DOREY choisit de faire surgir des images dans la tête de ses lecteurs et auditeurs.

Aussi, elle évoquera la pivoine, opulente certes mais douce avec une forme de fragilité et vous penserez qu'elle décrit un vin puissant en bouche mais délicat. L'évocation va créer le goût, les détails vont attendrir pour donner envie.

**Prenons le temps de nous arrêter à notre cru local, quelle image, quelle évocation, quelle suggestion pour en parler, pour donner envie ?**

Alicia DOREY a d'abord été journaliste Art de vivre et Théâtre jusqu'à sa rencontre avec un Saint-Joseph transcendant, ce qui a changé son orientation professionnelle. Le roman d'Alicia DOREY évoque la problématique de boire tranquillement et sans excès, sans être malgré tout stigmatisé, depuis la loi Evin. Les temps changent : la période est hygiéniste ! « A nos ivresses » est à contre-courant. Connaître le vin c'est très valorisé, le boire ...non !

Nous avons aussi évoqué le « SE FAIRE CONFIANCE » dans une découverte hors grands domaines : il y a tellement de bluff dans le milieu du vin, elle s'attache dans ses publications Figaro Vin à promouvoir des domaines peu connus. Nous avons aussi échangé sur le rosé, le vin de celles et ceux qui n'aiment pas le vin, dit-on. Et aussi sur ces deux cépages préférés : Syrah et Chenin. **Patricia Nivelet**



## Un petit tour en bord de Loire...

Parmi le millier de châteaux qui subsistent en Val-de-Loire le château d'Ussé a la particularité d'avoir inspiré Charles Perrault pour son conte de la Belle au bois dormant. Il a aussi la particularité d'abriter des

caves creusées dans le tuffeau au XV<sup>ème</sup> siècle, à l'époque de la construction du château actuel. Une galerie longitudinale permettait d'accéder facilement aux différents caveaux destinés au stockage du vin en tonneaux et bouteilles. Le raisin récolté était en majorité du chenin blanc, vieux cépage de Loire datant du IV<sup>ème</sup> siècle. La famille d'Espinay, seigneurs d'Ussé de 1485 à 1557, était particulièrement attachée au vignoble du domaine. Jacques d'Espinay a été Grand Chambellan des rois Louis XI et Charles VIII. Il avait également le titre de Grand Echanson, chargé de veiller au service du vin près du roi notamment (du beau monde !). Au fond des caves une petite chapelle est dédiée à Saint-Vincent : « Ecoute, oh Saint-Vincent, la prière que nous t'adressons compagnons vigneron... Fais que pour nous, fertile soit la terre et que le cep fleurisse en bout de nos sillons ! ». Faisons donc honneur au chenin blanc en levant un verre de Vouvray à la santé des vigneron ! **Christine Gosselin**



### **Recette rafraichissante : Sangria blanche à la pêche** (d'après gratinez.fr)

La sangria blanche, vous avez déjà testé ? Parfaite pour l'été, plus légère que sa cousine rouge, elle est aussi plus subtile en bouche.

On peut utiliser du Champagne bien sûr mais le rapport qualité/prix n'est pas intéressant. Par contre, un joli petit Vouvray effervescent fera des merveilles. Choisissez-le plutôt sec pour éviter de finir avec une boisson trop sucrée qui pourrait être écœurante. Le chenin, cépage du Vouvray, présente aussi parfois des notes de pêche assez marquées, assemblage parfait pour notre sangria blanche à la pêche !

#### **Pour 15 à 18 verres :**

- 3 bouteilles de vin blanc pétillant et peu sucré type Vouvray
- 1 pomme Granny Smith
- 1 pomme Pink Lady
- Un assortiment de 6 pêches, nectarines, blanches ou jaunes.
- 1 orange
- 1 citron vert
- 80 g de sucre blanc en poudre
- 5 cl de crème de pêche (ou un sirop, ou une liqueur de pêche)
- Tout plein de glaçons
- *En option : 1 gousse de vanille fendue en deux, 3 étoiles de badiane, 1 pointe de gingembre ou de cannelle en poudre*

#### **Recette :**

- Rincer tous les fruits, puis sans les éplucher, couper les agrumes en fines tranches, les pommes en petits quartiers, et les pêches en gros morceaux. Déposer les morceaux obtenus directement dans un grand saladier.
- Verser le sucre blanc sur le tout, bien mélanger, puis laisser macérer 1h au frais.
- Au bout d'une heure, y ajouter la crème de pêche et le vin blanc pétillant. Mettre au frais pour 2h encore au minimum.
- Au moment de servir, transvaser dans un grand pichet, et proposer des glaçons pour une boisson bien fraîche.

A votre santé. **Christine GOSSELIN**

**Dicton du trimestre :** « en juillet, petite pluie du matin est bonne pour le vin »