



La Feuille de Vigne Noiséenne

Confrérie du Clos Saint Vincent de Noisy-le-Grand

N° 05 - Janvier 2022

Edito

Chère Consœur, cher Confrère, et Ami,

« *Restons optimistes pour 2022* »

Le Conseil d'Administration et le Bureau de Coordination vous présentent leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle Année 2022 à vous et à vos familles.

Les saisons s'enchainent, nos activités aussi, 2022 sera une année importante pour nous tous, nous fêterons les **20 ans** de notre Confrérie en mai pendant trois semaines à l'Espace Michel Simon et par un Grand Chapitre le samedi 21 mai. Merci à tous nos Consœurs et Confrères pour leurs participations aux diverses activités de notre Confrérie. Une année bien remplie malgré les conditions sanitaires, nous avons pu travailler dans la vigne sans trop de contraintes. Le bilan 2021 du travail dans la vigne et au chai est important, la vigne est rénovée et la cuvée 2021 s'annonce bonne.

Année 2021 terminée par de l'Or et de l'Argent pour nos deux cuvées 2019 et 2020, mais aussi par de nombreuses participations régionales : Chapitre des 30 ans de nos amis de la Confrérie de Meaux et les 40 ans de l'AOP du Brie, Symposium d'Auvers-sur-Oise, remise des Prix des Villes et Villages Fleuris d'Île-de-France et clôture de la Fête des Restaurants à l'Hôtel de la Région, présence au Forum des Associations, Vendanges festives où cette année encore nous avons distribué plus de 60 diplômes de jeunes vendangeurs, l'Expo à la Villa Cathala sur « le bio dans la vigne et le vin » qui a connu un grand succès et bien sûr la présence très attendue sur le Marché de Noël avec notre recette spéciale vin chaud et nos marrons chauds.

L'année 2022 sera importante pour notre Confrérie, nous comptons sur vous.

Jean-Pierre Gimbert
Président

Jean-Christian Robillard
Grand Maître

Les infos de la vigne : Traditions autour des vendanges

Si la taille est la première opération réalisée au cours d'une saison de la vigne, la vendange est naturellement la dernière et aussi la plus haute en couleur. Comme pour la moisson, périodes d'abondance obligent, la vendange donne lieu à de bons moments où traditions et plaisirs du palais sont au rendez-vous. La Paulée en Bourgogne, le Cochelet en Champagne, la Gerbaude en Beaujolais... Dans chaque village ces moments sont particuliers et donnent lieu à des périodes de vie locales particulières, à une ambiance « vendanges ».

Je me souviens avoir participé trois semaines durant chez mon copain Régis, vigneron de son état, dans ma vallée du Rhône natale, à de belles vendanges. Première mission de la journée : aller chercher avec le pickup 404 Peugeot les femmes du village. Rendez-vous devant l'école. Après s'être débarrassées de leurs petites têtes blondes, elles s'entassaient dans la benne du véhicule et on partait vendanger, le Brigadier de gendarmerie, témoin de cette scène non conforme avec le code de la route, ne verbalisait pas... car sa femme était elle aussi dans la benne.

La cueillette se faisait à la main, et après avoir entendu moult balivernes (histoires drôles en provençal) et dégusté des gâteaux secs confectionnés par ces dames (qualité assurée par la concurrence), arrivait le repas de midi... mon dieu que la maman de Régis cuisinait bien ! Sur le terrain je transportais le raisin coupé dans des hottes jusqu'à la benne du



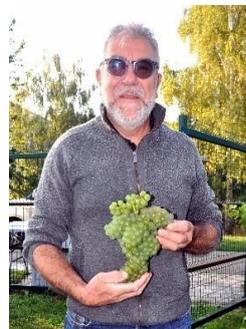
tracteur et quand la production était bonne cette opération était harassante. Le soir, lors de la livraison à la coopérative viticole, les scènes étaient aussi hautes en couleur et les coudes se levaient.

Mais le plus beau était pour la fin : LE REPAS DES VENDANGES qui, un après-midi durant, clôturait cette période de travail éprouvante.

Le 18 Septembre 2021 à Noisy-le-Grand, une vingtaine de personnes ont vendangé les 3 cépages du Clos Saint Vincent. A midi, 300 kg de raisins étaient à disposition du Maître de chai pour pressurage et mise en cuve et notre Maîtresse des Agapes nous avait confectionné un repas des vendanges digne de ce nom, tradition oblige. **Jean-Claude Tavan**



Les vendangeurs prêts à l'action



La plus grosse grappe = 924 g

Le vin du Clos Saint Vincent récompensé

Le vin blanc du Clos Saint Vincent, **cru 2019**, a reçu la **médaille d'Or** et le **cru 2020**, la **médaille d'Argent**, au concours des vins d'Ile de France, organisé par COCORICO, Comité de Coordination, Région Île-de-France, des Confréries.

Le concours était présidé par Philippe FAURE-BRAC, Meilleur sommelier du Monde, Président de l'Union de la Sommellerie Française. Le jury s'est réuni le 16 octobre 2021 à Auvers-sur-Oise.



Les infos du chai : Comment fait-on du vin rosé ?

Le vin rosé ne se fabrique pas en mélangeant du **vin rouge** avec du **vin blanc**. C'est un peu plus complexe que cela ! A l'origine, c'est le même procédé que la vinification des vins rouges, sauf que la coloration du moût est moins importante puisque le pressurage des raisins est plus court. Le moût de raisin est le jus frais, non fermenté, obtenu après foulage ou pressurage des raisins. Celui-ci est moins longtemps pressé pour lui donner une couleur plus claire, davantage **rosée** que rouge. Ce sont les colorants naturels, les anthocyanes, qui sont présents dans la peau des raisins noirs qui colorent le moût. Plus le moût macère au contact des peaux, plus la coloration sera prononcée, aussi en séparant les peaux du moût, on arrête la coloration de ce dernier. Lorsque le moût aura atteint le niveau d'intensité souhaité, il sera soutiré de la cuve, c'est-à-dire qu'il sera transvasé d'une cuve à une autre pour commencer sa fermentation.



Cette technique est appelée « **saignée** » : on extrait la couleur du raisin rouge rapidement sans que le pressurage ne soit trop intense. C'est la méthode la plus courante d'élaboration des rosés. Elle est à l'origine des rosés des Côtes de Provence qui représentent la moitié des rosés français. Seule la région champenoise est autorisée à réaliser des vins rosés par mélange de raisins rouges et de raisins blancs, cette opération s'appelle le coupage.

Si, sur l'étiquette d'une bouteille de Champagne Rosé, vous lisez : « **Rosé de Saignée** », c'est que le Champagne Rosé a été produit comme un vin tranquille rosé, sans assemblage de vin rouge et vin blanc, dans le cas contraire vous saurez que c'est un rosé d'assemblages. **Jacques Marcelot**

Dicton du trimestre :

« *Année neigeuse, année plantureuse* »

L'agenda du trimestre (sous réserve des contraintes sanitaires)

La Confrérie fêtera la **Saint Vincent**, patron des vignerons, le dimanche 23 janvier sur le marché du centre-ville.

« Le saviez-vous » : La Champagne

Inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO en 1995, célèbre dans le monde pour ses vins effervescents : La Champagne. La taille du vignoble est de 33 800 hectares classés en AOC/AOP, dont 24 000 hectares dans la Marne, 7 200 dans l'Aube, 2 600 dans l'Aisne et la Seine et Marne.

La Champagne compte plus de 16 000 vignerons pour environ 350 maisons, et une récolte de 310 millions de bouteilles. La Champagne est une région viticole atypique considérée comme l'une des plus dynamiques de France, un des piliers de notre viticulture. Les cépages champenois sont : le pinot noir pour 38 %, le meunier pour 31 %, le chardonnay pour 30 %. L'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris

(raisins blancs) représentent moins de 0,3% du vignoble. Le sous-sol de la montagne de Reims est, en profondeur, composé de craie, il est également marneux, argileux et sableux. Le climat continental et océanique favorise la croissance de la vigne et la qualité du vin, mais attention aux gelées fréquentes du printemps, ce qui entraînent des destructions de bourgeons.

Le vignoble de la Champagne possède 3 appellations viticoles : les AOC Champagne, les Coteaux champenois et Rosé des Riceys ; ainsi que 2 appellations viticoles IGP : Coteaux de Coiffy et Haute-Marne.

Enfin la bouteille de champagne a la particularité de ne pas être un simple contenant. Elle a été pensée pour résister à la surpression du breuvage.

Rendez-vous en Corse au prochain numéro. **Jean-Pierre Gimbert**



Carte du Champagne

Découverte : Une Vigneronne au Mas Foulaquier

Aujourd'hui je vous emmène dans le Languedoc, sur les monts du Pic-Saint-Loup, vaste terre de nature où il fait bon vivre. Je suis allée à la rencontre de Blandine qui m'a transportée dans son monde des vins naturels, des vins qui ont une âme, des vins vivants. Quand j'ai commencé dans le vin, les vins naturels ne m'intéressaient pas du tout et c'est en rencontrant des vignerons comme Blandine que j'ai vu les choses différemment. C'est une philosophie, une énergie et une vocation. Pour eux c'est le maintien de l'équilibre de leurs terres, naturel pour préserver la vie des sols, favoriser le bien-être



de la vigne et sa résistance face aux maladies. Une démarche vertueuse, qui permet à la fois de respecter l'environnement et d'influer de manière très positive sur la qualité des vins. J'ai eu la chance de déguster une très jolie gamme de vins comme la cuvée des indiennes ou encore Chouette Blanche, mais mon réel coup de cœur s'est tourné sur la cuvée « les montagnes bleues 2016 » : un vin rouge d'une fraîcheur incroyable et d'une énergie très enveloppante, les tannins sont souples comme du satin et la palette aromatique est gourmande, gouleyante sur des saveurs de fraises, framboises et de groseilles fraîches. Une finale épicée qui apporte le pep's enivrant de cette cuvée. En accord ? rien de plus simple une planche de charcuteries ou encore une Gardiane de taureau. Encore un joli domaine à découvrir et où je vous invite à aller pousser la porte de leur petit coin de paradis... **Laetitia Trouillet-Martin**

Info pratique : Pourquoi les bouteilles de vin font-elles 75 cl ?

La contenance de la bouteille de vin a été standardisée au 19^{ème} siècle et depuis les théories les plus folles sont nées de cette mesure singulière. Cela correspondrait-il à : - La capacité pulmonaire d'un souffleur de verre ? - La consommation moyenne lors d'un repas ? - Une meilleure façon de conserver le vin ? - Une facilité de transport ? : Aucune de ces réponses n'est la bonne ! En effet, au 19^{ème} siècle, les principaux clients des domaines viticoles français sont les anglais. Mais nos voisins britanniques n'ont jamais eu le même système de mesure que nous. Leur unité, appelée « gallon impérial », valait précisément 4,54609 litres. Pour éviter un casse-tête dans la conversion, il a été convenu que le vin de Bordeaux serait transporté en barriques de 50 gallons soit environ 225 litres. De plus, 225 litres correspondant à 300 bouteilles de 75 cl, 1 gallon valait 6 bouteilles. Fixer la contenance à 75 cl était donc la solution pour faciliter les échanges avec les Anglais et continuer les ventes.

La contenance de 75 cl a donc été standardisée pour faciliter la situation et est maintenant instaurée de manière européenne. C'est d'ailleurs pourquoi, aujourd'hui encore les caisses de bouteilles de vin sont majoritairement vendues par 6 ou par 12 ! **Christine Gosselin**



Petite histoire : Le gros qui tache

L'expression « le gros qui tache » est connue, elle désigne le vin rouge, pas toujours de qualité.

C'est une très ancienne appellation pour distinguer la couleur bien rouge des vins.

Les marchands dans les siècles passés ne se donnaient pas toujours la peine de goûter le vin qu'ils achetaient. Ils remplissaient un verre qu'ils jetaient contre une muraille blanche :

si elle était fortement rougie, ils achetaient à des prix qui correspondaient à l'intensité de la couleur de la tache. Des producteurs de vin allaient jusqu'à maquiller leur vin

en y ajoutant des baies de sureau écrasées. Nos sommeliers d'aujourd'hui ont heureusement trouvé d'autres méthodes pour apprécier les vins qu'ils dégustent.

Pierre DAC disait : « *Le gros rouge qui tache est au Mouton-Rothschild ce que la brebis galeuse est à l'agneau pascal* », à méditer ! **Michel Miersman**

