



# La Feuille de Vigne Noiséenne

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

N° 10 - Avril 2023

## Edito

Chère Consœur, cher Confrère, et Ami,

Nous remercions vivement les Consœurs et Confrères qui ont participé en ce début d'année à la taille de la vigne. Qu'elle est belle notre vigne ! Merci à Jean-Claude, notre Maître de vigne, qui organise méthodiquement chaque semaine les travaux d'entretien.

Déjà le printemps : nous étions présents pendant les 2 jours (18 et 19 mars) sur le Marché de Printemps. Nombreux furent les visiteurs qui se sont arrêtés à notre stand, pour déguster et apprécier la cuvée 2022 du Clos Saint-Vincent, mais aussi pour goûter le fromage de Brie présenté par nos amis de la Confrérie du Brie de Meaux.

Virginie Dulucq, directrice d'UrbAgri, (Domaine viticole de Paris-Gravelle) a adhéré à notre Confrérie. Après quelques rencontres sur le terrain, nous allons accompagner ce beau projet de plantation d'un grand vignoble de 5000 ceps sur le site emblématique de l'hippodrome de Paris-Vincennes, avec la participation de COCORICO.

Le 22 avril va se tenir à Alençon le 1er Congrès de la « Fédération des Confréries des Régions de France », ancien Conseil Français des Confréries, qui regroupe environ 600 Confréries dans les 12 Régions de France. La Confrérie a 2 représentants au bureau de la FCRF, notre Président Jean-Pierre GIMBERT, coordinateur national et notre Grand Chambellan Michel MIERSMAN, administrateur en charge des statuts et des affaires juridiques.

Nos efforts pendant cette saison du printemps porteront sur les travaux dans la vigne, entretien des sols, plantation, conduite de la bonne maturation des raisins en vue de belles vendanges 2023. Ces travaux sont ouverts à tous, une formation est dispensée pour chaque nouveau Consœur ou Confrère accueilli.

Dans l'attente de se retrouver un mercredi ou un samedi matin à la vigne, les membres du bureau de coordination vous souhaitent de joyeuses Pâques à vous et à vos familles.

**Jean-Pierre Gimbert**  
Président

**Jean-Christian Robillard**  
Grand Maître

## Les infos de la vigne : De la dormance à la taille

Pendant la période dite de DORMANCE ou plus précisément REPOS VEGETATIF il ne faut pas croire qu'il ne se passe rien à la vigne, bien au contraire. Si après les vendanges les viticultrices et viticulteurs soufflent un petit peu, ayant confié le raisin au maître de chai, ils ne tardent pas à « regagner leurs rangs ».

D'abord avec les derniers travaux : tonte/broyage de l'herbe pour un apport d'humus vert au sol, rabattage et broyage des bois en vue de soulager la future taille et surtout travail du sol. Sous chaque rang de vigne, une bande de terre d'environ 50 cm de large est créée ou remise en état. Si l'effet esthétique est indéniable, cette action sert surtout à éliminer le contact entre les herbes et les feuilles basses de la vigne évitant ainsi la propagation des champignons que sont le mildiou et l'oïdium qui sont dans le sol, ou en surface.

En automne on a procédé à des apports nutritifs. Tout en respectant notre approche BIO, nous appliquons quelques « tisanes » empruntées à la BIO DYNAMIE, telles que les préparations 500, pour le sol et 501 pour le bois.

Nous passons Noël au chaud, dans la crèche l'âne aura la fierté de raconter qu'il est, grâce à son amour gustatif des jeunes pousses, l'inventeur de la taille. Et dès janvier retour à la vigne. En plus des quelques aménagements dits de surface, nous reprenons les travaux précités et début février, alors que le végétal est encore en dormance, nous allons réaliser avec application l'opération la plus importante qui va influencer directement la qualité de la vendange : la TAILLE.





Parallèlement, une grosse opération annuelle occupe les vignerons, la préparation de la plantation de jeunes pieds. Chaque année, au Clos Saint-Vincent, nous renouvelons une partie du vignoble qui va vers ses 25 ans d'âge à raison de 25 pieds minimum. Après avoir sélectionné le cépage et les pieds à remplacer, une opération physique d'arrachage et de creusage de trous est confiée à des forces de la nature.

Nous sommes arrivés au printemps et la vigne pleure, dès que la sève reprend son chemin nourricier elle s'écoule légèrement au trait de taille. **C'est actuellement visible à la vigne du Clos Saint-Vincent.**

La vigne ne dort plus, les bourgeons gonflent, les sarments grandissent, de belles feuilles s'épanouissent, et en juin le joli fleurissement égaie les ceps.

Quelques chiffres : Notre vignoble a une surface d'environ 750 m<sup>2</sup>. Les cépages plantés couvrant 400 m<sup>2</sup> sont au nombre total de 389 pieds : Chardonnay pour 153 pieds soit 39 %, Sauvignon pour 155 pieds soit 40 %, Seyval pour 81 pieds soit 21 %. Les allées et surface de dégagement représentent 350 m<sup>2</sup> de surfaces enherbées. **Jean-Claude TAVAN, Maître de vigne**

## Les infos du chai : Les premières vignes cultivées en Egypte

D'après de nombreuses fouilles la culture de la vigne en Egypte s'est développée au cours des deux premières dynasties thinites (-3100 à -2700).

Les tombes de cette période recelaient de grandes quantités de jarres de forme allongée et à fond pointu, d'une capacité de 10, 20 ou 30 litres. En calcaire puis enduites d'argile pour qu'elles assurent l'étanchéité. Le hiéroglyphe représentant une vigne en treille est apparu vers -2700.

Les propriétaires de domaines avaient la plupart du temps recours à des maîtres vignerons d'origine syrienne et asiatiques. Ceux-ci cultivaient la vigne en treille, sur de hautes pergolas.

Les grappes récoltées étaient d'abord foulées au pied dans de larges cuves de granite, puis pressurées par torsion dans des draps de lin pour en extraire le dernier jus. Le moût était ensuite versé dans des amphores, où il fermentait. Le vin restait entreposé dans ces amphores, fermées une première fois à l'aide d'un bouchon de paille recouvert d'argile dans lequel on pratiquait une petite ouverture pour laisser échapper le gaz carbonique. À la fin de la fermentation, ce bouchon était retiré et remplacé par un opercule d'argile, puis l'amphore était scellée définitivement.



De nombreuses représentations témoignent de ces procédés. La plupart montrent un raisin noir et un moût foncé, mais les listes d'offrandes funéraires font état de six sortes de vins différents dont des vins blancs secs et liquoreux. Une des tombes les plus célèbres, la tombe de Sennefer, appelée **la tombe aux vignes** en raison des représentations de vignes en treille et des représentations de vinification. De nombreuses amphores affranchies ont par ailleurs été découvertes dans la tombe du 11<sup>ème</sup> Pharaon (-1327). Les inscriptions écrites, fournissaient des informations sur le vin contenu, année de récolte, année du règne du roi, la qualité, l'origine des raisins, le nom de la vigne et celui de son propriétaire étaient mentionnés. L'Égypte ancienne a inventé l'équivalent de l'AOC française. **Jacques MARCELOT, Maître de chai**

## L'agenda du trimestre

Samedi 8 avril de 9 h à 12 h 00 : travaux à la vigne du Clos Saint-Vincent, plantation, entretien des fils, nettoyage des sols. Collation des vignerons en fin de matinée + surprises de Pâques.



## Découverte : Domaine viticole de Paris Gravelle

Au cœur de Vincennes Hippodrome de Paris, découverte sur 3,02 ha d'un vignoble au cœur du champ de course, ses espaces de convivialité et forêt comestible. En 2013, Virginie DULUCQ, a créé l'initiative UrbAgri Viti par passion pour la vigne, les écosystèmes et le vin pour promouvoir et développer la viticulture urbaine. UrbAgri développe la viticulture en Île-de-France et sur des terroirs historiquement viticoles. Elle valorise les bonnes pratiques agricoles et partage sa passion et son savoir-faire en viticulture durable.

Photo UrbAgri



En 2020, la convention d'occupation du terrain localisé entre les deux pistes de l'hippodrome de Paris-Vincennes a été signée entre UrbAgri et la Société d'Encouragement à l'élevage du Cheval Français, LeTROT.

L'étude, les sondages et l'analyse réalisés ont permis d'établir le livret cartographique de la parcelle avec l'objectif final de dresser les préconisations techniques pour l'implantation du vignoble : orienter vers le meilleur encépagement, vers le choix du porte-greffe et d'établir un guide pour la plantation du vignoble.

En 2021 et 2022, préparation du sol. En avril 2022, plantation de 5000 pieds de vigne dans la parcelle de 2 hectares selon le concept de vitiforesterie. En novembre 2022, les premiers arbres fruitiers, les plants de fruits rouges et les premières plantes aromatiques ont été aussi plantés.

C'est un magnifique projet auquel s'associe la Confrérie du Clos Saint-Vincent pour accompagner les efforts de Virginie dans l'implantation près de chez nous d'une belle et grande vigne, souvenir des grands terroirs vinicoles en Île-de-France des 6<sup>e</sup> au 19<sup>e</sup> siècles. [lagrandeplaineparishippodrome.urbagri-community.org/accueil](http://lagrandeplaineparishippodrome.urbagri-community.org/accueil) **Michel MIERSMAN**

### Dicton du trimestre :

« Prépare autant de tonneaux qu'en juin tu compteras de jours beaux »

### « Le saviez-vous » : Les vins de la Lorraine.

Autrefois très étendu, le vignoble de la Lorraine a subi les guerres successives entre le milieu du 19<sup>ème</sup> siècle et le milieu du 20<sup>ème</sup> siècle, perdant près de la moitié de sa surface. Situé au sud-est de la Champagne et à l'Ouest du vignoble d'Alsace, la Lorraine est la plus petite région de France. Le vignoble de Lorraine s'étend sur 180 hectares entre les côtes de la Meuse et les côtes de la Moselle avec une altitude moyenne de 400 mètres. La production est de 95% de vins gris et rouge et 5% de vins blancs secs en AOC AOP (Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée). L'appellation AOC Côtes de TOUL avec ses cépages : gamay, pinot noir, se partagent les vignobles des vins AOC de Moselle (rouges, rosés et blancs). La zone IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes de Meuse est réservée aux vins tranquilles blancs, gris, rosés et rouges.

Le vignoble lorrain a obtenu les deux AOC en 1998 et 2012.

Le climat océanique à tendance septentrionale et continentale assure des précipitations nombreuses mais bien réparties sur l'année. Les sols argilo-calcaires favorisent la croissance de la vigne et la qualité du vin.

Le prochain " le saviez- vous" les vins de Provence. **Jean-Pierre GIMBERT**



### Petite histoire : 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. Les fils doivent être retendus chaque hiver après avoir supporté les sarments de vigne alourdis par leur végétation.

L'échalas revient à la mode. Dans la vigne du domaine de Paris Gravelle, Virginie DULUCQ a choisi l'échalas pour permettre aux visiteurs de se promener plus facilement à travers la vigne. **Michel MIERSMAN**



Echalas à Triel au début du XX<sup>e</sup> siècle



Fil de fer au Clos Saint-Vincent de Noisy



Echalas au Domaine de Paris-Gravelle

## **Autre petite histoire : Les Anglais inventent la bouteille en verre**

En 1642, en Angleterre, sir Kenelm Digby met au point un système de soufflerie pour atteindre de très haute température dans son four à verre, il y ajoute plus de silice et réduit le volume de chaux et de potasse. Il réussit à fabriquer une bouteille en verre de bien meilleure qualité que les fabrications antérieures. Le verre est plus opaque, de couleur verte ou brune, à goulot renforcé d'une bague et plus solide, parfait pour conserver le vin. Cette invention va se répandre dans toute l'Europe.

## **Les autres produits du terroir : Le Brie de Meaux**

La Confrérie a noué des liens très forts avec la Confrérie du Brie de Meaux. En plus de la convivialité qu'on apprécie chez les compagnons de Meaux, nous nous régalons également avec leur fromage.

Nous étions présents avec eux au Salon de l'Agriculture sur le stand du Crédit Mutuel, partenaire de notre Confrérie, nous avons participé ensemble à l'assemblée générale des sociétaires de la banque et nous avons proposé au public ce bon fromage de Brie lors du marché de Printemps.

La Confrérie du Clos Saint-Vincent défend les bons produits du terroir et le Brie de Meaux en est un fameux.

Mais à quoi reconnaît-on le vrai Brie « roi des fromages et fromage des rois » :

Lait cru de vache, Pâte molle, Croûte fleurie. Forme : disque plat de diamètre 35 cm, épaisseur 2,5 cm. Poids 2 kg.

A l'œil : croûte duvetée parsemée de pigments rougeâtres, pâte jaune paille claire, forme régulière.



## **Le clin d'œil : Merci à Claudia, notre reporter, pour ses belles photos**

Un beau vieux pied de vigne du Clos Saint-Vincent :

Le 29 mars 2023

