



La Feuille de Vigne Noiséenne

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

N° 12 – Octobre 2023

Edito

Chère Consœur, cher Confrère, et Ami,

Notre Feuille de Vigne revient, nous espérons que vous avez passé de bonnes vacances malgré les fortes températures. Septembre fut la reprise de nos activités au sein de notre Confrérie, notre présence au forum des Associations qui a eu un bon succès, mais aussi notre participation pendant 5 jours au Village International de la Gastronomie de Paris, sans oublier la journée du grand nettoyage au chai du matériel pour être fin prêt aux vendanges 2023. Notre rendez-vous annuel avec les enfants de Noisy pour fêter les Vendanges Festives. Le rendez-vous mensuel de nos visites de la Vigne et du Chai, avec un plus, nous avons accueilli le lundi 25 septembre un groupe de 15 séniors de la ville de Joinville-le-Pont. Une grande première fin septembre, la participation de 12 Consœurs et Confrères de notre Confrérie au premier Chapitre d'une jeune Confrérie très dynamique, "La Confrérie du Fromage et de la Bière de Rocroi dans les Ardennes". Après les vendanges, les travaux d'entretien continuent, puis cela sera le temps du repos de notre vigne pendant trois mois.

Le quatrième trimestre sera aussi chargé : **Le samedi 21 octobre à 16h AG de la Confrérie** avec le renouvellement du Conseil d'Administration de notre Association. Comme chaque année le 3ème jeudi du mois de novembre, nous serons présents pour l'arrivée du Beaujolais nouveau dans des restaurants de la ville. Viendra début décembre le marché de Noël. Nous rendrons un hommage lors de l'AG à trois de nos confrères qui nous ont quittés.

A bientôt de nous revoir ...

Jean-Pierre Gimbert

Président

Jean-Christian Robillard

Grand Maître

Les infos de la vigne : Les Vendanges et les Vendanges festives

Les vendanges « techniques » se sont déroulées le 13 septembre avec une vingtaine de vendangeurs. Le travail a été difficile à cause des maladies qui ont affecté la vigne du Clos Saint-Vincent cet été, le mildiou en particulier, dû au temps très chaud mais aussi humide. Chaque grappe a dû être triée avec minutie pour en retirer les raisins malades. La perte par rapport à l'an dernier peut être estimée à 70 % sur les cépages Chardonnay et Sauvignon. Une grande part du Seyval a pu être sauvée.

Le jour même, les raisins ont été pressés et mis en cuves pour leur fermentation.



Le samedi 16 septembre, des enfants de Noisy sont venus participer aux Vendanges « festives ». Un parcours pédagogique avec des questions sur 6 tableaux était proposé, encadrés par des Consœurs et Confrères. Les parents se sont prêtés au jeu pour aider leurs enfants. Pour clore le parcours, ils ont pu recueillir une grappe de raisin, la passer au

pressoir et boire le jus tout frais pressé. Un délice ! Ils ont reçu le diplôme « du Petit Vendangeur ». De nombreuses personnalités et du public ont participé à cette belle matinée. **Jean-Claude Tavan, Maître de Vigne**

Les infos du chai : La fermentation du cru 2023

Jacques, notre Maître de Chai, a décrété, le 27 septembre, la fin des fermentations qui ont commencé après les vendanges le 13 septembre. Le Seyval a été mis en cuve seul, le Chardonnay et le Sauvignon, ensemble dans une même cuve. Tout s'est déroulé sans problème ; et Jean-Marie nous a journalièrement informé des courbes de densité, de chaleur, du taux de sucre, de la bonne action des levures nourrissantes qui bossent fort (dixit)... à l'aide de graphiques que nous envierions les grands domaines.

Nouveauté cette année : Jacques et Jean-Marie ont conçu un système informatisé qui mesure en continu la température du chai et celle de chaque cuve, données essentielles pour suivre la bonne marche de la fermentation. Pour l'an prochain, ces données seront transmises directement à domicile. Bravo à eux.



Parcours d'une nouvelle adhérente -Valable aussi pour un nouvel Adhérent-

Je viens d'adhérer à la Confrérie du Clos Saint-Vincent, parce qu'une vigne en centre-ville de Noisy-le-Grand, plutôt très urbanisé, cela interpelle l'écolo qui sommeille en moi ! **Mais j'CHAI pas de quoi on parle ?**

Il y a donc un **MAÎTRE de CHAI** ? - Et aussi un **MAÎTRE de VIGNE** ? - Et un **GRAND MAÎTRE** ? ah bon

Et dans la Confrérie, nous sommes **CONSEURS et CONFRERES**...oh là là, je n'ai pourtant pas pris d'actions dans une organisation du CAC 40.

Par contre, j'ai un joli badge où il est écrit **DAME Patricia** : cela me rend ... importante ! Mais oui.

Tiens, je n'ai pas fait attention au badge des hommes ? Quel est le masculin de **DAME** à la Confrérie.

Evidemment gourmande comme je suis, j'ai bien compris quel est le rôle de la **MAÎTRESSE des AGAPES** : elle nous régale quand nous fêtons les vendanges ou autres événements importants pour la vigne.

Les tenues changent aussi ! En fonction de la météo, non pas du tout, mais alors en fonction de quoi ? et qui décide ? et qui les a créées ?

OK, je prends rendez-vous avec Michel Miersman pour avoir toutes les réponses.

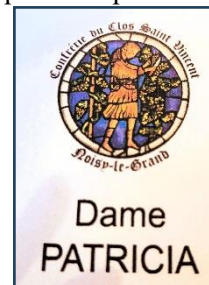
Et pour la Feuille de Vigne du trimestre prochain, je prépare mon enquête sur notre vigne, le raisin et le vin. Ainsi je ne pourrais plus dire je ne « CEPAGE » ! **Patricia Nivelet**

Pour aider notre chère nouvelle adhérente, voici quelques définitions de nos mots hétéroclites :

Le **Chai**, c'est la cave ou le cellier du vigneron. C'est aussi le lieu, un peu mystérieux où se déroulent les opérations de vinification après les vendanges.

Le **Maître de Chai** assure l'élevage du vin, de l'entrée du raisin dans la cave, jusqu'à sa mise en bouteille et la gestion du chai. Le **Maître de Vigne**, une invention de notre Confrérie, au Clos Saint-Vincent, il est le responsable de toutes les actions dans la vigne, entretien, plantations de nouveaux cepes, suivi du mûrissement du raisin, vendanges ...

Le **Grand Maître**, c'est le grand ordonnateur des actions de la Confrérie. Il dirige les chapitres (réunions officielles), et les défilés. Il représente la Confrérie. **Consoeurs, Confrères**, ce sont ceux qui appartiennent à la Confrérie, ses membres qui en défendent les objectifs. Des grades sont donnés aux membres en fonction de leur engagement dans la Confrérie. La **Dame** est le premier niveau lors de son adhésion, son corollaire masculin est le **Compagnon**. Ensuite, ils pourront devenir Ecuyer, Chevalier et Maître. Chacun est revêtu d'une tenue spécifique et d'une médaille à son nom indiquant sa fonction. Les Dames et Compagnons portent le tablier et le canotier, les écuyers la cape par dessus le tablier. La grande tenue, robe et faluche, pour les Chevaliers et Maîtres, a été dessinée par notre premier Grand Maître (Roger Martinovsky qui est décédé au mois d'août. Il avait fondé la Confrérie avec Michel Miersman en 2002). **Michel Miersman** – Grand Chambellan (organisation).



Les infos de l'association :

- Des Confrères nous ont quitté cet été : Roger-Ruben Martinovsky, fondateur de la Confrérie – Didier Boullay et Guy Gallon, tous deux Confrères depuis de nombreuses années. Ayons une pensée pour eux.



L'agenda du trimestre :

- Samedi 21 octobre : Assemblée Générale de l'Association – Renouvellement du Conseil d'Administration
- Samedi 21 octobre : Chapitre et Diner annuel
- Décembre : Marché de Noël

Qu'on se le dise ... Un savoir-faire traditionnel pour l'entretien de la vigne, vendanges et vinification, mais un savoir-être tout à fait contemporain pour notre communication !

- Le site : <https://www.vignesaintvincentnoisy.com>
- Instagram : confrerieclosstvincentnlg
- Facebook : nos informations ou albums photos sont souvent relayés sur la page « Tu sais que tu viens de NOISY-LE-GRAND quand ... »
- Et sur <https://exploreparis.com/fr/>, vous pouvez vous inscrire pour les découvertes de la vigne et du chai avec une dégustation pour clôturer cette promenade culturelle.

Likez, commentez, partagez : c'est une façon sympa de nous soutenir. **Patricia Nivelet**

« Le saviez-vous » : Les vins de Provence

Lorsque les Phocéens fondent Massalia (Marseille) il y a plus de 2 600 ans, ils introduisent une plante encore inconnue en Gaule : la vigne.

Le plus ancien vignoble de France s'épanouit de la Méditerranée aux Alpes et s'étend sur les départements des Bouches du Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes.

27 500 hectares, soit une moyenne de production de 1300000 hectolitres qui avoisine les 170 millions de bouteilles. Cette production se répartit à 90% de vins rosés, 6% de vins rouges et 4% de vins blancs.

550 producteurs, plus de 400 caves particulières et 60 caves coopératives.

3 appellations d'origine, 72% pour les Côtes de Provence, 17% pour les Côtes d'Aix-en-Provence et 11% pour les Coteaux Varois.

La palette des cépages provençaux en comprend 15 : Les cépages blancs : grenache blanc, clairette, bourboulenc, rolle, sauvignon blanc, sémillon, ugni blanc. Les cépages rouges : cabernet, sauvignon, carignan, cinsault, counoise, grenache, mourvèdre, syrah, tibouren.

Aujourd'hui, 40% des rosés français sont produits en Provence avec un style qui signe leur identité un vin rose pâle, sec et très aromatique. La Provence est également la première productrice de vins rosés du monde.

Le prochain le saviez-vous sera les vins de la Savoie - **Jean-Pierre Gimbert**



La Confrérie, ambassadrice de Noisy :

- Le Village International de la Gastronomie

Il s'est déroulé à Paris du 7 au 10 septembre sur les quais au pied de la tour Eiffel. Cet événement fait la promotion du patrimoine culinaire, à travers les produits et les recettes des cuisines du Monde. Des stands accueillent les groupements liés à la cuisine française, et 75 stands sont occupés par des délégations étrangères.

Pour le Fédération des Confréries des Régions de France, Jean-Pierre Gimbert, Coordinateur Général, Thierry Bitschené, Chargé de mission Gastronomie et Michel Miersman, rédacteur, ont été les piliers de la préparation et du déroulement du Village, assurant la permanence pendant les 4 jours. Merci à Brigitte qui a bien aidé au montage et démontage.

Les Confréries de France étaient invitées, 25 ont participé. Mais les fortes chaleurs ont été très pénalisantes.

Notre participation au Village est jugée satisfaisante au regard des contacts qui ont pu être établis pour promouvoir la FCRF et les Confréries, en particulier auprès des personnalités :

Marc Fesneau, Ministre de l'Agriculture qui a accepté le livre sur l'Histoire de la Vigne à Noisy et qui nous a adressé une lettre indiquant qu'il en « prendrait connaissance avec la meilleure attention ». Olivia Grégoire, Ministre déléguée du Commerce et du Tourisme. Guillaume Gomez, Ambassadeur pour la gastronomie auprès du Président de la République. Moetai Brotherson, Président de la Polynésie Française qui a accepté de nous mettre en contact avec les

Confréries de ses îles. Patrick Hayoun, PDG de Gault et Millau. Nicolas Molina, Directeur Commercial de Gault et Millau. Philippe Brivot, Président Fondateur du Lions Gastronomie. Raymond Le, Président du Lions Club. De nombreux représentants de la gastronomie française, en particulier les cuisiniers « Disciples d'Escoffier ». « France Bleu – Île-de-France » a fait une interview en direct de Michel Miersman, le dimanche matin. Fort de notre expérience, pour cette première participation, nous sommes prêts pour le Village de 2024. Plusieurs Consoeurs et Confrères de Noisy ont bravé la canicule pour visiter le Village, merci à eux de leur soutien. En plus de la promotion de la Fédération, nous avons bien sûr présenté la Confrérie du Clos Saint-Vincent et joué à plein notre rôle d'ambassadeur de notre Ville.



- L'inauguration de la vigne de Paris-Gravelle

Virginie Dulucq nous a invités à l'inauguration de sa vigne de 5000 pieds entre les pistes de trot de Vincennes le 29 septembre. Jean-Pierre et Michel l'ont félicitée pour ce projet qui sera emblématique de la vigne en Île-de-France. Ce fut l'occasion de belles rencontres : Léon Garaix, directeur de l'école Du Breuil renommée pour former les futurs professionnels des jardins et des plantes. Nous avons convenu de présenter l'histoire de la vigne en Île-de-France lors d'une conférence auprès des élèves.



Mme Audrey Pulvar, Adjointe à la Maire de Paris en charge de l'agriculture, elle a accepté notre livre sur l'histoire de la vigne à Noisy, qu'elle lira avec passion de son regard de journaliste. Les responsables de l'hippodrome de Vincennes et d'autres participants dans le domaine de l'agriculture urbaine.

Petite histoire : Notre logo à Lausanne

De passage à Lausanne (Suisse) pour mes vacances, je suis allé admirer le vitrail de la cathédrale qui a inspiré la création du logo de la Confrérie du Clos Saint-Vincent. Il se trouve haut dans la nef et il faut zoomer fort pour le voir. Dans l'inscription il est indiqué SEPTE pour SEPTEMBRE. **Michel Miersman**

