

# La Feuille de Vigne

Union Vigneronne, Vals d'Oise et de Seine

9, rue des Roches 95650 MONTGEROULT - Tél. / Fax 01 34 42 71 64 - lerouzc95@aol.com

Association Loi du 1901 – N° 095018371 du 7 juillet 2008

N°1 - SEPTEMBRE 2008

La vigne, une aventure à partager avec vous

## Le Mot du Président



Le 1<sup>er</sup> juillet 2008 s'inscrivait dans l'Histoire de la viticulture francilienne, l'association : UNION VIGNERONNE, VALS d'OISE ET DE SEINE, réunissant ainsi tous les amis de la vigne et du vin des départements du Val d'Oise, des Yvelines et des Hauts de Seine.

Municipalités, associations diverses, confréries, vigneron amateurs et autres curieux de l'histoire du vignoble local en Ile de France, tous ont su reconnaître le bien fondé de notre initiative.

Et c'est avec un grand plaisir et une satisfaction partagée, que nous œuvrons pour que nos départements de l'ouest parisien, fertiles en initiatives vitivinicoles, retrouvent le charme et la convivialité autour de tout ce qui se rapporte à la vigne et au vin.

En cela, l'association, par son objet, offre de multiples services, conseils et animations, qu'elles soient culturelles pédagogiques et touristique, afin de mieux faire connaître et perdurer, une culture inscrite dans notre patrimoine, et qui était appelée à disparaître.

Par Noé, père de la vigne, et Dionysos dieu du vin, chers amis, venez nous rejoindre, et c'est en toute amitié que nous aurons le plaisir de vous accueillir, unit par une même passion, la vigne et le vin.

## Ban des vendanges à Enghien les Bains

Les 6 et 7 septembre, c'est la fête du ban des vendanges, à Enghien les Bains ; une manifestation qui fera revivre tout un week-end le patrimoine viticole de l'Ile de France, et plus particulièrement celui d'Enghien les Bains.

Des 5 hectares de vignes dont disposait la ville il y a trois siècles, il ne reste plus que quelques pieds, témoins d'une époque révolue.

Mais le souvenir persiste et cette fête sera l'occasion de renouer avec la tradition ; un village recréé sur la jetée du lac avec sa guinguette, des démonstrations vitivinicoles, où chacun pourra redécouvrir le monde de la vigne, des confréries, des outils et du savoir faire d'autrefois.



## Un bon départ !

Ce petit journal d'informations de la vie de notre vignoble est aussi le vôtre, et c'est avec plaisir que nous publierons les nouvelles de votre association, mais aussi pour les personnes privées, vos remarques, vos questions et suggestions sur tout ce qui a rapport à la vigne dans notre région ; que ce soit sur l'histoire, la culture, les manifestations et tous autres sujets ; à bientôt dans les colonnes de notre « Feuille de Vigne ».

## Le vin d'Auvers sur Oise fait honneur aux vignerons du Val d'Oise,

A l'occasion du symposium des vins d'Ile de France, la production de l'association du « Pressoir Auversois » a obtenu la médaille d'Or ; juste récompense pour toute l'équipe de vignerons amateurs, et son président Jean Claude Pantellini qui depuis 1992, effectuent un travail chaque année, basé sur la qualité... et ça paye !

Seul regret, la production reste limitée, environ 300 litres de vin blanc, de cépage Chardonnay, et par an. La convivialité est toujours de mise « On est là pour le plaisir de la rencontre, de l'échange, et le plaisir du vin. » évoque le président.

Et quelle joie renouvelée chaque année au moment des vendanges, en présence des enfants des écoles, et des amis venu prêter main forte ; sans oublier les cours mensuels d'œnologie, et la rencontre annuelle avec les élèves sommeliers du CFA d'Osny ; ainsi que l'organisation de manifestations culturelles au profit d'œuvres caritatives, et le traditionnel salon du terroir qui pour sa 13eme année aura lieu les 29 et 30 novembre prochain à Auvers sur Oise comme à l'habitude.

Encore bravo à toute l'équipe, mais le principal n'est-il pas de participer à cette grande aventure à laquelle la nature nous invite à travers la culture de la vigne, et la joie que nous procure ses fruits lorsqu'ils se transforment en vin !

### Le Président des Yvelines



**Jean-Luc Dakowski**  
225, rue de la Croix  
78670 Villennes sur Seine  
Tél. : 06 74 44 60 33  
Jeanluc.dakowski@free.fr



## Vigne intercommunale de Saint-Germain / Le Pecq



Vue de la terrasse du Château de St Germain en Laye

La vigne est plantée sous la terrasse du château de Saint-Germain-en-Laye, orientée vers l'est et culminant à 90 mètres avec la Seine en contrebas.

Replantés sous la Terrasse de Le Nôtre en mai 2000, deux mille pieds de vigne sont issus d'un cépage "Pinot noir" produisant un vin de type Bourgogne dénommé "Vin des Grottes". Accès par la rue du Souvenir Français et le chemin rural n°2.

La qualité des raisins produits est très régulière et ce depuis 2002, date de la première petite vendange. 2003, année caniculaire, donne un vin à l'agrément tout particulier. Les vins sont sinon caractérisés par une matière fine et élégante et un bon potentiel aromatique.





**Philippe BOISSEAU**

119 bis, rue Pierre Joigneaux  
92270 Bois Colombes  
Tél. : 06 03 09 40 78  
bphil2005-idf@yahoo.fr

### La vigne de La Défense



## Courbevoie Les vignes de La Défense

La plantation est composée de 375 pieds de pinot noir et 375 pieds de chardonnay.

Chaque pied donnera à maturité moins d'un kilo de raisin dont on fera environ un demi-litre de vin rouge, blanc ou rosé.

La profondeur du sol est peu importante (60 cm) et va nous amener à suivre l'évolution de ce sol de façon régulière afin de prévenir tout appauvrissement préjudiciable à la vigne. Néanmoins il s'agit d'une situation fréquente en viticulture de qualité.

L'environnement particulier, très urbanisé, va favoriser le stockage de la chaleur en journée et sa restitution la nuit et ainsi favoriser la précocité de la vigne et la maturité des raisins. Des phénomènes de réverbération sur les nombreuses surfaces vitrées sont peut être également à prendre en compte.

La bonne ventilation du site et le peu de végétation environnante devraient favoriser une pression modérée des maladies cryptogamiques de la vigne.

Première vendange prévue en 2009.

## La Vigne et ses outils, toute une histoire

Nous ne pouvons nier le fait que le vin est un produit de terroir ; considérant que le terroir est la rencontre d'un sol, d'un climat et de la pratique de l'homme.

L'homme, attaché à sa terre et dont les mains se prolongent par une multitude d'outils propres à chaque geste lors de ses interventions, permettant à la plante de donner ses plus beaux fruits, et au vigneron les plus beaux jus à vinifier.

Tout au long des saisons, le vigneron partage ses activités avec différents intervenants tels le pépiniériste, le bûcheron, le tonnelier, le verrier, le bouchonnier, l'imprimeur, et bien d'autres professions utiles, chacun avec les outils propres à leurs spécialités. C'est alors que l'on peut constater l'extraordinaire diversité des objets de la vigne et du vin. Des outils qui ont évolué dans leurs formes et leurs usages au cours des siècles, et qui perdurent, témoins d'un savoir faire immuable.

Dans sa simplicité, l'outil qui n'a d'autre fin que d'être utile et efficace, en fonction de celui qui l'utilise ; celui-ci en éprouve, bien souvent, un sentiment d'admiration et de plaisir au regard du service qu'il lui rend. Aussi l'outil reste le témoin des multiples aspects d'une tradition qui, selon l'expression de Frederick Tristan, « n'est pas un retour à un passéisme désuet mais la permanence des origines dans la durée ».



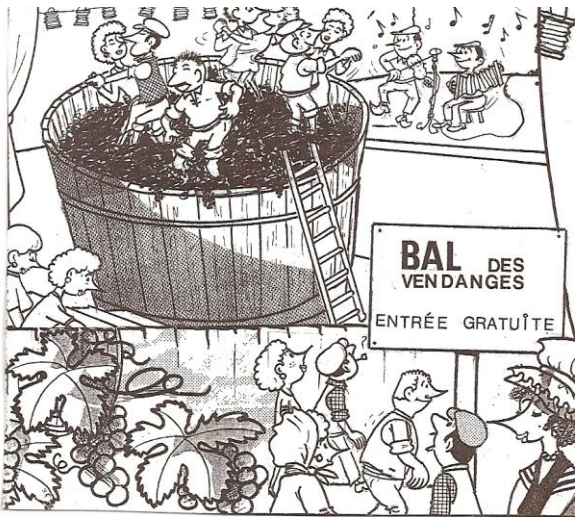
**Ce petit journal d'informations** de la vie de notre vignoble est aussi le vôtre, et c'est avec plaisir que nous publierons les nouvelles de votre association, mais aussi pour les personnes privées, vos remarques, vos questions et suggestions sur tout ce qui à rapport à la vigne dans notre région ; que ce soit sur l'histoire, la culture, les manifestations et tous autres sujets, à bientôt dans les colonnes de notre « Feuille de Vigne ».



**Le 6 décembre 2008, le Parc Naturel Régional du Vexin Français, organise en collaboration avec l'association, une demi journée de formation, de 14h à 17h30, sur le thème de l'initiation à la taille de la vigne, avec démonstration sur site ; n'oubliez pas votre sécateur !**

**Pour tout renseignement : Maison du Parc- 95450 Théméricourt**

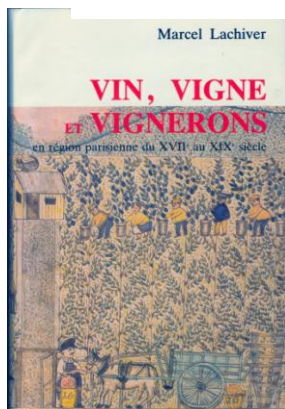
internet : [www.pnr-vexin-vexin-français.fr](http://www.pnr-vexin-vexin-français.fr)



#### AGENDA

- Le 26 septembre de 17 h à 19 h, vendanges à Saint Germain – Le Pecq,
- Le 5 octobre 2008, fête des vendanges à Argenteuil,
- Les 18 et 19 octobre à la jardinerie des établissements TRUFFAUT, route de Courcelles à Puiseux-Pontoise (val d'Oise) deux journées exceptionnelles pour fêter l'automne, avec une exposition vente sur la vigne,
- Le samedi 25 octobre à 14h30 à Soisy sous Montmorency, salle de l'Orangerie du Val Ombreux (derrière l'église Saint Germain), Conférence Exposition sur le thème "La Vigne en Vallée de Montmorency".

#### Un livre qui fait référence



Depuis le Moyen Age, et jusqu'à la fin de l'Ancien Régime, le vignoble de l'Île de France s'est particulièrement développé au cours des siècles.

La décadence de celui-ci est apparue tout au long du XIXe siècle pour finir dès l'arrivée du phylloxéra.

Des vins blancs et rouges de qualité, élaborés à l'époque de Louis XIII, à partir principalement des cépages Pinot et Chardonnay, on est passé à des vins issus de cépages plus productifs, mais de moins bonne qualité.

Ce sont les transformations successives du vignoble francilien qui sont étudiées dans cet ouvrage, ainsi que l'histoire d'un peuple de vigneron disparu.

Si ce petit journal vous a intéressé, nous en sommes satisfaits, prêtez-le à vos amis, certains qu'ils seront comme vous-même séduits par tout ce qu'il peut apporter sur la vie du vignoble de notre région.



**Dicton : Orage en avril, prépare tes barils**

**Adhérer à notre association l'UNION VIGNERONNE, VALS D'OISE ET DE SEINE, c'est participer utilement à l'action pour le renouveau et la préservation de notre patrimoine viticole local.**