

# 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

www.uvvos.fr

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

N° 10 - AVRIL 2011

*La vigne, une passion à partager avec vous*

## Les Vœux du Président

Chers amis,

Au mois d'avril ne te découvre pas d'un fil »  
qu'importe se vieil adage ; les mois les plus  
difficiles à passer sont derrière nous ; les travaux

bien qu'ils aient déjà débutés pour la plupart par une taille adaptée  
pour fournir les meilleurs résultats à venir.

Mais quel avenir pour nos vignes et celui de notre association au  
travers les diverses actions que nous avons déjà menées et des  
nouvelles que nous voulons entreprendre au cours de cette nouvelle  
année ; la raison d'espérer faire encore plus, ne peut être que l'envie  
d'accomplir au mieux ce que l'on a à faire, et cela, non pas a  
quelques uns, mais tous ensemble, selon les disponibilités et les  
capacités de chacun pour apporter une pierre à l'édifice.

Déjà beaucoup d'entre vous nous ont apporté leurs appuis, leurs  
conseils, et leurs encouragements, un grand merci pour eux.

De ce fait, notre association s'enrichit d'année en année de bonnes  
considérations, tant auprès des villes et des communes, ainsi  
qu'auprès des associations, et encore plus, auprès de nos amis  
adhérents, qu'ils soient directement intéressés ou non par notre  
démarche.

Notre réussite n'est que le fruit d'une implication gratuite,  
désintéressée, dans la transparence totale et la pure tradition du  
simple « bénévolat » cela devient rare, mais ainsi nous pouvons être  
confiant, et garant, de l'avenir de notre action.

Alors, au travail... si l'on veut une bonne vendange... le temps  
n'attend pas ... !

Henri Le Rouzic



## Dernier verre.... Derniers mots

Le coup de l'étrier, ce  
dernier verre qui se prend  
avant de se séparer à l'issue  
d'un bon repas, a une  
longue histoire.

Longtemps il fut le « vin de  
l'étrier ». Pour certain il  
devait être bu avant d'aller  
rejoindre son cheval, pour  
d'autre, il se buvait quand le  
cavalier était en selle et  
avait déjà les pieds dans les  
étriers. De plaisantes  
histoires existent à propos  
de cette tradition.

Après une soirée bien  
arrosée et un coup de  
l'étrier, le plus dur est  
parfois de retrouver le  
chemin de son domicile.  
Mais au temps des étriers, il  
y avait des chevaux ! D'où  
l'adage : après bon vin, bon  
cheval. A la différence  
d'une voiture, un cheval  
trouve toujours le chemin  
de son écurie.

Autres temps, autres  
buveurs... !

## La Saint Vincent à JOUY le MOUTIER

Voilà plus d'un siècle que la Saint Vincent n'avait été fêtée à Jouy le Moutier. A l'initiative de l'Amicale du Clos des Doucerons et avec la participation de l'UVVOS nous avons renoué avec cette tradition.

Une exposition sur la vigne et ses outils s'est tenue à la Maison du Parc la semaine précédente, et s'est terminée le dimanche 23 janvier par la fête de la Saint Vincent.



Plus que la fête du vin, ce fut un moment de partage et d'amitié qui a débuté par la messe célébrée par le Père Amaury Cariot avec la présence de la Confrérie de l'Asperge et du Vin de Sannois-Argenteuil, suivie d'une procession jusqu'à la Maison du Parc pour la bénédiction du pain et du vin de l'année 2010, et le service du vin d'honneur de la production locale, partagé avec la brioche .

Un banquet clôtura cette journée au restaurant « le Saint Vincent » en présence de monsieur le maire de Jouy-le -Moutier.

### Cours de taille à Auvers Sur Oise



### Le dicton à retenir

En juin, prépare autant de tonneaux que tu compteras de jours beaux.



Le Président des Hauts de Seine

**Yannick JUBAULT**

14 rue du Tintoret

92600 Anières sur Seine

Tél. : 06 13 51 80 69

[yannick.jubault@wanadoo.fr](mailto:yannick.jubault@wanadoo.fr)

### Vivre avec sa vigne

Même si vous avez peu de temps à lui consacrer, et que votre « vignoble » se résume à un minuscule carré de verdure ; cultiver une vigne est loin d'être mission impossible ; minutieux et attentionné vous l'élevez à votre guise et la regardez pousser au fil des mois ; une manière simple de s'accorder au rythme des saisons, ce qui échappe bien souvent dans notre siècle.

Alors, heureux vigneron, en septembre, vous battrez le rappel pour qu'amis et parents participent à la vendange ; puis avec beaucoup d'humilité, mais non sans une certaine fierté, vous présenterez votre vin en primeur dès le mois d'octobre, ou l'été suivant pour un vin dit de garde. Voilà ce qui peut réjouir nos cœurs !

## L'épopée du vin au cours des siècles : Le vin au Siècle des Lumières

Plus on se rapproche de notre époque contemporaine et plus on commence à connaître les propriétés physiques du vin et de ses constituants. Plus que jamais il entre dans la composition des ordonnances médicales ; et pas seulement pour traiter les problèmes digestifs. Les différents vins sont souvent proposés pour soigner les états nerveux défaillants, en particulier la dépression nerveuse.

Le docteur Helvétius, médecin du Régent, avait prescrit plus de vingt fois du vin à son patient, sur un nombre total de soixante ordonnances. Il disait "qu'il ne faut pas s'opposer à l'usage modéré du vin, car il est utile et même nécessaire pour faciliter la digestion et fortifier l'estomac du convalescent.»

Même dans les pays anglo-saxons, les médecins prescrivaient du vin français rouge, et non pas du whisky de leur propre pays ! (John Brown par exemple). L'indication majeure concernait les états de fatigue physique (par le biais d'une augmentation du taux de fer d'une part, et par l'apport de calories "faciles" ...plus de 700 pour un litre de vin). L'indication dans les états de troubles psychiques (dépression nerveuse) était également fréquente.

Avec le siècle des lumières on commence en fait à abandonner l'empirisme des prescriptions parfois hasardeuses, pour envisager une utilisation plus scientifique et rationnelle, basée sur les constituants même du vin. Ce recours au vin en qualité d'adjuvant médicinal se précise et prendra ensuite de plus en plus d'importance.

C'est ce que nous verrons, avec la suite de l'épopée du vin au cours des âges. Rendez vous au XIXème siècle.

(Yannick Jubault)

### AVIS A NOS AMIS LECTEURS...

Avez-vous pensé à renouveler votre adhésion 2011 ; mais aussi, êtes-vous en possession de votre carte d'adhérent, sachant que celle-ci vous est délivrée une fois pour toute. Si vous n'en êtes pas en possession, faites-nous le savoir de façon à ce que nous rectifions cet oubli ; merci de votre aide et votre compréhension.

Merci d'avance

### TARTE AUX RAISINS

Prévoir : une pâte sablée ; 125gr de poudre d'amande ; 100gr de sucre en poudre ; 500gr de raisin, 4 blancs d'œufs.

Etaler une pâte sablée dans un moule à gâteau, et recouvrir d'une couche de poudre d'amande (65gr)

Laver et égrener les raisins, puis les déposer sur la pâte.

Battre en neige quatre blancs d'œufs.

Toujours en battant, verser 100gr de sucre en poudre et le reste de poudre d'amande. Recouvrir les raisins de cette préparation. Faire cuire 40 mn à four doux (150°)

**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 tout autre sujet. A bientôt dans les colonnes de notre « Feuille de Vigne ».



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

## ASSOCIATION DES VIGNERONS DE GOUVIEUX (Oise)

La viticulture en loisirs c'est l'essai transformé par l'association des Vignerons de Gouvieux depuis **2002**. Sur les hauteurs de Gouvieux un vignoble planté de 2000 pieds (exclusivement du Chardonnay) est vinifié au chai dans la commune par une poignée de bénévoles passionnés.

En **2005** une nouvelle et belle aventure commençait, à la demande du Maire de Gouvieux Patrice Marchand et sous l'impulsion d'Alexandre Golovko ; mettre en place la vinification d'une **Méthode Traditionnelle**, sans pour autant abandonner la cuvée de **Vin Tranquille** : **Les vignerons de Gouvieux ont relevé le défi.**

**A la dégustation** la Méthode Traditionnelle de Gouvieux se caractérise par une puissance gustative et une bonne structure acide. Son expression aromatique légèrement citronnée, évoque les fruits secs (amandes/noisettes) et la minéralité.

Ces caractéristiques en font un vin aussi à l'aise à table qu'en situation d'apéritif. Il faut lui laisser quelques années de vieillissement en cave pour développer d'avantage la complexité du Chardonnay.

**Ni collé ni filtré**, la limpidité est le fait de la seule décantation naturelle qui donne au vin toute sa franchise et son authenticité.

### Comment réussir une bonne vinification ?

Nous parlerons ici du processus opératoire de la Méthode Traditionnelle (Champagne)

Les vendanges ont lieu chez nous entre le 15 septembre et début octobre, et dans un souci optimal de qualité le tri se fait sur place afin d'acheminer rapidement vers le pressoir des raisins sains. Le pressurage doux et progressif est un critère de qualité. Les mouts sulfités sont transférés dans des cuves de 5hl et subiront un premier soutirage qu'on appelle **débouillage**. Le jus ainsi décanté va subir 2 fermentations.

#### Fermentation alcoolique :

Le jus est transformé en vin sous l'action des levures qui, en consommant le sucre, le transforme en alcool et dégage du gaz carbonique. Le vin obtenu titre environ 10,5° d'alcool.

#### Fermentation malolactique :

Elle consiste à transformer les acides maliques en acides lactiques grâce à des bactéries sélectionnées. Cette fermentation permet d'adoucir l'acidité et apporte plus de souplesse.

#### L'assemblage :

Selon les années on utilisera en proportions variables avec des vins de réserve.

#### Le tirage :

C'est la mise en bouteille qui intervient chez nous en mai/juin. On ajoutera au vin un kit de soutirage ou « liqueur de tirage » qui contient des levures sélectionnées et des sucres qui vont déclencher une nouvelle fermentation dans la bouteille. La bouteille sera fermée hermétiquement par un « bidule » et une capsule métallique. Les bouteilles sont couchées sur des lattes à température constante 12° été comme hiver pour que s'effectue naturellement la fermentation qu'on appelle prise de mousse. 18 mois minimum sur lattes seront nécessaires. C'est ainsi que le vin devient effervescent.

#### Le remuage :

Pour des raisons techniques les bouteilles seront mises sur pointe à la verticale afin de faire descendre le dépôt dans le bidule

#### Le dégorgement :

Exécuté par un prestataire de l'institut œnologique d'Épernay.

Le dégorgement consiste (après avoir gelé le col de la bouteille dans de l'azote -20°) à évacuer le dépôt sous la force de la pression contenu dans la bouteille (6bars) en décapsulant. On ajoute alors une liqueur dosée qui finalisera le goût et c'est la concentration de sucre et de vin vieux qui déterminera le type ; un **Brut** ou un **demi sec**

#### Le bouchage :

Par un bouchon de liège et une capsule métallique maintenus par un muselet.

Il ne reste plus qu'à habiller la bouteille pour la présentation



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