

# 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 - lerouzig95@aol.com

[www.uvvos.fr](http://www.uvvos.fr)

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

N° 12 - JUILLET 2011

*La vigne, une passion à partager avec vous*

## Les Vœux du Président

Chers amis,

L'activité vitivinicole reprend ses droits en cette période estivale, et particulièrement sèche, le travail ne manque pas... attention aux maladies !  
Quant aux activités de l'association, elles n'ont pas manqué le trimestre passé.

Nous avons été présents à l'inauguration du musée de la moisson à Sagy ; nous avons participé au salon des produits du terroir à Genainville ; nous avons organisé une sortie à l'Ecomusée de la vigne à Dreux, mais faute de participants, nous avons dû, malheureusement l'annuler.

Nous avons participé à la création et la plantation d'une vigne dans la ville d'Osny, et à son inauguration, en présence des élus, de personnalités, de confréries et d'une nombreuse population, ainsi que celle d'une autre petite vigne sur la commune de Montgeroult.

Nous avons travaillé sur un projet de plantation sur la commune de Marines en collaboration avec le Parc Naturel Régional du Vexin français, et dont la réalisation est prévue pour la fin de l'année.

D'autres projets de manifestations sont en cours, sur la ville de Saint-Ouen, à l'Etablissement Public de la Défense à Courbevoie, à Eaubonne, sans oublier la préparation de notre Fête des Moissons et des Vendanges, le 11 septembre à Sagy.

Je ne saurais terminer cette énumération bien incomplète, sans l'avancement du dossier de la « Maison des Arts et Métiers de la Vigne en Ile de France » à Osny, en collaboration avec les élèves du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Guyancourt .

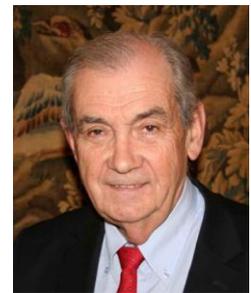
Une convention a été signée entre la Ville d'Osny et notre Association pour la mise à disposition des locaux, à titre gratuit, ainsi que la prise en charge des services, prestations et fournitures ; pour cela je remercie vivement la Municipalité au nom de tous.

Les travaux nécessaires à l'aménagement des lieux seront financés par du mécénat, pour lequel nous faisons appel à vos éventuelles relations en la matière ; me contacter.

Aussi, je souhaiterais vivement la collaboration de personnes compétentes et motivées par cette réalisation d'un intérêt particulier.

En attendant je vous souhaite, à tous, de bonnes vacances en perspective pour les mois qui viennent.

Henri Le Rouzic



## OSNY : Le retour de la vigne

Les membres de l'Association « LES AMIS DE GROUCHY » en rêvaient depuis longtemps, aujourd'hui ils l'ont fait

L'inauguration officielle de la vigne du « Petit Robinson » a eu lieu samedi 7 mai en présence de Christian GOURMELEN, Maire d'Osny, qui a eu l'honneur de couper le ruban et de planter un cep, en présence Des habitants d'Osny, de la Commanderie des Chevaliers du Val de Viosne, des Compagnons de l'Asperge de Sannois et de nombreux membres de l'Union Vigneronne Vals d'Oise et de Seine.

A l'heure des discours le Maire a expliqué pourquoi Les Amis de Grouchy tenaient tant à replanter une vigne à Osny. Jusqu'en 1937 Osny comptait encore 4 hectares de vigne dans une Ile de France qui au XVIIIème siècle était la plus importante région viticole de France avec 42.000Ha de vigne, c'est pour cela, nous a dit Jean-Pierre DESLANDES, président de l'association, que les membres de Amis de Grouchy avaient à cœur de redonner une touche de ruralité à notre ville.

Un terrain au croisement de la route d'Ennery et de la rue de Montgeroult est désormais planté de 200 pieds de chardonnay. La rentrée 2013 devrait voir les premières vendanges, et le vin vinifié avec le concours d'Alexandre GOLOVKO par l'UVVOS, qui disposera bientôt dans la commune de la Maison des Arts et Métiers de la Vigne en Ile de France



### Dictons

- Qui vin ne boit après salade est en danger d'être malade.
- Un verre de vin tire souvent mieux que deux bœufs.
- Un bon verre de vin enlève un écu au médecin.

Le Président des Hauts de Seine



**Yannick JUBAULT**  
14 rue du Tintoret  
92600 Asnières sur Seine  
Tél. : 06 13 51 80 69  
[yannick.jubault@wanadoo.fr](mailto:yannick.jubault@wanadoo.fr)

### L'ESCA , connaissez-vous ?

Connue des Grecs et des romains, l'Esca est la plus ancienne des maladies décrites sur la vigne. Il s'agit de l'une des plus graves puisqu'elle s'attaque à la charpente de la souche.

Les symptômes foliaires se manifestent par une coloration des nervures de la feuilles : jaune sur les cépages blancs et rouge pour les cépages noirs, accompagné de taches couleur brunâtre ou rouille; la feuille évolue alors vers un dessèchement progressif.

Ces symptômes peuvent apparaître dès le mois de juin, mais facilement identifiables en juillet.

Après la destruction du feuillage et des grappes, l'Esca attaque la charpente des souches et entraîne à plus ou moins long terme la mort du cep.

A ce jour il n'existe pas de lutte chimique ou biologique validée au vignoble ; le seul produit était l'arsénite de sodium, mais interdit depuis 2001 en raison de ses effets cancérigènes et toxiques sur la santé.

Alors que faire pour diminuer les risques... ?

- dès la plantation, vérifier la solidité du point de greffe
- réaliser l'épamprage au sécateur et non à la main
- éliminer et brûler les souches mortes, mesure indispensable pour éviter une propagation du champignon.

(sources : Institut Français de la Vigne et du Vin)

## QUAND LE VIN EST TIRE IL FAUT LE BOIRE...

En cette fin du mois de juin, les « propriétaires » de ceps de vigne de la Commune Libre de Saint Martin se sont retrouvés au Clos des Noyers, et se sont vu remettre de la main de l'équipe des vignerons et de son président René Bazot la traditionnelle bouteille de vin de cépage chardonnay ; une réunion fort sympathique, avec un petit « en cas » auquel notre président Henri Le Rouzic, accompagné de notre secrétaire général Alain Mondor étaient conviés. Un bel exemple de convivialité.



## 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

## EN PASSANT PAR LA LORRAINE..... !

Si par aventure ou curiosité vous prévoyez une visite en Alsace, en dehors des nombreuses caves où vous pourrez déguster de merveilleux vins, nous vous conseillons de vous arrêter dans le très beau et typique village de KIENZHEIM pour visiter le remarquable « Musée du Vignoble et des Vins d'Alsace » Sur 300m<sup>2</sup> de locaux, ce musée se veut régional, et comme tout autre, « il se doit de sensibiliser toute la profession viticole, et veut être l'hommage rendu aux nombreux vignerons alsaciens, en priorité, qui à force de travail, ont su donner au vignoble ses lettres de noblesse. »

De nombreux matériels, dont certains, propres à l'exploitation locale de la vigne, vous donneront toute la dimension d'un passé viticole révolu, mais au combien riche de connaissances et d'Histoire.

Internet : [www.musee-du-vignoble-alsace.fr](http://www.musee-du-vignoble-alsace.fr)

**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](mailto:Jeanluc.dakowski@free.fr)

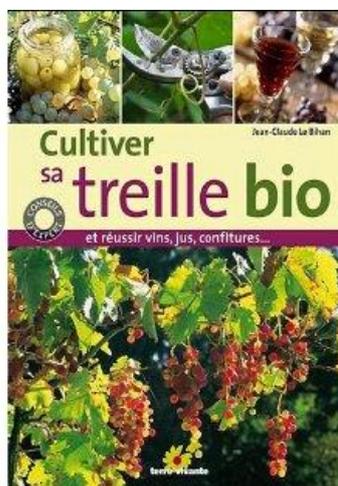
## Cultiver sa treille Bio

Bien souvent dans nos jardins pousse une vieille et jolie treille. Profitons-en pour la remettre en état et apprendre à faire son propre vin ou son jus de raisin (même au Nord de la Seine). Près de vingt ans de pratique ont permis à Jean-Claude Le Bihan de vraiment maîtriser le sujet. Pédagogue de formation, c'est tout naturellement qu'il nous fait partager sa passion. Remettre en production une vieille treille, la restructurer, la renforcer, y ajouter de nouveaux plants de cépages plus adaptés. Savoir quand et comment planter une nouvelle treille ? Quels cépages choisir ? Comment prendre soin du sol, tailler et conduire la vigne ? Comment la protéger des maladies et des prédateurs en bio ? Quel est le calendrier annuel des travaux à accomplir ? Puis passer à la vinification. De la vendange à la dégustation, découvrir toutes les étapes de l'élaboration d'un vin artisanal, et savoir quel matériel utiliser. Pour ne pas perdre le lecteur, Jean-Claude Le Bihan s'est concentré sur deux productions de base : un vin blanc sec et un vin rouge « tranquille » c'est-à-dire non pétillant. Chaque étape de la vinification est détaillée pas à pas, image par image. Enfin dans une dernière partie, zoom sur la confection du jus de raisin, confitures, et autres productions annexes.

### Biographie de l'auteur

Jean-Claude Le Bihan s'intéresse à la culture de la vigne et au vin depuis plus de vingt ans. Paradoxalement c'est lors de séjours en Grande Bretagne qu'il découvre la fabrication artisanale du vin, encore très en vogue dans les années 70 et 80 outre-Manche. Dès 1991, il s'essaie à produire quelques bouteilles de vin blanc à partir de la treille qui orne sa maison dans l'Oise puis réussit ses premiers vins rouges dix ans plus tard. Il a étudié le sujet avec méthode et a rencontré bon nombre d'autres vigneron amateurs. Il a aussi été le lauréat du fameux concours du Ginglet qui récompense des vigneron amateurs.

Bientôt disponible sur Amazon.fr au prix de 16,15€



### APPEL AUX LECTEURS

En préparation de la création de « la Maison des Arts et Métiers de la Vigne en Ile de France », nous recherchons tous documents tels que photos, cartes postales, documents sur la vigne et le vin, revues agricoles, menus de mariages, de banquets, inventaires après décès et autres témoignages vestimentaires et objets mobiliers du passé.

Egalement, nous recherchons tous matériels et objets en rapport avec la vigne et le vin, et la tonnellerie.

Contacts : **mail, [lerouzie95@aol.com](mailto:lerouzie95@aol.com) et Tél : 01 34 42 71 64**

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.