

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

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

N° 13 - OCTOBRE 2011

La vigne, une passion à partager avec vous

Le mot du Président

Chers amis,

Ne trouvez-vous pas que notre relation avec le temps est par trop souvent bien compliquée... !

Avouons que nous nous organisons peut être à tort ou à raison, ce qui est moins sûr, pour être débordés ; comme une sorte de vertige qui nous pousserait à « booster » nos disponibilités, et remplir nos agendas, nous montrant ainsi, et jusqu'à nous prouver, que l'on est actif, dynamique, et voir même, indispensable !

Bien que la période des vacances ait été l'occasion de faire baisser cette pression, celle-ci remonte dès la rentrée

Mais il faut bien remarquer, que le fait d'être impliqué, dans les réalités du quotidien, et de nos engagements, à quelques titres que ce soit, peut nous donner l'impression que tout se mérite, et c'est la vérité ; à cela j'ajouterai, à juste titre, la réflexion d'un animateur de télévision : « il faut payer un loyer au long de son existence pour répondre à la confiance que les autres ont mis en vous »

Aussi ce dernier trimestre, est chargé en travaux de vendanges, mais aussi de plantations de nouvelles vignes, de notre présence dans les salons, dans les expositions, et nos participations aux animations diverses, sans oublier la mise en chantier de « La Maison des Arts et Métiers de la Vigne » en cours de réalisation, et qui nous donne beaucoup de préoccupations.

Le succès des actes que nous menons au titre de notre association ne fait que s'accroître d'année en année, et le mérite en revient à vous tous, adhérents et bénévoles actifs, qui par votre aide, nous rappelle que « sur la route de l'action, le stationnement est interdit ! » mais à cela, j'ajouterai que rien ne peut se réaliser sans un minimum d'aides, pour que la gestion d'une telle structure ne s'en ressente ; chers amis, nous avons besoin de vous, un petit « coup de main » aussi minime serait-il, est le bien venu.

Bon courage à tous... et gardez un peu d'espace pour du bon temps !

Henri Le Rouzic



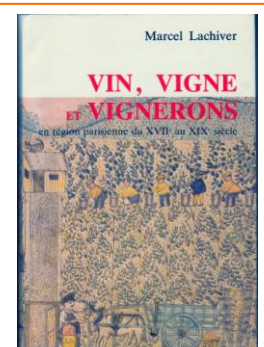
Un livre qui fait référence (plus que quelques exemplaires disponibles)

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 vignerons disparu.



MANGEZ DU RAISIN

Antioxydants, glucides, vitamines A et B, minéraux, comme le calcium, le potassium, le phosphore... On ne compte plus les bienfaits du raisin pour la santé. Consommé à l'automne il permet de résister à l'hiver.

Il aide à préserver du vieillissement cutané, nourrit la peau en collagène.

Un tonus ; les polyphénols contenus dans le fruit retarderaient le vieillissement, voire préviendraient certains cancers.

Il réduit les risques cardiovasculaires, ralentit le développement de l'athérosclérose, et les flavonoïdes qu'il contient contribuent à diminuer la tension artérielle ; de plus la consommation de jus de raisin favorise la diminution de l'oxydation du mauvais cholestérol.

Attention malgré tout à l'excès de sucre contenu dans le fruit... et les pépins sont à éviter pour les personnes fragiles de l'intestin.

Consommez le fruit de préférence en dehors des repas, ainsi que le jus mais ne pas confondre avec le vin ... !

Sachez qu'en diététique chinoise, manger du raisin est conseillé pour tonifier l'organisme, et lutter contre le surmenage, qu'on se le dise... !



OENOLOGIE

Fruité, rond, corsé... le vin se déguste et se savoure ; quelque soit sa provenance et son terroir, apprendre à goûter le vin est à la portée de tous.

Des séances d'initiation à la dégustation sont organisées par des œnologues permettant d'allier l'apprentissage au plaisir, n'hésitez pas à participer afin de découvrir et développer les trois étapes importante d'une dégustation : l'examen visuel, olfactif et gustatif. Bonne dégustation... !



Citations

- L'eau, c'est pour la soif. Le vin c'est, selon sa qualité et son terroir, un tonique nécessaire, un luxe, l'honneur des mets (Colette)
- Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres (Louis Pasteur)

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

Vin des Rois et des Princes

Vin des Rois et des Princes, devenu celui de toutes les fêtes, le Champagne est aurolé de la gloire de porter un nom qui évoque pour vous et moi l'élégance, le charme et la séduction. Dès le Moyen-Age on caractérisait les vins de Champagne par leur légèreté, leur vivacité et leur fraîcheur. En fait le statut du Champagne évolua au 18ème siècle lorsqu'il devint un vin mousseux.

C'est un Bénédictin de l'abbaye d'Hautvillers, près d'Épernay Dom Pierre Pérignon (1639-1715) qui découvrit le procédé de transformation de ce petit vin, au nectar pétillant au succès universel.

Pour déguster un Champagne on utilisait, il n'y a pas très longtemps des coupes en verre ou en cristal, voire une coupe de Champagne était rentré dans le langage commun. Aujourd'hui, les spécialistes nous ont dit que les arômes du Champagne sont mieux mis en valeur dans une flûte, et les belles coupes de nos grands-mères ont rejoint le "rayon" brocante.

Parlons « Liège »

Une étude récente fait ressortir que 90% des français préfèrent les vins revêtus d'un bouchon de liège, considérant que le liège est un obturateur sûr, moderne, de qualité, protège et fait mieux vieillir le vin.

En France 8 bouteilles sur 10 sont bouchées par des bouchons de liège, que ce soit des vins tranquilles, effervescents ou des alcools.

En dehors des avantages du liège en tant qu'obturateur, c'est de loin le bouchage le plus environnemental. Le liège, produit naturel, serait un piège à carbone.

D'après une étude récente, le liège constitue la meilleure alternative en termes de consommation d'énergie non renouvelable, d'émission de gaz à effet de serre et de production de déchets solides.

Le Portugal est le premier producteur mondial de liège, avec 740 000 hectares de forêt.

Le bouchon de liège n'est pas encore mort, et la capsule à vis n'a pas encore l'avenir qu'elle souhaiterait !

Ca se discute, nous direz-vous !



Consommer le vin

Apprendre aux français à mieux consommer le vin, est l'objectif que se sont fixées douze femmes de l'association « Vin et Société » (www.vinetsociete.fr). Elles souhaitent « éduquer au goût et à la modération » pour lutter contre les abus d'alcool, en rappelant entre autre, les repères de consommation : deux verres de vin par jour pour les femmes, trois verres pour les hommes.

« Consommer, cela s'apprend ; le vin doit être apprécié et dégustéla prévention restant la meilleure solution ...l'éducation doit se faire dès le plus jeune âge....le rôle de la mère est primordial. Elle est souvent plus sensible aux sujets de société que le père »

Bravo mesdames, bonne initiative, tout à fait d'accord, mais attention, « la peur (de l'alcootest) n'évite pas le danger ! »

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
18 rue d'Essling
92400 Courbevoie
Tél. : 06 74 44 60 33
Jeanluc.dakowski@free.fr



Première vendange au domaine national des Granges de Port-Royal

Laissez-vous imprégner de la beauté et du silence de ce lieu, acquis par l'Etat en 1952 pour la partie musée ; en 1984 pour la ferme. Pendant cinq siècles, il attira des hommes et des femmes aspirant au retrait d'un monde bruyant et superficiel, recherchant la paix intérieure et une atmosphère propice à la méditation et à la création. Avancez par l'allée principale et arrêtez-vous au centre de la grande pelouse, après la mare aux canards : le regard domine un vallon verdoyant où fût fondée en 1204 une abbaye de femmes, très vite rattachée à l'ordre de Citeaux. Elle fût rasée en 1710 sur l'ordre de Louis XIV. A vos pieds, une parcelle de vigne, plantée au printemps 2000 pour évoquer le vignoble qui jadis couvrait tout ce coteau sud.

Le 23 septembre dernier nous avons fait une première cuvée de vin rouge. La quantité et la qualité du raisin vendangé récomté ne produira pas un millésime exceptionnel mais la dynamique d'amélioration est engagée. Cette première cuvée a été baptisée « La providence de l'automne » pour rappeler le jour des vendanges.

Le Musée et les Granges de Port-Royal 78114 Magny les Hameaux - www.musee.port-royal.com

Vendanges de Pontoise



Vendanges d'Auvers sur Oise



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, lerouzc95@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.