

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

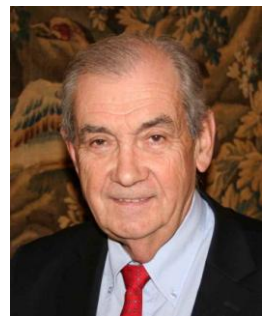
N° 17 - OCTOBRE 2012

La vigne, une passion à partager avec vous

Le mot du Président

Chers amis

Un trimestre humide et caniculaire a donné bien du souci à nos amis vigneronnes ; Erinose, Mïdiou, Oïdium, autant de maladies qui n'ont pas épargnées la plupart des vignes de notre région ; bien qu'il en soit ainsi également, et malheureusement, dans les régions viticoles de notre Pays.



Je comprends la déception de tous ceux qui ne pourrons pas, comme moi-même, cette année, faire valoir le fruit de leur travail et de leurs effort pour mener à bien une vendange qui aurait pu être prometteuse de bon vin ; certain cépages on pu résister, de par nature, ou traités aux bon moments, et c'est tant mieux.

La nature fait valoir bien souvent ses droits que l'homme ne sait pas toujours maîtriser.

Mais ne soyons pas pessimistes, l'expérience du passé nous donne parfois des leçons, ce n'est pas négatif, et notre attention pour l'avenir n'en est que plus aiguisée ; les vendanges 2013 nous attendent, retrouvons les manches, nous ne sommes pas gens à nous décourager si facilement !

Il en est de même pour notre association, nous ne réussissons pas toujours les projets que nous envisageons ou que nous engageons, mais le mérite est de toujours continuer à faire ce à quoi nous adhérons et aimons ; « La sagesse fait durer, les passions font vivre » et nous sommes des passionnés !

Ce dernier trimestre à venir va clore une nouvelle année, il y a encore beaucoup à faire d'ici là, que ce soit sur le terrain ou au travers d'autres occupations en espérant un automne de « saison » !

Bon courage.

Henri Le Rouzic

Formation gratuite avec le Parc Naturel Régional du Vexin Français

Comme chaque année, en participation avec la société « La Rue des Vignes » et notre association, une formation à la taille de la vigne, est programmée le samedi 1^{er} décembre 2012 de 9h à 12h, avec une présentation théorique, et pratique sur une vigne.

Le lieu de rendez-vous sera communiqué ultérieurement après inscription gratuite au :

01 34 48 65 98 ou 01 34 48 66 13.

Une opportunité à ne pas manquer, pour la connaissance de la vigne !

Nous avons visité l'Exposition Le vin au moyen âge

11 avril - 11 novembre 2012

À travers cinq grands thèmes, une centaine d'images et la restitution d'une taverne, l'exposition présente le rôle majeur du vin dans la société médiévale.

Par la vigne, et le vin, avec le pain, constitue la base de l'alimentation : hommes, femmes et enfants en boivent en quantité ! La ration quotidienne peut atteindre 3 litres d'un vin peu titré (7° à 8°).

Après l'évocation du rôle du vin dans la religion chrétienne, sont décrits les travaux viticoles (conduite de la vigne, outillage, vinification, mise en tonneaux...) amenant à l'élaboration de vins qui ne se gardent qu'une année (« *Bon vin s'aigrit en chaud cellier* »).

Dans le raisin, tout est bon ! On utilise tout, des pépins aux vrilles, et les grains comme le vin sont employés en cuisine et en médecine.

L'exposition présente également dressoirs et verres, ainsi que les manières de boire, coude au corps si l'on est bien éduqué.

Mais attention : comme de nos jours, les excès conduisent à l'ivresse et à l'alcoolisme, illustrés par des scènes de tavernes, car si « l'eau fait pleurer et le vin chanter », « fort vin esmoeult grande tempeste » !

Renseignements pratiques

Lieu d'exposition :

Tour Jean sans Peur

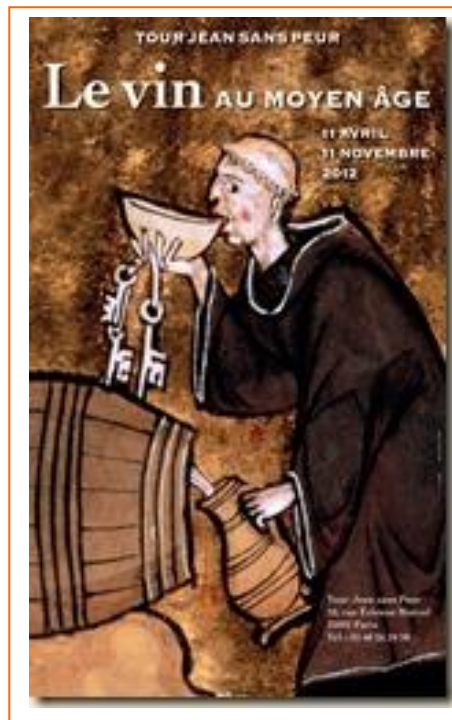
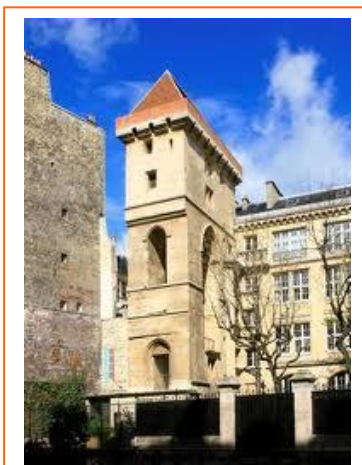
20, rue Etienne Marcel

75002 Paris

Dates et horaires : du 11 avril au

11 novembre 2012, du mercredi au

dimanche, de 13h30 - 18h



Pain au vin

A Boissy l'Aillierie dans le Val d'Oise, Jean Jacques CARRIERE est un boulanger qui aime le bon vin.

Du pain au vin et au saucisson, telle est l'une de ses spécialités, dont il garde jalousement le secret de fabrication.

Cela peut surprendre, mais le goûter, c'est l'adopter, pour servir et accompagner un apéritif, et surprendre agréablement vos invités et amis, tout en dégustant un bon vin....

d'Ile de France... bien évidemment... !

Le Président des Hauts de Seine



Yannick JUBAULT

14 rue du Tintoret

92600 Anières sur Seine

Tél. : 06 13 51 80 69

yannick.jubault@hotmail.fr



Pour prendre contact

Tél 01 34 42 14 73 – e mail : boulangeriecarriere@yahoo.fr

Les raisins du bien être

Après les vendanges, pourquoi ne pas confier sa peau à Bacchus !

En effet la vinothérapie exploite les propriétés bienfaisantes de la vigne et du raisin au travers leurs polyphénols qui sont les acteurs vedette de l'anti-âge.

Lors de cures en établissement spécialisé, les traitements sont prodigués pour libérer ces molécules bénéfiques pour la peau et le tonus musculaire.

En complément, des laboratoires proposent des crèmes poudres et huiles essentielles ; ces produits sont composés uniquement d'ingrédients naturels biodégradables, et sont disponibles en pharmacie.

La vigne de Saint Germain-Le Pecq

La 12e vendange de la vigne intercommunale s'est tenue le lundi 17 septembre dernier sur la terrasse du Château de Saint-Germain. De plus en plus de monde viennent partager ce moment convivial et familial. Cet événement est pour les maires de Saint Germain et du Pecq ainsi que le Président du Syndicat Intercommunal qui gère la vigne de se retrouver autour de cette vigne plantée en 2000 sous la Terrasse du château qui a redonné au site sa vocation historique et aussi reconstituer la perspective de la Terrasse vers Paris, telle que l'avait imaginée Le Nôtre.



L'Automne

L'été s'achève...place au mois de Septembre et à la vendange. Les raisins seront acheminés à la cave pour leur transformation en vin. Le mois d'Octobre verra la fin des vendanges et l'automne tâchera d'or le vignoble. Sous le vent de Novembre les feuilles se détacheront et la nature se préparera au repos de l'hiver. Mais dans la cave commencera l'alchimie mystérieuse du vin...



Citation

Servez-moi une bouteille de vin blanc s'il est frais. - S'il est frais ? Touchez-moi ça ! On dirait que ça vient des vignobles du pôle Nord!"

Marcel PAGNOL

Le Président des Yvelines



Jean-Luc DAKOWSKI
21 rue d'Essling
92400 Courbevoie
Tél. : 06 74 44 60 33
jeanluc.dakowski@free.fr

Vin et Alzheimer

Dans une étude menée par le professeur Jean-François Dartigues (Unité INSERM U330), il est apparu que ceux qui buvaient un quart ou un demi-litre de vin par jour avaient des facultés intellectuelles supérieures à ceux qui ne boivent pas ou qui boivent de trop ! L'étude avait pour but de suivre médicalement pendant plusieurs années 4 000 personnes de plus de 65 ans habitant en Dordogne.

On a observé une diminution de fréquences des démences séniles des quatre cinquièmes et une diminution des trois quarts de la maladie d'Alzheimer par rapport aux non-buveurs.

« Il serait tout de même prématuré de recommander une consommation modérée de vin, et notamment aux personnes qui ne boivent pas » reconnaît le professeur Orgo.

Anecdotes et histoires

A quelle époque a été inventé le tire-bouchon ?

Son ancêtre servait à extraire une balle du canon d'une arme à feu. Le tire-bouchon apparut au 17e siècle selon le principe de la vis sans fin. En forme de T, écrou à vis, le tire-bouchon fut breveté en 1795 par l'anglais Samuel Hershaw.

Quelle est l'origine du sommelier ?

Du provençal "saumalier". Au 13e siècle, le sommelier avait la charge de conduire les bêtes de somme. Ensuite, il se spécialisa, désignant un "officier" chargé des services concernant les vivres et le matériel; dans une maison, il était chargé de tout ce qui concerne la table; mettre le couvert, acheter et fournir le vin, garder le linge et la vaisselle.

La vigne de La Défense à l'honneur aux journées du patrimoine

Les Journées européennes du patrimoine sont des manifestations européennes annuelles, instaurées en 1991 par le Conseil de l'Europe (avec le soutien de l'Union européenne) sur le modèle des « Journées Portes ouvertes des monuments historiques » créées en 1984 par le ministère de la Culture français.

Defacto, Établissement Public de Gestion du quartier d'affaires de La Défense, a pour mission la gestion, la promotion et l'animation de l'espace public et à ce titre en partenariat avec l'UVVOS a organisé une animation autour de la vigne du Clos Chantecoq située sur le parvis. Vendange, foulage, pressage et dégustation de jus de raisin frais et de vins des premières cuvées ont passionné de nombreux visiteurs de toutes nationalités. Fanfan, l'âne de Yannick Jubault, notre Président délégué des Hauts de Seine, a de son côté émerveillé beaucoup d'enfants (et d'adultes) en sillonnant avec sa carriole fièrement le parvis de La Défense.



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.