

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

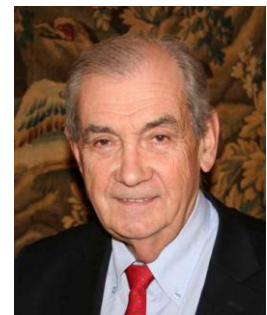
N° 18 - JANVIER 2013

La vigne, une passion à partager avec vous

Le mot du Président

Chers amis et amies de la vigne et du vin

2012, une année difficile pour nos vignes, mais très remplie au titre de l'association ; notre petit journal « La Feuille de Vigne » vous a informé tout au long de l'année de nos diverses activités et actions en faveur de tout ce qui a rapport à l'objet de notre association.



Comme vous avez pu le constater, nous avons participé et collaboré à de nombreuses manifestations et salons ; des cours de taille et d'ébourgeonnage ont été dispensés avec succès, parfois malgré le mauvais temps, mais l'ambiance et la convivialité était présente, des dégustations de vin ont été organisées par des associations.

Des projets de plantations de vignes ont vu le jour, d'autres sont en préparation pour l'année à venir, avec le concours de municipalités en collaboration avec le Parc Naturel Régional du Vexin Français, dont nous ne pouvons que nous féliciter de son implication à bien des égards.

Des associations se sont créées en prévision d'activités vitivinicoles, des privés se sont également lancés dans la culture de la vigne, avec l'espoir d'une dégustation à venir entre amis.

Si pour certains d'entre nous cette année n'a pas toujours été un « long fleuve tranquille » et que les aléas de la vie ont pu donner quelques soucis, ne désespérons pas, et persuadons nous que le meilleur est devant nous !

Ce sont par ces derniers mots que je vous souhaite, à toutes et à tous, en mon nom et au nom de ceux qui œuvrent au sein de l'association, une bonne ou meilleure nouvelle année 2013.

Qu'elle vous apporte la santé, le courage devant les événements, la patience et la paix.

L'Union Vigneronne Vals d'Oise et de Seine est plus qu'une association, mais une grande famille où se retrouvent tous ceux et toutes celles convaincus du bien fondé d'une action qui nous rapproche de l'Histoire de notre Pays.

Henri Le Rouzic

Henri Le Rouzic, Président de l'Union Vigneronne, Vals d'Oise et de Seine,

Jean-Luc Dakowski, Vice-président de l'UVVOS et Président délégué des Yvelines,

Yannik Jubault, Président délégué des Hauts de Seine

et le Conseil d'administration

vous adressent leurs meilleurs vœux de bonne et heureuse année 2013 pour vous et les vôtres.

ACTUALITE DU TRIMESTRE

EN OCTOBRE

- Lundi 1^{er}, nous avons participé aux vendanges d'Auvers sur Oise
- Samedi 6, Fête des vendanges à Argenteuil
- Samedi 13, Fête des Vendanges à Saint Ouen sur Seine sous un temps peu clément, avec une présentation de matériel (gros pressoir, haquet...) dont le transport était assuré par les services techniques de la ville.

Joindre photo

- Samedi 20 et dimanche 21, nous étions présents à la fête des « Couleurs et Saveurs d'Automne » à Eaubonne sous le soleil.

Egalement dans le courant du mois nous avons fait une visite des vignes de Pontoise « Le Clos des Noyers » à une cinquantaine enfants de l'école maternelle Henri Wallon de Nanterre

Une présentation des vignes d'Auvers sur Oise, et de notre association a retenue toute l'attention du journaliste Patrick Poivre d'Arvor en présence de monsieur Jean Pierre Béquet maire d'Auvers sur Oise, conseiller général, et vice-président du Parc Naturel Régional du Vexin, de Jean Claude Pantellini président du Pressoir Auversois, et de notre président Henri Le Rouzic.

EN NOVEMBRE

Mardi 6 Concours du « Ginglet » à Pontoise dont certains membres de notre association concouraient leurs classements ont été les suivants :

BLANCS 2011

1^{er} Commune Libre de St Martin 3^{ème} Daniel Moratel (Sagy) 4^{ème} Jean-Claude Le Bihan (Noyon)
6^{ème} Fernand Berrurier (Conflans St Honorine) 9^{ème} Le Pressoir Auversois

BACO 2011

4^{ème} Fernand Berrurier (Conflans St Honorine) 5^{ème} Amicale du Clos des Doucerons (Jouy le Moutier)
10^{ème} Commune Libre de St Martin

PINOT NOIR 2011

1^{er} Ville d'Ermont 3^{ème} Confrérie du Pichet St Eugène (groslay)

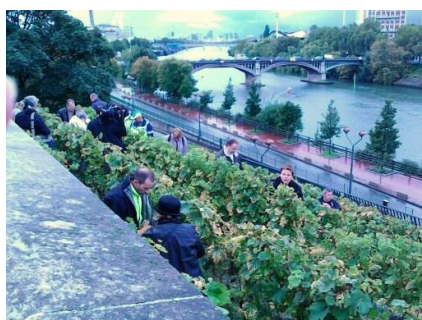
- Lundi 12 à l'initiative de l'association « L' Amicale du Clos des Doucerns» à Jouy le Moutier et sur leur invitation, nous prenons part à une présentation et dégustation des vins de la vallée du Rhône , à l'Auberge Saint Vincent.
- Le jeudi 15 à l'occasion du Beaujolais nouveau, notre association est présente à l'Auberge Ravoux (Van Gogh) à Auvers sur Oise avec « Le Pressoir Auversois »
- Le samedi 17 nous nous associons à la création et mise en place de la toute nouvelle association dénommée « les Vignes de Vigny. » en prévision de l'implantation d'une vigne associative sur la commune de Vigny.

Sans oublier au cours du mois, dans le cadre de la « Semaine Bleue » une présentation de l'Histoire des vignes d'Ile de France, par notre président Henri Le Rouzic, devant un auditoire très intéressé, de plus de quatre vingt « séniors

EN DECEMBRE

Samedi 1^{er}, cours de taille à Montgeroult, à l'initiative du Parc Naturel Régional du Vexin en collaboration avec notre association

Samedi 8 décembre L'association "Le Côteau des Jouannes" de Jouy-le-Moutier fêtait le 8 décembre "Le Ginglet de Noël"; de nombreux amis s'étaient donnés rendez-vous, pour un vin chaud, au chai aménagé dans l'ancienne gare de Vincourt-Neuville, nous y étions !



Saint Ouen



Auvers sur Oise



La semaine bleue

Quelles variétés planter ?

Il existe des centaines de variétés de vignes ou « cépages » et le vigneron amateur est parfois perplexe. Le premier critère de choix est l'adaptation au climat, nous ne citerons donc ici que des cépages adaptés au climat de nos régions. Un autre critère peut être aussi la possibilité de déguster une partie de la récolte en raisin de table. Rappelons enfin que les hybrides sont traditionnellement élaborés par pollinisation contrôlée et non par manipulation génétique, aucun OGM donc dans les variétés proposées.

Les traditionnelles : Chardonnay, Pinot noir, Chenin, Gamay, Chasselas, etc. Ce sont les variétés qui ont fait la réputation du vignoble européen (*vitis vinifera*) et qui ont été maintenues par greffage sur porte-greffe américain après la crise du phylloxera. Ces cépages ont pour avantage leurs incontestables qualités ampélographiques, mais entraînent inexorablement le vigneron amateur à au moins un traitement toutes les deux semaines à la bouillie bordelaise et/ou au soufre sensibles aux maladies comme le mildiou l'oïdium. Les plants sont classés raisins « de cuve »,

Les HPD ou « Hybrides Producteurs Directs » : Baco, Léon Millot, Maréchal Foch, Triomphe d'Alsace, etc. Créées par hybridation entre des variétés européennes et américaines, résistent bien à la plupart des parasites et maladies cryptogamiques et peuvent en général se passer de tout traitement. Elles peuvent en outre être reproduites par bouturage. Au chapitre des inconvénients on note un développement plus lent des boutures, et la saveur des vins produits est particulière et différente de celle des productions habituelles.

Les interspécifiques : Rondo, Régent, Phoenix, Sirius, etc. sont aussi des hybrides de création plus récente et de composition plus complexe, mais permet l'élaboration de vins de très bonne qualité. Contrairement aux HPD elles peuvent moins facilement être reproduites par bouturage mais sont tout aussi résistantes aux maladies et parasites et peuvent se passer de traitements dans la plupart des cas.

Les « ornementales » : Perdin, Candin, Aladin, Amandin. Ce sont également des variétés interspécifiques mais élaborées en France par l'INRA, et obtenues par croisement des variétés de vignes relativement résistantes aux maladies. Ces variétés sont inscrites au catalogue des espèces végétales comme variétés ornementales ; celles-ci comme le Perdin, permettent l'élaboration de vins de bonne qualité. Aladin et Amandin sont plus tardifs et exigent une excellente exposition.

Conclusion : Au vigneron amateur, de choisir pour son micro-vignoble entre toutes ces variétés en fonction de ses convictions environnementales, du temps, du budget, et de ses préférences pour le vin blanc ou pour le vin rouge. Notre vitiviniculture de plaisance étant avant tout une passion, profitons-en pour expérimenter dans les meilleures conditions, pour notre santé et pour notre plaisir.

Jean Claude LE BIHAN, adhérent UVVOS, 60400 Noyon, jean-claude.le-bihan0407@orange.fr

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

Le Président des Yvelines



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

Dicton : A la Saint-Vincent, clair et beau, autant de vin que d'eau.

Concours du meilleur vin d'Ile de France

25 novembre 2012

Ce concours a eu lieu lors du 17^{ème} Salon du Terroir organisé par le Pressoir Auversois

Etaient présentés les vins des vignes expérimentales ,municipales, associatives et particulières d'Ile de France.

Le Jury était composé de :

Monsieur Raymond LANGLOIS sommelier au Restaurant du Pré Catelan

Monsieur Nicolas LEPINAY sommelier au Restaurant Le Relais d'Auteuil

Monsieur Claude GRAMFORT juré au Salon agricole et au Salon des Vignerons Indépendants

Monsieur Nicolas PANTELLINI Meilleur jeune sommelier d'Ile de France, Sommelier au Restaurant Coutanceau à La Rochelle

RESULTATS

Vin cépage Pinot noir

Médaille d'or : Ville de Taverny (95) avec 8,37 points

Médaille d'or : Ville d'Argenteuil (95)avec 8,25 points

Médaille d'or: Ville d'Ermont (95)avec 8 points

Médaille d'argent :Lucet Laurent Coteaux de Marissel (60) avec 6,75 points

Médaille d'argent :Saint Prix (95) le clos saint Fiacre avec 6,62 points

6^{ème} prix : Henri Le Rouzic domaine du Bois Parent Montgeroult (95) avec 3,5 points

7^{ème} prix :: Le Parc du Sausset Aulnay sous bois (93) avec 2,25 points

8^{ème} prix : Yannick Jubault Clos Aimé, Thibivilliers (60) avec 1,75 points

Cépage Chardonnay

Médaille d'or : Le Pressoir Auversois , Auvers sur Oise (95) avec 8,75 points

Médaille d'or : Ville de Taverny (95) avec 8, points

Médaille d'argent: Ville de Saint Ouen sur Seine (93) avec 7 points

Médaille d'argent: La Défense (92) Le Clos de Chantecoq avec 6,5 points

Médaille d'argent : Sartrouville (78) La Croix de Buis avec 6,5 points

Médaille de bronze: Commune libre de Saint Martin Pontoise (95) Le clos des Noyers avec 6,25 points

Médaille de bronze : Les Coteaux de Gouvieux (50) avec 6,25 points

Médaille de bronze :Yannick Jubault Clos Aimé Thibivilliers (60) avec 6 points

Médaille de bronze :Lucet Laurent Coteaux de Marissel (60) avec 5,75 points

Médaille de bronze : Les Amis de Beaumont sur Oise (95) avec 5 points

Médaille de bronze : Ville d'Argenteuil (95) avec 5 points

Vins Hors catégorie

Chardonnay méthode traditionnelle

1^{er}: Bussy Saint Georges (77) avec 7,75 points

2^{ème} :Les Coteaux de Gouvieux (60) avec 6,87 points

3^{ème} Sartrouville (78) La Croix de Buis avec 5,5 points

Vins divers

1^{er} Hopital Bretonneau Paris cépage Malbec

2^{ème} Bussy Saint Georges (77) vin rosé

3^{ème} Clos Montchevreuil Fréneau-Montchevreuil (60) Cabernet sauvignon rosé

4^{ème} Sartrouville(78) La Croix des Buis cépage Gamay

5^{ème} Daniel Moratel Le vin de Sagy (95)



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.