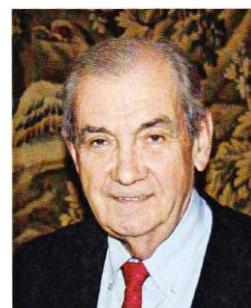


## Le mot du Président

Chers amis et amies de la vigne et du vin

Les mois et les années se suivent, et à chaque assemblée générale de notre association, nous pouvons nous féliciter, à la présentation du rapport moral, de l'évolution de notre action en faveur du renouveau du patrimoine viticole de notre région d'île de France.



Cela paraît normal, direz-vous, sinon qu'elle serait l'utilité de notre association !

Mais faut-il rappeler, comme à chaque assemblée, que tout le travail qui est effectué tout au long de l'année, pèse très lourd pour certains d'entre-nous qui s'impliquent avec beaucoup d'intérêt, de passion et de dévouement. Si le succès est à ce prix, acceptons-le, mais il ne peut perdurer qu'avec l'aide de quelques un ; notre association devient une « entreprise culturelle »

soit, mais une réelle entreprise avec toutes ses obligations administratives, financières, de démarches diverses, et présences sur le terrain.

Si nos actions apportent des satisfactions que nous partageons ensemble, faisons en sorte que ce plaisir ne devienne pas une contrainte qui ferait que nous n'aurions plus une raison d'être.

De caractère optimiste par nature, je formule le souhait de pouvoir le partager avec vous.

Notre dernière assemblée générale a défini les grandes lignes des actions à venir, et il y aura « du fruit à presser » la récolte se présente bien ... !

Je compte sur vous, dans la mesure de vos moyens en temps, en compétences, en imaginations et connaissances pour donner un petit coup de pouce à ce grand projet auquel vous adhérez.

N'oublions pas pour autant nos vignes qui se rappellent à nos soins, la taille de mars passée, attention, soyons vigilent afin de faire face aux déboires que nous avons connus la saison précédente pour certain vignobles de notre région.

Que l'année soit bonne pour tous, bon courage, soyons persuadés que le meilleur est à venir !

**Henri Le Rouzic**

**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 ».

## UN PETIT RAPPEL !



Les effets protecteurs du vin.

Bien que « complice » de l'insécurité routière, il est bon de rappeler, études scientifiques à l'appui, les bienfaits du vin sur l'organisme. Il faut savoir que le tanin du vin contient certains polyphénols qui sont des composés antioxydants, et contribuent à la prévention des maladies cardio-vasculaires et de certains cancers.

« Une consommation modérée du vin, dans le cadre d'une alimentation saine et équilibrée concourt à la protection de notre organisme et à sa défense »

Elle améliore la fluidité du sang, fait chuter le taux de cholestérol tout en augmentant le niveau d'antioxydants.

Une maxime persane du XIIe siècle dit : « depuis que le soleil et la lune brillent au firmament, on a rien connu de meilleur que le vin »

## LE SAVIEZ-VOUS

Pourquoi les bouteilles de vin font-elles 75cl, et non 1 litre? D'où vient cette exception ?

La contenance de la bouteille de vin a été standardisée au 19e siècle, et depuis les théories les plus folles sont nées de cette mesure singulière.

Cela correspondrait soi-disant à :

- la capacité pulmonaire d'un souffleur de verre
- la consommation moyenne au cours d'un repas
- une meilleure façon de conserver le vin
- une facilité de transport

La réponse n'est dans aucune de ces suppositions.

Il s'agirait simplement d'une organisation pratique et historique

A l'époque, les principaux clients des propriétés viticoles françaises étaient des anglais.

Or leur système de mesure était différent du notre. Leur unité appelée « gallon impérial »

valait 4,54609 litres, pour éviter le casse tête de la conversion, les viticulteurs transportèrent leur vin en barriques de 225 litres, soit 50 gallons en attendant ; ce qui représentait l'équivalent de 300 bouteilles de 75cl, ; donc un gallon valait 6 bouteilles ; c'est pourquoi aujourd'hui, les caisses de vin sont conditionnées par 6 ou 12 bouteilles.

## A PROPOS DE L'ENTRETIEN DE LA VIGNE

Un terrain proche de la neutralité (pH 7) a besoin d'apport de magnésium et de potasse, pour une bonne assimilation des minéraux par la vigne.

Choisir un engrais complet ( N-P-K 4-3-7 +3 MgO par exemple ) à appliquer, en surface par griffage et arrosage, à la plantation et en entretien une fois par an, au moment de la taille.

D'autre part, pour la bonne santé de la vigne, pulvérisez un engrais foliaire, à base d'algues et de purin de plante qui aidera à prévenir les carences et à accroître la résistance aux maladies.

Autre recette « maison »

La cendre de bois apporte de grandes quantités d'éléments minéraux, de la potasse et surtout du calcium. Saupoudrez la cendre au pied ( 1 à 2 kg pour 10m<sup>2</sup> ) et recouvrez de compost grossier ou de feuilles mortes permettant d'augmenter le taux d'humus.

## LE MILDIOU

Il est causé par une algue-champignon microscopique qui s'attaque aux feuilles et aux grappes. - Sur les feuilles, il produit d'abord des taches jaunâtres dites taches d'huile, puis le dessous de la feuille se couvre de feutrage blanc. Enfin des zones grillées apparaissent sur la feuille. - Sur les grappes, il entraîne un brunissement des grains puis un dessèchement.

La contamination vient de l'extérieur, le mildiou n'hiverne pas sur la vigne.

Traitement :

Il doit couvrir la période allant du 15 mai à la récolte. On le réalise en général avec de la Bouillie Bordelaise (sulfate de cuivre), à raison de 15 g par litre d'eau. Vous pouvez aussi utiliser l'oxychlorure de cuivre, plus doux pour les abeilles, à raison de 20 g par litre d'eau. (Concentration: 0.2%), Les hydroxydes de cuivre associés à des dérivés terpéniques permettent de diviser l'apport de cuivre par 2 (voir remarque).

Le traitement doit être renouvelé environ tous les 10-15 jours, et en tout cas dès qu'il a été lessivé par 25 à 30 mm de pluie.

En cas de forte attaque uniquement, un dernier traitement a lieu mi août au plus tard, pour les variétés mûres en octobre, plus tôt pour les autres. Il faut en effet respecter un délai de 6 semaines entre le dernier traitement et la cueillette/vendange

Remarque :L'Europe limite l'usage du cuivre qui est toxique pour les invertébrés des sols (métal lourd) : 3 kg de cuivre métallique par hectare et par année au maximum !



## APPEL AUX BENEVOLES

La charge de travail, et les contraintes liées aux multiples activités auxquelles nous participons, deviennent chargées pour le petit nombre de participants et bonnes volontés que nous sommes actuellement.

L'évolution de notre association sur les trois départements concernés, et même au-delà, nous fait obligation d'une présence, et d'une organisation très prenante à bien des égards.

Nous serions reconnaissants aux personnes pouvant donner un peu de leur temps et de leur capacité, pour aider à assurer le bon fonctionnement de nos activités. Vous pouvez vous proposer pour :

participer aux expositions ou salons temporaires

alimenter notre site internet UVVOS.

la remise en état de matériel d'exposition ( Bois ou métal )

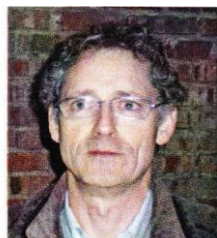
une permanence à la future Maison de la Vigne à Marines.

la recherche de documents, consultation et relevé d'archives

Toutes autres offres de services et participations seront les bienvenues.

Merci.

### 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](mailto: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](mailto:jeanluc.dakowski@free.fr)



## Vin, vigne, vigneron en région parisienne

M. LACHIVER, historien, apporte dans son ouvrage, *vin, vigne, vigneron en région parisienne* de précieuses informations sur l'importance que pouvait revêtir la culture de la vigne à l'époque de la Seine et Oise

Vers 1780, le vignoble occupe tous les coteaux qui dominent la Seine et l'Oise, et approvisionne le marché parisien. Presque toutes les communes possèdent quelques arpents de ceps pour produire au moins la boisson locale, pourvu qu'il y ait une petite vallée et un bout de coteau. Beaucoup de paysans vexinois sont donc des vigneron.

Le vin courant est consommé sur place ou dans les paroisses du plateau, les meilleurs se vendent à Saint Germain et Versailles, villes royales et aux bourgeois de la région ; ils gagnent aussi la Picardie (vin de Gommecourt) et surtout Rouen. La qualité de ce vignoble se maintient jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle : le vin produit à Grisy est ainsi décrit comme « un vin agréable au goût, se rapprochant du cru d'Argenteuil » : les vins de Vétheuil et Bennecourt sont particulièrement estimés et passent pour les meilleurs crus.

A partir de 1700 la consommation populaires développant, les vigneron introduisent des plants plus productifs et moins délicats.

Le goût change aussi : jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle, on prisait surtout les vins blancs, à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, les vins rouges, noirs même, l'emportent. On n'hésite pas, au moment des vendanges, à noircir le vin. Ainsi, la cueillette des maurets (airelles) plante très rare en Seine-et-Oise, rapportait un bénéfice ce lain aux habitants d'Atthies ou de Maudétour où on les trouvait en abondance : ils les vendaient à des marchands en gros qui les revendaient aux pays de vignobles. Les produits chimiques ont détrôné cette pratique au XIX<sup>e</sup> siècle.

Si les vigneron constituaient encore l'immense majorité de la population de la Boucle de Moisson d'Auvers ou Butry à la veille de la Révolution, par contre, dans la vallée de l'Epte, ainsi que sur le plateau, la vigne a très fortement reculé dès 1750 en raison de la concurrence du pommier à cidre.

Aujourd'hui, il ne reste pratiquement rien de ce vignoble. Déclinant à partir de la Révolution française (l'hiver rigoureux de 1784 a ainsi eu raison du vignoble de Santeuil), la grande crise de l'oïdium ainsi que la construction des grandes lignes de chemin de fer qui véhiculent les vins du Midi, le feront périr vers 1860. Le phylloxéra et la guerre de 1914-1918 l'achèveront.

Les lieudits tels que « Le Clos sucré » à Chaussy, des noms tels que Vigny, qui dériverait de « vigne ici », certaines caves voûtées datant du XIV<sup>e</sup> siècle, les porches des maisons du XVIII<sup>e</sup> siècle de Gommecourt, les statues de Saint Vincent dans les églises sont là pour nous le rappeler.

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.