

LA TROUILLIE DE VIGNE

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

Jean-Lud Dąkowski, Président délégué des Yvelines,

Philippe Boisseau, Président délégué des Hauts de Seine

Union Vigneronne, Vals d'Oise et de Seine

et le Conseil d'administration

9, rue des Roches 95650 MONTGEROULT - Tél. / Fax 01 34 42 71 64 - lerouzic95@aol.com

vous souhaitent une excellente année 2009 !

Le Mot du Président

Chers amis de la Vigne et du Vin

Ce début d'année nouvelle nous amène à faire le bilan des actions de notre jeune et dynamique association, l'année passée.

Nous pouvons constater que ces quelques mois de l'année 2008 ont été fructueux en

événements, tant au titre des salons et manifestations, pour lesquelles nous étions sollicités, et auxquelles nous avons participé ; ainsi qu'en interventions sur les différentes vignes, qu'elles soient privées, associatives ou municipales ; et ce fut toujours avec plaisir et satisfactions de voir que notre région de l'ouest parisien, en toute modestie, est à la pointe du renouveau du vignoble francilien, et de la préservation de son patrimoine viticole.

De nouvelles vignes se sont implantées, d'autres sont en cours d'élaboration, ou en projets pour l'année à venir.

De même, des intentions d'animations, verrons le jour au cours de l'année qui se présente.

Tout cela demande de la disponibilité ; aussi je tiens à remercier toutes celles et tous ceux qui ont donné de leur temps, et qui ont ainsi, contribué aux résultats de nos actions.

Egalement, merci à tous nos adhérents, fort nombreux à ce jour, qui contribuent, par leur généreuse participation, à la vie de notre association.

Encouragé par cet élan de compréhension, je vous souhaite, ainsi qu'à tous ceux qui vous sont chers, une bonne et heureuse nouvelle année 2009, avec l'espoir d'avoir le plaisir de vous rencontrer, adhérents ou non de l'association, mais animés par la même passion de la vigne et du vin dans nos départements d'Ile de France.



Conseil d'administration

Le conseil d'administration, s'est réuni le 20 décembre dernier, à la Mairie de la Commune Libre de Pontoise, aimablement mise à notre disposition par son maire René BAZOT qui nous a fait l'honneur de sa présence.

Au cours de la séance, il a été présenté monsieur Claude GRAMFORT comme nouveau membre du conseil, suite au retrait de monsieur Alexandre GOLOVKO qui reste le technicien œnologue de notre association.

Le bilan des premiers mois de la vie associative a été évoqué par le président, qui se félicite de l'implication des membres du conseil dans la vie de l'association, il rappelle les différentes manifestations auxquelles nous étions présents, et fait part de l'inscription de nombreux adhérents (dont bientôt la centaine) qu'ils soient privés, élus, associatifs, et sociétés industrielles.

Le bilan financier a été présenté par notre trésorier, et fait apparaître un solde positif pour ces premiers mois.

Il est évoqué les projets pour 2009, à savoir l'envoi des vœux, la préparation de ce journal, les différentes actions pour les mois à venir, la mise en place d'un Blog et Newsletter ; tous ces sujets seront développés lors de notre assemblée générale qui aura lieu au mois de mars.

La fin de la réunion s'est terminée par le verre de l'amitié en appréciant un Chardonnay 2007 offert par monsieur le maire de la Commune Libre de Pontoise.

La taille en Val d'Oise

Le samedi 6 décembre, à l'initiative du Parc Naturel Régional du Vexin Français, et en collaboration avec notre association, a eu lieu un cours sur la taille de la vigne, à Sagy ; celui-ci animé par Alexandre Golovko, technicien œnologue et conseiller technique de l'association.

Une vingtaine de participants, particuliers et représentants d'associations, ont pu apprécier l'exposé de présentation sur le sujet de la taille de la vigne, et s'exercer, sécateur en mains, sur le vignoble d'un de nos adhérents, Daniel Moratel.

Une demi-journée appréciée de tous qui s'est terminée, comme il se doit par le vin chaud !

Merci à monsieur Guy Paris, maire et conseiller général, pour la mise à disposition des locaux de sa mairie, et de sa présence parmi nous.



www.pnr-vexin-francais.fr



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

Vigne communale de Sartrouville

Plusieurs rues sartrouilloises portent la mémoire de la culture de la vigne :

La rue des Morillons, qui évoque un raisin très noir : "le petit maure" ;

La rue Gamay, qui porte le nom d'un cépage très productif.

La rue Suger tire son nom de Suger (1081-1154), abbé de Saint-Denis en 1122, qui était surnommé le "plus grand vigneron de France". Sartrouville faisait partie des terres de son abbaye, et probablement la vigne tenait déjà une large place sur le territoire de n

En 1837, la vigne occupait 182 hectares soit 35,6% des terres arables de la commune.



En 1880, alors que la ville ne compte que 1740 âmes, on y trouve plus de 600 propriétaires se prévalant de la qualité de vigneron.

C'est sur le grand giratoire devant l'église de Sartrouville qu'est arrachée en 1994 une vieille vigne de afin d'y replanter 200 pieds de gamay. Ce sont ensuite 1000 pieds de chardonnay qui sont plantés et enfin du pinot noir qui vient remplacer le gamay afin d'optimiser la qualité des vins produits à Sartrouville.



Philippe Boisseau
119 bis, rue Pierre Joigneaux
92270 Bois Colombes
Tél. : 06 03 09 40 78
bphil2005-idf@yahoo.fr



Les Vignes de COURBEVOIE, une tradition retrouvée

Le vignoble de Courbevoie remonte au Moyen Age, il était la propriété de la communauté de l'abbaye de Saint Denis, qui précise que « dans la paroisse de Collombe et village de Courbevoie il y aye un grand vignoble...et que les habitants qui jouissent en commun de plus de 3000 arpents de terre...en défrichent tous les jours pour y planter de la vigne »

Le début du XXe siècle voit la disparition de ses derniers vigneron, et la superficie de terre consacrée à la vigne réduite à un demi-hectare. C'est à partir de 1956, et 1976, renouant avec la tradition, que sur un terrain en coteaux, au parc de Bécon, une nouvelle vigne est plantée, accueillant des ceps de Chardonnay, de Pinot Noir et Pinot Meunier. En 1990, 500 nouveaux ceps de Sémillon sont plantés en remplacement de l'ancienne vigne. Le vignoble actuel couvre 900m².

Un temps pour le vin chaud

- 1l de vin- 1/2l d'eau- 150gr de sucre ;
- une orange avec sa peau coupée en rondelles, un citron avec sa peau coupé en rondelles et une pincée d'anis en poudre
- une pincée de cannelle- 3 clous de girofles.

La veille, faites bouillir 3mn le vin, l'orange, le citron, et les épices, puis laissez reposer dans un endroit frais.

Avant la dégustation : chauffez le vin et l'eau, ajoutez le sucre en remuant, faire bouillir 1mn, puis baisser le feu et faire cuire 5mn.

Filtrez le tout, et le présenter très chaud dans un verre décoré d'une rondelle de citron ou d'orange.

A consommer avec modération...

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 tous autres sujets, à bientôt dans les colonnes de notre « Feuille de Vigne ».

AGENDA

Les 6, 7 et 8 mars 2009 :

Salon du Terroir

Organisé par le ROTARY CLUB de Beaumont-L'Isle- Adam à PRESLES (95)

Salon de Printemps

Parc de la Mairie
MONTMORENCY (95)

Molière et les bouteilles

« Qu'ils sont doux bouteille jolie
Vos petits glouglous
Mon sort ferait bien des jaloux
Si vous étiez toujours remplie
Oh, bouteille, ma mie
Pourquoi vous videz-vous ? »

(Molière, Le médecin malgré lui)

Dicton : Boire bon, boire peu pour vivre longtemps



Reportage

Bienvenue 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.

Ces 200 pieds, offerts par une grande maison de Champagne, sont cultivés selon la méthode traditionnelle « en foule », c'est-à-dire non alignés. Les plants, non alignés, se propagent sur le sol, renouvelés par la méthode du provignage. Chaque année, à l'aide d'un crochet et d'un hoyau, le vigneron couche le cep voisin en laissant hors du sol trois yeux sur chaque bras, recouvre de terre et tasse au pied.

Rendant la greffe impossible, cette technique du provignage a dû être abandonnée lors de l'invasion phylloxérique. On appelle aujourd'hui « Vignes Françaises » les vignes cultivées de cette manière par opposition à celles qui ont été greffées sur plants américains, cultivées en ligne et sur fils.

Le Musée et les Granges de Port-Royal 78114 Magny les Hameaux - www.musee-portroyal.fr

A propos de la Saint Vincent, Patron des vigneron

Les premières images de confrérie de vigneron représentant saint Vincent apparaissent en 1820. Elles sont nombreuses et diverses en Ile de France. Sur cette image, le saint est vêtu de la dalmatique et porte la palme du martyr ainsi qu'une grappe de raisin. Les vendanges, le pressurage et le soutirage sont détaillés à l'arrière plan, les outils reposent sur le sol, et deux pieds de vigne se rejoignent pour former la bordure.

Quelques images subsistent, imprimées en 1842, date de la refondation de la confrérie d'Argenteuil. Celle-ci, chaque année perpétue la traditionnelle fête de la saint Vincent le 22 janvier. La tradition reste vivante.



Si ce petit journal vous a intéressé, nous en sommes satisfaits, prêtez le à vos amis, certains qu'ils seront comme vous-même séduits par tout ce qu'il peut apporter sur la vie du vignoble de notre région.

Adhérer à notre association l'UNION VIGNERONNE, VALS D'OISE ET DE SEINE, c'est participer utilement à l'action pour le renouveau et la préservation de notre patrimoine viticole local.