

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

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

N° 6 - JANVIER 2010

La vigne, une passion à partager avec vous

*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,
Philippe Boisseau, Président délégué des Hauts de Seine
et le Conseil d'administration
vous adressent leurs meilleurs vœux de bonne et heureuse année 2010 pour vous et les vôtres.*

Le Mot du Président



Chers ami de la vigne et du vin
Le temps passe avec ses joies et ses peines, il passe même parfois trop vite, et les années s'égrènent de vendanges en vendanges, bonnes ou mauvaises, parfois même sans que nous en ayons un souvenir particulier.

L'année 2009, aux dires de nos œnologues, aurait été une année exceptionnelle pour les vins à venir et vieillissants dans nos chais, et nous ne pouvons que nous en réjouir. Que cette nouvelle année 2010, malgré les difficultés que chacun pourrai rencontrer, soit également une année exceptionnelle, une année de bonheur pour ce qui fait, entre autre, notre passion, la vigne et le « bon » vin.

Si le vin réjouit le cœur de l'homme, permettez-moi, pour cette nouvelle année, de vous souhaiter le bien-être qui ne peut que l'accompagner ; santé et bonheur pour vous, vos familles et tous ceux qui vous sont chers.

Au titre de notre association nous ne pouvons que nous réjouir de son succès grandissant auprès de nos concitoyens ; le nombre des adhérents dont vous êtes, en est la preuve ; merci de votre généreuse participation.

Notre patrimoine viticole local reprend de la couleur, mais le tableau est encore loin d'être terminé. Soyons persévérants, l'esprit d'un terroir oublié revient doucement mais sûrement ; formons le vœux qu'il soit un exemple pour les générations à venir soucieux de reconnaître que la « terre » n'est pas seulement faite de béton.

Bonne année.

Henri Le Rouzic - Président de l'UVVOS

Communiqué

Lors du conseil d'administration de l'UVVOS, qui s'est tenu le 18 novembre 2009, des changements sont intervenus dans sa composition.

Alain Coville et Joël Guérin ont démissionné pour des raisons personnelles. De nouveaux membres ont rejoint l'équipe, à savoir : Pierre Guilbault, Yannick Jubault et Thierry Chesnel. Guillemette Bacon, Michel Auger et Jean-Claude Mignonac restent membres du conseil en place.

Le bureau est constitué de :

- Henri Le Rouzic, Président et Responsable du département du Val d'Oise.
- Jean Luc Dakowski, Vice président et Président délégué du département des Yvelines.
- Philippe Boisseau, secrétaire général et Président délégué du département des Hauts de Seine et Alain Mondor, Secrétaire général adjoint
- Claude Gramfort, Trésorier et Thierry Chesnel, Trésorier adjoint.

La présente liste et modifications seront entérinées à l'occasion d'un vote des adhérents lors de la prochaine assemblée générale, qui se tiendra **le 27 mars 2010 à Enghien les Bains, salle de l'Europe.**

Une vigne dans les Yvelines SAINT-MARTIN-LA-GARENNE

La commune de Saint-Martin-la-Garenne située géographiquement dans la Boucle de Guernes, est implantée sur des terrains alluviaux proches de la Seine ; ce type de sol favorisant plus particulièrement la culture maraîchère et fruitière ainsi que son exposition Sud-Ouest en firent, particulièrement, un lieu propice à la culture de la vigne. La municipalité, en 2006, consciente de l'intérêt de ce patrimoine, alors disparu, a décidée de replanter un petit vignoble, avec le soutien du Parc Naturel Régional du Vexin.

Pour ce faire, et ce qui en fait l'originalité, les sarments de vigne pour la plantation, ont été prélevés sur d'anciens ceps de Baco devenus sauvages.

Cet ensemble de cépages « historiques », est complété de trois autres variétés de raisin de table : le Muscat de Hambourg, le Chasselas et le Alphonse Lavallée.

Deux techniques de plantation ont été adoptées « le palissage » et « l'échalas »

Historiquement le territoire de Saint-Martin-la-Garenne était planté de nombreuses vignes dont le vin produit par celles-ci, était expédié en partie sur l'Angleterre, à partir du « port aux vins » qui a fait la renommée du village.

Au XIII^{ème} siècle, Saint-Martin-la-Garenne faisait partie du duché de La Roche-Guyon qui possédait trois pressoirs.

En 1786, à titre d'exemple, la vigne produisait 1350 muids de vin soit plus de 3600 hectos.

Au XIX^e siècle, la surface du vignoble passe de 250h à 10h, le phylloxéra, entre autre, avait fait son œuvre.

Aujourd'hui par cette opération de création d'un nouveau vignoble réalisée en collaboration avec les enfants des écoles, espérons qu'il soit conservé de façon durable en témoin de l'histoire du village.



Cours de taille de la vigne à Saint-Martin-la-Garenne

Le 5 décembre au matin, à l'initiative du Parc Naturel Régional du Vexin, la municipalité de Saint-Martin-la-Garenne, accueillait dans sa mairie des personnes intéressées par la culture de la vigne, et de son entretien.

Monsieur Julien Bourbier, représentant du PNR, présentait à l'assistance les intervenants, en la présence de monsieur Henri Le Rouzic président de l'association « Union Vigneronne Vals d'Oise et de Seine » et de monsieur Alexandre Golovko technicien œnologue.

Après un exposé sur la culture de la vigne, les participants, se sont rendu auprès d'une vigne privée, en treille, pour un cours de taille, et sur le petit vignoble communal, chacun muni de sécateur, s'essayant à la coupe, sur les conseils éclairés des spécialistes présents.



Concours du « GINGLET » 2009 à Pontoise

Le 4 novembre 2009 le jury du traditionnel du « Ginglet » récompensait les lauréats de ce concours. Nos adhérents se distinguèrent parmi les nombreux vigneron amateurs présents.

- Jean Claude LE BIHAN se distinguait avec un premier prix, médaille du Conseil Général du Val d'Oise
- Coupe du Conseil Général du Val d'Oise
 - ✚ Commune libre de saint Martin : 1^{er} prix (Chardonnay 2009)
 - ✚ Commune libre de Saint Martin : 3^{ème} prix (Baco 2008, 1^{er} prix 2009)
 - ✚ Henri Le Rouzic (notre Président) : 2^{ème} prix (Pinot noir 2008)
 - ✚ Le Pressoir Auversois : 2^{ème} prix (Chardonnay 2009)
 - ✚ Le pressoir Auversois : 5^{ème} prix (Chardonnay 2008)
 - ✚ Daniel Moratel : 2^{ème} prix (Chardonnay 2008)
 - ✚ Ville d'Ermont : 4^{ème} prix (Pinot noir 2008)
 - ✚ Commune libre de Saint Martin : 6^{ème} prix (Chardonnay 2008)
 - ✚ Amicale du Clos des Doucerons : 2^{ème} prix (Baco 2008)
 - ✚ Fernand Berrurier : 7^{ème} prix (Baco 2008) et 8^{ème} prix (Baco 2009)
 - ✚ Yannick Jubault : 11^{ème} prix (Chardonnay 2008)

Félicitation à tous, même si les résultats ne sont pas à la hauteur des espérances, le principal est de participer !
A l'année prochaine.

Jean-Luc DAKOWSKI, médaillé

A l'occasion du salon des vins organisé comme chaque année par l'association « le Pressoir Auversois » et qui s'est tenu le dernier week-end de novembre à Auvers-sur-Oise ; notre ami Jean Luc Dakowski président délégué des Yvelines, s'est vu remettre la médaille de Chevalier du Pressoir Auversois, des mains de Jean Claude Pantellini, Président, en présence de monsieur le maire d'Auvers-sur-Oise, de personnalités locales, et du Grand Maître de la Confrérie du Vin et de l'Asperge de Sannois/Argenteuil.

Au cours du salon, le stand de l'Union Vigneronne a été honoré par la présence d'un Grand maître de la cuisine Française, Frédéric ANTON, directeur du prestigieux restaurant du « Pré Catelan » trois étoiles au guide Michelin, à Boulogne sur Seine.

C'est avec beaucoup de convivialité que celui-ci a apprécié une dégustation des vins franciliens, avec des éloges pour le travail que nous effectuons au travers de notre association.



La dégustation du vin : **Le nez**

Un vin peu développé jusqu'à 700 bons ou mauvais arômes. La fonction olfactive représente 70% des informations fournies par la dégustation.

- Le 1er nez : il faut pour le découvrir, se pencher vers le verre posé sur la table afin de déceler l'intensité et le caractère général du vin.
- Le 2ème nez : Faire tourner le verre au bout de ses doigts puis porter le verre à son nez. Les arômes sont répartis en quatre groupes : Végétal, minéral, animal et empyreumatique.

La bouche

- L'attaque : les deux ou trois premières secondes en bouche. Elle peut être ronde, molle, vive...
- Le milieu : les saveurs se développent au niveau de la langue. Les effets tactiles (astringence, viscosité et tanin) ainsi qu'un effet thermique lié à l'alcool se révèlent à ce stade de la dégustation.
- La finale : il s'agit de la persistance des arômes en secondes dans la bouche.



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

Le Président des Hauts de Seine



Philippe Boisseau

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

Dicton :

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

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 !



Epiphanie, les rois mages Balthazar, Gaspard, Melchior et la galette des rois...



Mais que boire avec votre galette des rois ?

Sur une recette de galette des rois à la frangipane, plusieurs accords sont possibles.

Dans les vins français : Sauternes, Barsac, Bonnezeaux et Quart de Chaumes feront merveille.

Cidre et galette des rois à la frangipane, c'est un accord original qui peut vous surprendre mais dans le bon sens !

Pour ceux qui sont orientés sur les vins étrangers:

- un tokay de Hongrie ou un Puttonyos 1999 Diznoko

- ou bien un vin italien tel le Breganze Torcolato de chez Fausto Macullan.

Plus classique mais tout aussi élégant, vous pouvez faire une association sur une très belle Moscatel d'Alicante : la bien nommée Diva de chez Guiterrez de la Vaga.

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