

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 - lerouzie95@aol.com

N° 7 - AVRIL 2010

La vigne, une passion à partager avec vous

Le Mot du Président

Chers amis, déjà un trimestre de passé ; ce début d'année nouvelle, a été fructueux en festivités de vœux des municipalités auxquelles nous avons été très largement conviés au titre de l'association, ce qui prouve l'intérêt de notre action en faveur du renouveau de la vigne dans notre région d'Ile de France.



C'est grâce à vous tous, adhérents, sponsors, élus locaux, et autres participants, que nous avons pu réaliser ce challenge et allons pouvoir continuer durant toute cette année à œuvrer pour ce qui fait notre passion.

Pour cela, nous avons encore besoin de votre participation par votre adhésion ; je remercie tous ceux et celles qui nous ont déjà répondu en grande partie ; ainsi que les nouveaux adhérents qui se sont ralliés à notre cause.

Cette année sera celles des projets, des nouvelles plantations, des expositions, des participations aux divers salons comme l'année passée et pour lesquels nous sommes déjà retenus ; ce sera l'année de notre site internet, du suivi des cours de taille et de la connaissance de la vigne, en collaboration avec le Parc Naturel Régional du Vexin ; ainsi que d'autres prestations dont nous aurons l'occasion de vous faire part et de vous y associer en temps voulu.

L'assemblée générale de notre association qui s'est tenue le 27 mars dernier à Enghien les Bains nous a permis de mettre au point toute notre organisation.

Il s'avère aujourd'hui que ce que nous avons entrepris avec vous, porte très largement ses fruits, et je vous avouerai même au-delà de nos espérances, aussi nous serions très heureux, si quelques bonnes volontés pouvaient assurer des relais, dans les différents secteurs de nos trois départements sur lesquels (entres autres) nous intervenons.

Ce sera le souhait que je formerais cette année pour la pérennité de notre entreprise.

Henri Le Rouzic - Président de l'UVVOS

Une recette...

CONFIT DE VIN

- ◇ 75 cl de vins blancs moelleux, ou vins rouges
- ◇ 750 gr de sucre gélifiant
- ◇ Epices : telles que cannelle, clou de girofle, zeste d'orange...

Cuisson, environ 15 minutes

- Versez le vin dans une bassine à confiture et portez à ébullition
- Flambez pour éliminer l'alcool, puis ajoutez le sucre gélifiant. Remuez pour bien dissoudre le sucre, et comptez 7 min de cuisson supplémentaire à partir de la reprise de l'ébullition.
- Retirez la, ou les épices utilisées, et versez immédiatement le confit de vin dans des pots préalablement stérilisés. Remplissez à ras bord, vissez les couvercles et retournez les pots jusqu'à refroidissement.
- Conservez ensuite à l'abri de l'humidité et de la lumière

Ces confits de vins blancs accompagneront un foie gras, certains fromages, une tranche de brioche pour le thé ; et réalisés aux vins rouges pour accompagner un magret de canard ou autres préparations de sauces en déglacage.

Les pouvoirs du vin depuis l'Antiquité

La plus ancienne mention d'un usage thérapeutique et médicamenteux du vin remonterait à quatre mille ans avant J-C, date à laquelle une inscription vantant les vertus du vin a été découverte dans une tombe Egyptienne.

C'est avec Hippocrate, le père de la médecine moderne que le vin connaît une véritable consécration dans le domaine de la thérapeutique.

Il disait déjà : "Le vin est une chose merveilleusement appropriée à l'homme si, en santé comme en maladie, on l'administre avec à propos et juste mesure, suivant la constitution individuelle."

Un peu plus tard, Théophraste (372-287 av. J.C) invente les vins médicinaux en y mélangeant des herbes et des épices.

Platon quant à lui, en recommande l'usage modéré pour réchauffer à la fois l'âme et le corps. Dans l'un de ses ouvrages, il assure que le vin qui "apporte à la fois santé, divertissement aux hommes d'âge, leur a été donné par un Dieu comme remède à l'austérité de la vieillesse".

Dans la Rome Antique, Bacchus remplace Dionysos, mais le produit de la vigne n'en perd pas pour autant ses qualités thérapeutiques.

Pline l'Ancien, victime de sa curiosité scientifique lors de l'éruption du Vésuve en l'an 79, rappelle dans son traité d'histoire naturelle les applications médicinales non seulement du vin mais aussi du sarment, de la feuille de vigne et des pépins de raisin. Rejoignant les enseignements d'Hippocrate, il confirme: "le vin à lui seul est un remède ; il nourrit le sang de l'homme, réjouit l'estomac et amortit chagrin et souci."

Dans le prochain numéro : **Les pouvoirs du vin au moyen âge**

L'UVVOS et élèves de CFA d'Osny

Le 10 mars, les élèves sommeliers du CFA Adolphe Chauvin d'Osny, accompagnés de leur professeur, sont venus à Auvers sur Oise pour prendre un cours de taille de la vigne, organisée par l'association "Le Pressoir Auversois".

La télévision locale était présente, ainsi que monsieur le maire, Jean Pierre BEQUET venu apprécier le sérieux des élèves, qui, sécateur en main, s'initiaient à cette délicate opération.



Enivrez-vous

Il faut être toujours ivre. Tout est là : c'est l'unique question. Pour ne pas sentir l'horrible fardeau du Temps qui brise vos épaules et vous penche vers la terre, il faut vous enivrer sans trêve.

Mais de quoi ? De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. Mais enivrez-vous.

Et si quelquefois, sur les marches d'un palais, sur l'herbe verte d'un fossé, dans la solitude morne de votre chambre, vous vous réveillez, l'ivresse déjà diminuée ou disparue, demandez au vent, à la vague, à l'étoile, à l'oiseau, à l'horloge, à tout ce qui fuit, à tout ce qui gémit, à tout ce qui roule, à tout ce qui chante, à tout ce qui parle, demandez quelle heure il est ; et le vent, la vague, l'étoile, l'oiseau, l'horloge, vous répondront : « Il est l'heure de s'enivrer ! Pour n'être pas les esclaves martyrisés du Temps, enivrez-vous ; enivrez-vous sans cesse ! De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. »

(Charles Baudelaire)

ERMONT

Un écomusée de la vigne et du vin, dans l'esprit des arts et traditions populaires.

C'est à l'initiative de la municipalité de la ville d'Ermont, et sur l'instigation de notre ami Michel Auger, conseiller municipal et membre du conseil d'administration de notre association, que depuis 1997 ce musée vit et expose les outils d'antan relatifs au travail de la vigne et de l'élaboration du vin ;

La vocation de ce musée est de retracer l'évolution des techniques viticoles de la région, afin que les générations présentes et futures conservent un témoignage du passé. Pressoir, charrues, fouloirs, cuves et autres petits outils, parfois oubliés de nos jours, et dont certains proviennent de dons faits au musée par des « ermontois » constituent un riche exemple des conditions de vie et de travail de l'époque.

A visiter !

Le musée est situé 254 rue Louis Savoie, esplanade du parc de la mairie à Ermont. Les visites, tous publics, groupes et scolaires, sont commentées sur rendez-vous.

Réservations au 01 30 72 38 28



Accords mets et vins pour les fêtes Avec les entrées

- Foie gras

Traditionnellement escorté d'un blanc moelleux comme le Sauternes, ce grand seigneur sait également fort bien s'accommoder de crus meilleur marché, comme un Jurançon ou un Monbazillac. Le foie gras d'oie, plus corsé, apprécie le côté épicé du Gewurztraminer.

Avec un foie gras de canard, si vous avez envie de sortir des sentiers battus, pourquoi ne pas essayer un vin de Cahors ou de Bergerac ?

- Saumon fumé

Un blanc bien évidemment, comme un Crémant de Loire. Le goût légèrement fumé du Sancerre a aussi ses adeptes.

- Fruits de mer et des crustacés

Avec des huîtres bien iodées, un vin blanc minéral : Muscadet ou Sauvignon pour les petits budgets, Riesling pour ceux qui aiment les vins d'Alsace. Avec des crevettes, le Chablis s'impose.



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 :

Bourgeon de vigne en mai - Remplit le chai.

A la découverte des vignerons d'Alsace

C'est un ouvrage spécifique sur les vignerons d'Alsace. 230 d'entre eux ont été visités par l'auteur, qui les a interviewés et qui les présente sous une forme homogène.

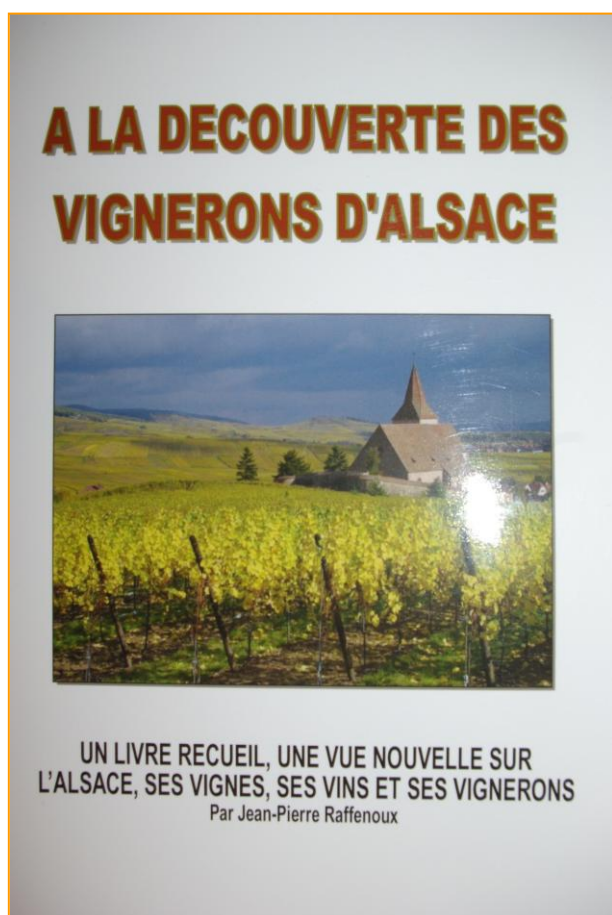
Au préalable une première partie narre le vignoble alsacien : la situation, l'histoire, le terroir, les cépages, la vie de la vigne, l'évolution des raisins, le vignoble, la production, les appellations, les classifications, les vendanges, la vinification et l'élevage, sans oublier les confréries et les conseils du sommelier alsacien...

Une deuxième partie, la plus importante est consacrée à la présentation de chaque vigneron, quelque soit la superficie viticole, à partir du moment où il cultive ses vignes, vinifie ses raisins, élève ses vins, les met en bouteilles et les commercialise.

Chaque vigneron est présenté uniformément, afin que le lecteur puisse faire des comparaisons. Ainsi les caractéristiques comprennent : la ou les langues parlées, la forme juridique, le nom du propriétaire, le nom du contact, la situation du vignoble, sa superficie, son terroir, sa culture, ses cépages, sa production moyenne annuelle et la désignations des produits vendus. Enfin son décrits les vendanges, la vinification et l'élevage. Un sommaire statistique, en pourcentage, sur les ventes en France et à l'export. Enfin une partie est consacrée à l'historique du domaine ou de la famille du vigneron

Un beau livre relié de 486 pages illustrées de photos et de représentations d'étiquettes en couleur, à la fois instructif et ludique. Le lecteur y trouve une information complète et comparative qui intéresse autant les professionnels que les amateurs de vin.

Le prix est de 39€ TTC franco pour les adhérents de l'Union Vigneronne, Val d'Oise et de Seine résidant en Ile de France, plus 5€ de port pour les autres départements de la métropole.



QUIZ DE LA VIGNE EN 3 QUESTIONS

La vigne est :

- A - une plante
- B - une liane
- C - un arbuste

Les cépages sont-ils des variétés de :

- A - raisin
- B - vins
- C - tonneaux

Sur une vigne comment appelle-t-on la branche qui retient la grappe :

- A - cep
- B - pédicelle
- C - sarment

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