

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

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

N°9 - OCTOBRE 2010

La vigne, une passion à partager avec vous

Le Mot du Président

Chers amis

De nombreuses occupations et manifestations ces derniers mois ne nous ont pas permis de vous faire parvenir en temps voulu cette « Feuille de Vigne ». Nous nous en excusons, « il y a un temps pour tout et un temps pour chaque chose, mais tout viens à point qui sait attendre... »

Notre association se porte très bien, de nouveaux adhérents nous rejoignent, mais nous manquons de « bras ». Le bénévolat se fait rare !

Je remercie toutefois ceux et celles qui d'une manière ou d'une autre nous donnent un petit coup de pouce en fonction de leurs disponibilités.

Le succès de notre action en faveur du patrimoine viticole régional nous pousse à toujours plus nous investir, en bien des directions.

A ce titre, au niveau pédagogique, plus de trois cents scolaires ont déjà bénéficié de visites commentées lors d'expositions que nous avons organisées, principalement en association avec des municipalités.

Les activités à venir ne manquent pas. De nouveaux projets de vignes municipales associatives ou privées vont ou ont déjà vu le jour ; nous sommes également sollicités pour participer à de nouvelles manifestations programmées pour l'année prochaine ; malgré certaines difficultés, notre site internet (que nous avons annoncé) devrait prendre corps, mais d'autres occupations diverses font que bien souvent le temps nous manque pour répondre favorablement à toutes ces demandes.

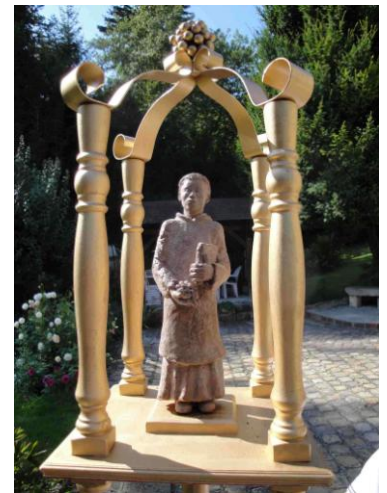
Persuadés des bienfaits de notre présence sur tous les fronts, ne nous laissons pas déborder par un manque de participation de chacun, aussi minime soit elle ; je compte sur vous, votre présence d'aujourd'hui, nous assure le succès de demain.

Je vous souhaite de bien finir cette année 2010, et vous donne rendez-vous dans le prochain bulletin du premier trimestre 2011.

Henri Le Rouzic



Le Saint Vincent de l'UVVOS



Notre Saint Vincent, sculpté par Marie Daeschner, a été à l'honneur sur son beau bâton de procession durant l'exposition des objets anciens de la vigne et du vin organisée par l'UVVOS à Marine.



Forêt et Vigne, Bois et Vin

Forêt et Vigne, Bois et Vin, ont de tout temps entretenu d'étroites collaborations.

Au même titre que l'espace agricole, les terroirs consacrés à la vigne, se sont constitués au dépend d'une certaine exploitation de nos forêts depuis les temps primitifs, du fait d'une importante campagne de défrichage dès le XIII^e siècle.

Les massifs forestiers, à tout âge et à toute époque, ont fourni le bois destiné tant à la confection des piquets et des treilles pour la culture des ceps, qu'à la confection des cuves, barriques, pressoirs et vaisselles nécessaires à l'élaboration, à la conservation et à la dégustation des vins.

Ainsi, en termes d'occupation du territoire, la forêt et la vigne ont fait l'objet de fluctuations brutales liées au contexte des invasions et guerres successives ou des catastrophes écologiques telles que les feux et les maladies cryptogamiques comme le mildiou, l'oïdium, et principalement le phylloxéra. En ce qui concerne la région d'Ile de France, le paysage viticole s'est profondément modifié pour devenir pratiquement inexistant à la fin du XIX^e siècle, et cela au profit de quelques grands massifs forestier, de la polyculture, et de l'urbanisme.

Dans notre région, le bois n'a plus la même vocation, à part quelques coupes pour l'usage de piquets ; les tonneaux se font rares, les pressoirs inexistant ; malgré tout, les temps anciens régissent toujours notre présent et notre futur, et grâce à d'autres régions viticoles, encore prospères, ou la forêt reste complémentaire à la viticulture, il nous est toujours possible de laisser vieillir et bonifier nos vins dans nos bons vieux fûts de chêne.

Merci à

François Desruets, adhérent de l'UVVOS, qui exploite avec ses deux fils, Thomas et Mathias la maison familiale Champagne J. Desruets (Propriétaire-Récoltant). Grâce aux nombreux outils anciens qu'il nous a prêtés, des objets remarquables ont été exposés à l'Espace Vera de Saint Germain en Laye.

Champagne J. Desruets

85, rue de Bacchus

51160 HAUTVILLERS

Tél: 03 26 59 40 13 - champagne.desruets@orange.fr

Le pressoir centenaire de François



La sélection du Vigneron ...

Des raisins de table...sans soins... !

Ces exquis raisins ont été créés par l'Institut National de Recherche Agronomique, pour relancer le marché du raisin de table en France, ils s'adaptent très bien à notre région et se passent théoriquement de tout traitement.

Toutefois selon les situations et la pression des éventuelles maladies, un ou deux traitements encadrant la floraison peuvent être nécessaires.

Voici les variétés sélectionnées :

Le PERDIN mûrit dès le début de septembre, ses baies

sont belles, dorées, aromatiques et résiste aux maladies. Il est idéal pour la treille, la tonnelle, ou le simple rang, comme toutes les autres sélections ci-après

Le CANDIN mûrit dès le début de septembre, ses grappes assez grosses portent des grains ronds, dorés à maturité. sa pulpe est juteuse et savoureuse au goût nettement muscaté ; résiste aux maladies.

L'AMANDIN est un muscat bien doré, à maturité précoce, à grandes grappes et à grains ovoïdes. Il est d'une grande saveur et résiste aux maladies.

L'ALADIN, est un raisin noir. il mûrit début septembre, les grappes sont grandes, les baies rondes de grosseur moyenne, juteuses et sucrées. Il est résistant aux maladies.

Vignerons de raisins de table...à bientôt, pour d'autres sélections et conseils.



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

Suite de l'épopée du vin à travers les âges.

Cette fois, nous sommes au Moyen âge. Hippocrate est oublié depuis longtemps, l'Empire romain a chuté. Seuls les moines, qui sont aussi viticulteurs vont perpétuer la tradition du vin, même si c'est un vin thérapeutique. Dans le pourtour des monastères, la vigne a beaucoup prospéré, en particulier à Cluny et à Cîteaux. L'un des fondateurs, Saint Benoit, conseillait la consommation au cours du repas monastique, d'une « hermine » de vin (¼ de litre) afin que les moines restent au mieux de leur forme .

C'est surtout au IX ième siècle que le vin-médicament renaît. A Salerne, en Italie, sur la porte d'entrée de l'hôpital est gravé : « Bois un peu de vin ». Dans les livres de sa faculté on peut lire : « Le bon vin donne aux vieux un regain de jeunesse. Le vin pur a de multiples bienfaits, il tonifie le cerveau, met l'estomac en liesse, chasse les humeurs mauvaises. Il rend l'esprit vif, les yeux brillants, l'oreille fine, dispense l'embonpoint et donne dans la vie une santé robuste .»

Au Moyen âge, la religion très présente intègre la vigne dans ses symboles. Le cep est l'expression de la résurrection et de la vie éternelle, le vin est le sang du Christ. Les bienfaits du vin sont cités plus de 400 fois dans la Bible. Enfin, au cours des « Noces de Cana », le miracle de Jésus transforme l'eau en vin.

En France, la célèbre Faculté de médecine de Montpellier, utilise en 1220 le vin dans la moitié de ses recettes médicinales. Le plus célèbre de ses docteurs en médecine, François Rabelais, disait : « Le jus de la vigne clarifie l'esprit et l'entendement, chasse tristesse donne joie....»

A bientôt, pour la suite de notre aventure à la Renaissance . (Yannick Jubault)

Les 10 ans d'une vigne des Yvelines....

A l'occasion des 10 ans de la vigne intercommunale de Saint-Germain en Laye et du Pecq, une grande exposition a été organisée à l'Espace Paul et André Vera, du 18 au 26 septembre dernier en partenariat avec l'UVVOS. Autour de cette thématique, baptisée « Les objets de la vigne, le vin des Grottes et les vins d'Iles de France », quizz, visites et animations par l'UVVOS ont été organisés pour les adultes et les enfants. Cette exposition a recueilli un très bon accueil du public et des centaines de personnes ont visités notre exposition.

Nous remercions les adhérents qui ont eu la gentillesse de nous prêter des objets anciens pour compléter ceux du Président et du Vice-président.



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



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

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 notre région. Un autre critère peut être aussi la possibilité de déguster une partie de la récolte en raisin de table, dans ce cas toutes les variétés citées sont bonnes. Les variétés de raisins cataloguées « de table » administrativement le sont davantage pour faciliter la tâche des circuits commerciaux (aspect, facilité de transport, de conservation) que pour des raisons proprement gustatives. 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. font d'excellents vins mais sont sensibles aux maladies et obligent à traiter, à greffer ou à acheter des plants. Elles ont soumises à la réglementation des « droits de plantation ».

Les HPD ou « Hybrides Producteurs Directs » : Baco, Léon Millot, Maréchal Foch, Triomphe d'Alsace, etc. font des vins corrects et peuvent être bouturées en gardant leurs qualités. Ils résistent très bien aux maladies.

Les interspécifiques : Rondo, Régent, Phoenix, Sirius, etc. sont des hybrides plus récents et font de bien meilleurs vins que les HPD mais se bouturent souvent moins facilement. N'ont en général pas besoin de traitement.

Les « ornementales » : Perdin, Candin, Aladin, Amandin. Ce sont également des variétés hybrides interspécifiques élaborés en France par l'INRA. Le Perdin notamment fait un vin excellent. On peut les planter librement.

Au vigneron amateur, donc, de choisir pour sa treille ou son micro-vignoble entre toutes ces variétés, sachant qu'un vin d'assemblage sera souvent plus subtil, plus complexe et intéressant au goût qu'un monocépage. S'il n'a qu'une seule treille, il pourra coopérer avec un confrère. Il fera son choix en fonction de ses convictions environnementales, du temps et du budget qu'il acceptera de consacrer à son hobby et de ses préférences pour le vin blanc ou pour le vin rouge. Il pourra acheter son plant de vigne chez un pépiniériste viticole ou échanger des boutures ou des greffons avec d'autres vignerons amateurs. Notre vitiviniculture de plaisance étant avant tout une passion et ayant essentiellement une motivation pédagogique, culturelle, touristique et historique, nous ne commercialisons pas nos vins et sommes donc affranchis de la plupart des contraintes qui pèsent sur les professionnels. Profitons-en pour expérimenter dans les meilleures conditions pour notre santé et pour notre plaisir.

Jean Claude LE BIHAN

A bon vigneron, bons outils....

Un sécateur pas comme les autres !

Ce sécateur de fabrication Suisse, est particulièrement efficace de par sa haute technicité et sa conception ergonomique. Ses poignées confortables légères et solides en aluminium permettent une protection de la main, et offre une optimisation des efforts du poignet grâce à la poignée tournante au revêtement anti dérapant.

La lame et contre-lame vissée, sont en acier trempé de haute qualité, et permet de par la possibilité de réglage, une coupe facile nette et précise ; Toutes les pièces sont remplaçables.



Dicton de saison :

À la Saint-Martin, bois le vin et laisse l'eau aller au moulin.

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.