

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 - henry.lerouziec@neuf.fr

www.uvvos.fr - Association Loi du 1901 – N° 095018371 du 7 juillet 2008

N° 23 - AVRIL 2014

La vigne, une passion à partager avec vous

Le mot du Président

Chers amis (es)

Bonhomme « hiver » nous aurait-il oubliés? Peut-être pas au titre de la pluviométrie, qui pour certains a été catastrophique sur le sol de notre Pays, et pour lesquels nous ne pouvons pas rester insensible; un proverbe chinois dit : il ne peut pas pleuvoir chez le voisin sans que j'aie les pieds mouillés.

Pour le second trimestre qui arrive, attendons- nous à avoir peut-être des surprises climatiques ! J'espère que la taille des vignes est terminée et que nous allons vers une culture prometteuse ; soyons optimistes, et considérons que le meilleur est devant nous !

Ce premier trimestre de l'année a surtout été marqué par les cérémonies de la Saint Vincent, qui ont eu lieu à Pontoise, mais aussi à Jouy le Moutier, et Sannois et d'autres lieux en Ile de France ; une tradition qui renaît depuis quelques années, et qu'il ne faut pas abandonner, au regard d'une certaine mentalité actuelle, qui voudrait nous faire oublier l'essentiel de toutes traditions, qu'elles soient laïques ou religieuses ; et puis c'est le plaisir de se retrouver, mais aussi de faire de nouvelles connaissances autre que sur le « net ».

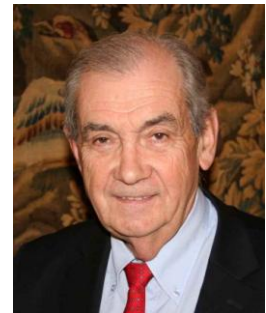
Autre souci, celui de vos administrateurs, concernant le renouvellement des adhésions, qui se font avec difficulté, bien que de nouveaux adhérents se soient ralliés à notre cause.

Si vous avez omis de participer, faites un effort, non pas par générosité, mais par solidarité à l'action que nous menons.

Le grand projet en cours de réalisation, qu'est la Maison des Arts et Métiers de la Vigne en Ile de France, va voir le jour cette année à Marines, c'est beaucoup de travail bien sûr, mais passionnant ; nous en parlerons plus en détails lors de la prochaine assemblée générale de notre association ; malgré les aides possibles, nous aurons quand même besoin d'argent !

En attendant, bon printemps à tous.

Henri Le Rouziec



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 questions et suggestions sur tout ce qui a 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 ».

LE GOÛT DU VIN

L'art de vivre français est intimement associé au vin qui représente grandement, à l'égal des arts de la table, son expression la plus élevée.

Le président Georges Pompidou, en épicurien éclairé, déclarait lors d'une visite à Washington, « Nous avons la prétention de définir un art de vivre dont la valeur s'étend au-delà de nos frontières »

Si le véritable amateur de bons vins a soif de culture, à l'inverse, nous sommes souvent étonnés des formes de méconnaissances du vin de nos concitoyens, qui passent par celle des idées toutes faites, et ne reposent sur rien, hormis les superficialités conventionnelles de notre société de consommation .

Ne nous méprenons pas ; si la sincérité est la première vertu de la connaissance d'un vin, ce n'est pas toujours par la pure fantaisie d'un club de mégalomanes évaluant et ventant, par snobisme, la qualité d'un cru par rapport à son prix, en voulant forcer l'admiration de ses congénères, sans autre perception que l'expression du premier instant de la dégustation.

La connaissance du vin est avant tout une histoire d'amour, de goût, de plaisir avec une dose de savoir !
A votre santé... !

PROTEGER NOS RAISINS DES OISEAUX, DES GUEPES, DE LA GRELE

Il est toujours décourageant, lorsqu'on a soigné sa vigne amoureusement toute la saison de voir une partie de sa récolte détruite par la grêle lors d'un orage d'été ou « pillée » par nos concurrents, merles, guêpes, frelons, etc. à mesure que les grains mûrissent !

Les filets de protection en nylon vert vendus bon marché en jardinerie peuvent constituer une protection contre les oiseaux si on arrive à les mettre en place en temps et en heure et sans laisser la moindre ouverture. Pour une treille cela demande en plus une surveillance régulière car les pampres « poussent » à tous les sens du terme et écartent le filet du mur, ouvrant des boulevards aux effrontés. Au moment des vendanges c'est aussi beaucoup de temps consacré à déposer ces filets dans lesquels pampres et vrilles se sont emmêlés si on veut les récupérer en bon état pour l'année suivante.

Les filets textiles, type filet de pêche ou de volière, beaucoup plus onéreux, sont plus solides mais pas plus que les précédents ils ne protègent de la grêle ni des insectes. On peut cependant les poser sur une armature rigide, sans contact avec la vigne, de façon à pouvoir s'introduire dans la « cage » qu'ils constituent pour les travaux de rognage puis pour la vendange.

Il existe un autre type de filets dit « anti-grêle » (modèle *Protect Fruit* par exemple) à la fois solide et à maille très fine qui protège en même temps des oiseaux, de la grêle, et des insectes, à travers lesquels les jeunes pousses peinent à s'insinuer et que l'on peut donc poser au contact de la vigne. Ils sont aussi assez onéreux mais on peut s'en procurer gratuitement d'occasion auprès des entreprises qui installent les échafaudages de ravalement en ville, car ce sont pratiquement les mêmes filets.

Jean Claude Le Bihan, adhérent UVVOS.

DIONYSOS

Né de la cuisse de Zeus uni à Sémélé, Dionysos apporte le vin aux peuples qui ne le connaissent pas encore. Il parcourt la Méditerranée avec son joyeux cortège de satyres et de ménades au son d' "évohé", "à boire" ! De tous les Dieux de l'Olympe, Dionysos est le plus proche des hommes et de leurs défauts ! Du vin, il incarne à la fois les plaisirs et les excès : à l'image du buveur, il peut se montrer violent, difficile à maîtriser. La vengeance qu'il réserve à ceux qui l'ont offensé est terrible. Pour l'avoir rejeté, le roi Lycurgue périt étouffé par la vigne. Les orgies qu'il préside entraînent des dérives sanguinaires : Orphée et le roi Penthée, qui refusaient de reconnaître sa suprématie, furent mis en pièces par des ménades.



L'AMPHORE

L'amphore est l'emballage perdu de l'Antiquité. Elle apparaît au VIII^e siècle av. J.-C. en Méditerranée orientale pour transporter le vin sur de longues distances. Pour cela, elle est intérieurement enduite de résine ou de poix (utiles autant pour éviter que le vin ne tourne que pour assurer l'étanchéité), fermée par un bouchon de liège et scellée par du mortier de chaux.

La forme des amphores, différente et caractéristique selon les régions et les époques, est un précieux indicateur chronologique et commercial. De la même façon que l'on distingue aujourd'hui un vin de Bordeaux d'un Bourgogne, une amphore de l'Italie tyrrhénienne est reconnaissable tout comme celle de l'Italie adriatique.



LES RAISINS SEC...L'ALIMENT DES ATHLETES

Les raisins secs sont quatre fois plus caloriques une fois séchés. Ils contiennent également quatre fois plus de minéraux (potassium, cuivre, fer) et de vitamines (B2, B9, B6) le séchage augmente leur teneur en polyphénols, reconnus pour leurs propriétés anti-oxydantes et cardio-protectrices. Ils abaissent notamment le taux de mauvais cholestérol.

Les variétés utilisées sont en général les raisins à peau épaisse, contenant peu de pépins, tel « Danlas » ou « Cardinal »

Associés au plats de résistance, dans les entrées, ou les desserts, les grains de raisin sont incontournables. Les grands sportifs apprécient les raisins secs pour leur valeur énergétique ; certains amateurs les croquent en guise de trompe-la-faim.

UNE HISTOIRE TRES ANCIENNE POUR UN FRUIT DU SOLEIL... L'OLIVE

Il y a 20 000 ans, des pollens fossiles attestent de la présence de l'olivier à Tautavel (66)

Ilya 2500 ans, sous l'impulsion de la colonisation grecque, puis romaine, la culture de l'olivier prend de l'ampleur dans le midi de la France.

Au milieu du XIX^e siècle la production d'huile d'olive est à son apogée en France napolitaine.

En 1956, après une vague de froid, les deux tiers des oliviers sont décimés.

En 1990, un plan de relance oléicole permet de remettre en production des vergers abandonnés et de financer des replantations, avec la création des premières AOC.

Quelle similitude de vie avec l'histoire de nos vignobles... !

LA VIGNE VIRE AU VERT

En cinq ans, les vignes bio ont triplé.

La France comptait fin 2012 quelque 66 000 ha de vignes cultivées en bio, soit 8,2 % du vignoble ; les deux tiers sont actuellement certifiés, le reste est en phase de conversion.

Ces informations sont encourageantes, quand on sait que la vigne cultivée actuellement sur l'ensemble du territoire, arrive au deuxième rang des cultures les plus traitées après la pomme !

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

Le Président des Yvelines



Jean-Luc DAKOWSKI

21 rue d'Essling
92400 Courbevoie
Tél. : 06 74 44 60 33
jeanluc.dakowski@free.f

FETE DE LA SAINT VINCENT

Le 19 janvier nous avons fêté la Saint Vincent, sous le soleil ; en collaboration avec nos amis de la Commune Libre de Saint Martin de Pontoise et son maire René Bazot, ainsi que les vigneronnes et vignerons du Clos des Noyers.

Plusieurs confréries vigneronnes et corporatives participaient à cet évènement, tels que la Commanderie des Chevaliers du Val de Viosne, les Compagnons de l'Asperge et du Vin de Sannois Argenteuil, la Confrérie des Chevaliers de Bacchus venus de Bagneux, la Confrérie des Vieilles Murailles de Mantes la Jolie, et la Confrérie des Talmeliers d'Ile de France.

Le cortège partant de l'Hôtel de Ville de Pontoise précédé des sonneurs du « Rallye Toujours » et du bâton de procession de Saint Vincent entouré du Garde Champêtre, de la reine de la Saint Martin et sa dauphine s'est rendu à la cathédrale Saint Maclou, où a été célébrée la Grand Messe solennelle par le Père Pierre Machenaud, Archiprêtre.

A l'issue de la cérémonie un banquet a eu lieu à la salle du Dôme de l'Hôtel de Ville, en présence du député maire Philippe Houillon, et monsieur Gérard Seimille conseiller général du Val d'Oise.

Les festivités se sont poursuivies par un spectacle de danses folkloriques hongroises présenté par le groupe « Magyar » et un bal animé par l'Accordéon-Club de Pontoise.

Une bonne journée festive !



DECES DE NOTRE AMI FERNAND BERRURIER

Les vignerons de la région ont perdu le dernier vigneron paysan de Conflans- Sainte- Honorine. Agé de 81 ans il nous a quitté le 14 janvier 2014. Ses vendanges produisaient un « Ginglet » toujours primé au concours de la Foire Saint-Martin, à Pontoise.

Notre ami Fernand était un fidèle adhérent de notre association.

A toute sa famille nous adressons nos sincères condoléances.

