

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° 24 - JUILLET 2014

La vigne, une passion à partager avec vous

Le mot du Président

Chers amis (es)

Avril mais juin, trois mois qui ont passés très vite, ponctués de fêtes et manifestations locales diverses, mais également de soleil et de pluie ; ce qui ne nous a pas laissé trop de répit, au titre des activités viticoles de notre association.

Des visites de vignes, des projets de plantations, et toujours la préparation de documents concernant la Maison de la Vigne, suivi de consultations à divers titres.

A ce sujet, malgré que le planning des travaux ayant pris quelque retard dû à la période des élections municipales, nous pouvons constater aujourd'hui avec satisfaction, que ceux-ci on repris avec beaucoup d'allant.

Il nous reste à négocier toute la partie structure d'exposition, ainsi que son financement ; un cahier des charges établi par un architecte, concernant la muséographie, nous permet de consulter des installateurs.

Le trimestre à venir, bien que ponctué de périodes de repos estivale, sera encore bien occupé.

Notre association, malgré tout, ne relâche pas ses efforts, ce qui lui donne toute sa notoriété auprès des municipalités, des médias, et du public en général.

L'optimisme reste notre principale raison de faire valoir notre action, et « ...si vous voulez que la vie vous sourie, apportez-lui d'abord votre bonne humeur. »

Le vin ne réjouit-il pas le cœur de l'homme... !

Henri Le Rouziec



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.

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 à 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 ».

MERITE AGRICOLE

Notre Président Henri Le Rouzic , par arrêté du 31 janvier 2014 du ministère de l'Agriculture, s'est vu conféré par monsieur le ministre Stéphane Le Foll, le grade d'Officier dans l'ordre du Mérite Agricole ; cette distinction qui lui a été remise le samedi 31 mai 2014 par messieurs Yves Berger, président de l'association de l'Ordre du Mérite Agricole, et Philippe Houillon député du Val d'Oise, honore notre association ; toutes nos félicitations.



2014, année des hybrides ?

Après une saison 2012 calamiteuse à cause des maladies fongiques, un millésime 2013 qui s'annonce médiocre en raison d'une teneur en sucre insuffisante n'est-il pas temps de s'interroger sur la pertinence de nos choix en termes de cépages ? Pinot noir et chardonnay donnent certes d'excellents résultats les bonnes années si on ne lésine pas sur le cuivre et le soufre au vignoble. Mais les années difficiles rien n'y fait et on doit en plus chaptaliser lorsque le taux de sucre n'est pas au rendez-vous.

Même les vignerons professionnels se posent la question : Catherine Grèze, députée européenne du sud-ouest, vient de demander la révision de la réglementation communautaire pour autoriser à nouveau six hybrides interdits à des fins de production (les six qui avaient été interdits en France de 1935 à 2003) en raison de leur meilleure adaptation au changement climatique.

Sous nos latitudes les six cépages en question sont trop tardifs mais ils possèdent souvent une origine génétique proche de celle de notre baco noir qui produit toujours, bon an mal an et vaille que vaille, sans intrants au vignoble et sans ajout de saccharose au chai.

De nos jours il existe des hybrides adaptés à nos climats et de bien meilleure qualité ampélographique : perdin, sirius, phoenix pour les blancs, Léon Millot, triomphe d'Alsace, rondo, régent pour les rouges. Leur maturité précoce et leur résistance aux maladies sont de précieux atouts. Pensons-y lors de nos plantations de ce printemps.

Jean Claude Le Bihan adhérent UVVOS

Le Sénat reconnaît que le vin fait "partie du patrimoine" de la France

"Le travail des vignerons a imprimé une profonde empreinte sur le patrimoine bâti et les paysages de nombreuses régions".

Le Sénat a adopté à l'unanimité un amendement au projet de loi sur l'agriculture reconnaissant que "le vin, produit de la vigne, et les terroirs viticoles font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager de la France".

"Le vin exprime un patrimoine vivant, il fait partie du patrimoine culturel, littéraire mais également gastronomique, paysager, architectural, matériel, économique et social, aussi bien sûr avec des centaines de milliers d'emplois", a plaidé sous les applaudissements l'auteur de l'amendement. Cet amendement fait suite à une proposition de loi qui avait été déjà déposé.

"La culture du vin, partie du patrimoine bimillénaire, culturel, culturel, paysager et économique français, transmise de génération en génération, a grandement contribué à la renommée de notre pays et tout spécialement de sa gastronomie aux yeux du monde".

"Le travail des vignerons a imprimé une profonde empreinte sur le patrimoine bâti et les paysages de nombreuses régions ». (Extrait du journal « Midi Libre – 12/04/2014 »)

Le Tonnelier fit.....et le bon vin fut !

L'origine de la tonnellerie remonte à la nuit des temps ; les Gaulois étant les précurseurs en matière de fabrication de tonneaux ; les Romains ont alors vite mesuré l'intérêt du tonneau par rapport aux amphores et furent de grands consommateurs.

En 1444, Charles VII, roi de France confirma les statuts de tonnelier, déjà reconnus en tant que corporation depuis le XI^e siècle.

En 1669, Colbert, du fait que la demande en bois se faisait ressentir, établit un règlement des forêts, et un vaste programme de plantation de chênes.

La profession a toujours conservé ses lettres de noblesse, bien qu'au milieu du XX^e siècle, l'acier et le plastique a supplanté le bois en partie, pour conserver et transporter le vin.

Malgré un manque entre les années 1945 et 1980, la tonnellerie retrouve ses couleurs, et la France reste leader sur le marché du tonneau au profit des vins les plus prestigieux.

A Chécy (45) le musée de la tonnellerie présente toutes les facettes de ce métier à travers une exposition d'outils anciens, de photos et de documents.

Chaque étape de la création d'un tonneau est retracée, depuis le choix du bois, à la finition du tonneau.

Le musée relate aussi la vie quotidienne des tonneliers.

« Musée de la Tonnellerie » place du Cloître 45430 CHECY ; Tél 02 38 86 95 93



CABARETS, CAFES ET GUINGUETTES

Lieux de rencontres et de partage, tous les débits de boissons ne jouissent pas de la même renommée, et n'attirent pas la même clientèle. Dans le Paris de la fin du XVII^e siècle, et après le XVIII^e siècle alors que les « cafés » s'affirmaient comme d'incontournables lieux de rendez-vous mondains, les plus petites gens continuaient de fréquenter des « cabarets » et des « gargotes » enfumées, qui se distinguaient des premiers par le fait que comme dans les « tavernes » il était possible d'y manger. Une clientèle populaire fréquente les « guinguettes » qui se multiplièrent à la périphérie immédiate des villes, elles proposaient des vins moins chers, pas toujours de bonne qualité, qu'à l'intérieur des barrières d'octroi, tout en restant accessible aux buveurs citadins, qui ne manquaient pas d'y venir en masse le dimanche...

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

LE CLOS DES VIEILLES VIGNES (MONTESSON 78)



Montesson est situé dans les Yvelines sur l' «axe royal» à dix kilomètres à l'ouest de Paris dans une boucle de la Seine. Son territoire est constitué par une plaine alluviale fertile consacrée de longue date aux cultures maraîchères. Il offre une vue panoramique à 360°, d'un côté on voit la terrasse du château de Saint Germain en Laye, de l'autre côté la Défense. La vigne fait partie de notre patrimoine et contribue à la préservation et à la valorisation de cette plaine.

A l'origine, 1700 pieds sont plantés en mars 2003, se répartissant en 5 cépages :

Le Merlot (100 pieds) a permis de donner à la vigne son statut expérimental.

Le Gamay et le Pinot (750 + 750 pieds) apportent des notes fruitées.

Le Chasselas est destiné à la dégustation par les enfants des écoles et les vigneron.

Le Baco (100 pieds) est un ancien cépage hybride, très présent à l'état sauvage en Ile de France.

Pour la première fois cette année, nous avons produit un monocépage pinot, parallèlement nous avons procédé à un assemblage avec le merlot et le gamay.

Nous nous proposons de produire pour la récolte 2014, un monocépage baco en organisant d'une part une vendange enfants, d'autre part un ramassage sur la commune, chez des particuliers volontaires pour participer à l'opération.

L'association élève le vin dans le chai situé au sous sol de la propriété des Sophoras.

4 cuves en inox recueillent le moût de la vendange, puis le vin lors de la vinification.

Toutes les opérations de vinification et de mise en bouteille sont réalisées par les membres de l'association, en suivant les conseils de notre œnologue.

Le pressoir a été restauré par quelques passionnés.

Le vin que nous produisons est léger, il dégage des arômes fruités.

L'association s'est fixé pour objectifs de

- Faire revivre la tradition viticole de la commune en organisant des animations dans la ville autour de la vigne ou du vin : marché aux fleurs, forum des associations, marché de Noël, animations avec les écoles, opération Baco.
- Exploiter la vigne (entretien, traitements), procéder à l'élaboration du vin et à sa mise en bouteille.
- Partager des moments de convivialité : taille, repas des vigneron, vendanges.
- Participer à la renaissance de la vigne en Ile de France en participant aux activités proposées par l'UVOS

Pour financer nos différentes activités, nous proposons différents produits : confitures de vin, confit d'oignons, vinaigre au romarin, stop goutte, verres et carafe, tabliers, torchons et serviettes brodés.

Adresse mail de contact : leclodesvigne@laposte.net