

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.lerouzie@neuf.fr

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

N° 27 - AVRIL 2015

La vigne, une passion à partager avec vous

Le mot du Président

Chers amis (es)

Nous y sommes, déjà un trimestre de passé, bien chargé en occupations pour les uns et les autres, dans les vignes ou non.

Un début d'année bien triste pour notre Pays, un commencement ou une fin... ! L'avenir nous le dira.

Quoi qu'il adienne la vie continue, toujours pleine d'espoir pour nos vignes, et si l'on en croit les proverbes, le 22 janvier, jour de la fête de notre Saint Patron : « Saint Vincent clair et beau, on boira plus de vin que d'eau » et bien

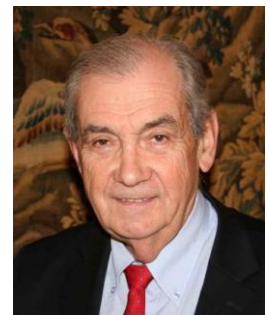
ce jour-là ce n'était pas si mauvais que cela, puisse le ciel ne pas nous faire mentir !

Après une année chargée à bien des égards pour notre association, la nouvelle se présente également bien occupée, principalement au titre de notre « Maison de la Vigne » fleuron de notre association que nous espérons inaugurer bientôt, grâce à l'aide de subventions, de la générosité des mécènes et des particuliers, ainsi que de vous tous, adhérents fidèles, par vos adhésions.

Votre aide financière nous est encore précieuse, vous vous en doutez ; conscient des difficultés économiques actuelles pour chacun, nous n'avons pas augmenté le montant de l'adhésion, encore faut-il que vous n'ayez pas oubliée de la régler ; il n'est jamais trop tard pour le faire !

Quelque soit votre participation ou non, soyez remerciés de vos encouragements pour l'action que nous menons ensemble depuis plusieurs années, pour le renouveau de notre patrimoine viticole régional. C'est toujours avec beaucoup de conviction certes, mais pour combien de temps ! La relève est difficile, mais l'espoir fait vivre !

Henri Le Rouzie



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, 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 ».

LA RECHERCHE ...AU PASSE ET AU PRESENT

Depuis 1950 l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) entretient sur le sol sablonneux de la région de Sète, peu propice aux maladies de la vigne, un conservatoire de cépages à disposition des professionnels et des chercheurs.

Des cépages provenant de jardins botaniques, d'écoles d'agriculture, de collections privées françaises et étrangères, sont identifiés.

Conservatoire vivant, le domaine fournit une précieuse ressource génétique aux chercheurs qui travaillent à l'amélioration qualitative et œnologique des variétés, et à leur protection contre les maladies.

Le climat de la région permettant de faire pousser toutes les variétés, des spécialistes effectuent des croisements avec succès, et ainsi de créer de nouvelles variétés de raisins ; mais également d'exhumer des cépages très anciens ou délaissés, et retrouver la typicité de leur région en récupérant des greffons devenus rares.

Malheureusement, un transfert du domaine, et de sa précieuse collection près de Narbonne, fait obligation, du fait des remontées salines suite à l'inexorable érosion du terrain actuel par la mer, cette transplantation se faisant que lorsque tous les cépages auront été dédoublés pour ne rien perdre du travail de recherches.

Marie Hélène JUBAULT

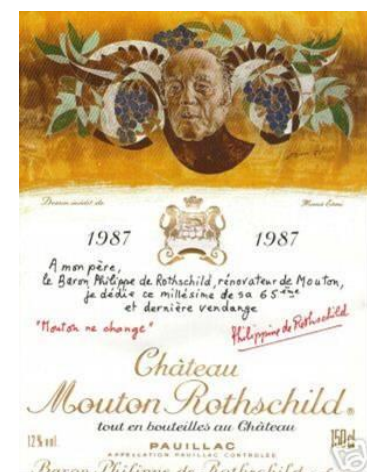
A propos d'étiquettes...

Carte d'identité de l'origine d'un cru et du nom de son producteur, l'étiquette en est la messagère.

Bien qu'aucun renseignement fiable ne donne l'origine exacte, les premières éditions apparaissent au début du XIXe siècle.

La collection d'étiquette s'appelle « oenosemiophilie ou oenographilie » Le collectionneur recherche l'étiquette pour sa curiosité, celle-ci étant soumise

aux caprices des modes qui la font tantôt austère et guindée, tantôt baroque et simplette, mais chaque époque a ses succès que les années ne parviendront à effacer.



Remise de chèque par le Crédit Agricole

Sur proposition de la Direction Régionale du Crédit Agricole d'Ile de France ; remise du chèque par le Conseil d'Administration de la Caisse Locale de Marines, en la personne de son président Guillaume Vanthuyne, en présence des conseillers et de monsieur Benjamin Roland directeur de l'Agence de Marines.



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



Jean-Antoine Chaptal L'ambition de « gouverner » les vins

Médecin, chimiste, ministre, Jean-Antoine Chaptal s'est intéressé au vin parce qu'il jugeait les écrits à son sujet médiocres

Né en 1756 en Lozère, Jean-Antoine Chaptal contribua à la vulgarisation de la chimie et à son application dans l'industrie, le commerce et les arts. On peut mettre à son actif une kyrielle de nouveautés, comme l'amélioration de la production d'acide chlorhydrique, l'exploitation de l'alun, l'art de teinter le coton. Il donna son nom à la chaptalisation, une pratique qu'il n'inventa pas, mais qu'il préconisa largement et qui se répandra à la suite de ses recommandations. Homme politique de premier plan, il fut ministre de



l'Intérieur sous Bonaparte, et il contribua à réorganiser et à moderniser les hôpitaux et hospices publics. Il créa l'Ecole des arts et métiers et la première Ecole de sages-femmes.

Etonné de « *la médiocrité des écrits existants au sujet du vin, et compte tenu que cette boisson est l'une des branches de commerce les plus considérables d'Europe, en même temps qu'elle fait la principale richesse de plusieurs nations* », il s'intéresse et s'empare du sujet. Dès 1801, il publie des traités sur l'art de cultiver la vigne et de « *gouverner les vins* ». Jean-Antoine Chaptal énonce la nécessité « *d'un équilibre de la matière première qu'est la vendange pour obtenir un équilibre dans le vin. (...) Tout le monde convient que le moment le plus favorable à la vendange est celui de la maturité du raisin, qui ne peut être connue que par la réunion des signes suivants : la queue verte de la grappe devient brune; la grappe devient pendante ; le grain de raisin a perdu sa dureté, la pellicule en est devenue mince et translucide ; la grappe et les raisins se détachent aisément; le jus de raisin est savoureux, doux, épais et gluant* ». Jean-Antoine Chaptal préconise de « *ne couper que les raisins sains et mûrs* », de « *rejeter le pourri* », « *d'abandonner les raisins verts* », de « *soumettre à l'action du pressoir tous les raisins à mesure qu'on les transporte de la vigne* », et de « *nettoyer les cuves avec grand soin* ».

Des conseils toujours d'actualité

« *On vendange en deux ou trois reprises dans tous les lieux où on est jaloux de soigner la qualité des vins.* » Il relève que « *les pluies qui surviennent à l'époque ou aux approches des vendanges sont toujours les plus dangereuses* », diluant la quantité de sucre du raisin. « *On ne doit jamais perdre de vue que la fermentation doit être gouvernée d'après la nature du raisin.* » Mais « *il est des climats où le raisin ne parvient jamais à maturité, tels sont presque tous les pays du nord de la France (...). On peut obvier à ces mauvais résultats en réparant par le moyen de l'art la composition imparfaite du moût. Il ne s'agit que de lui donner la quantité de sucre qui lui manque et que la nature n'a pas pu produire* ». Pour déterminer cette quantité, on peut d'abord évaluer « *le degré de concentration du moût* », c'est-à-dire le degré d'alcool probable.

En Touraine, sur les bords de la Loire et du Cher, il va de 5 à 11a alors que dans le Midi, il oscille entre 10 et 16°. « *En 1817, le raisin de Touraine n'avait pas mûri. Le moût de ma vendange qui marque 11° les bonnes années, n'était qu'à 9°. Je la portai à 11° en y ajoutant du sucre (18 g/l de sucre pour augmenter le degré d'un point, ndlr). je couvris la cuve avec des planches et des couvertures de laine et je laissai fermenter. Le vin(...), au sortir de la cuve, avait presque autant de force que les vins du Midi ...* » Après une vie si pleine, ruiné par son fils, Jean-Antoine Chaptal disparaît en 1832. •

Florence BAL « La vigne » septembre 2004

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.fr

ASSEMBLEE GENERALE

Le samedi 21 mars, l'association « Union Vigneronne Vals d'Oise et de Seine » a tenu son Assemblée Générale à la salle Ledanseur à Marines.

Plus de cinquante adhérents, représentant les municipalités, les associations et les particuliers, amis de la vigne et du vin, étaient présents.

Le président Henri Le Rouzic, ouvrait la séance, entouré du secrétaire général de l'association monsieur Alain Mondor, ainsi que de monsieur Jean Luc Dakowski, président délégué des Yvelines et du docteur Yannick Jubault, président délégué des Hauts de Seine.

Le président fait part de l'ordre du jour portant sur le rapport moral, et le rapport financier de l'exercice 2014 ; les activités pour 2015, le renouvellement du Conseil d'Administration, auquel s'ajoute un nouveau membre, en la personne de monsieur Jean François Verdier.

L'accent est mis sur la « Maison des Arts et Métiers de la Vigne » à Marines, dont les travaux de scénographie sont en cours de réalisation pour un montant de 9000€, financé en partie par la Caisse Locale du Crédit Agricole de Marines, la Communauté de Communes Vexin Centre, et de généreux mécènes. Le président remercie la municipalité en la personne de son Maire madame Jacqueline Maigret pour son implication et son aide pour la réalisation de ce projet.

L'ouverture de cette « Maison de la Vigne » est prévue à partir du 11 avril. Son inauguration fin juin. Le verre de l'amitié terminait cette assemblée, en présence de madame le maire et de ses adjoints.



SAINT VINCENT 2015

Ce dimanche 18 janvier, la ville de Marines accueillait les traditionnelles festivités de la Saint Vincent « Tournante ».

Parmi les confréries participantes, on notait la présence de la Commanderie des Chevaliers du Val de Viosne, la Confrérie des Talmeliers d'Île de France, la Confrérie de l'Asperge et du Vin de Sannois Argenteuil, et la Confrérie du Clos des Vieilles Murailles de Mantes la Jolie.

Le cortège précédé des sonneurs de cors du « Rallye Toujours » s'est dirigé vers l'église Saint Rémi à 11h, où une grande messe solennelle a été dite par le père Sébastien Thomas assisté du père André Brinon.

La municipalité et madame le maire Jacqueline Maigret était présente, ainsi que madame Bossu conseillère générale du canton de Marines, et monsieur Gérard Seimbille vice président du Conseil Général du Val d'Oise. A l'issue de la cérémonie, un vin d'honneur était servi à la mairie, suivi d'un banquet à la salle des fêtes « Georges Pompidou » préparé par « le Moulin d'Us ». L'animation musicale et le bal était assuré par l'Accordéon Club de Pontoise.

Une journée conviviale et sympathique en attendant la Saint Vincent 2016 !

Le saviez-vous ?

« Avec ses 836 habitants l'Etat du Vatican détient un record peu connu : celui de la plus forte consommation de vin par personne, avec plus de 60 litres par an ; mais soyons objectif, en considérant l'usage liturgique important qui y est fait, par l'habitude des nombreux repas collectifs, et par une taxation presque inexistante sur les alcools dans l'unique super marché local. Autant de raisons pour consommer du vin, à l'intersection du profane et du religieux »