

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

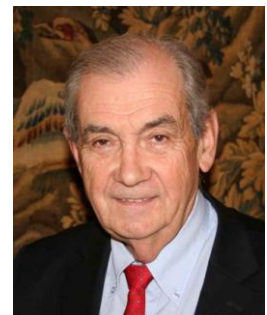
www.uvvos.fr - Association Loi du 1901 – N° 095018371 du 7 juillet 2008

N° 29 - OCTOBRE 2015

La vigne, une passion à partager avec vous

Chers amis (es)

Le mot du Président



Un trimestre vite passé, quelque peu perturbé, du fait d'une période estivale chaude, chargé d'événements divers, de présences à des manifestations, de réunions, comme vous avez pu le constater ; mais également et heureusement de quelques jours de repos pour beaucoup. A ce jour, nous ne pouvons que nous féliciter de l'impact de notre association auprès de nos concitoyens, hauts responsables de notre Société, et Institutions diverses ; fruit de la persévérance dans nos convictions et nos actions à l'égard du renouveau culturel de notre patrimoine viticole en Ile de France.

Peut-on parler maintenant de vitesse de croisière, oui, mais encore faut-il avoir les moyens de faire tourner le moteur, pas seulement par la fourniture de carburant, mais l'intervention de personnel navigant !

Aussi je me permets à nouveau, d'insister sur la nécessité d'une participation, aussi minime soit-elle, dans la mesure de vos disponibilités, pour nous permettre de gérer dans de bonnes conditions notre association.

Je remercie ceux et celles qui, jusqu'à ce jour, directement ou indirectement, ont participé, ou participent au bon fonctionnement de nos activités.

Mais vous comprendrez qu'il nous est difficile d'être présent sur tous les fronts, « victimes » de notre réputation.

Notre Maison de la Vigne commence à être connue et reconnue, la fréquentation se manifeste de jour en jour, principalement les week-ends aux heures d'ouverture l'après midi de 14h à 18h ; ne pouvant pas pour l'instant nous permettre de prévoir un « emploi associatif rémunéré » il nous faut assurer nous même la permanence.

Alors ...no comment....nous faisons appel aux bonnes volontés.... !

Sinon, de nouvelles vignes vont voir le jour dans les prochains mois, mais aussi des vendanges ont été faites pour la première fois, ou restent à faire, alors, que pouvons nous espérer de mieux !

Bon courage à tous pour ce dernier trimestre.

Henri Le Rouzie

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 ».

Le vin, soutien capital aux poilus (1ère partie)

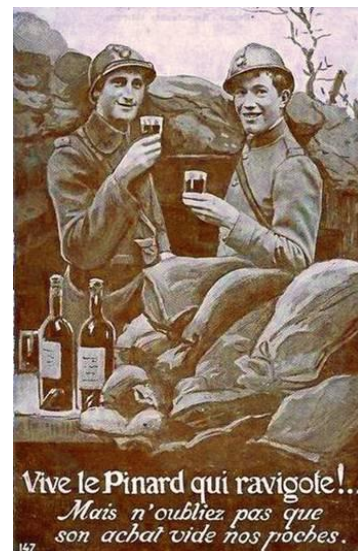
Le 2 août 1914, 3,2 millions de Français sont mobilisés. Le lendemain, l'Empire allemand déclare la guerre à la France, alliée de la Russie. Fin septembre, la nation déplore déjà 300.000 morts. La guerre des tranchées s'installe sur un front de 800 km. Annoncée « courte et glorieuse », elle sera longue et horrible.

À l'époque, Personne à l'arrière ne sait ce que vivent les soldats alors qu'ils ont ordre de se faire tuer plutôt que de reculer, entre souffrance et épouvante leurs conditions de vie sont exécrables, Dans les tranchées, les poilus survivent dans la boue, au milieu des rats, de la vermine, des poux, dans la peur des assauts et des armes chimiques.

Ils ne peuvent même pas aller aux toilettes sans risquer leur peau. Aux injonctions des officiers, ils se jettent dans l'enfer du no man's land... les obus explosent, ils tombent comme des mouches. Dans les tranchées, l'eau manque ou est souillée, ils crèvent de soif. Pour supporter l'insupportable, reste la gnôle et le vin. Le « pinard » va être ainsi distribué abondamment pendant toute la durée du conflit.

« Le vin a été pour les combattants le stimulant bienfaisant des forces morales comme des forces physiques. Ainsi-t-il largement concouru à sa manière à la victoire », écrira le maréchal Philippe Pétain en 1935. La ration réglementaire passera de 0,25 l de vin par jour et par soldat au début de la guerre, à 0,5 l en février 1915 puis 0,75 l en 1918. Les hommes ont en outre droit à 1/16 l par jour de gnôle ou d'alcool. Et puis il y a « des rations fortes » supplémentaires que le commandement distribue souvent avant les assauts. En réalité, les soldats boiront bien davantage.

Le vin n'est pas considéré alors comme un alcool mais comme une boisson hygiénique. « Boisson aliment », il titre alors 8 à 9° et apporte des calories aux soldats, il est microbicide et fortifiant. Les médecins des armées et l'Académie de médecine le préconisent. Il remonte le moral' c'est un stimulant qui fait passer le cafard.



Le saviez-vous ?

Vin rouge ou vin blanc.....le meilleur pour la santé ?

D'après une analyse, il s'avère que le vin rouge contient plus de resvératrol que le vin blanc ; un antioxydant qui se trouve dans la pellicule du grain de raisin, et qui est tout indiqué pour lutter contre les maladies associées au vieillissement.

Pour le vin rouge, l'importance du resvératrol dans le grain, en quantité variable selon les cépages, dépend en outre de la durée de macération des peaux dans le jus ; ceci explique pourquoi les vins blancs aux raisins peu ou pas macérés, ont moins de resvératrol.

En ce qui concerne les cépages les plus riches, citons le Pinot noir, le Merlot, le Grenache ou le Mourvèdre.

Qu'on se le dise... !



Le vin, soutien capital aux poilus (2ème partie)

« *Le vin est considéré comme une boisson nationale, identitaire. À travers lui, c'est la France que l'on boit, explique Charles Ridet, chercheur et professeur agrégé d'histoire, Beaucoup de poilus diront soixante dix ans après: "Sans le vin je n'aurais pas pu tenir" I.e. vin les renvoie à leur vie civile d'avant- guerre, les humanise, Aller chercher ou boire du vin est un moment d'évasion, où ils quittent leur condition de combattants rendus bestiaux par la guerre. Le vin est également une façon pour l'armée de gérer les liens hiérarchiques. Le commandement rétribue le sacrifice du soldat - le don de sa vie -, par des distributions supplémentaires de vin.»*

Dès 1914, l'état-major livre du champagne aux soldats lors du réveillon de fin d'année, En 1916, pour la fête nationale, il distribue le champagne de la victoire, une bouteille pour quatre soldats. Très vite le vin va être personnifié par le « père Pinard», il devient un symbole du bon vin français » qui fait tenir les hommes contre le « sale alcool boche ».

La propagande de l'armée s'en empare ; sur des postales et affiches publicitaires, l'armée diffuse des images de poilus un quart à la main, dans des moments de convivial, Bien loin de la réalité, elle montre que les soldats sont bien traités. Des chansons militaires fleurissent dont *la Madelon* « *Quand Madelon vient nous servir à boire*». De nombreux chants et poèmes ayant pour thème « le pinard » sont écrits par les poilus eux-mêmes, comme l'ode au pinard apparue en 1915 et qui en résume bien l'esprit: « *Salut pinard.... Grand-Elixir du militaire! T'es à la fois plaisir et remède, quand t'es là, on s' sent, veinard; Tu nous consol' et tu nous aides* ». Ce vin est « louche » « vaseux », il pue « l'phénol ou ben l'purin ». Mais à travers lui, chacun revoit u l'pays r » « son pat'lin », « sa p'tit' maison » « sa douce promise », « les p'tits » ou « la vieille mère », « Et l'on s'sent chaud sous les paupières .

Le 11 novembre 1918 à 11 heures, l'Armistice est signé. Le vin devient symbole de la victoire dont tout le monde connaît le prix. Dix millions de morts, le double de blessés, toutes les familles endeuillées et 3 millions d'hectares à jamais incultivables, souillés par les armes chimiques.

FLORENCE BAL

LA VIGNE - No 269 – novembre 2014

PAS DE BOUCHONS INUTILES

En déposant vos bouchons de liège dans un des points de collecte ; liste sur :

www.eco-bouchon.com, ou www.planteliège.com vous retardez l'émission de CO2 que le liège capture. Les bouchons sont réutilisés pour la fabrication, entre autres, de matériaux isolants.

Egalement l'argent récolté à leur revente, finance la plantation de chênes-lièges, et participe à la recherche sur le cancer.

Alors on peut dire que dans le bouchon....tout est bon... !



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

NOUS Y ETIONS....

Dimanche 6 septembre

Nous participions au Forum des Associations, à Marines, ce qui nous a permis de faire connaissance avec les nombreuses associations locales, et de faire connaître notre « Maison de la Vigne » au nombreux public visiteur.



Lundi 7 septembre

Comme chaque année nous étions sollicités, en soirée, par le magasin Intermarché d'Orgeval, à l'occasion de sa Foire aux Vin ; le public étant toujours intéressé par notre action sur l'Ile de France, ne manquait pas d'éloges sur notre présence.



Le 5 Août Henri Le Rouzic et Yannick Jubault se rendaient au musée de la vigne à Dreux pour « glaner » quelques matériels qui nous avaient été offerts par l'association « Flora Galica » lors de notre dernière visite du mois de juin.

Il s'en suivit, d'un déplacement à Chartre pour également récupérer du matériel pour notre musée. Une journée bien remplie par nos amis...comme la remorque qui avait été nécessaire.

SAGY

30ème Anniversaire des Moissonneurs...avec la Fête des Vendanges... !

Ce dimanche 13 septembre à Sagy, ce fut une journée très « arrosée » précédée le samedi d'un montage de barnum sous une pluie diluvienne, mais le moral était là !

Malheureusement peu de visiteurs mais une bonne ambiance de gens résolus.

La messe du matin était célébrée en présence de la Commanderie des Chevaliers du Val de Viosne, précédé du « Bâton » de Saint Vincent et des bannières des Moissonneurs.

La traditionnelle inauguration par les élus communaux, départementaux et régionaux, s'en est suivie de la dégustation de l'omelette traditionnelle.

