

UN ROBOT POUR TAILLER LA VIGNE

Un inventeur « viticole » invente un robot pour tailler la vigne.

« Mes robotsaident les agriculteurs qui ont du mal à recruter pour des tâches pénibles » dit Christophe Millot de la société Wall-Ye.

Le robot est monté sur roues, autonome, il fonctionne à l'énergie solaire ; avec ses deux bras munis de sécateurs, ses six caméras, sa cartographie GPS, il taille les vignes entre les rangs grâce à un logiciel de reconnaissance de formes ; il enregistre chaque coupe sur chaque pied exécutée dans la journée. Il reprend le travail et adapte une nouvelle taille chaque année.

On n'arrête pas le progrès !



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... !

Dicton : Le jour de la Saint-Vincent, Si le soleil luit tout le jour: Vinée complète. S'il pleut une partie du jour: Demi-vinée. S'il pleut tout le jour: Disette.

SALON DU PATRIMOINE A ENGHIEEN LES BAINS

Les 10 et 11 octobre l'association participait au salon du Patrimoine de la Vallée de Montmorency à Enghien les Bains, l'occasion de faire connaître notre action en faveur du renouveau de la viticulture en Ile de France, mais également de faire la promotion de la « Maison de la Vigne » nouvellement ouverte au public.



Saint Vincent, la fête des vigneronns

Saint-Vincent, la fête des vigneronns se célèbre le 22 janvier. Toutefois, selon les régions, les agapes ont lieu deux jours durant ou encore une semaine plus tard. Cette fête a pour objet d'honorer Saint-Vincent, le saint protecteur des travailleurs de la vigne.

Cette grande fête des vigneronns rassemble tous les acteurs de la vigne, qu'ils soient grands ou petits viticulteurs, ouvriers, vendangeurs. Généralement, elle s'étend aux corps de métiers associés à la fabrication du vin.

Cette fête inaugure les travaux du vignoble en hiver. D'ailleurs, il était d'usage de ne tailler la vigne qu'à la Saint-Vincent. La coutume voulait que le jour de la Saint-Vincent, les vigneronns se rendent dans leur vigne et donnent le premier coup de sécateur. Dans certaines régions, le vigneron revenait le soir affublé d'un bracelet de sarments autour du poignet. Dans d'autres contrées, au retour de la taille, on les faisait brûler dans l'âtre.

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.lerouzic@neuf.fr

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

N° 30 - JANVIER 2016

La vigne, une passion à partager avec vous

Chers amis (es)

Le mot du Président

« Ce n'est pas le temps qui manque, c'est nous qui lui manquons »

Encore une année de passée... !

Et quelle année ... ! Lorsque nous en faisons le bilan, on s'étonne qu'on ait pu avoir le temps de faire autant de choses ; des présences, des déplacements, des réunions, des participations aux expositions et manifestations diverses, la mise en place de plantations nouvelles. et cela aux quatre coins de nos départements

d'Ile de France ; sans évoquer « la cerise sur le gâteau » la Maison des Arts et Métiers de la Vigne à Marines.

Mais, malgré tout, en considérant ce temps donné et partagé, que de satisfactions pour notre association!

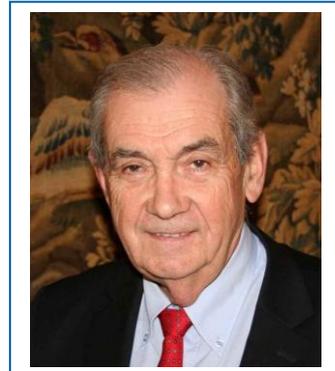
La nouvelle année qui se présente nous fera obligation d'être à la hauteur de nos ambitions passées, et cela au regard de nos actions à venir.

Grâce à votre fidélité, chaque année, votre adhésion nous permet de soutenir notre action, nous assurant nos frais et charges, et confortant par notre présence sur le terrain, notre réputation au titre de la conservation et le renouveau du patrimoine viticole régional.

Je n'insisterai pas sur l'aide que vous pourriez nous apporter par votre présence de temps en temps, selon vos disponibilités, afin de soulager les quelques bénévoles (dont votre serviteur) qui participent à la vie de l'association !

Que l'année 2016 soit prometteuse pour tout ce que nous engagerons ensemble ; et qu'il en soit ainsi pour chacun de vous, pour la santé, le travail, la famille, les moments d'espoir et de bonheur... Bonne Année !

Henri Le Rouzic



Henri Le Rouzic, Président de l'Union Vigneronne, Vals d'Oise et de Seine,

Jean-Luc Dakowski, Vice-président de l'UVVOS et Président délégué des Yvelines,

Yannik Jubault, Président délégué des Hauts de Seine

et le Conseil d'administration

vous adressent leurs meilleurs vœux de bonne et heureuse année 2016 pour vous et les vôtres.

Peut-on faire du vin avec du raisin de table ?

Destinés à être mangés tels quels, les raisins de table doivent avoir une pulpe ferme et croquante. Leur peau est plus dure, pour résister à la fois au transport et aux manipulations sans risque d'abîmer le fruit. Les pépins sont peu nombreux, voire inexistantes chez certaines variétés, comme le centennial. On retrouve aussi de plus grandes traces de pesticides et d'engrais dans les raisins de table, utilisés pour garantir leur conservation.



Enfin, ces grains sont trop gros pour être vinifiés : la quantité de pulpe est trop importante pour obtenir des vins assez aromatiques, tandis que la peau épaisse ne permet pas de coloration franche.

A l'inverse, les baies utilisées pour élaborer le vin sont plus petites. Le ratio peau-pulpe est alors plus élevé, ce qui permet d'élaborer des vins riches en couleur et en arômes. Acides et riches en sucre, elles garantissent la complexité du vin. Leur peau, elle, est fine et colorée, pour pouvoir être foulée plus facilement lors de la vinification, tandis que la pulpe est juteuse, pour donner plus de liquide.

La plupart des cépages dédiés au vin sont trop fragiles et acides pour être consommés en tant que fruits. Les raisins de table, eux, sont trop gros pour être vinifiés. Il existe cependant deux exceptions : le muscat et le chasselas. Vendus aux particuliers, ces grains peuvent aussi être utilisés pour produire du vin. C'est le cas des muscats de Frontignan et de Rivesaltes, qui entrent dans la composition des AOC du même nom. Le cépage blanc chasselas se retrouve quant à lui dans les vins d'assemblage d'Alsace, de Loire et de Savoie.

Alexandra Reveillon Toutlevin.com

20^{ème} ANNIVERSAIRE DU SALON DU TERROIR A AUVERS-SUR-OISE

Vingt ans déjà que l'association : le Pressoir Auversois, ouvrait les portes de son salon du terroir en ce dernier week-end de novembre ; les vins de tous nos vignobles de France étaient à l'honneur comme il se doit !

Comme chaque année notre association était présente, et organisait le concours des vins d'Ile de France ; également notre ami Jean Claude Moral, adhérent, présentait et dédicait son livre « Autour de la Vigne et du Vin ». Deux journées avec beaucoup de visiteurs, et de nombreux contacts intéressés par l'action de notre association, et la création de notre « Maison de la Vigne ».



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.

A propos de la Maison des Arts et Métiers de la Vigne en Ile de France

Notre écomusée comporte de nombreux outils et objets en rapport avec la vigne et le vin ; mais sont-ils connus de tout le monde ; nombreux sont les visiteurs à s'interroger sur l'utilité de certains outils, matériels et autres objets par rapport à leur configuration.

De la conduite de la vigne aux vendanges, de la vinification à l'élevage du vin et sa mise en bouteille, entre en jeu une multitude de métiers, de savoir-faire et de techniques qu'accompagne un arsenal d'outils et d'objets.

La dénomination des outils, et matériels en général, malgré la multiplicité de noms et de surnoms parfois pour le même outil et son emploi, connaît en France une remarquable homogénéité dans biens des professions et des usages.

En ce qui concerne ceux en rapport avec la culture de la vigne et l'élevage du vin, quelles que soient leur forme, n'a d'autre fins que d'être juste, précis et efficace au service de son utilisateur ; différentes dénominations régionales pour un même outil, nous indique la nature de culture, le travail du sol, les conditions climatiques, le matériel de vinification et de cave, en relation avec une tradition ancestrale du « cru ».

Le devoir de mémoire à cet égard est très bien perçu dans les nombreux musées de France traitant de la viticulture.

Pour notre région d'Ile de France, malgré un passé viticole important, peu de témoignages matériels subsistes, et pourtant combien de matériels restent encore enfoui dans des caves ou remises, et ignorés de leur passé !



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 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