

JUZIERS...un vignoble qui renaît.

A l'initiative de la municipalité et la participation de notre association pour son implantation. C'est sous le soleil, que les 300 pieds de vignes du « Coteau des Girouards » ont été inaugurés le dimanche 7 février 2016. La journée a commencée par la cérémonie religieuse en l'honneur de Saint Vincent, en présence des confréries : « les Compagnons de l'Asperge et du Vin de Sannois Argenteuil, la Commanderie des Chevaliers du Val de Viosnes, la confrérie de Clamart, la confrérie du Clos Montmartre, les confréries de la Ficelle Picarde et des Vieilles Murailles de Mantes la Jolie » accueillis par les sonneurs « Le Rallye Vau-Vent ». De nombreuses personnalités étaient présentes, députés, sénateur, conseiller régional et départemental, ainsi que le représentant du Parc Naturel Régional du Vexin Français. A l'issue de la cérémonie, c'est, précédé d'une fanfare, qu'en cortège tout le monde s'est rendu aux vignes ; après les discours d'usage, le traditionnel ruban a été coupé, et une plaque dévoilée. Un vin d'honneur était offert par la municipalité, dans une ambiance chaleureuse et animée. Merci, et bravo aux organisateurs !



UN COUP DE TONNERRE

Pour le monde viticole professionnel !

Des vins partout ...peut-être ... !

Depuis le premier janvier 2016, et à la demande de « Bruxelles » la France a aboli le système des droits de plantation ; il serait donc possible de planter des vignes n'importe où sur le territoire, et d'en commercialiser les vins produits.

Bien sûr pas n'importe comment, avec certaines obligations, et dans le cadre d'une réglementation encore peut être mal défini ?

L'avenir nous le dira... !

Pour mémoire, actuellement le vignoble français couvrirait 800 000 ha.

L'OTHELLO QUI REND FOU !

Il s'agit d'un croisement des cépages américains, clinton et frankenthal.

A la fin du XIX^e siècle, les vignobles français étant atteints par le phylloxéra, les viticulteurs avaient placé beaucoup d'espoir dans ce raisin qui donne un vin peu alcoolisé, à la saveur légèrement framboisée. Mais sa forte teneur en méthanol lui a valu d'être interdit en 1935, avec cinq autres vins, tels le noah, le jacquez, l'oberlin, les baco noirs et blancs « qui rendent fou ». Bien que réhabilité en 2003, l'othello comme les autres ont pratiquement disparus de nos vignobles à nos jours.



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

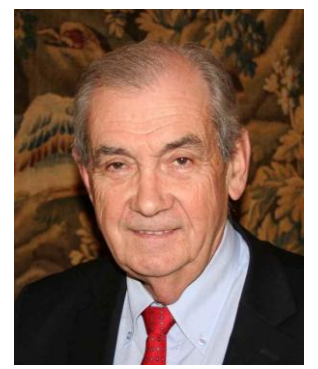
www.uvvos.fr

- Association Loi du 1901 – N° 095018371 du 7 juillet 2008

N° 31 - AVRIL 2016

La vigne, une passion à partager avec vous

Le mot du Président



Chers amis (es)

Voilà déjà un premier trimestre de l'année bien chargé d'évènements et d'occupations de toutes sortes. D'abord invités par de nombreuses municipalités à la cérémonie des vœux auxquels nous n'avons pas pu toujours répondre présent ; puis l'organisation de visites de groupes, avec conférences

pour certaines ; et puis répondre à des sollicitations en prévisions d'expositions ou évènements dans le courant de l'année, et d'autres démarches, telles que la récupération de matériel qui nous est offert et qu'il faut aller chercher.

Mais il nous faut aussi répondre présent aux demandes de plantations sur notre secteur associatif, mais également, au-delà, sur l'Ile de France. Plusieurs projets sont en cours.

Nous ne pouvons qu'être satisfait, bien évidemment, mais la tâche devient difficile à assumer.

Alors à nouveaux, je fais appel aux bonnes volontés, dont certaines nous ont aidés occasionnellement, et je les en remercie, mais ce n'est plus suffisant ; évoluer c'est bien, mais « attention à la marche ! »

Nos adhésions se portent bien, avec les fidèles et les nouveaux adhérents, mais n'oubliez pas toutefois de répondre présent si vous ne l'avez déjà fait ! Nos frais augmentent avec le « succès » !

L'année se présente sous de bons auspices à tous niveaux, les trimestres à venir nous en diront plus !

Henri Le Rouzie

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 ».

Citations

- L'eau, c'est pour la soif. Le vin c'est, selon sa qualité et son terroir, un tonique nécessaire, un luxe, l'honneur des mets (Colette)
- Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres (Louis Pasteur)

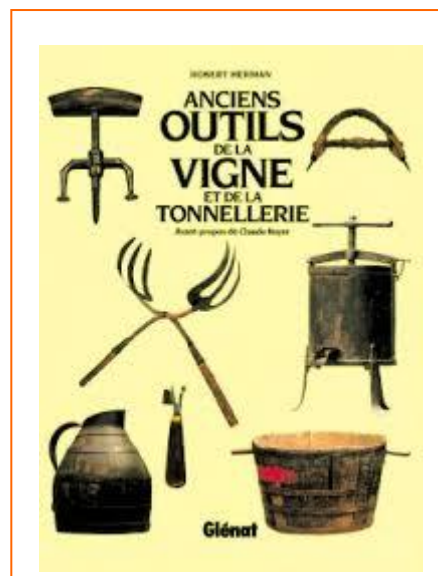
Si ce petit journal vous a intéressé, nous en sommes satisfaits, prêtez le à vos amis, certains qu'ils seront comme vous-même séduits par tout ce qu'il peut apporter sur la vie du vignoble de notre région.

Les outils de la vigne et du vin

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 leurs formes, 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 oh combien en existent-il encore enfoui dans des caves ou remises, et ignorés de leur passé !

RETENEZ LA DATE DU VENDREDI 24 JUIN... (en soirée)

Comme chaque année, nos amis de l'écomusée de la vigne « Flora Gallica »

à Dreux (70 km de Pontoise !) nous invitent à leur banquet annuel pour déguster le traditionnel cochon de lait, dans le cadre des bâtiments de l'ancien prieuré.

Animation assurée ! A ne pas rater !

Nous donnerons plus amples informations en temps voulu.



La dégustation du vin : La robe

La dégustation est une action à la fois simple et complexe. C'est grâce à elle qu'un vin est élaboré, c'est par elle que les œnologues et les œnophiles approchent un vin, sa nature, son origine et sa possible évolution.

Pour caractériser la robe, il est nécessaire d'observer le vin dans le verre sur un fond blanc.

- La couleur, son intensité, sa tonalité. La couleur d'un vin évolue toujours en fonction de son âge ainsi par exemple, l'évolution d'un vin rouge sera la suivante : bleu violacé, rouge, jaune orangé.

Un vin bien fait doit être :

- Brillant. Surtout en ce qui concerne les vins blancs.
- Limpide.
- Le disque se regarde pour les vins blancs en maintenant le verre à la verticale et pour les vins rouges en inclinant le verre. Ainsi, l'épaisseur du disque montre son potentiel de garde. Plus il est épais, plus la garde est grande. Le disque est l'indicateur de l'acidité contenue dans le vin.

L'Oïdium

C'est un champignon parasite –*Uncinula necator*- qui provoque le dépérissement de la vigne en s'attaquant à tous les organes de la vigne: rameau, feuilles, et grains.

Il est originaire d'Amérique du Nord, est passé par l'Angleterre en 1845 avant d'arriver en France en 1847. Cependant, il ne représente plus qu'une faible menace pour les vignes car un simple traitement au soufre permet de s'en débarrasser.

Fonctionnement :

Il se développe à la surface des organes verts de la vigne. - Sur les feuilles, il produit des tâches diffuses de poussière d'un blanc-grisâtre. - Sur les rameaux verts, le même revêtement poussiéreux se développe, puis les sarments portent des tâches brunâtres. - Sur les grappes, si la contamination a lieu à la floraison, les grains tombent, si elle a lieu plus tard, les grains se couvrent de poudre grise, puis ils éclatent. L'oïdium hiberne sur la vigne, une attaque une année doit vous mettre en garde pour l'année suivante où vous êtes assurés que la maladie se déclarera à nouveau

La propagation de l'oïdium dépend de conditions climatiques: temps chauds et couverts à tendance humide, elle devient intense entre 20 et 25°C.

Traitement :

Il doit être commencé en même temps que l'anti-mildiou, mais peut être arrêté à la véraison (vers la fin juillet). En serre on utilise souvent du soufre fleur en poudrage (à utiliser en dehors des heures chaudes : risques de brûlures).

A l'extérieur il est plus pratique d'utiliser du Soufre Mouillable (8 g par litre d'eau avant la floraison et 4 g par litre d'eau après floraison) qui a l'avantage de pouvoir être mélangé aux bouillies cupriques (Bouillie Bordelaise). Le délai d'utilisation du soufre permet de traiter encore une semaine avant la récolte, mais le soufre présent sur les baies peut être la cause de la formation de mercaptan lors de la vinification. Un délai de 3 semaines limite ce risque.



Les grands mystères

« La vigne et le vin sont de grands mystères. Seule, dans le règne végétal, la vigne nous rend compréhensible ce qu'est la véritable saveur de la terre. Quelle fidélité dans la traduction ! Elle ressent, exprime par la grappe les secrets du sol. Le silex, par elle, nous fait connaître qu'il est vivant, nourricier. La craie ingrate pleure, en vin, des larmes d'or. De la grappe brandie par le cep tourmenté, l'œil remonte jusqu'au bois dénudé, serpent de bois coincé entre deux rocs. »

(Colette)

Dicton : 1^{er} mars, gelée à la Saint Aubin, abondance de vin !

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