




Feuille de Vigne



Le Bulletin de la Confrérie de la Vigne Nouvelle de Nogent - Numéro 1 - Novembre 1998

SOMMAIRE

- La parole est à :
Martine Isembart
- La minute
philosophique
- La pressée de Nogent:
un événement apprécié
des Nogentais
-  • Le Beaujolais
nouveau arrive
- Le Coin des Gourmets
- Oenothérapie
- Quid du Melon de
Bourgogne ?
- Supplique à Bacchus
- Le Martin-Pêcheur est
une île...la guinguette
est son parfum...
- Programme 1999

La Parole est à :

Martine ISEMBART
Grand Maître



Nogent nous a laissé en héritage le souvenir des dernières vendanges du début du Siècle, pour preuve les superbes cartes postales conservées fièrement par des familles Nogentaises. De ce passé vinicole, il ne subsiste aujourd'hui que quelques treilles abandonnées au fond des jardins.

A l'aube du troisième millénaire, la nostalgie n'est pas de mise et la relève est là ! La Confrérie de la Vigne Nouvelle de Nogent s'organise pour raviver la mémoire de ce célèbre vignoble. Cette renaissance tant attendue a été accueillie avec enthousiasme. Notre première pressée au Marché a remporté un vif succès, et 180 pieds de vigne vont être replantés dans les jardins sur le terroir Nogentais. Ces 180 treilles nous donneront de beaux raisins, ainsi revivra le "Petit Vin Blanc de Nogent". Il ne nous restera plus qu'à entreprendre des recherches pour dénicher un petit lopin de terre afin de planter une "vraie vigne".

Nogent peut maintenant s'enorgueillir de la renommée de sa Confrérie.

Son souhait : vous associer à cette aventure.

Son ambition : créer un courant de sympathie entre les Nogentais.



LA MINUTE PHILOSOPHIQUE

"Les gens qui ne boivent jamais de vin sont des imbéciles ou des hypocrites". (Baudelaire)

"Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables". (Baudelaire)

"Quelle vie est-ce donc que celle de l'homme qui se retranche du vin?" (L'Ecclesiaste)

"Manger est un besoin de l'estomac ; boire est un besoin de l'âme". (Claude Tillier)



QUID DU MELON DE BOURGOGNE ?

Lors de la première pressée de la Confrérie sous les verrières du marché de Nogent le 12 septembre dernier, ce sont près de deux cents pieds de vigne qui trouvèrent preneur et vont ainsi être à l'origine d'une production locale dans quelques années.

Que dire du cépage proposé à nos acquéreurs ?

" Melon de Bourgogne ".

Ce nom dans l'esprit de beaucoup ne renvoie pas à un cépage mais à une plante rampante à grosses tiges du genre cucumis de la famille des cucurbitacées dont le lourd fruit possède une chair juteuse et sucrée jaunâtre ou rougeâtre. Fermez le ban.

Et pourtant le melon est bien un vieux cépage bourguignon dont l'histoire ne doit pas laisser insensible les amateurs ... d'Histoire.

Au moyen âge, il se répandit en Franche-Comté, au point de s'attirer les foudres de Philippe II, Roi d'Espagne et Comte de Bourgogne, qui, par l'ordonnance du 1er Décembre 1567 "défend par avis de son gouvernement du Comté, de planter et d'édifier de nouveaux Gamez, Melons ". Malgré cette interdiction, les plantations continuèrent et les Parlements de Bourgogne et de Franche-Comté édictèrent encore sa destruction de 1700 à 1731.

Les vignerons, afin de sauver leur plant menacé, ne trouvèrent rien de mieux que de donner son nom à son concurrent, le Chardonnay, qui devint le melon d'Arbois et fut détruit à sa place.

Le melon a été introduit dans le pays d'Anjou au Moyen-Age sous le nom du petit melon musqué qui allait donner son nom au Muscadet.

Aujourd'hui, le melon entre dans les appellations muscadet, muscadet-de-Sèvre-et-Maine et muscadet-des-Coteaux-de-la-Loire. Il connaît un grand succès outre-Atlantique et notamment en Californie.



OENOTHERA PIE

Chaque mois, nous retrouverons cette rubrique médicale. N'hésitez pas à nous faire part de vos expériences personnelles.

LES ANGINES

Vin conseillé : Beaujolais.

Pourquoi ? Le tanin confère des propriétés décongestionnantes. Il est bactéricide, antiseptique, tonique et diaphorétique.

Dose : 500 grammes de vin chauffé avec 10 grammes de cannelle, sucre et écorce de citron.

Posologie : 2 demi-bols 3 fois par jour.

LA DIARRHÉE

La réaction de la muqueuse intestinale avec ses conséquences pénibles, peuvent être de caractère aigu et passager.

Vin conseillé : Dans la crise, on boira des vins rouges légers. Le Beaujolais jeune est conseillé.

Pourquoi ? Parce qu'il contient du tanin dans des proportions variables avec l'âge du vin.

Posologie : 1 verre avant et après les repas.

Si les symptômes persistent, consultez la Confrérie.

LE BEAUJOLAIS NOUVEAU ARRIVE !!!



Le 1er mai, ça sent le muguet. A Noël, ça sent le sapin.
Et le 3ème Jeudi de Novembre. Qu'est-ce que ça sent ? La framboise et la banane, donc

Le Beaujolais Nouveau.

A boire sans retenue, mais avec modération. Pour retenir les 10 crus du Beaujolais du Nord au Sud

"Alors je cherche mon frère chez ma respectable cousine Berthe".

Alors : Saint Amour / Je : Juliéas / Cherche : Chenas / Mon : Moulin à vent /
Frère : Fleurie / Chez : Chirouble / Ma : Morgon / Respectable : Régnier /
Cousine : Côte de Brouilly / Berthe : Brouilly



LA PRESSEE DE NOGENT : UN EVENEMENT APPRECIE PAR LES NOGENTAIS



Le samedi c'est le jour du marché. Et il y a du monde, Nogentais bien sûr, mais également des connaisseurs qui viennent des communes voisines y trouver de nombreux produits.

Ce samedi 12 septembre, il y avait une animation assez particulière qui attirait la foule : on y pressait les raisins issus des treilles nogentaises. Chacun y apportait ses grappes (enfin ceux qui en ont !) et pouvait déguster le jus de raisin. Les nogentais qui n'en avaient pas étaient invités à remédier à

cette lacune : on leur proposait un pied de vigne à planter dans leur jardin. Et puis on leur fixait rendez-vous à dans deux ans, avec leurs premières grappes.

Tout cela certainement en attendant qu'on plante enfin de la vigne à Nogent, comme c'était le cas au XIV^e siècle (on dit qu'à cette époque il y avait 325 hectares de vignes à Nogent).

On ne connaissait pas " le petit vin blanc ", mais c'était tout comme. Aujourd'hui il existe la Confrérie de la Vigne Nouvelle, présidée par une charmante et gentille dame, Martine Isembart, Grand Maître de la Confrérie.

Cette association est née en 1997, et elle se prépare à son intronisation officielle le 15 novembre prochain. Cette cérémonie se fera avec le soutien et le parrainage des Confréries de Sucey, Gagny et Joinville notamment.

Est-ce que l'an 2000 sera l'année du vin à Nogent ? Peut-être bien. Une chose est certaine : renouer avec les traditions est une chose fort appréciée.

Article paru dans l'Echo 94 du 21 septembre 1998



CONFRERIE DE LA VIGNE NOUVELLE DE NOGENT

Son but :

- 1- *Faire revivre le patrimoine culturel et historique de la ville de Nogent.*
- 2- *Perpétuer la mémoire du célèbre et réputé vignoble de Nogent.*
- 3- *Favoriser son renouveau par la plantation de pieds de vigne sur son terroir (conférences, dégustations, voyages, rencontres et publications).*
- 4- *Animer cette renaissance de la vigne et du vin de Nogent par des animations pédagogiques, écologiques, historiques, folkloriques, gastronomiques.*

Ses Objectifs :

- 1997 *La Confrérie de la Vigne Nouvelle de Nogent est créée, le premier cep est planté symboliquement.*
- 1998 *Début de la reconstruction du vignoble.*
- 1999 *Organisation du cuvier et matériel à vinifier.*
- 2000 *Première vendange de la Vigne Nouvelle de Nogent.*

Ses Activités :

- *Dégustations de vins assorties d'un mâchon et " dîners causeries " par thèmes (ex : appellation, région, famille,...), rencontres-dégustation avec des vignerons (soirée Margaux, vins du jura, etc...).*
- *Cours de cuisine dispensés par un grand chef avec démonstrations et dégustations.*
- *Séances pour les " hôtessees " : " mieux connaître le vin pour mieux le servir ".*
- *Développement de recherches historiques concernant le passé vinicole de notre région depuis le 14ème siècle.*
- *Chapitres (février et novembre).*

Pour faire partie de la Confrérie (ouverte à tous de Nogent et d'ailleurs) :

- Membre d'Honneur - 200 F Adhèrent parrain ou marraine d'un cep pour l'année en cours.
- Membre Adhèrent - 100 F Information régulière et invitation à participer à toutes les animations.

BULLETIN D'INSCRIPTION

Je désire faire partie de la Confrérie de la Vigne Nouvelle de Nogent

MEMBRE : d'Honneur [] Adhèrent []

NOM ET PRENOM :

ADRESSE :


TELEPHONE :

Veillez établir votre chèque à l'ordre de la Confrérie de la Vigne Nouvelle de Nogent
4, avenue M. Smith Champion - 94130 Nogent sur Marne



Pour tout renseignement : Tél. / Fax : 01.43.94.19.24

La Confrérie de la Vigne Nouvelle de Nogent est une association régie par la Loi du 1er juillet 1901.




SUPPLIQUE A BACCHUS



On doit bientôt planter une vigne à Nogent,
Si j'en crois, tout au moins, ce que dit la chronique,
Et non pas une treille aux rameaux anémiques
Ni, au fond d'un jardin, quatre pieds indigents,
Mais un vaste domaine -sans doute quelques ares !-
Des rangs bien alignés, de beaux ceps vigoureux
Gorgeant de bonne sève des pampres plantureux
Sur le joli coteau que chaque saison pare.



Bacchus au teint fleuri, charge le vieux Silène
Qui fut un peu ton père, un peu ton compagnon,
D'élire le chenin ou bien le sauvignon
Qui rendra notre cru léger comme un Suresnes.
Repousse le chiendent, éloigne les moineaux,
Pour qu'il ait le bouquet d'un Sucy, d'un Charonne*.
Pour qu'il vaille un Joinville, empêche qu'il ne tonne
Et fait que, de Montmartre, il vaille le Pinot.



Et le jour où, bientôt de belles Nogentaises,
Pieds nus dans le cuveau, fouleront le raisin
Au rythme étourdissant d'un orchestre voisin,
Donne à ce cru, Bacchus, un des ces noms qui plaisent,
Un nom qui, lui aussi, se laisse déguster :
Clos Watteau ? Clos du Parc ? Clos "La fête au village"*** ?
Ils sonnent bien tous trois. Moi, sous leur parrainage,
J'aimerais savourer un "Coteau de Beauté".

Pierre SAUNIER
Nogentais

* allusion à la vigne de Jacques Mélaç, rue Léon Frot, dans le 11ème.

** la scène de ce célèbre tableau de Watteau se passe peut-être à Nogent.