

## Ce qu'il faut savoir ....

## Vignobles atypiques



### La culture de la vigne en hautains

La culture de la vigne en hautain est une technique empirique de palissage. Elle consiste à marier une vigne à un arbre afin que celui-ci lui serve de tuteur.

Les vignes de l'appellation d'origine contrôlée **Asprinio di Aversa** (DOC 1993) sont cultivées en hautains depuis des siècles.

Aversa se situe en Campanie, dans le sud de la péninsule italienne, une région dans laquelle la viticulture est attestée depuis l'antiquité (Histoire naturelle, Livre XIV, Pline l'Ancien)

Cette pratique viticole ancestrale est aujourd'hui encore pratiquée dans les 22 municipalités de l'appellation. Elle consiste à associer (ou *marier* d'après le terme italien « *vite maritata* ») la vigne à un arbre, le peuplier, qui lui sert de support de croissance.

Le peuplier est adapté à ce type de culture du fait de sa croissance rapide et de la petite dimension de ses feuilles qui permet à la vigne de profiter d'un bon ensoleillement.

La vigne peut ainsi atteindre jusqu'à 15 mètres de hauteur ce qui oblige les vignerons à vendanger sur des échelles. Lors de la vendange, entrent en scène des vignerons spécialisés qui utilisent des échelles de bois, hautes et étroites, afin de récolter les grappes à la main.

Le cépage cultivé est l'Asprinio blanc qui produit des vins blancs, tranquilles ou effervescents (spumante), acides et légers. Le vignoble s'étend sur une superficie de 108 hectares.

La culture en hauteur est importante car elle aide à conserver un important taux d'acidité, et expose les grappes aux vents et brises marines qui leurs donnent force et vitalité.

Le terroir sableux et presque entièrement volcanique accentue la dureté du cépage. La distance entre la racine et les grappes fait que la maturation des grains est partielle, verte, végétale.

La vinification se fait dans des grottes, à 15 mètres de profondeur, ce qui garantit une juste humidité, l'absence de lumière ainsi qu'une température constante.

A la dégustation, l'asprinio est une expérience particulière où se mêle l'acidité et l'âcre, qui se transforment en parfums délicats et persistants.

La Cantina **I BORBONI**, dont est propriétaire la famille **Numerosa**, déjà dans les années 1700, produit des vins respectant tous les aspects de cette tradition ancestrale.

Le palissage en hautain est une technique typique de l'appellation Jurançon dans le Sud-Ouest.  
En 2020, 2.200 pieds de vigne en hautains ont été plantés aux portes de Tarbes, à Ibos dans les Hautes-Pyrénées.

Ghislaine



## AGENDA des Chapitres

Dimanche 3 avril

Combs la Ville

Samedi 30 avril

La Pomme de Villiers sur Morin

Clos de Clamart

Samedi 21 mai

Noisy le Grand

## Notre prochain rendez-vous

Pique-Nique à la vigne

Dimanche 15 mai 2022



Campamile  
Créateurs de bons moments.



JM Jean-Marc Chef  
ARTISAN - CONFISEUR - CONFITURIER



La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent (Association Loi 1901)

Grand Maître : Philippe Jouvin 9, rue Saint Sébastien – 94130 Nogent sur Marne – Téléphone : 01.43.94.39.37 - 06 07 12 92 80

Vice-Présidente et Chargée de la communication : Aude Lefèvre

Secrétaire Général : Daniel Lefrancq - Secrétaire Adjointe : Maria Lefrancq – Trésorier : Eric Vandenhouten

Feuille de Vigne : Dominique Bonot - Chargé de la Vigne : Jean-Pierre Guisnet

Membres du Conseil : Maud Diolgent, Gérard Contat, Claude Racine

MAIL : confreriadupetitvinblanc@gmail.com BLOG : www.laconfreriadupetitvinblancdenogent.com

# FEUILLE DE VIGNE

## La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent

Avril 2022

N° 87



Notre jolie cloche devrait partir à Rome mais nous espérons bien qu'elle reviendra ...car elle est très utile pour appeler les jardiniers-vignerons à l'heure du réconfort après les matinées très laborieuses...

Composition florale création Dominique

Le printemps est bien engagé et les jardiniers-vignerons ont repris le chemin de la vigne pour les travaux de début d'année qui aujourd'hui sont achevés. Taille, palissage et premiers nettoyages pour refaire une beauté à la vigne. Surtout n'hésitez pas à venir la voir et pourquoi pas exercer une activité physique avec les conseils très éclairés de l'équipe présente le samedi matin.

Je pense qu'avec prudence et raison il est possible de reprendre quelques bonnes habitudes qui rythmaient la vie de notre confrérie.

La première est de vous proposer un pique-nique qui se tiendra le **dimanche 15 mai**.

C'est le 25ème anniversaire de la Confrérie (déjà...) et il fallait marquer ce moment. La Confrérie vous invite donc à ce moment champêtre qui sera aussi la reconnaissance de votre fidélité puisque, malgré cette pandémie et ces moments difficiles, vous avez pour la quasi-totalité poursuivi vos adhésions bien que nos activités aient été en sommeil. Le bulletin d'inscription au pique-nique et de renouvellement de cotisation pour ceux qui ne l'auraient pas encore fait est joint à ce courrier. Ne tardez pas à vous inscrire pour faciliter l'organisation de cette journée.

J'ose espérer que nous repartons sur une vie un peu plus « normale » et que cet été nous permettra des retrouvailles toujours aussi chaleureuses et conviviales.

## L'Assemblée générale

L'année débute de façon très statutaire avec l'assemblée générale.

Depuis longtemps nous avons voulu ajouter à cet évènement administratif une partie plus festive avec la Galette des Rois.

2022 n'a pas failli à la tradition et c'est le 26 janvier que nous nous sommes retrouvés au Crysam, restaurant bien connu de nombreux nogentais et de nos adhérents.

Un accueil comme sait le faire notre ami et partenaire Sam pour l'ouverture des festivités.

L'assemblée générale a un ordre du jour très reconduit qui respecte les statuts comme le prévoit la loi de 1901. Rapport moral et d'activités du président, rapport financier du trésorier, fixation du montant des cotis, projets de l'année et questions diverses s'il y en a.

La règle fut respectée, les différents rapports adoptés à l'unanimité.

La réunion a été suivie d'un délicieux repas couronné par la galette. Les « découvreurs » de fève, Reines et Rois ont eu la surprise de recevoir un ticket à gratter dans l'espoir de la fortune. Hélas cette année encore, à part quelques maigres gains, aucun récipiendaire ne pourra s'offrir le voyage de ses rêves. Pour animer la soirée Aude avait organisé un jeu « Qui est-ce ? ». L'annonce des résultats a déclenché des moments très joyeux.

Il était temps de se séparer et c'est dans la bonne humeur que chacune et chacun a repris le chemin de son « chez soi ».

Nous en profitons pour remercier l'équipe du Crysam qui nous a accueillis chaleureusement,

**Philippe**

*Aude vous invite à retrouver les événements et toutes les actualités sur le blog de la confrérie.*

*N'hésitez pas à faire vivre le blog avec vos commentaires qui sont toujours les bienvenus,*



### Des nouvelles de notre vigne

La taille 2022

Après la période de calme biologique, la taille, faite à la fin février, en principe hors des périodes de gel, est le premier acte de la nouvelle année. Elle va conditionner le développement de la vigne et sa production jusqu'aux vendanges. C'est donc un acte extrêmement important et qui s'adresse à des personnes compétentes.

Aidés de petites mains toujours utiles, Jean Marie et Jean Pierre, nos deux Jean, ont débuté le 19 février ce travail. Petits bois à ramasser, nettoyage des fils de palissage, nettoyage des pieds, autant de gestes indispensables à un bon démarrage de la saison. La taille se poursuivra le 26 et s'achèvera à cette date. Nettoyage et activités d'entretien ont démarré, attendons la troisième feuille pour le premier traitement.



Claude a ensuite appliqué un mastic de cicatrisation sur les plus grosses branches coupées afin d'éviter que la pourriture et les insectes ne se mettent dans la plante.

La tâche n'est pas terminée à l'heure où je vous parle, car il faudra continuer la taille la semaine prochaine et ensuite rabattre les coursons sur les fils de fer. Cette opération délicate, il ne faudrait pas casser les bois durant l'opération, ne pourra se faire que si nous n'avons pas de gel.



## La Confrérie et la Ville jumelée Figueira da Foz

RAPPEL Feuille de Vigne N°75 – Octobre 2018

Notre présence à la Scène Watteau Lors d'une cérémonie le samedi 4 mars 2017 à laquelle nous avions été invités, la ville de Nogent a signé avec la ville portugaise de Figueira da Foz une charte d'amitié en présence de M. le Maire de Nogent et de M. le Maire de Figueira da Foz. La Confrérie a été mise à l'honneur en recevant la médaille de la ville de Figueira da Foz. Lorsque nous avons appris qu'une Fête de la solidarité pour reconstruire la Forêt de Figueira da Foz détruite lors des incendies de l'été 2017 était organisée, en partenariat avec l'association Estrelas do mar et la participation des associations nogentaises et des artistes, nous avons décidé de nous y associer. Dimanche 15 septembre, à la Scène Watteau, au nom de la Confrérie, Philippe a remis notre participation représentant l'achat d'un arbre par adhérent, à M. Guardado en présence des membres de nos deux associations et de représentants de la ville de Nogent. Le samedi 27 octobre le maire de Figueira da Foz devrait être présent pour les résultats de l'opération et le départ du camion pour le Portugal. **Dominique**

La ville de Figueira da Foz au Portugal qui a un protocole d'amitié avec Nogent était au cœur des flammes en automne 2017.

Le challenge était de collecter 7680 euros pour acheter 32000 pins maritimes destinés à y être plantés,

Grâce à la pugnacité de l'association Estrelas do mar et au dévouement des bénévoles et l'aide de la municipalité le pari a été tenu .

Le 2 novembre 2018 à Figueira a eu lieu une première plantation en présence d'une délégation nogentaise .

Tous les plants sont désormais plantés et grandissent bien .

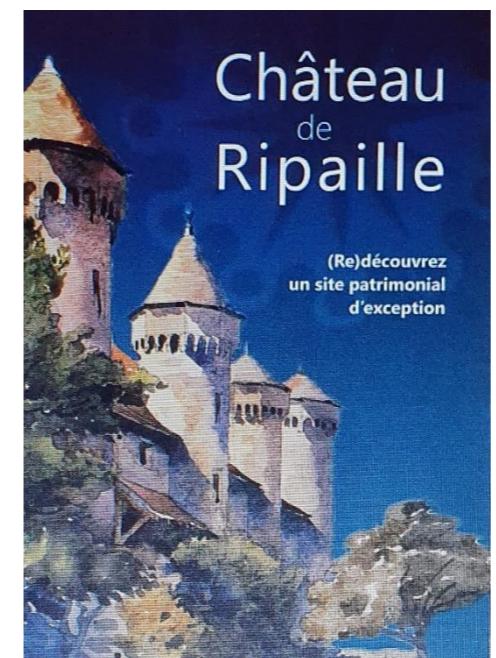
Nous remercions tous les Nogentais, commerçants, la Confrérie du Petit Vin Blanc et tous les donateurs pour leurs contributions .

Cette année est l'année du Portugal en France et il y aura une soirée fado au Théâtre Watteau le 2 avril à 21h00 (réservations auprès de l'association).

**Manuel GUARDADO**



### La rubrique « découverte » de nos adhérentes



Lors de vos voyages, vous avez l'occasion de découvrir de nouveaux vins, de nouvelles pépites et c'est **Annie et Natacha** qui nous font profiter de leur trouvaille récente, le *Château de Ripaille*.

Ce château, situé en bordure du lac Léman a été construit au XVème siècle par le premier Duc de Savoie, Amédée VIII et restauré à partir de 1892 par un industriel esthète et amateur d'art, Frédéric Engel-Gros, patron des filatures DMC. Ce domaine avait été au cours des siècles dans de nombreuses situations : hôpital, repère de mercenaires, confisqué par les révolutionnaires. La rénovation est terminée alors en une combinaison de styles médiéval et Art nouveau.

La Fondation Ripaille est créée en 1976 par la petite fille du propriétaire. La Fondation reconnue d'utilité publique est soutenue par le Conseil Départemental de la Haute Savoie et par la ville de Thonon les Bains.

Ripaille ne serait pas Ripaille sans son vin. AOC réputée, produit par le domaine privé, désigné comme un des « Cent sites remarquables du goût de France » par le Conseil National des Arts Culinaires. Un cépage chasselas, un microclimat adouci par la proximité du lac et un grand soin apporté à sa fabrication donne un vin blanc sec, friand, fruité au nez, frais qui va fort bien avec les poissons, fruits de mer, fromages et en fait un parfait apéritif. J'espère vous avoir mis l'eau à la bouche. (petit bémol : le vin n'est vendu qu'au domaine et vous ne le trouverez nulle part ailleurs !)

Alors ce mot de « ripaille » que l'on associe souvent à bonne chère dans la langue de Rabelais. Eh bien non. Le nom du Château provient de la lande qui préexistait ici : *rispe* signifie mauvais bois, broussailles. L'expression désignant la bonne chère trouverait son origine dans le verbe *riper* (gratter), les convives ripailleurs raclant souvent les plats. La confusion entre le lieu et l'expression intervient par la faute à Voltaire en arrivant dans sa terre près du lac de Genève qui sous-entend qu'Amédée VIII s'était retiré à Ripaille pour vivre une existence de débauche.

*C'était la page culturelle mais que le vin est bon...et merci encore à Annie et Natacha pour cette découverte.*