

Ce qu'il faut savoir

Histoire de la contenance des bouteilles

Pourquoi les bouteilles de vin font-elles 75 cl ?

Tout le monde sait ça, hein ! D'où vient cette exception ?

La contenance de la bouteille de vin a été standardisée au 19^e siècle et depuis les théories les plus folles sont nées de cette mesure singulière.

Cela correspondrait à :

- La capacité pulmonaire d'un souffleur de verre
- La consommation moyenne lors d'un repas
- Une meilleure façon de conserver le vin
- Une facilité de transport

La réponse n'est dans aucune de ces théories, et encore moins dans la législation française ou européenne. Il s'agit simplement d'une organisation pratique et historique..

A cette époque, les principaux clients des viticoles français étaient les Anglais.

Mais nos voisins britanniques n'ont jamais eu le même système de mesure que nous. Leur unité appelé « gallon impérial » valait précisément 4,54609 litres.

Pour éviter un casse-tête dans la conversion, ils transportaient le Bordeaux en barriques de 225 litres, soit 50 gallons, en arrondissant.

Et 225 litres correspondent à 300 bouteilles de 75 centilitres.

Or 300 est un chiffre plus aisé pour faire des calculs que 225.

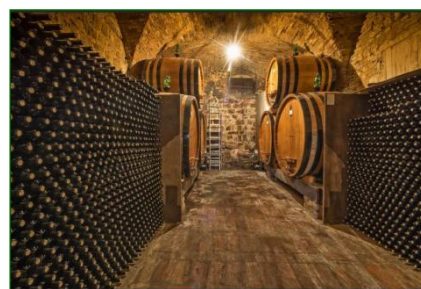
On avait donc : 1 barrique = 50 gallons = 300 bouteilles.

Ainsi, un gallon valait 6 bouteilles. C'est d'ailleurs pourquoi encore, les caisses de vin sont la plupart du temps vendues pas 6 ou 12 bouteilles.

Voilà et ne me remerciez surtout pas car, depuis le temps que vous buvez du vin et du champagne ... vous êtes censés le savoir !



Notre voyage à Epernay Samedi 10 juin



Les jours fériés du mois de mai et notre voyage au mois de juin ne nous permettent pas d'organiser notre pique-nique annuel. Nous le reportons donc au mois de septembre et vous recevrez comme d'habitude l'invitation et l'inscription dès que nous aurons la date.

AGENDA

Chapitres à venir

Dimanche 16 avril

Les Compagnons d'Irminon

Prochain rendez-vous

Notre voyage



Nogent
sur Marne

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

Grand Maître : Philippe Jouvain 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 Diologent, Gérard Contat, Claude Racine

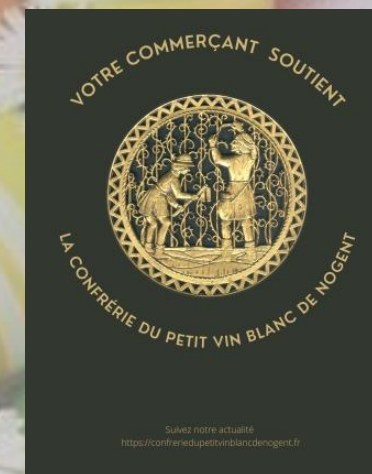
MAIL : confreriedupetitvinblanc@gmail.com BLOG : www.laconfreriedupetitvinblancdenogent.com

FEUILLE DE VIGNE

La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent

Avril 2023

N° 90



A l'approche des Fêtes de Pâques, pour vos repas en famille et pour vos amis, nos partenaires qui ont notre logo sur la vitrine vous accueilleront avec plaisir (réduction appliquée sur présentation de la carte d'adhérent)

Le premier trimestre 2023 est déjà passé et nous rentrons dans ce nouveau millésime.

La taille est finie, le nettoyage de la vigne a été fait par l'équipe du samedi matin qui s'est élargie cette année, c'est un vrai plaisir.

Les locaux mis à notre disposition par la ville ont été rangés, nettoyés par une équipe décidée et efficace. Les caves sont mises en ordre. Nous avons acquis un nouveau matériel de traitement après notre consultation des experts en viticulture. Il s'agit maintenant que les modestes vigneron que nous sommes passent à l'action sur ce printemps et cet été. La confiance est de mise...

Vous avez reçu la proposition de la journée à Epernay. Après la bière belge, nous dégusterons le roi des breuvages pour beaucoup, le champagne français. Il reste quelques places. Que les retardataires se fassent connaître très vite.

Si vous n'avez pas renouvelé votre adhésion faites-le vite, vous savez qu'il s'agit de notre ressource et qu'elle est indispensable pour mener à bien toutes nos activités.

A très bientôt à la vigne le samedi matin

Philippe

Notre Assemblée générale

Le début d’année est toujours consacré à notre assemblée générale qui est l’occasion de nous retrouver tous ensemble après la trêve hivernale. Rendez-vous donc au Crysam chez Sam notre partenaire où notre Président Philippe Jouvin a accueilli les 52 adhérents présents. Présentation du rapport moral et d’activités par Philippe, le président, rapport financier par Eric, le trésorier et examen des points à l’ordre du jour, en particulier le montant de la cotisation et bien entendu les projets pour l’année à venir.

Après cette partie « administrative », Sam et son équipe nous ont emmenés à la montagne en nous servant une raclette délicieuse et copieuse. Une petite pause et dans une ambiance joyeuse et animée nous avons dégusté une galette. Tradition oblige, les Reines et Rois ont reçu des tickets « à gratter » qui ont fait des « heureu(ses)x » ou pas !!!!!

Après avoir remercié Sam et son équipe de son accueil et de sa gentillesse, le signal du départ a été donné.



Assemblée générale COCORICO



En 2000 notre jeune Confrérie s’associait à quelques autres pour créer le Comité de Coordination, Région Ile de France, des Confréries, vous l’avez compris COCORICO.

L’objectif était de partager les expériences des uns et des autres pour démarrer ces projets un peu fous de replanter de la vigne et de refaire du vin en Ile de France. Cette association a atteint ses objectifs et se développe.

J’ai eu le plaisir de la présider 12 ans mais il faut savoir transmettre.

Elle a adhéré au Conseil Français des Confréries dont le but était de regrouper toutes les Confréries françaises, quel que soit leurs produits défendus, vin, gastronomie, culture et autres encore.

Aujourd’hui l’équipe qui pilote COCORICO a fait main basse sur le Conseil Français, a créé la Fédération Française des Confréries regroupant ainsi environ 400 Confréries. Le projet est ambitieux et la province verra t- elle d’un bon œil cette initiative francilienne ?

L’AG de Cocorico s’est tenue début mars pour présenter la situation de COCORICO et de faire un point sur les projets de la Fédération.

Des nouvelles de notre vigne ...

La trêve hivernale est terminée et nous voilà à nouveau sur le chemin du vignoble.

Voici le temps venu d’enfiler les bottes, de sortir les outils et de s’activer afin d’obtenir une belle récolte pour la cuvée 2023.

Depuis quelques semaines déjà l’équipe des jardiniers-vignerons a repris les travaux nécessaires à notre vigne.

« **La vigne dit : en mars me lie, en mars me taille, en mars il faut qu'on me travaille** » Monica a fait un article retraçant le déroulement de la taille, travail méticuleux.(mail du 17 mars) , suivie du palissage, exercice délicat s’il en est.

Merci aux experts Jean-Marie et Jean-Pierre de nous avoir initiés à cette pratique fondamentale et merci à tous

Celles et ceux qui avec rigueur et toujours bonne humeur ont participé à tous ces travaux.

Pour obtenir une belle récolte 2023 nous nous sommes préoccupés de l’entretien de la vigne.

Pour cela une rencontre a eu lieu avec deux experts en viticulture dont les conclusions sont les suivantes :

- ✓ Pas de problème de terre, ce que nous craignons un peu.
- ✓ Nos défaillances sont clairement identifiées : **manque de vigilance** sur la vigne et donc de voir suffisamment tôt si une attaque d’oïdium est en cours, sachant que l’on ne fait pas de traitement curatif, il faut faire **toujours** du préventif.
- ✓ Deuxième défaillance : nos traitements qui utilisent les bons produits mais avec **un matériel inadapté**.

Conclusion :

- ✓ Achat d’un atomiseur thermique professionnel dont les performances seront adaptées à nos besoins
- ✓ Mise en place d’une veille pour alerter en cas d’attaque d’oïdium
- ✓ Une grande rigueur dans les traitements, tous les **dix** jours et **si il pleut renouveler le traitement immédiatement**.
- ✓ Dans l’immédiat mettre un engrais spécifique aux pieds afin de donner un peu plus de vigueur à la vigne.

Pour optimiser le travail à la vigne, une organisation a été mise en place.

Dans la cabane un tableau des différents travaux à effectuer et des dates, sera affiché afin que vous puissiez suivre l’évolution de la vigne.

Responsables cabane et outillage : Bernard et Gérard, qui veilleront au rangement des outils, nettoyés après chaque usage, et qui suivront l’inventaire du matériel afin de s’assurer de ne manquer de rien.

N’hésitez pas à nous rejoindre, vous serez accueillis par l’équipe qui travaille déjà sur la vigne et vous aurez toutes les explications nécessaires sur les travaux à effectuer. Si vous voulez venir à la vigne, même en semaine, c’est tout à fait possible. La condition est d’être au moins 2.



Arrivée de deux nouveaux membres

Sur les conseils de nos amis, Mathieu et Tao, bons vivants et amoureux du patrimoine de Nogent, nous avons adhéré à la Confrérie du Petit Vin Blanc.

Forts de la belle réputation de la Confrérie, nous étions motivés par l’envie de participer à l’entretien des vignes et de contribuer ainsi à la prospérité du Petit Vin Blanc des bords de Marne.

Puis sont venus le temps des rencontres : le Village des associations, les premiers samedis aux vignes, le Chapitre, le chalet de Noël, l’assemblée générale,... autant de bons moments où l’on nous a toujours réservé le meilleur accueil, en toute simplicité et gentillesse.

Merci à vous tous et vive le Petit Vin Blanc sous les tonnelles !

Sophie et Gil

Le Pavillon

La vie de notre association.

A la suite d’un constat fait concernant l’ensemble de nos activités et pour ce début d’année, nous devons tous, anciens et nouveaux adhérents, sans attendre, constituer des équipes qui pourront pérenniser Notre Confrérie Du Petit Vin Blanc De Nogent !

Le travail à la vigne étant géré, nombre d’activités annexes ne doivent pas être délaissées :

- inventaire et stock de produits dérivés, du vestiaire (tabliers, médailles et leur chaînes, robes, étoles chapeaux, petites médailles et leur rubans, canotiers et rubans, produits de confection, des matériels de décoration de pique-nique), archives (papier et numérique), matériels et fournitures de bureau.
- le suivi des collections de bouteilles et le stock par cuvée, etc
- Inventaires aussi des outils et produits de traitement de la vigne, des carburants

Ainsi début mars un vent de « ménage de printemps » s’est abattu sur notre pavillon grâce à des équipes extrêmement efficaces qui ont entrepris un grand nettoyage et un grand rangement.....

Les résultats sont bluffants aussi bien dans le bureau qui nous sert aussi de lieu de réunion le samedi matin, que dans les caves (vinification et stockage des bouteilles de nos cuvées depuis 2002) et matériel pour l’organisation de nos festivités.

Merci à toutes celles et ceux qui ont participé à ces grandes manœuvres avec dévouement , gentillesse et bonne humeur.

Nous sommes prêts pour la saison à venir.....



Collection d’étiquettes pour la cave

Ghislaine