

Ce qu'il faut savoir

Ouverture et service de la bouteille de champagne (selon les règles de la Sommellerie française)

Le seau est rempli d'un mélange d'eau et de glace ; une serviette est nécessaire pour essuyer la bouteille (attention à ne pas cacher l'étiquette, elle est la signature du producteur ; on tient toujours la bouteille par la base et non par le col ; on incline légèrement pour dégager la boucle du muselet ; on détord le muselet dont on sépare les branches ; on enlève alors tout l'ensemble, muselet et habillage ; on tient le corps de la bouteille avec une main. De l'autre, on maintient le bouchon, le pouce au-dessus de ce dernier, les autres doigts autour du col de la bouteille ; si le bouchon résiste ? on tourne la bouteille la tenant par le culot ; avant de verser, on essuie le goulot avec une serviette propre ou avec le miroir du bouchon ; il est utile de sentir le bouchon pour déceler d'éventuelles mauvaises odeurs..

On remplit les flûtes ou les coupes jusqu'aux 2/3 maximum, en une ou plusieurs fois selon la taille de la flûte et le volume de la mousse ; les professionnels saisissent la bouteille par le fond, le pouce introduit dans le culot et les doigts placés en éventail, à la base de la bouteille ; la coupe, qui disperse les arômes du champagne, est à éviter ; la flûte met le champagne en valeur, les colonnes de bulles peuvent monter joliment vers la couronne, les parfums restent captifs grâce à leur forme rétrécie du haut, les flûtes doivent être soigneusement lavées et rincées pour qu'aucun odeur ne persiste. On ne glace jamais une flûte à champagne, ce qui aurait pour effet de « casser » le vin ; ne jamais utiliser de « batteurs » (mossers) pour battre le champagne. Ils détruisent en quelques secondes le travail de plusieurs années ; il est inéligant de retourner la bouteille dans le seau lorsqu'elle est vide.



Les vacances arrivent, envie de lecture



Le livre et le vin

Laurence de Cabarrus et Edouard Sindler ont mis en commun leurs compétences de libraire et caviste pour mener à bien cette aventure.

<https://www.pagesetcepages.com/>



Quelques pensées sur le vin

Le vin est issu de la terre dont il est la traduction, il est l'assemblage des qualités du sol liées aux hasards et aux bienfaits du climat *Colette*

Le bon vin est à chaque fois une belle symphonie concertante en quatre mouvements, exécutée au rythme des saisons *Philippe Margot*

Mangeons, buvons, tout le conseille ! Heureux l'ami du raisin mûr, qui toujours riant sous sa treille, trouve une grappe sur son mur et dans sa cave une bouteille ! *Victor Hugo*

Il y a au commencement de chaque repas deux sortes de regards furtifs : celui qu'on lance vers le décolleté de la belle madame et celui qu'on lance sur l'étiquette de la bouteille. *R. Gomez de la Serna*

Et pour une détente complète le cocktail de l'été

Le Mont Blanc

2 boules de sorbet au citron, 1,5 cl de vodka, champagne brut
Mettre le sorbet dans un verre piscine ou une coupe à champagne.
Ajouter la vodka . Compléter avec le champagne
Décorer de zestes d'orange et de citron



La Détente
Un art de vivre!



AGENDA

La Vigne

Pendant l'été la vigne a besoin de toutes nos bonnes volontés.
Vous venez quand vous voulez le samedi et pendant la semaine si vous êtes disponibles.
(toujours au moins à 2)

Prochain rendez-vous

Forum des Associations
Dimanche 3 septembre

Accueil des nouveaux
Nogentais
Vendredi 15 septembre

Les vendanges
Vous recevrez un message
pour la date



FEUILLE DE VIGNE

La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent

Juin 2023

N° 91



Une belle journée de découverte très réussie et bien organisée par Philippe et notre hôte Joachim (accompagné de Clarisse). C'est aussi grâce à tous nos voyageurs au top : ponctualité, ambiance joyeuse et toujours prêts à déguster et goûter les bons vins et les bons mets.

Merci à tous ceux qui ont pris des photos que vous trouverez sur le blog (édité par Aude) et dont certaines illustrent cette nouvelle Feuille de Vigne et surtout à nos nouvelles plumes dont vous lirez la prose en tournant la page.

Bonnes vacances à tout le monde et à la rentrée pour la feuille d'Automne. Dominique



Nous voilà déjà en juin, par une météo inhabituelle, certes agréable mais un peu d'eau ne serait pas inutile.

C'est la période pendant laquelle notre vigilance sur la vigne doit être extrême. Les maladies habituelles sont à l'affût et nos traitements doivent être sans pitié pour finaliser une année avec bonheur. Merci beaucoup à l'équipe qui s'affaire à ce besoin avec un grand sérieux, et auquel on ne peut échapper.

L'escapade à Epernay a été une réussite aux dires de tous, ce fut une belle journée forte instructive et de plaisir.

Que vous dire pour la rentrée ? Nous ne pouvons pas encore fixer la date des vendanges, ne sachant pas quelle météo nous aurons en juillet et août. Certainement aux environs du 15 septembre mais attendons pour être plus précis.

Avant cela le Forum des Associations à Baltard permettra de se retrouver et sûrement de faire le point.

A ceux qui partent en vacances, je vous les souhaite excellentes, profitez de vos amis, de vos familles et ramenez nous plein de bons souvenirs pour aborder la rentrée en pleine forme. Vous savez que nous sommes toujours preneurs de bonnes adresses et de pépites vineuses !!! *Philippe*

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 Diologent, Gérard Contat, Claude Racine

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

La Confrérie est de sortie ... à Tannay

Si la Bourgogne reste une terre de prestige pour nombre de vins français de renom, tous ne sont pas des grands crus mondialement connus mais souvent des appellations de qualité et surtout servies par des hommes et des femmes de grande gentillesse et de passion.

Nous les avons déjà rencontrés et c'est ce qui a justifié leur nouvelle invitation: la Confrérie de Tannay, une commune non loin de Vézelay et qui produit, par leur dizaine de viticulteurs, un vin rouge de grande qualité.

Leur invitation était un peu confidentielle compte tenu de leur espace logistique (nous étions quand même 260 au repas du midi) mais il s'agissait de leur 70^{ème} anniversaire (il nous manque 45 ans pour les égaler !!).

Une journée dans une grande sympathie avec un grand maître extrêmement gentil et une ambiance très conviviale pour le petit déjeuner, la messe, l'apéritif, les intronisations. Aude était à l'honneur pour sa 1^{ère} sortie. Le repas de grande qualité, l'animation rarement aussi réussie, la visite de caves et le diner avant d'aller quelques heures au lit. Tout y était comme vous pouvez le voir pour ce moment bourguignon qui justifie d'être suivi avec une grande fidélité.



... à Yerres

Plus jeune que nous, la Confrérie de la Grappe Yerroise fêtait ce dimanche 11 juin son 15^{ème} anniversaire.

Ayant été les parrains de cette association, nous nous devons d'être présent à cette célébration.

La commune de Yerres est certainement l'une des plus vertes de l'île de France. S'est donc ajouté à ce cadre la plantation de la vigne de cette confrérie, gérée par Michel Privat, un grand maître passionné qui habite en plus en face du vignoble.

Accueil dans le Parc Caillebotte, défilé dans les nouveaux jardins très réussis de la maison de Guillaume Budé avant les intronisations pendant lesquelles Éric est devenu Ambassadeur.

Un déjeuner et quelques discours complétèrent cette journée qui a permis de retrouver quelques anciens, c'est un mot qui maintenant veut dire quelque chose.



Des nouvelles de notre cuvée 2022

La mise en bouteille de la cuvée 2022 s'est faite le 02 mai et l'étiquetage s'est déroulé dans une joyeuse ambiance le 18 mai.

Amis confrères, contactez nous pour récupérer votre bouteille !



...et de notre vigne ...

Le traitement de la vigne se déroule sans accroc, avec une organisation quasi militaire ! Un grand merci à Monica, Ghislaine, Daniel, Gérard, Gil, Luc, Mathieu et Marc de venir régulièrement porter un appareil très lourd pour prendre soin de notre vigne !

Daniel, bien entouré, est passé Maître Préparateur de « soupe » !!!!

Nous devons continuer cette vigilance car nous sommes dans une période sensible jusqu'à la fin des alternances pluie/chaleur. Nous traiterons en moyenne tous les 10 jours, ainsi qu'après chaque épisode de pluie, jusqu'à 21 jours avant les vendanges.

Suivant les conseils de nos amis de chez Deutz (un grand merci à Cédric), nous renouvelons les traitements (bio) anti mildiou/oïdium, sachant que la fleur est en ce moment très sensible et « *comme la pouce est très active, il faut être vigilant* ».

Le mercredi 14 juin, un petit groupe « traitement » s'est rendu à la vigne afin d'accompagner Luc et Natacha dans leur première expérience concernant le traitement des pieds. La vigne pousse et s'étend à vue d'œil. En parallèle du traitement, il faut procéder à une taille régulière, celle-ci ayant deux avantages principaux :

- favoriser la fructification en limitant le nombre de rameaux fructifères. Ainsi la sève sera transportée en priorité dans les rameaux conservés, principalement ceux possédant des grappes. Le rendement devrait être ainsi amélioré ;

- permettre d'éclaircir la vigne, ce qui permettra de favoriser l'ensoleillement des grains de raisins. De plus, cet éclaircissement limitera le risque de développer des maladies, le feuillage étant moins épais.

Grâce à toute notre équipe de jardiniers-vignerons présents ou qui répondent à l'appel de nos spécialistes, notre vigne est entre de bonnes mains.

Merci à Ghislaine pour ces explications très utiles.



Voyage à Epernay

Notre hôte Joachim

J'ai été très heureux quand Philippe m'a proposé de travailler sur une journée à Epernay pour la Confrérie. (notre premier voyage était en 2001).

Deux raisons à ce plaisir : j'avais été l'un des fondateurs de la Confrérie étant nogentais à la fin des années 1900 et j'avais ensuite rejoint une région de cœur pour mon travail et pour rejoindre Clarisse.

Une journée à Epernay était un challenge difficile vu le nombre de choses à voir.

Notre première étape : le Ballon d'Epernay qui offre à 150m dans les airs une vue à 360° de toute la région d'Epernay.

La météo n'était pas favorable et l'aviation civile n'a pas donné l'autorisation. Une visite virtuelle a été proposée.

L'étape suivante était la visite de ce nouveau musée qui relate et présente l'histoire géologique de cette région et du champagne. Le château Perrier est un magnifique bâtiment dont sont très fiers les Sparnatiens. Déambulation dans l'avenue de Champagne, cette avenue mythique de la région où sont établies toutes ces maisons de champagne mondialement connues et si somptueuses.

Pour le déjeuner, Guillaume et Serge de « La Table de Kobus » nous ont fait découvrir une cuisine « bistrannique dans un cadre de Brasserie 1900 », accompagnée de champagne que j'ai eu le plaisir de vous faire découvrir et déguster.

Une balade dans les quartiers d'Epernay a permis de mieux connaître cette ville souvent méconnue malgré son renom.

J'ai souhaité finir cette journée à *Pressoria*, le centre d'interprétation sensorielle des vins de Champagne, pour une expérience extraordinaire et ludique, mais surtout inoubliable.

Merci à vous tous de votre attention, de votre écoute et de votre participation active durant cette journée. J'espère vous avoir fait partager ma passion pour ma ville et serais très heureux de vous accueillir si vous souhaitez revenir.



Aurore et Vincent, nouveaux voyageurs et surtout merci aux « nouvelles plumes »

Épicurisme, convivialité et partage au programme de cette très belle journée.

Adhérents, au hasard d'une rencontre avec Joao et Jean-Marc au village des associations, nous avons vécu notre première expérience de membres de la confrérie du petit vin blanc. Fièrement munis de nos canotiers aux rubans verts et de notre bonne humeur, nous avons pu profiter du savoir et de l'expertise de Joachim, goûter à une excellente table, découvrir une région riche de trouvailles à bulles ou pas et surtout rencontrer des gens formidables.

Bilan de ce premier opus, même si nous n'avons finalement pas pu nous envoyer en l'air dans le ciel d'Epernay, nous pouvons d'ores et déjà dire que ce ne sera pas le dernier. Et qui sait c'est peut-être le début d'une belle aventure associative et humaine.... avec un peu de vin bien sûr.



Natacha et Luc, aussi nouveaux voyageurs et merci aux « nouvelles plumes »

Champagne

Cette journée s'annonçait pétillante et elle le fut. Nous partîmes de bonne heure et de bonne humeur pour Epernay dans un car très confortable.

Nous devons prendre de la hauteur mais Eole en a décidé autrement. Malgré le beau temps nous étions cloués au sol. C'est là que nous avons quitté le monde réel pour une immersion virtuelle au-dessus d'Epernay : merci la technologie !

Nous avons poursuivi notre périple par la visite guidée du musée du Vin de Champagne et d'Archéologie régionale. Ce fut une découverte sous l'œil attentif de Chronos car la journée était planifiée à la minute. Avant de quitter ce lieu nous avons visité les caves du château qui, malheureusement, n'avaient pas de tonneaux.

Arriva le moment tant attendu de tous en raison d'un excellent teasing de Philippe. Dionysos (dieu de la vigne et du vin notamment), comme par hasard, nous attendait dans un lieu très agréable au mobilier en bois de type brasserie. Les mets et les boissons étaient excellents, l'ambiance chaleureuse et festive. La petite troupe a même entonné la chanson du petit vin blanc pour notre plus grand plaisir.

Notre guide, Joachim, nous a fait ensuite découvrir la ville et ces bâtiments remarquables. D'ailleurs il faut saluer les qualités pédagogiques et oratoires de Joachim qui a toujours su partager avec nous son expertise et ses connaissances. Ce fut notre fil d'Ariane tout au long de cette épopée.

La dernière étape de notre marathon fut la découverte du champagne au travers d'une visite sensorielle. Ce fut très interactif et enrichissant et nous avons beaucoup appris sur la vigne, ses maladies, et la manière de la soigner. Là encore Joachim a apporté son éclairage grâce à son expertise en œnologie.

Nous avons ainsi découvert que 3 cépages pouvaient contribuer à la fabrication du champagne : le pinot noir, le meunier, le chardonnay. De même, les grappes subissent jusqu'à 3 pressurages nommés la cuvée, la taille, et la rebêche (de la meilleure qualité à la moins bonne).

Pour notre première découverte au sein de la confrérie, nous pouvons dire que nous avons été comblés. Un grand merci aux organisateurs et animateurs de cette escapade : c'était tout simplement divin (bien que nous n'en ayons pas dégusté 10 ☐) !

Nous devons à présent reprendre notre thyrse* de pèlerin et nous atteler à soigner notre vigne pour qu'elle soit prospère et en bonne santé !

Natacha & Luc

* *Il s'agit d'un sceptre, ou d'une tige de férule, recouvert de lierre et de vigne, parfois noué d'un tania et surmonté d'une pomme de pin, d'un artichaut ou d'une grenade, utilisé pendant les festivités et les cérémonies religieuses hellénistiques (source Wikipédia).*

Epopée d'une retardataire (Nous étions tous contents de retrouver Christine.....)

Samedi 10 juin, jour tant attendu pour notre sortie à Epernay, une panne de paupières a fait que j'ai loupé le car malgré les efforts faits pour me récupérer

Donc neurones en fusion recherchent une solution !

Sncf Connect est là, coup de chance un train au départ à 10h36 arrivée à Epernay à 11h56!

Il faut aller à la gare de l'Est, j'appelle un taxi qui, heureusement, arrive 4 minutes plus tard !

Arrivée Gare de l'est dans les temps...

Je cours vers le train.... OUF, assise je peux respirer !

Philippe me donne les coordonnées du restaurant !

Et, chapeau sur la tête c'est maintenant moi qui vous attends, la bonne journée commence pour moi .Christine

