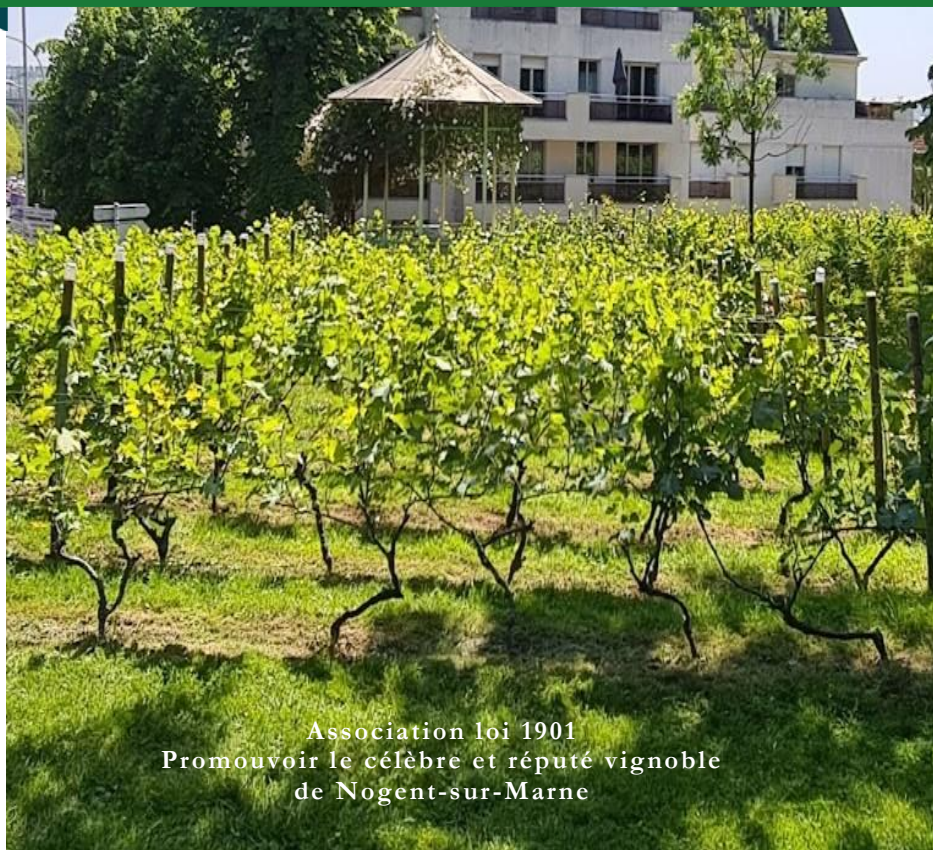




# La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent



Association loi 1901  
Promouvoir le célèbre et réputé vignoble  
de Nogent-sur-Marne

# Création de la Confrérie et temps forts annuels



**1326**  
**1ères traces de culture de la vigne à Nogent (325 ha)**

1740-1780 : réduction des terres consacrées à la culture de la vigne au profit des résidences secondaires des notables parisiens (20% du territoire de la paroisse de Nogent).  
Années 1900 : Nogent est parmi les dernières à réaliser encore ses vendanges.



**17 déc. 1997**  
**Confrérie de la Vigne Nouvelle de Nogent**

Au mois de novembre, au salon « Autour des vins blancs » (Pavillon Baltard), un groupe de nogentais a décidé de replanter une vigne à Nogent et de refaire du vin blanc.

1998 : Adoubement de la Confrérie à la Guinguette du Martin Pêcheur par 4 confréries voisines et amies. 22 « Grands » ont été élevés à un grade en référence à leur futur rôle.



**1998-2000**  
**Les premières fois**

1998 : sortie de notre journal la « Feuille de Vigne ».

1999 : plantation des pieds de vigne (Melon de Bourgogne).

2000 : voyage et Chapitre.



**2002**  
**Nouvelle identité**

La Confrérie change de nom devant la pression des personnes rencontrées et pour se rapprocher de la chanson de Jean Dréjac : la « Confrérie du Petit Vin Blanc ».



**2002**  
**1ères vendanges**

Ces vendanges ont donné 200 kilos de raisin pour 10 litres de jus (en comparaison, nous faisons maintenant environ 230 litres).



**2007**  
**Le « Pavillon »**

Mise à disposition du « Pavillon » par la Mairie. Ce local nous permet de nous réunir et de stocker le matériel nécessaire à la production de notre vin. Il nous sert également de Chai.

L'Assemblée générale (début d'année) permet de voter la clôture des comptes, de présenter les activités aux adhérents ; tous les 3 ans, les membres du Conseil d'administration sont élus à cette occasion.

Le Chapitre (3<sup>e</sup> dimanche de novembre) est une cérémonie à laquelle participent nos adhérents ainsi que des confréries amies. A cette occasion, le Grand Maître désigne des membres d'honneur et procède à des intronisations.

Les vendanges (septembre) sont planifiées en fonction de l'analyse des prélèvements effectués sur la vigne.

Le voyage (week-end) est l'occasion de participer au Chapitre d'une confrérie amie, mais également de faire des visites viticoles et culturelles.

Le Chalet de Noël (2 derniers week-ends de décembre) se déroule sur la Place du marché. Le vin chaud (rouge) et les marrons sont cuisinés par nos adhérents.



La robe de dignitaire est composée d'or (le raisin) et de vert (la vigne) et d'une médaille du XVI<sup>e</sup> siècle représentant un tailleur de vigne et un sarclleur (Musée de Cluny).

Les chevaliers, quant à eux, sont vêtus d'un tablier vert et or, d'une médaille petit modèle et d'un canotier.

Lors des sorties de la Confrérie, tous nos membres portent le canotier, en signe de ralliement.



La vigne est constituée de 500 pieds, plantés dans le parc de la Maison Nationale des Artistes de Nogent.

Elle est entretenue uniquement par les membres de la Confrérie.



A l'origine constituée de Melon de Bourgogne (cépage du Muscadet), ses pieds ont été petit à petit remplacés par une majorité de Chardonnay et 25 pieds de Riesling.

*Pourquoi du vin blanc ?*

*Il s'agit du cépage historique en IDF et le plus adapté au climat.*

Nous produisons en moyenne 150 bouteilles par an, réservées aux confrères. Le vin est parfois offert lors de cérémonies officielles, mais n'est jamais mis en vente.

L'étiquette de nos bouteilles imaginée par nos membres. Nous faisons en sorte que chaque cuvée soit baptisée par un parrain ou une marraine (Jean Dréjac, Laurent Voulzy, Annie Cordy, Marcel Amont, Jean-Jacques Debout,...).





confreriedupetitvinblanc@gmail.com



<https://confreriedupetitvinblancdenogent.fr>



Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent



@CONFRERIEDUPETITVINBLANCNOGENT