

Ce qu'il faut savoir

Nouvelle rubrique par Ghislaine

Tik Tok à la porte des chais....

- Emile Coddens, 25 ans, second de chai au Domain Plou et Fils près d’Amboise publie des vidéos sur le vin , simples et claires, son compte suivi par plus de 500.000 personnes, @le.vigneron.
- Pauline Dorin, jeune responsable viticole au Domaine Philippe et Véronyc Mettaz dans le Valais (Suisse) montre sur son compte @le.vin.et.une.fille, que les femmes sont présentes dans les domaines sur le terrain.
- Adrien Lafon du Domaine Lafon à Cahors @adrienlafonvin partage également son quotidien viticole.

... Les sommeliers s’y mettent aussi.

- Paul Luquain, sommelier caviste, alimente son compte @paul.sommelier de conseils sur les accords mets vins, de présentations d’appellations, de conseils d’achat, le tout souvent avec humour.
- Jonathan Belhassein a pour seule ambition de faire découvrir le vin de manière simple et ludique @le.sommelier
- Nina, sommelière, s’intéresse aux accords mets vins sur @peaudevin

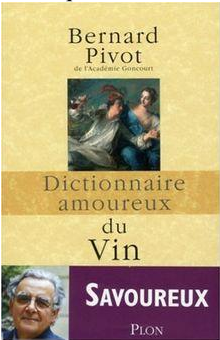
Et maintenant Philippe vous conseille J’ai lu un livre que toute personne s’intéressant au vin devrait avoir dans sa bibliothèque

Voici quelques lignes de cet ouvrage de 475 pages à lire absolument, mi dictionnaire, mi roman, un plaisir tant il est documenté et tant il est bien écrit.

« Je n’évoque dans ce Dictionnaire amoureux du Vin que ce que je connais, j’aime et qui me passionne. Il y a de l’autobiographie, des lectures, des souvenirs de cuvage, de cave, de table... Voici cependant l’essentiel : le vin, c’est de la culture. La culture de la vigne, mais aussi de la culture pour l’esprit. C’est cette vertu d’un produit universel de consommation que ce livre a l’ambition de rappeler, dans un temps où le vin n’est pas bien considéré.

Peut-être s’étonnera-t-on que je parle souvent avec légèreté et amusement d’un sujet qui humecte notre bouche et notre âme ? C’est ma manière de le prendre au sérieux. J’ai le vin gai. Pourquoi mon encre serait-elle acide, revêche ou épaisse ? Il existe une expression qui traduit bien le rôle social du vin dans notre pays : « vin d’honneur ».

Ce Dictionnaire amoureux voudrait être un joyeux vin d’honneur. »



..... Le vin, sacrebleu ! Quel causeur ! A la fois sujet et verbe. Si l’on est deux, à table il fait le troisième. Il a la meilleure place : sur la table. Il est au milieu, il est le lien, il unit, il rapproche, il oppose, il rassemble. Il rafraîchit ou il chauffe, il rafraîchit puis il chauffe. Il parle intimement à chacun tout en participant à la conversation générale. Il n’entend rien à la philosophie, mais la philosophie lui doit beaucoup. Modeste ou prestigieux, il est l’un des fondateurs de la conversation.

L’homme ne galvaude pas son ami le vin avec n’importe qui. Il hiérarchise, il module. Il assortit les amis de sa cave avec les amis de sa salle à manger....

.... Parlons de la feuille. Qu’elle soit de vigne ou de papier, la feuille est une promesse. Pour l’une la promesse du raisin et du vin, pour l’autre la promesse des mots et du texte (clin d’œil à notre « Feuille de vigne »). Toutes les deux requièrent de l’homme beaucoup de travail ; Toutes les deux annoncent des plaisirs : boire et lire. De la feuille de vigne naissent les caves et les œnothèques ; de la feuille de papier, les librairies et les bibliothèques. Elles sont réunies dans les livres de cave. Ou dans les ouvrages sur la vigne et le vin.

Il existe un format de papier (50x64 cm) appelé « raisin » parce que les papetiers qui le créèrent avaient reproduit une grappe dans son filigrane.

On ne fait pas toujours bon usage des feuilles de papier. Feuilles de chou, feuilles de propagande, feuilles de haine, torche-culs...

En Italie après le concile de Trente, les feuilles de vigne furent chargées d’une vilaine besogne : recouvrir sur les tableaux et sur les statues le sexe des femmes et des hommes. Combien d’Adam et d’Eve, alors avec une feuille de delizia di vaprio, de lambrusco grasparossa ou de chingo bianco collée par un coup de vent miraculeux sur leurs zizis premiers ? On avait surnommé ces peintres retoucheurs des « braguetteurs ».....

FEUILLE DE VIGNE

La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent

Mars 2024

N°94



L’année 2024, nouveau millésime qui devrait être, d’après les « augures » exceptionnelle, est aussi sous le signe du changement.

L’Assemblée générale, électorale, a nommé les nouveaux membres du Conseil d’administration.

Pour la vigne, le début du printemps est synonyme de soins intensifs sur notre vigne. Premier travail qui est un moment capital pour le développement du vignoble «la taille », et c’est le dimanche 10 mars qu’une équipe très préparée et bien menée a réalisé cet exercice.

Le premier événement de la saison, le pique-nique aura lieu le **dimanche 2 juin** (bulletin d’inscription joint)

Pour le voyage, nos informations actuelles ne nous permettent pas de vous assurer sa réalisation. Nous vous tiendrons bien évidemment au courant de l’avancée du projet.

Merci aux nouveaux adhérents qui nous ont rejoints et qui sont déjà fidèles aux travaux du samedi matin et que nous devons à la vigne pour qu’elle nous gâte d’une belle production.

Merci à tous les adhérents qui ont déjà renouvelé leur adhésion, les autres trouveront le bulletin nécessaire dans ce pli. Un merci particulier à nos adhérents de province qui, avec une fidélité sans faille, continuent à nous suivre fidèlement.

Un certain nombre d’adhérents ont émis le vœu de recevoir « Feuille de vigne » par internet. Que ceux qui le souhaitent le fassent savoir par un message sur le site de la confrérie.

A bientôt à la vigne... Philippe

Vous retrouvez toutes nos activités et actualités mises à jour par Aude sur le Blog, Facebook et Instagram, et sur notre Feuille de Vigne.



AGENDA

Chapitre Combs-la-Ville
Dimanche 21 avril 2024

La Vigne

Le printemps est revenu et la cabane a réouvert sa porte !!
Retrouvez-nous le samedi matin et si nécessaire la journée ; et pendant la semaine si vous le souhaitez (toujours au moins à 2)



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

Présidente et Chargée de la communication : Aude Lefèvre

Secrétaire Général : Daniel Lefrancq – Trésorière : Ghislaine Espinat

Chargée de la Vigne et de la vinification: Monica Maiorano - Feuille de Vigne : Dominique Bonot

Membres du Conseil : Gérard Contat, Jean-Pierre Guisnet, Maria Lefrancq, Christine Leroy, Maguy Ricotti

MAIL : confreriedupetitvinblanc@gmail.com BLOG : www.confreriedupetitvinblancdenogent.fr - Facebook et Instagram

Notre Assemblée générale

Le 24 janvier, notre Assemblée générale, électorale cette année, a été l’occasion de retrouver nos adhérents fidèles et nouvellement arrivés, au Crysam.

Présentation traditionnelle, par le président Philippe, du rapport moral et par Eric pour le rapport financier et évocation des projets à venir.

Nous avons intronisé un nouveau gentilhomme : Philippe Julliard, Directeur de cabinet du Maire de Nogent. Celui-ci a apporté son soutien en œuvrant à conserver la Confrérie au centre des activités de la ville, en l’invitant à plusieurs reprises à des événements organisés par la Mairie. (dixit Aude sur le Blog et les « Feuille de vigne » précédentes.)

Pour renouveler le Conseil d’administration, les adhérents à jour de leurs cotisations ont élu à l’unanimité, la liste des 11 membres, tous Dignitaires ou Chevaliers qui s’étaient présentés. Pour se remettre de tous ces efforts, nous avons dégusté une très bonne raclette (made in Sam), légèrement arrosée et bien évidemment la galette pour fêter les Reines et les Rois de l’assemblée.

A la suite de l’AG, le Conseil d’administration (composition en bas de la 4ème de couverture) a élu le bureau suivant : Grand Maître : Philippe Jouvin, Présidente et Chargée de la communication : Aude Lefèvre, Secrétaire général : Daniel Lefrancq, Trésorière : Ghislaine Espinat



Assemblée générale COCORICO

Domaine viticole de Paris Gravelle, Paris 12ème



A quelques enjambées de Nogent, au cœur de l’hippodrome de Vincennes, nous avons rencontré la fondatrice d’UrbAgri, Virginie Duluq.

Elle veille sur le Domaine Viticole de Paris Gravelle, 3,2 hectares dont 2 hectares de vigne en vitiforestierie, soit 5.000 pieds : chardonnay, sauvignon, pinot noir, gamay… Ceci doublé d’un espace de pédagogie Grand public : activités sportives, guinguette, bouldrome.

Les vignes du site Gravelle ayant été plantées en 2022, une production exploitable est attendue pour 2026.

Après avoir assisté à un cours de taille, attentivement suivi par notre responsable Vigne, Monica, nous avons pu visiter le domaine et prendre connaissance du projet.

D’une famille de vigneron du sud-ouest, Virginie s’est orientée vers des études en environnement et urbanisme (Lille) ainsi qu’un master of business administration (Paris Tech Ecole des Ponts).

En décembre 2012, elle fonde UrbAgri afin de promouvoir et de développer la viticulture urbaine sur des territoires historiquement viticoles.

L’aventure a débuté par la création d’un vignoble en toiture, tout en haut de la caserne Napoléon dans le Marais Paris 4ème : 400m², 127 pieds de vigne.

L’objectif étant de travailler sur l’ensemble de la chaîne et des produits possibles : vinification, jus de raisin, avec les feuilles des produits alimentaires et cosmétiques.

Ghislaine



Vignoble de Paris – Le Marais

Pour en savoir plus :

www.urbagri.org

<https://domainedeparisgravelle.urbagri-community.org>

En ce qui concerne la vitiforestierie :

<https://www.agroforesterie.fr/agroforesterie-et-vignes/>



Article sur La taille par Monica

Pratique essentielle pour le vigneron, la taille de la vigne soulève de nombreuses questions ! Quand, pourquoi et comment ?

Partons à la découverte des mystères de cette pratique aussi exigeante que passionnante !

Quand ?

La taille est généralement réalisée pendant la période de dormance de la vigne, c'est-à-dire lorsque la plante est au repos et a perdu toutes ses feuilles. Pour l’hémisphère nord, cette fenêtre se situe entre la fin de l'automne et le début du printemps, soit de novembre à mars. Elle est pratiquée avant le début du débourrement, correspondant au moment où les premiers bourgeons commencent à apparaître.

Dans les régions au climat particulièrement froid, il est conseillé d'attendre la fin de l'hiver pour tailler, afin de minimiser les dommages causés par le gel sur les vignes. À l'opposé, dans les zones bénéficiant de conditions climatiques plus douces, il est possible d'anticiper la taille et de la réaliser plus tôt dans l'hiver.

Pourquoi ?

La vigne, liane volubile, se fixe grâce à ses vrilles. Initialement, elle se développait à l'état sauvage dans les arbres situés le long des cours d'eau et elle ne produisait des fruits que sur les plus jeunes rameaux à une hauteur considérable ! Ainsi, l'homme a adapté la vigne aux coteaux ensoleillés, l'attachant à des structures telles que des fils de fer, des murs, des clôtures ou des pergolas pour en faciliter la gestion et la récolte. Au-delà de simplifier les vendanges, la taille de la vigne répond à de multiples autres exigences.

Influençant la forme et l’envergure de la vigne, la taille permet de prévenir sa croissance excessive, ce qui pourrait nuire à la santé de la plante et à la qualité des raisins.

En réduisant le nombre de grappes sur chaque vigne, la taille aide à concentrer les ressources de la plante dans la production de raisins de meilleure qualité. Cela se traduit par une meilleure concentration des sucres, des arômes et des nutriments essentiels dans chacune des baies.

Bien qu'il puisse sembler contre-intuitif, la réduction du nombre de grappes par la taille peut en réalité augmenter la productivité à long terme. En évitant la surproduction, qui épuise la plante, la taille assure un rendement plus durable au fil des années !

Une vigne dense, avec un feuillage conséquent et des grappes serrées, crée un environnement humide et limite la circulation de l'air, augmentant ainsi le risque de maladies. La taille aide à aérer la vigne, réduisant l'humidité et minimisant ainsi les risques de maladie.

Enfin, la taille stimule la croissance de nouveaux rameaux fructifères, en favorisant le renouvellement constant des parties productives de la vigne. Cela contribue à maintenir la vigueur et la jeunesse de la plante sur le long terme.

Comment ?

Gants de travail, lunettes de sécurité, sécateur… la taille de la vigne suppose un équipement de précision. Mais avant toute chose, un dos solide et de la bonne volonté.

Pour notre vigne nous pratiquons la taille en Guyot .

Portant le nom de son inventeur, le Docteur Guyot, qui préconisa la taille longue de la vigne pour remédier à la faiblesse des rendements dans certaines productions. (voir l’article de Aude ci-dessous)

Il s’agit d’une taille mixte sur une charpente courte. La souche est constituée d’un tronc prolongé par un bras (le sarment supérieur) et un courson (le sarment inférieur) à deux yeux.

Ce type de taille consiste à sélectionner et à conserver les caractéristiques suivantes :

- 1 ou 2 longs bois que l’on appelle « les cannes ou baguettes », soit les bois de l'année précédente portant des bourgeons.
- 1 ou plusieurs bois plus courts appelés « coursons » avec 1 à 3 bourgeons qui seront les porteurs de grappes pour la saison suivante.
- Enfin, le reste des bois est coupé pour concentrer les ressources de la plante dans les parties conservées.

La taille ne se résume pas uniquement à une pratique viticole, elle suppose une exigence, une passion et un savoir-faire sans égal.

Pour tout cela un grand merci à nos maîtres, Jean-Marie et Jean-Pierre.

Merci à tous les volontaires qui pendant plusieurs jours se sont dévoués à cette pratique ancestrale, Luc, Stephan, Gyl, Sophie, Ghislaine, Aude, Daniel, Philip, Monette, Eric, Claude.

C’est aussi grâce à vous tous que nous pouvons nous délecter de millésimes toujours plus exceptionnels chaque année. Monica



Guyot et sa taille

Il existe de nombreux styles de taille en France et dans le monde : elle peut être longue, courte, en guyot, en cordon de Royat, en gobelet…

Mais que sait-on réellement de son inventeur ? Rendons lui hommage : le docteur Jules Guyot (1807-1872), médecin-hygiéniste, était un « pépiniériste de génie » selon son biographe Jean Lefèvre.



Notre Jules a grandi au milieu du vignoble alors très dense de la Côte des Bar, où il a été définitivement acquis à l’amour de la vigne et des vignerons. Il a fait ses armes dans la Maison de Champagne Jacquesson entre 1850 et 1858, où il fait de nombreuses inventions, le système de taille qui nous intéresse ici. Il est ensuite mandaté par le gouvernement du Second Empire afin d’enquêter sur les 67 départements viticoles de France (1861-1867). Il en résulte la publication de sa monumentale *Étude des vignobles de France : pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises* (1868, disponible sur Gallica), devenue un classique, et de nombreux articles décrivant ses expériences viticoles.

La guerre de 1870 le contraint à se réfugier chez le comte de La Loyère, châtelain de Savigny-les-Beaune, et grand propriétaire viticole avec lequel il s’était lié d’amitié lors de sa visite de la Côte d’Or. C'est là qu'il s’éteint le 31 mars 1872 aux côtés de sa femme et au milieu de ses chères vignes. Aude

