

Ce qu'il faut savoir

Et maintenant Philippe vous conseille..... A méditer pendant la sieste sur la plage ou dans le jardin

Le vin a le pouvoir d'emplir l'âme de toute vérité, de tout savoir et philosophie BOSSUET

Il s'agit du vin, c'est-à-dire de la partie intellectuelle d'un repas. Les viandes n'en sont que la partie matérielle Alexandre DUMAS

Que faut-il pour être heureux en ce monde ? Avoir à sa droite un pot de vin vieux, en poche un écu, du soleil aux yeux, et sur les genoux sa petite blonde.

G. VICAIRE

Si le vin disparaissait de la production humaine, je crois qu'il se ferait dans la santé et dans l'intellect un vide, une absence, une défection, beaucoup plus affreux que tous les excès dont on rend le vin responsable

BEAUSOLEIL

Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres

PASTEUR

A celui qui commande une demi-bouteille, il lui manquera toujours l'autre demie.

R. GOMEZ DE LA SERNA

On fait toujours plaisir aux gens en venant les voir ; si ce n'est pas en entrant, c'est en sortant

PROVERBE DU BUGEY



Et pour une détente complète le cocktail de l'été

La sangria au vin blanc

La sangria est un des cocktails les plus traditionnels de l'été. Bonne nouvelle, vous pouvez également faire une sangria avec du vin blanc ! Pour cela, la recette est plutôt facile

Ainsi, pour réaliser une sangria blanche, il vous faut : 3 bouteilles de vin blanc, du sucre, des oranges, des citrons, des pêches, du poivre, de la cannelle, des clous de girofle, de la limonade et 15cl grand marnier

Dans un grand récipient, mélangez le vin blanc et le grand marnier. Coupez les fruits en morceaux et ajoutez tous ces éléments à votre préparation. Laissez le tout reposer quelques heures (si vous vous y prenez vraiment en avance : prenez 24h de repos).

Vous pouvez ensuite servir le tout et profiter de ce délicieux cocktail au vin blanc !



Notre chapitre Cette année la Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent va renouer avec la tradition des chapitres "ouverts" à vous toutes et tous.

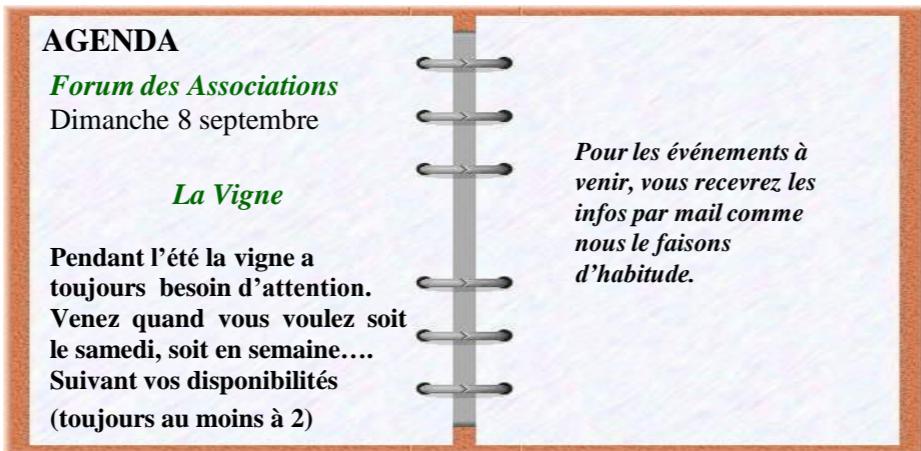
Depuis 3 ans nous avons dû faire face à des difficultés pour trouver un lieu afin d'organiser l'événement tel que nous le faisions précédemment.

C'est avec plaisir que je vous annonce la tenue de notre **Chapitre le Dimanche 24 novembre 2024 à l'Hôtel du Port à Nogent sur Marne**.

L'invitation et le bulletin d'inscription seront dans la FDV de la rentrée.



JM Jean-Marc Chef
ARTISAN - CONFISEUR - CONFITURIER



Modification à noter concernant la composition du Bureau.

A la suite de la démission de Aude Lefèvre pour cause de départ en province, la présidence est à nouveau assurée par le Grand Maître Philippe Jouvin.

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

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

Secrétaire Général : Daniel Lefrancq - Trésorière : Ghislaine Espinat

Chargeée de la Vigne et de la vinification: Monica Maiorano -

Chargées de la communication : Feuille de Vigne et Blog : Dominique Bonot - Facebook et Instagram : Ghislaine Espinat

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

FEUILLE DE VIGNE

La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent

Juin 2024

N°95



Dans quelques jours ce sera la période des vacances, même si pour un certain nombre d'adhérents ce mot ne signifie pas la même chose que pour les « actifs » !!!

Espérons que la météo soit plus clémente qu'elle ne l'a été durant ce printemps et ce début d'été.

Même si le soleil est un ami dont il faut se méfier, il rend quand même le temps plus agréable.

Mais l'humidité des dernières semaines a eu une incidence sur la vigne, hélas touchée par la maladie comme quasiment tout le vignoble français, nous croisons les doigts pour qu'elle poursuive sa croissance. Que seront nos vendanges. ? Il est tôt pour le dire, la seule certitude est que nous ne ferons pas une récolte comme 2023.

La nature reste maître malgré toute la vigilance que nous pouvons avoir. Les infos plus complètes sont à venir à la rentrée de septembre.

Nos activités reprendront à la rentrée par le Forum des Associations à Baltard, le dimanche 8 septembre,

(Notez bien notre prochain chapitre le dimanche 24 novembre)

En attendant, bon congé, profitez bien des vôtres et rechargez les batteries !!!

Philippe

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

Notre pique-nique

Les inquiétudes étaient grandes que ce pique-nique se déroule sous un ciel très automnal et avec en plus quelques gouttes, pour ne pas dire plus, de pluie.

Nous avons été récompensés de tout le travail préparatoire puisqu'il n'a pas plu !!!

Tôt le matin les petites mains, mais je n'aime pas ce mot, se sont affairées à la préparation alimentaire du midi.

A midi tout était prêt et nous avons pu accueillir Monsieur le Maire, qui nous a fait l'honneur de sa visite.

En apéritif, les participants ont découvert le cru 2023 de la Confrérie, cru qui a fait l'unanimité quant à sa qualité, son goût et les confrères yerrois qui nous avaient rendu visite ont partagé cette appréciation.

Barbecue proposé par un pro, notre partenaire et ami Sam qui a régale l'assistance si j'en crois, les emballages vides. Fin du repas et loto, devenu traditionnel, ou, sans tricherie aucune, certains membres du conseil de la confrérie ont été gâtés par le sort. Chacun est reparti avec sa bouteille de 2023.

Un après-midi de grande convivialité, de plaisir de se retrouver. Et surtout merci à vous toutes et tous, toujours là pour monter les barnums (non sans mal et grande rigolade..) nettoyer, installer les tables, les chaises et encore là à la fin pour remettre notre espace aussi net qu'en arrivant. Bravo...

Philippe



Pas de regrets, si le pic-nic de la Confrérie avait lieu ce lundi... on aurait eu trop chaud !

Grande réussite : retrouvailles dans la bonne humeur, ripailles délicieuses, avec mention spéciale pour le super BBQ de Sam, parties de loto endiablées, la cuvée 2023 de notre nectar : remarquable et des roses à foison. Nous sommes repartis joyeux en remerciant Philippe et son équipe pour sa parfaite organisation

PS : mention spéciale pour les chaises parfois capricieuses et ... mouvantes

Catherine H.

La journée de dimanche a été un véritable moment de rencontres et de convivialité. Le temps s'est bien tenu pour que nous puissions profiter pleinement de notre repas champêtre et des réjouissances qui les ont accompagnées. Merci à toute l'équipe de choc pour l'installation et l'organisation et à vous les adhérents qui répondez présents pour nos événements.

Vous savez que « les plumes des adhérents » accompagnent très bien les photos.... Merci à ceux qui ont répondu.

Dominique



Déjà merci pour cette belle préparation qui laisse présager une belle journée entre amis
Christine RYNNE



Déjà merci pour cette belle préparation qui laisse présager une belle journée entre amis
Christine RYNNE

La Confrérie représentée au Théâtre Watteau

J'ai toujours pensé que le rapprochement entre les nations se ferait de façon beaucoup plus sincère par les arts, le sport, la culture et la musique, que par les discours politiques.

Cette opinion s'est vérifiée, lundi 24 juin au Théâtre Watteau, la ville de Nogent a reçu une délégation de jeunes musiciens de BRAZOV, ville roumaine qui devrait poursuivre son rapprochement avec Nogent si j'en crois les propos des deux Maires de Nogent et de Brazov. Cette ville est importante, 250.000 habitants et la plus grande station de ski de l'Europe de l'Est.

Avant d' écouter un magnifique concert d'une très grande qualité par les élèves de cet établissement études et musique (les élèves sont tous de futurs musiciens professionnels et le premier violon âgé d' environ 17 ans mériterait déjà sa place dans de grands orchestres), Monsieur Martin m'avait demandé si nous pouvions remettre au Consul Général de Roumanie, présent à la soirée, une bouteille de la Confrérie.

Je me suis acquitté avec un grand plaisir de cette demande et j'ai donc remis à Madame Ecaterina CONSTANTINESCU un millésime 2023. Cette charmante dame m'a même dit que notre relation aura sûrement des suites à l' Ambassade à Paris ou à BRAZOV. Je me suis permis de lui dire que nos valises étaient prêtes . J'ajoute que toute la délégation roumaine parlait un parfait français !

Superbe soirée, quelques photos complètent mon propos .(Vous retrouverez la vidéo du discours d'introduction de la Confrérie du Petit Vin Blanc aux autorités roumaines...) sur Facebook et Instagram.

Philippe



La vigne

Une mauvaise nouvelle pour notre vignoble...

Malgré la vigilance que nous avons assurée, la maladie, en l'occurrence le mildiou nous frappe violemment.

Au moment où il fallait traiter, nous n'avons eu que de la pluie. Donc traitement impossible surtout quand on sait qu'il faut traiter une vigne sèche et que après le traitement il faut au moins une journée de beau temps. Pour vous donner un chiffre nous avons appris que 84 % du vignoble champenois était touché. C'est vous dire l'étendue des dégâts. Il suffit de lire la presse spécialisée pour mesurer la catastrophe.

Nous allons essayer d'éliminer les grappes malades et irrécupérables, traiter celles qui pourraient encore donner un raisin sain mais rien n'est gagné.

La nature n'est pas toujours aussi clémence qu'elle a été l'an passé. Nous avons heureusement quelques réserves.

Ne désespérons pas mais une année bien difficile quand même.



Comment reconnaître une attaque de mildiou ?

Les feuilles de vigne atteintes par le mildiou présentent des "taches d'huile" sur le feuillage au printemps. De légères décolorations sont visibles sur la partie supérieure des feuilles, et un feuillage blanc duveté s'observe sur la partie inférieure.

En été, les attaques de mildiou évoluent et les feuilles présentent un feuillage aux tâches en "mosaïques", caractéristiques des attaques de mildiou. Les grappes de raisin font des fruits de plus en plus petits, qui se dessèchent. Les attaques de mildiou peuvent avoir des conséquences importantes sur les récoltes de raisin.