

Ce qu'il faut savoir...

Carona

Certains d'entre vous ont acheté à la fin de l'année de superbes verres peints. Camille, l'auteur de ces verres est nogentaise et, de plus, la fille de Valérie. Très bien me direz-vous. Mais le hasard faisant souvent bien la chose, Valérie n'a pas été insensible à la Confrérie. Elle a été Reine de la Fête du petit vin blanc en 1986. 40 ans sont passés et la Fête du Petit Vin Blanc, que tous les nogentais d'hier et d'aujourd'hui n'ont pas oublié, revient sur la sellette. Vous savez qu'il ne se passe pas une semaine sans que nous soyons interrogés sur le sujet et qu'on nous demande si cette fête symbolique pourrait à nouveau être organisée. L'avenir dira si cet événement est encore possible avec toutes les contraintes actuelles de ce type d'évènement. Juste une info : il paraît que pour la dernière édition en 1992, il y avait 500.000 personnes à Nogent....

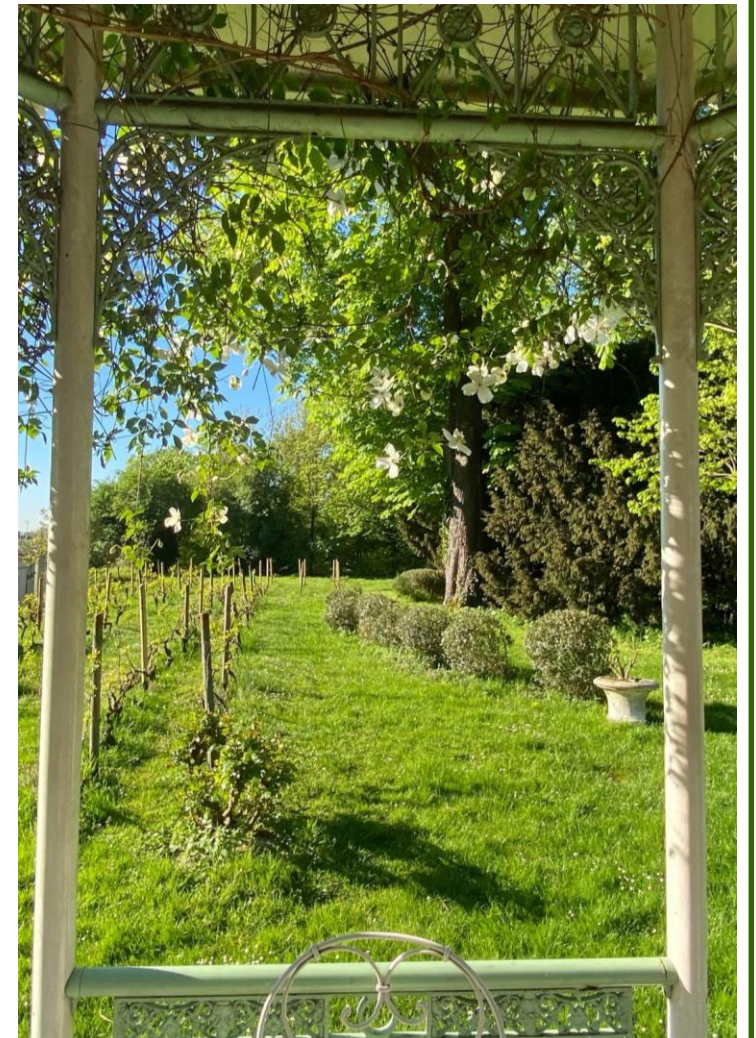


FEUILLE DE VIGNE

La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent

AVRIL 2026

N° 101



AGENDA

La Vigne

Les travaux ont repris depuis plusieurs semaines déjà.

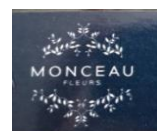
Tous les samedis une belle équipe se retrouve pour entretenir le vignoble.

Vous pouvez venir et participer et si vous hésitez sur le travail à faire, vous aurez toujours des conseils qui vous seront donnés pour faire au mieux.

La matinée se termine toujours avec une dégustation qui donne lieu à de nombreux échanges, le tout dans une ambiance amicale et conviviale.

Notre prochain rendez-vous

Le Pique-nique – Dimanche 14 juin



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

Président: Philippe Jouvín 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

Chargée de la Vigne et de la vinification: Jean-Pierre Guisnet

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

Le premier trimestre est le trimestre du renouveau pour la vigne. Après son repos hivernal elle se réveille et ce printemps est une satisfaction quand on voit déjà le nombre de feuilles. Etonnant mais c'est Dame nature qui commande. Les activités ont donc repris et nous vous attendons le samedi matin.

Vous avez noté le 14 juin pour notre pique-nique annuel. Vous aurez l'occasion de découvrir j'espère l'étiquette du millésime 2025. Un choix du conseil d'administration sur les propositions faites par quelques uns d'entre vous.

Quelques uns n'ont pas encore renouvelé leur cotisation. Pensez-y !! Elles sont notre majeure partie du budget utile au fonctionnement de toute association.

Nous vous attendons dès samedi prochain. Il y a des outils... et du café pour toute le monde.

Philippe

Pour Feuille de Vigne, je compte sur vous pour nous faire revivre les événements auxquels vous avez participé. En rédigeant quelques lignes, illustrées de photos, à partager avec nos adhérent.e.s. Et vous nous retrouvez aussi sur le Blog. Merci Dominique

Notre Assemblée générale

Nous nous sommes retrouvés, comme tous les ans, pour notre assemblée générale le mercredi 21 janvier à l’Héritage.. Les traditionnels rapport moral et financier ayant été adoptés à l’unanimité et après les questions diverses dont le voyage, le pique-nique les futures vendanges ainsi que notre chapitre, il était temps de passer à notre dîner. Merci à l’équipe de l’Héritage pour son accueil et par son service qui a été extrêmement apprécié par tous les convives. Une ambiance amicale et conviviale a permis de passer un très bon moment jusqu’à notre « dispersion » pour regagner nos domiciles.
 Dominique

La Confrérie est de sortie..

Présence d'une délégation au salon de l'agriculture.

Le salon de l’Agriculture est un rendez-vous incontournable de tous ceux qui ont un rapport ou s’intéressent à la ruralité. Les confréries font partie de ce public et nous avons répondu présents avec plaisir à une invitation pour visiter le salon.

Nous avons rejoint quelques confréries dans un espace nommé « le Ring », non pas de boxe, mais dédié aux démonstrations de matériel ou d’animaux et aussi à la présentation des activités des confréries auprès d’un public intéressé par nos costumes et nos propos. L’occasion de retrouver des confrères franciliens et de découvrir des défenseurs des produits du terroir. Un moment sympathique dans un cadre inhabituel assurément.



Samedi 18 avril à Noisy le Grand

Chaque année la commune de Noisy le Grand organise deux Marchés, le marché de Noël autour de l’espace Michel Simon et le marché fermier de printemps. Ce marché de printemps est orienté vers les plaisirs de la table et des produits régionaux.

Nos amis de la Confrérie du Clos Saint Vincent de Noisy tiennent une place majeure dans cet événement et nous avaient invité à partager cet événement avec d’autres confréries dont la Confrérie de la Tête de Veau de Rungis.

Nous étions 4 pour représenter la Confrérie. Défilé en ville en musique, arrêt au stand de la Confrérie de Noisy, accueil par le maire de Noisy et déjeuner de dégustation de la ...Tête de veau.

Magnifique repas dans une ambiance très chaleureuse avec les huit autres Confréries présentes. Un repas excellent et des retrouvailles sympathiques pendant ce moment partagé. Merci à cette troupe particulièrement gaie et à l'accueil de nos amis de Noisy.

Rendez-vous a été pris pour notre visite au marché de Noël qui est toujours particulièrement animé et joyeux.
 Philippe



Notre pique-nique

Vous suivez attentivement j’espère les dates des événements de la confrérie.

Je suis sûr que vous avez bien noté le 14 juin pour le pique-nique annuel sur la vigne.

Petit rappel : toutes ces manifestations sont accessibles à tous nos adhérents bien sûr, à jour de leur cotisation !!!! problème d’assurance entre autres.

Les petites mains de la confrérie sont déjà prêtes pour réfléchir aux agapes !!!
 Philippe



Le chapitre annuel de novembre.

Nous avons un peu hésité avant de refaire un chapitre cette année. Il semble bien que ces événements, principalement en Ile de France, ont perdu l’intérêt qu’ils ont eu pendant 20 ou 30 ans. Nombreux motifs mais nous y reviendrons.

Cette année, comme l’an passé, nous nous retrouverons même endroit, même heure, même animation dont des intronisations.

Vous notez, bien en gras sur vos agendas
 Dimanche 22 Novembre
Philippe



Informations sur l’entretien de la vigne

Jeudi 26 mars, Patricia et Christine ont assisté à une réunion « **Chai et Vigne** », animée par Sylviane Leplâtre (agronome et œnologue). Sur les hybrides adaptés aux sols, les phytosanitaires et les boutures.

Voici un petit mémo sur les sujets préoccupants pour nous :

Nos deux ennemis jurés sont **l’oïdium** et **le mildiou**.

L’oïdium causé par un champignon nommé Erysiphe necator se manifeste par une poussière blanche grisâtre sur les feuilles, les jeunes rameaux et les grappes.

Il se développe par temps chaud et humide et est présent dans le bois.

Il faut donc traiter en préventif.

Le mildiou est causé par le plasmopara viticola.

Il se manifeste par un duvet blanc et des taches jaune d’huile sur les feuilles.

Il est dans la terre sous forme d’oomycytes. Au printemps en cas d’humidité importante il y a une libération des spores.

Les traitements

Pour *l’oïdium* Il faut traiter au soufre. Ceci dès 4 feuilles et avant et après floraison.

Le traitement doit se faire en un fin brouillard par temps sec et ensoleillé.

Pour le *mildiou* il faut surveiller la météo et faire des traitements en préventifs de bouillie bordelaise même 2 jours avant un épisode pluvieux.

Et toujours en un fin brouillard (il ne faut pas de taches sur ou sous les feuilles).

Il est important de Surveiller la météo et Anticiper les traitements

Le sol

L’herbe a un gros avantage car elle garde l’humidité du sol et protège du soleil. Elle règle l’excès d’eau et de chaleurs

Privilégier la tonte avant la floraison.

Binage

Attention à ne pas léser les racines, Ne pas trop désherber car il faut garder les petits insectes.

Paille

Fortement déconseillée car en se décomposant elle va utiliser de l’azote (présent dans le sol) qui est nécessaire au développement de la vigne. Donc à enlever avant sa décomposition.

Accrochage

Il faut le faire le plus haut possible car comme le mildiou est dans le sol, il faut éloigner la vigne du sol et enlever les feuilles qui sont en bas près du sol

Lors de la prochaine taille il faudra prévoir des tiges un peu plus longues et pour les jeunes pieds faire une taille aussi plus haute.

Merci à Sylviane Leplâtre pour tous ses conseils avisés que l’on va appliquer scrupuleusement.



Notre vigne s’embellit ...

Les travaux ont continué sur la vigne, de nouveaux poteaux traités contre l’humidité ont remplacé les anciens très abimés. Les branches ont été liées, les pieds morts ont été arrachés et remplacés par de petits pieds vaillants et une mise en place des fils de fer pour tuteurer les vignes a été faite. Le samedi matin une équipe de jardiniers-vignerons se retrouve pour entretenir notre vignoble. Merci à toutes et tous pour votre travail qui est indispensable pour préparer la vigne aux futurs raisins.

Merci aussi aux photographes qui nous offrent de beaux reportages.
 Dominique

