



TOURISME

Vignoble de la Confrérie des coteaux à Sucy-en-Brie.

# Promenons-nous, **DANS LES VIGNES**

Des vendanges en Val-de-Marne ? Eh bien oui. De Marolles à Nogent, en passant par Sucy, Chennevières, Villiers ou Champigny, un bataillon d'irréductibles fait revivre cette activité historique.

**S**ur le coteau de Sucy-en-Brie, 1 150 pieds de vigne en pente douce. Entre deux averses, les oiseaux chantent le grand air du soleil retrouvé. Dans les rangées de plants taillées au cordeau\*, André Bergero, président, ou, selon la tradition, « Grand Maître » de la confrérie de Sucy, est moins enthousiaste. Chaleur et pluie, le binôme infernal, propice aux maladies et vedette de l'été, ne fait pas bon ménage avec la maturation du raisin. Dans la petite vigne, plantée en 1985 par un groupe de passionnés, comme dans la poignée de « vignobles-confettis » val-de-marnais accrochés aux

coteaux de Nogent, Chennevières, Champigny, Marolles ou Villiers, les vendanges sont en effet d'actualité.

Chassée du paysage par le phylloxéra et l'urbanisation, la vigne se refait, depuis 30 ans, une petite place au soleil dans le département. Modeste certes, comparée aux 42 000 hectares de vignoble francilien cultivés au XIX<sup>e</sup> siècle. À l'époque médiévale déjà, le nectar récolté sur les coteaux et transporté sur la Marne vers la capitale étanche bien des soifs : celliers de Notre-Dame de Paris et des abbayes des environs, tavernes parisiennes... il est sur toutes les

tables. Et c'est précisément cette idée d'héritage d'une activité historique majeure que ces vignobles dits « culturels » s'emploient à faire revivre.

## Un marathon prélude à la dégustation

Sans être un sport de combat, la passion viticole n'est pas de tout repos. Surtout quand on réalise la production « de A à Z », comme le revendiquent les associations et confréries qui se sont prises au jeu. « *De mars jusqu'aux vendanges, nous sommes une vingtaine à travailler chaque samedi sur la vigne* », témoigne André Bergero. Enjeu de ces efforts, la production d'un agréable vin sec à la robe jaune pâle, associant « *deux cépages-rois du Bordelais : le sauvignon qui donne sa nervosité et le sémillon qui apporte*



Entretien des vignes de l'association Clos Saint-Vincent.



Réfractomètre qui mesure le taux de sucre et la maturité du raisin.



Les vignes taillées en lyre de la Confrérie des Trois Grappes.



Traitement de la vigne, Confrérie du Petit Vin blanc.

« L'ambition est de faire du vin du mieux qu'on peut, mais c'est surtout une aventure humaine. »

**Philippe Jouvin,**  
Confrérie nogentaise.

de l'ampleur au vin ». On le déguste à toutes les fêtes de la ville.

Taille des plants, ébourgeonnage, effeuillage pour aérer les grappes... « la vigne représente 80 % du travail », explique Christophe Lancmann, président de l'association des Vignes des coteaux de Champigny, la seule du département à avoir opté pour un cépage rouge, le pinot noir. Ici aussi, le bio est de rigueur : compost naturel et traitements minimalistes à base de lait, oignon, soufre et cuivre. Le contrôle du taux de sucre du

fruit indique le degré potentiel d'alcool du vin et détermine la date des vendanges, prélude au deuxième round, intense, de la vinification. Égrappés, pressés, les raisins livrent enfin leur jus, mis en cuve sous haute surveillance (température, acidité, densité) pendant le processus délicat de fermentation alcoolique qui dure deux à trois semaines. Dernier acte du marathon ? La mise en bouteille, au printemps.

En filigrane de cette course de fond recommencée chaque année, ces amoureux de la vigne et du vin lui revendiquent tous un supplément d'âme. « La vigne est également un alibi, observe ainsi Philippe Jouvin, Grand Maître de la Confrérie nogentaise. L'ambition est de faire du vin du mieux qu'on le peut, mais c'est aussi et surtout une aventure humaine. »

■ VÉRONIQUE PETIT/PHOTOS MICHAEL LUMBRISO

\* Le corbeau est composé de deux bâtons reliés par une cordelette qui une fois tendue sert à représenter une ligne droite pour effectuer les plantations.

#### LA CARTE DES VINS

◆ **Sucy.** Vigne créée en 1985 par la Confrérie des coteaux de Sucy-en-Brie. 1 150 pieds de sémillon et sauvignon. Vendanges publiques le 1<sup>er</sup> ou 2<sup>e</sup> dimanche d'octobre. Galerie d'exposition et chais à découvrir dans les caves du fort de Sucy, de 16 h à 17 h, le premier dimanche du mois. [www.confrerie-sucy.asso.fr](http://www.confrerie-sucy.asso.fr).

◆ **Marolles.** Vigne créée en 1989 par Les Amis de Marolles. 460 pieds de chardonnay, pinots gris et blanc replantés en 2010 sur une parcelle au bord du Réveillon. Vendanges publiques le 11 octobre : inscription sur [amis-marolles.org](http://amis-marolles.org).

◆ **Villiers.** Vigne créée dans le parc du Bois-Saint-Denis en 1995 par la Confrérie des Trois Grappes. 430 pieds de chardonnay, pinot blanc, aligoté. Les vendanges (pressurage public) ont été faites fin septembre. [www.les3grappes.com](http://www.les3grappes.com).

◆ **Nogent.** Vigne créée en 1999 dans le jardin de la Maison nationale des artistes par la Confrérie du Petit Vin blanc. 400 pieds de chardonnay, pinot et riesling. [www.laconfreriedupetitvinblancdenogent.com](http://www.laconfreriedupetitvinblancdenogent.com).

◆ **Chennevières.** Vigne créée par l'association Clos Saint-Vincent en 2002. 220 ceps de chardonnay, chenin et riesling. [www.confreries-coordination-idf.com/le-clos-st-vincent-chennevières-sur-marne](http://www.confreries-coordination-idf.com/le-clos-st-vincent-chennevières-sur-marne).

◆ **Champigny.** Vigne créée en 2004 par l'association Les Vignes des coteaux de Champigny. 850 pieds de pinot noir planté dans le parc départemental du Plateau. Pour connaître les manifestations publiques sur la vigne : [www.champignysurmarne-tourisme.fr](http://www.champignysurmarne-tourisme.fr).

◆ **Cachan.** Vigne municipale créée en 2000. 300 pieds de cépages sémillon et sauvignon. Les vendanges publiques ont eu lieu fin septembre.