

L'AVISEUR

BULLETIN DE LIAISON DES MEMBRES DE LA CONFRÉRIE DES COTEAUX DE SUCY-EN-BRIE

N° 67 - Décembre 2018

www.confrerie-sucy.asso.fr



L'épître du Grand Maître



Assurément la culture de la vigne et l'élaboration de notre vin constituent une tâche prenante que nous accomplissons avec soin, mais aussi et surtout avec passion car telle est la raison d'être de notre Confrérie. Alors c'est une grande satisfaction lorsque le fruit de notre travail, le vin que nous produisons, se trouve reconnu par nos pairs.

En effet, dans le cadre du concours des vins du 14ème Symposium des vignes d'Ile-de-France, parfaitement organisé par nos amis de la Confrérie Balnéolaise des Chevaliers de Bacchus, notre Confrérie s'est vue décerner trois distinctions pour nos trois vins présentés : Médaille d'Argent pour la cuvée sauvignon/sémillon 2017, Médaille de Bronze pour la cuvée pinot gris 2016, et Prix Spécial du Jury pour la Bulle de Sucs 2016.

Nos vendanges ont été abondantes avec des raisins d'une maturité aboutie et homogène sur nos différents cépages. Vous en trouverez le détail dans ce bulletin sous la plume de notre Grand Maréchal

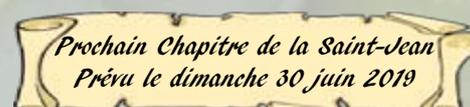
– Maître de Chai et celle de notre Grand Connétable – Maître vigneron. Nos cuvées 2018, issues de raisins exceptionnellement chargés en sucre seront vraisemblablement assez atypiques par rapport à ce que nous avons connu et nous attendons avec impatience les premières dégustations au printemps prochain.

D'ici là mes chers amis, nous avons évidemment du travail. Sur notre vigne bien sûr avec le remplacement habituel de quelques ceps, mais aussi dans nos caves pour parfaire l'évolution de notre cuvée ainsi que pour quelques travaux d'amélioration, sans oublier l'évolution nécessaire de nos moyens de communication etc. Rassurez-vous il s'agit là, vous l'avez compris, d'autant d'occasions de partager de bons moments de convivialité qui se terminent invariablement un verre de vin de Sucs à la main !

Une année s'achève et une autre s'annonce. Je vous souhaite à tous mes chers amis de passer d'agréables fêtes de Noël et un joyeux début

d'année, en famille ou entre amis, et n'oublions surtout pas de nous retrouver pour notre fête de la Saint-Vincent qui aura lieu le dimanche 27 janvier prochain. A très bientôt...

NIL SERIUM, NISI IOCA !



LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Le billet automnal est l'occasion de parler des vendanges 2018 qui se sont déroulées les samedi 22 et dimanche 23 septembre. D'abord un petit rappel sur ce que fut 2018 en termes climatiques, sans vouloir marcher sur les plates-bandes de Roger notre vigneron qui, sur ce sujet sera plus précis et plus complet que moi : début de printemps froid et pluvieux en mars et avril puis depuis mai beaucoup de soleil et de chaleur propices au développement de la vigne mais avec un déficit de pluie, nécessaire à son parfait épanouissement, jusqu'en septembre. Les manifestations sucyciennes de septembre nous ont imposé ces dates des 22 et 23 septembre avec des raisins très murs, chargés en sucre et parfaitement sains après le léger tri fait par les vignerons avant les vendanges.

Le samedi 22 septembre nous recevons 340 kg de raisin Pinot gris qui, après égrappage et pressurage nous donnent 180 litres de moût d'une puissance alcoolique de 15°2 avec une acidité de 4 gr, puis 520 kg de raisins Sauvignon et Sémillon qui nous donnent 325 litres de moût d'une puissance alcoolique de 13° avec une acidité de 3gr8. Le dimanche 23 septembre arrivent vers le pressoir 1320 kg de raisins Sauvignon et Sémillon qui nous donnent 800 litres de moût d'une puissance alcoolique de 13° avec une acidité de 4gr2. Après débouillage, levurage et apport d'un complément azoté les fermentations ont immédiatement démarré. La fermentation du Pinot gris a été très rapide et était terminée le 30 septembre. Les cuvées de Sauvignon et Sémillon se sont terminées les 6 et 7 octobre soit normalement après une quinzaine de jours.

La quantité vinifiée est donc très supérieure à 2017 pour le Sauvignon Sémillon (+ 300 litres de moût) mais légèrement inférieure pour le Pinot gris, avec une maturité remarquable. Il nous reste à mener à bien l'élevage de ce cru prometteur jusqu'à sa mise en bouteilles en mai 2019 et sa présentation aux sucyciens en juin.

Il me faut remercier l'équipe des vignerons qui depuis mars, dans le froid et sous la pluie puis en été sous un soleil de plomb ont



apporté à la vigne tous les soins dont elle avait besoin pour être belle et saine, l'équipe des presseurs, notre pressoir électro-pneumatique qui a fonctionné à merveille (très bon investissement), et tous ceux qui se dépensent sans compter pour que la fête des vendanges soit réussie.

Pour conclure j'espère que l'année 2018 sera l'année du siècle pour le vin et je vous dis à bientôt sur nos vignes et dans nos chais à l'occasion des visites des premiers dimanches de chaque mois.

Millésime 2018

Cuvée Sauvignon/Sémillon

Quantité 965 litres
Degré 13°
Acidité 4,2 gr

Cuvée Pinot gris

Quantité 180 litres
Degré 14,8°
Acidité 4 gr

Bulle

Quantité 160 litres
Degré 13°
Acidité 4,2 gr

Savez-vous ce que c'est que le vin ?

C'est, bien entendu une boisson « à prendre avec modération » (slogan actuel, mais pour une fois sérieux). Mais, utilisé avec sagesse, il peut être bénéfique : un verre de vin rouge le soir aide à bien s'endormir, dit-on, et il accompagne si bien la bonne cuisine ! ... enfin... dans les pays latins : nos amis allemands le boivent avant ou après les repas, nos amis anglais... viennent le chercher chez nous ! (Allez savoir si notre région bordelaise n'est pas une des causes de la guerre de cent ans... nous la rendre les coupait de la source de leurs délices ! Mais ne parlons pas des vieilles disputes !). Le vin (bien fait) est un liquide délicieux qui rend joyeux et se partage en toute convivialité : rien n'est plus triste que de boire seul...

Mais c'est bien plus que cela ! C'est le résultat de longs mois de travail : avez-vous vu une vigne bien entretenue ? C'est très beau ! Quelle satisfaction quand on regarde ces ceps verts et bien fournis

qui courent sagement sur leur palissage, promesse d'une riche récolte, quelle beauté à l'automne lorsque le vignoble se couvre d'une parure dorée en attendant le repos de l'hiver ! Et pendant ce temps-là, au chai, le travail discret, mais presque de chaque instant, de l'élevage... il ne faut pas le rater ! C'est essentiel ! Et, quand on peut enfin goûter, quelle joie de voir que ces soins ont porté leurs fruits...

Bien sûr tout cela n'est pas le résultat du travail d'un seul personne, et voilà encore un des attraits du vin : il nécessite de se regrouper, d'agir ensemble, et cela crée des liens qui tournent le plus souvent à l'amitié... en fait le vin est un vecteur de fraternité.



L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX...

Remercions le ciel et le soleil qui nous ont permis d'attendre plus sereinement ce 23 septembre pour nos 32èmes vendanges traditionnelles ouvertes à tous à la Vigne du Clos, date fixée impérativement en tenant compte des fêtes de septembre à Sucy bien que les raisins soient bien mûrs depuis quinze jours au moins. C'est la 5ème fois que nous vendangeons en septembre et deux années de suite.

L'état sanitaire de la vigne est resté parfait sans la pourriture grise qui s'invite trop souvent et malgré la présence des frelons asiatiques en grand nombre sur les raisins gorgés de sucre.

Par un temps frais et brumeux le matin, une centaine de vendangeurs dont vingt cinq enfants encadrés par les confrères ont eu le plaisir de cueillir de belles grappes de sauvignon et de sémillon dorées et collantes ! 33 comportes furent transportées au Fort vers l'égrappoir puis le pressoir soit 1320 kg de raisin nous fournissant 800 litres de jus.

La veille, par un très beau temps, récolte du pinot gris du Clos des Remparts et de la Vigne du Clos soit 340 kg de raisins et 180 litres de moût très sucré. Cueillette également du Clos du Boulard et nettoyage de quelques grappes endommagées soit 520 kg et 325 litres de moût.

Notre production globale de cette année est de 2180 kg de raisin pour environ 950 cephs productifs et 1305 litres de moûts. C'est 620 kg de raisin et 305 litres de jus en plus que l'an passé. Notre maître de chai Michel vous en dira plus : nous lui faisons confiance pour nous élever les meilleurs millésimes que vous pourrez détenir dans vos caves puis partager et estomaquer parents et amis !



Ce fut une année plutôt facile pour la culture raisonnée voire bio et l'entretien du vignoble avec des pluies au printemps puis beaucoup de soleil ensuite.

L'année 2018 restera sans doute parmi les très bonnes années tant en quantité qu'en qualité des raisins !

Durant la saison nous avons eu le plaisir d'accueillir sur le vignoble des groupes de visiteurs et des classes d'élèves lors des journées du patrimoine.

A l'année prochaine dès le samedi 2 mars pour la taille et partager encore de bons moments conviviaux dans un cadre de verdure exceptionnel.

Au revoir Annie



Annie était une femme discrète mais pleine de caractère que nous apprécions beaucoup. C'est un peu par hasard qu'Annie s'est installée avec Antoine à côté des futures vignes de Sucy, elle avait pour mission de trouver, pour préparer leur retour d'horizons lointains, un grand jardin proche du RER, avec une maison si possible ! Mais cela a été une chance pour la confrérie, car ils ont tout de suite cru en cette idée folle : planter des vignes et créer une confrérie en pleine banlieue parisienne, ils se sont investis et c'est au talent de styliste d'Annie que les dignitaires doivent l'élégance de leur costume renaissance. Quand Antoine est devenu Grand Maître malgré lui, elle l'a soutenu dans cette tâche parfois ingrate.

Mais surtout, nous les confrères, nous y avons gagné une amie, dont la porte était toujours ouverte pour nous accueillir, le samedi matin, quand nous avons achevé les travaux sur la vigne, à son retour du marché, ou lors des festivités de la Saint Jean.

Nous nous connaissions depuis plus de trente ans, ton sourire et ta gentillesse nous manquent, Annie.

Étaient présentes ...

Étaient présentes à notre Saint-Jean 2018, les confréries suivante :

La Confrérie Gastronomique des Compagnons du Haricot de Soissons, la Confrérie des Chevaliers du Pont L'Évêque (Deauville), la Confrérie des An'Tiers (Sury-es-Bois), la Confrérie des Chevaliers de la Coquille Saint-Jacques (Plérin), la Confrérie de L'Artichaut de Bretagne (Saint-Pol-de-Léon), la Confrérie Gastronomique du Val de Loire - Ordre du Poëlon - (Auzouer-en-Touraine), la Confrérie des Lichonneux de Tarte Tatin (Lamotte-Beuvron), la Confrérie les Compagnons de la Ficelle Picarde et les Compagnes de la Rabotte Picarde (Breteuil), l'Ordre des Canardiers - Consulat de Picardie (Pierrefonds), la Confrérie des Gousteurs de Kirsch de Fougerolles, la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun, la Confrérie des Compagnons d'Irminon (Combs-la-Ville), le Clos des Vieilles Murailles de Mantes la Jolie, la Confrérie de la Poule et du Paté de Houdan, l'Ordre de la Poule Farcie du Tarn-et-Garonne (Moissac), la Confrérie Balnéolaise des Chevaliers de Bacchus.

ROBES ET PLUMES

ANDOUILLE DE QUÉMENÉ

En ce jour pluvieux du 26 août 2018 un chaleureux accueil a été réservé à deux de nos confrères (Patrick Varron et Denise Jaquet) par les membres de la Confrérie des Goustiers de l'Andouille de Guéméné-sur-Scorff qui nous ont invités à partager avec les autres confréries présentes un petit déjeuner garni de viennoiseries et de charcuteries, parmi lesquelles bien sûr la traditionnelle andouille régionale.

Une fois requinqués il nous a fallu affronter le mauvais temps pour nous rendre à l'église en un défilé précédé d'un bagad, et ce au milieu des stands fournis en produits du terroir, dressés le long de notre parcours.

Des bombardes et binious ont accompagné la cérémonie religieuse célébrée avec un pragmatisme teinté d'humour par le curé, très proche de ses paroissiens.



Nous nous sommes rendus ensuite à la fontaine Notre-Dame de la Fosse où le curé a béni des motards venus en rassemblement au guidon de leurs Harley-Davidson.

L'apéritif fut servi avant de nous rendre vers les chapiteaux où des centaines de personnes avaient pris place pour déguster l'incomparable andouille chaude-purée.

Puis les sympathiques motards ont pris congé de nous avec regret pour partir vers de nouvelles aventures. Les intronisations prévues en plein air ont en fait été célébrées dans la salle des fêtes avant la réception offerte par les élus de la mairie.

Les organisateurs nous ont offert une journée bien remplie et empreinte de gaieté, non sommes ravis d'y avoir participé.

CHEVALIERS DE SAINT GRÉGOIRE

L'accueil de la pluie à notre arrivée à Solers en début d'après-midi le samedi 10 novembre 2018 n'a pas perturbé pour autant le bon déroulement du 20ème chapitre de la Commanderie des Chevaliers de Saint Grégoire.

Après la mise en habits notamment de nos trois confrères (André Bergero adoubé, Denise Jaquet, Philippe Machu), la visite de la jeune vigne composée de 300 pieds de chardonnay plantés en avril 2017 a été suivie du défilé de 14 confréries, précédé de deux chevaliers en armure, dans les rues de la commune afin de rejoindre l'église pour assister à un magnifique concert de musique sacrée servi par l'Ensemble vocal-instrumental de Chatillon.

De retour à la salle des fêtes s'est déroulée une cérémonie actant le co-parrainage des vignes par les confréries de la Grappe Yerroise et des Compagnons d'Irminon de Combs-la-

Ville, confirmé par la signature des documents de les Grands-Maîtres de chaque confrérie concernée.

S'est ensuivie la remise des diplômes aux confréries présentes (dont celle de Sucy) pour les prix obtenus lors du concours des vins d'Île-de-France au 14ème Symposium à Bagneux le 20 octobre 2018.

Les traditionnelles intronisations ont précédé un joyeux dîner dansant à l'issue duquel les confréries ont pris congé de leurs hôtes en les remerciant de la réussite de cette manifestation.



GALERIE DE BACCHUS



Imaginez ! Vous arrivez au Fort de Sucs ! Vous y êtes venu parce qu'il vous a été rapporté qu'une visite du Fort avait lieu le premier dimanche de chaque mois, organisée par l'association « A la découverte du Fort ». Et là, juste après le pont-levis, une grille sur votre gauche. Elle est ouverte. Des sourires, ceux de la Confrérie des coteaux de Sucs-en-Brie, vous accueillent et vous invitent à entrer dans la Galerie de Bacchus...

Ça y est, vous y êtes ! Contre toute attente, vous êtes transporté dans la salle des pressoirs. Votre esprit s'évade... Il n'en faut pas plus pour revivre un passé qui n'est pas si lointain. Sur le côté, un égrappoir qui permet de séparer la rafle du grain de raisin. Au milieu de la pièce, un pressoir de chai avec son mécanisme de serrage à crémaillère qui trône fièrement même si la modernité l'a rattrapé sous la forme d'un pressoir électrique. Quelques hottes en osier ou en bois ainsi que des comportes témoignent de ce temps où le raisin, arrivé à maturité, doit être cueilli. C'est le résultat d'un travail qui a commencé sur la vigne...



Alors vous passez une autre porte sous l'œil bienveillant de Bacchus. Devant vous s'ouvre une galerie longue d'une quinzaine de mètres. Votre esprit continue à vagabonder... Une charrue de vigne tirée par un cheval, des houes, des bigots, des fourches : c'est le temps des travaux du sol. Vous avancez un peu et voici le temps de la plantation et de l'entretien de la vigne : vous vous

arrêtez devant un pulvérisateur dorsal en cuivre. L'objet force votre admiration car vous imaginez le vigneron portant ce lourd objet. Un pal injecteur de sulfure de carbone destiné à neutraliser le phylloxéra vous rappelle une triste période pour le vignoble français. Mais qu'à cela ne tienne, la replantation des vignes est bien réelle, le temps des vendanges est venu : Sécateurs, serpettes à vendanger... Tout y est. Il faut, une fois le pressurage effectué, pouvoir conserver le divin nectar ; vous revivez la fabrication du tonneau : plusieurs objets de tonnellerie parmi lesquels une selle à tailler, une grande varlope renversée, des jabloirs. Plus loin des tonneaux et des champelures. Grâce aux alcoomètres et à l'ébullioscope présentés, vous vous imaginez devenu alchimiste déterminant la richesse alcoolique du breuvage en préparation. Il est temps de procéder à la mise en bouteille : un lave-bouteille à goupillon, un hérisson, une bouchonneuse sur pied (XIXe siècle), une rare capsuleuse électrique (début XXe siècle), s'offrent à vous. Et tout cela vous rappelle que lorsque le vin est tiré il faut le boire ! Tire-bouchon, Taste-vin, verres anciens et bouteilles fantaisistes ou encore Dame-Jeanne, vous pouvez déguster...



Voilà, j'espère vous avoir donné l'envie de visiter notre exposition permanente sur le vin et la vigne qui porte le joli nom de « Galerie de Bacchus ». Elle fut inaugurée en 2004 par Jean-Marie Poirier, Maire de Sucs en Brie et Catherine Josseran, Grand-Maître de la Confrérie (de 2002 à 2004). Elle est le résultat d'un long travail et de dépenses importantes qui ont permis de disposer d'un nombre d'objets intéressants offerts par les donateurs les plus divers (dignitaires de notre Confrérie, membres d'autres confréries et associations amies, particuliers...). Vous y verrez onze panneaux explicatifs illustrant de façon attrayante ce lieu œnophile. Ils évoquent les origines de la vigne notamment en Ile-de-France et à Sucs, les divers métiers du vin, les poètes et peintres du vin, le vin chanté et mis en scène, la renaissance des vignes sucyciennes, l'essor de notre confrérie, les échanges et amitiés vinicoles en Île-de-France, mais aussi en province et à l'étranger. Bernard Méa (Grand-Maître de 1999 à 2001) en fut longtemps le gardien fidèle et passionné jusqu'à ce qu'il me passe le flambeau en 2017.

Des visites de groupes, en semaine ou le week-end, peuvent être organisées (contacter Florence Cornu 06-22-37-78-56).

SYMPOSIUM DES VIGNES D'ÎLE-DE-FRANCE

Une journée riche, culturelle et conviviale : le Symposium des Vignes d'Ile-de-France à Bagneux.

Il faisait encore un peu nuit quand les nombreux représentants des confréries d'Ile-de-France et d'ailleurs, se sont retrouvés à Bagneux pour le 14ème Symposium des Vignes d'Ile-de-France. La matinée a été enrichissante. La première conférence portait sur la flavescence dorée, une grave maladie de la vigne et son vecteur, une cicadelle, avec photos à l'appui ; puis un professeur d'œnologie de Bordeaux a exposé ses recherches sur la perception des arômes du vin qui s'avère différente pour chaque individu. Il paraît que 10% des sommeliers ne sentent pas le goût de bouchon ! Quant aux arômes de fruits, floraux ou boisés... Voilà de quoi rassurer ceux qui ne les perçoivent pas et font le complexe du dégustateur ! Enfin nous en avons appris davantage sur les pièges des appellations commerciales, du melon charentais qui ne vient pas de Charente à l'omelette qui contient un peu de lait et devrait se présenter sur un menu comme une « préparation aux œufs et au lait » de quoi ne plus rien comprendre à rien !

Après un déjeuner roboratif, le défilé a parcouru le centre historique de Bagneux, sous le grand soleil, au son des tambours et des percussions. Il a été suivi de concerts très agréables, des airs classiques dans l'église Saint Hermeland par « L'Opéra Clandestin » ou des airs de la Renaissance à nos jours à l'auditorium, interprétés par l'ensemble vocal « Kaléidoscope », au choix !

La journée s'est terminée par le dîner de gala, animé par un bon orchestre,

un spécialiste des jeux de lumière au laser et l'ensemble vocal.

Au cours du dîner, ont bien sûr été proclamés, les résultats, attendus avec impatience, du concours des vins d'Ile-de-France. Notre Confrérie qui a présenté 3 vins a obtenu 3 récompenses (le prix spécial du Jury pour la Bulle 2016, une médaille d'argent pour le sucy 2017 et une médaille de bronze pour le pinot gris 2016).

Tous les participants conserveront de ce 14ème symposium, le souvenir d'une très belle manifestation, très bien construite, et d'une journée joyeuse et conviviale, bref comme on les aime !



En marge du Symposium

Mon oncle, qui appréciait le vin de Loire, voulait m'initier à ses finesses. « Tu sens cet arôme de violette du chinon et cet arôme de framboise du bourgueil ? » Je trouvais le vin bon mais ne sentais ni la violette ni la framboise, je m'appliquais pour ne pas décevoir et finissais par opiner sans conviction et je pensais « décidément je n'ai pas de palais ». Pourtant j'étais capable de déceler un goût de bouchon alors que personne d'autre ne le sentait, une vraie misère ! Etais-je atteinte d'une agueusie sélective et pernicieuse ?

Il aura fallu de longues années et la conférence d'un professeur d'œnologie au dernier symposium pour que je découvre que je n'étais pas anormale mais que chaque individu perçoit inégalement les différents arômes du vin. Me voici rassurée !



L'Aiveur

Fondé en 1985

CONFRÉRIE DES COTEAUX DE SUCY-EN-BRIE

Maison des associations
14 place du clos de Pacy
94370 Sucy-en-Brie

confrerie.sucy@laposte.net

RESPONSABLE DE LA PUBLICATION

André BERGERO
06 07 99 24 58

Grand Maître de la Confrérie
des Coteaux de Sucy-en-Brie

RÉDACTEUR EN CHEF

Françoise JOSSERAN
01 45 90 02 84

RÉALISATION

Pascal COUÉ
Françoise JOSSERAN

PHOTOS

André BERGERO
Denise JAQUET
Jean-Pierre LAMY
Roger VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ

À CE NUMÉRO

André BERGERO
Michel BOUCLY
Florence CORNU
Denise JAQUET
Catherine JOSSERAN
Roger VILLERET

IMPRESSION

Imprimerie Moderne
de Chennevières
9 av de la Sablière
94370 Sucy-en-Brie
01 45 90 72 72



E. Leclerc
Centre commercial
ACHALAND
1&3 Avenue du Bicentenaire
94380 BONNEUIL S/MARNE
Tél : 01.56.71.70.00

Horaires ouverture

Du lundi au jeudi : 9h - 21 h
le vendredi : 9h - 21 h 30
le samedi : 8h30 - 20h