

L'AVISEUR

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

N° 70 - Mai 2020

www.confrerie-sucy.asso.fr



L'épître du Grand Maître



Il est maintenant certain que 2020 sera une année difficile pour notre Confrérie comme pour tous, et nous ne mesurons pas encore toutes les conséquences que cette épidémie mondiale d'une grippe particulièrement virulente aura sur les plans humain, social, économique, et sur les activités des uns et des autres.

L'année a pourtant très bien commencé avec notre chapitre exceptionnel de la Saint-Vincent le 26 janvier en compagnie de membres de confréries amies venues parfois de fort loin pour festoyer ensemble.

Puis avec deux nouvelles médailles obtenues dans le cadre du concours des vins organisé à l'occasion des festivités du 20ème anniversaire du Comité de Coordination Ile-de-France des Confréries : Médaille d'Or pour notre cru 2018 – cuvée Pinot gris, et Médaille d'Argent pour notre cru 2018 – cuvée Sémillon/Sauvignon. Rappelons que toutes les tâches viti-vinicoles sont assurées par les seuls consœurs et confrères membres de notre Confrérie, depuis la plantation

des ceps jusqu'à la mise en bouteilles... et la dégustation ! Nous sommes fiers de cette reconnaissance de la qualité de notre travail qui ne peut que nous inciter à persévérer pour progresser encore.

C'est avec grand plaisir qu'avant que l'hiver ne s'achève nous nous sommes comme à l'accoutumée retrouvés pour la reprise de nos travaux viticoles, malheureusement la propagation rapide de cette maladie virale et les nécessaires mesures de protection qui s'en sont suivies nous ont contraints à réduire toutes nos activités dans l'attente de jours meilleurs. Cependant grâce au dévouement de quelques-uns et en veillant à préserver la sécurité de chacun, nous avons pu assurer les tâches indispensables pour la sauvegarde de notre vigne.

Les difficultés de tous ordres perdurant quelques temps encore, nous avons le grand regret de devoir annuler notre chapitre exceptionnel de la Saint-Jean initialement prévu le 28 juin prochain. Mais nous sommes certains que

l'avenir sera encore fait de belles rencontres. Notre prochain chapitre sera donc celui de la Saint Vincent qui se tiendra le dimanche 24 janvier 2021. Nous vous y attendons et aurons le plaisir de vous accueillir... un verre de vin de Sucs à la main !

A très bientôt,

NIL SERIUM, NISI IOCA !

*Chapitre de la
SAINT-JEAN*

Annulé

*Prochain Chapitre de la Saint-Vincent
Prévu le dimanche 24 janvier 2021*

LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Pour ce premier billet, je souhaite en premier lieu remercier Michel Boucly et mes Confrères de leur confiance.

Michel qui m'a enseigné avec patience et bienveillance l'art de la vinification et mes Confrères qui viennent régulièrement m'assister dans mes manipulations, principalement Henri, François, bien évidemment le Grand Maître et d'autres au gré de leurs disponibilités ; le savoir se partage.

Le vin, matière vivante, dès sa naissance par fermentation alcoolique du moût de raisin, génère peurs et angoisses (attaques bactériennes, arrêt fermentaire, etc...) et aussi de grandes espérances tout au long de son élevage.

Celui-ci nécessite des soins constants et une attention permanente : vérification de sa protection, son acidité, sa turbidité, trouver le bon équilibre alcool/acidité et bien évidemment le sentir, le goûter encore et encore (avec modération) ... l'aspect agréable de la fonction

Sera-t-il excellent, moyen, passable ?

Je demande votre indulgence pour le bleu qui fait du blanc, ne voyez pas rouge !



Prendre la suite de Michel ne sera pas facile au regard des nombreuses médailles qu'il a obtenues, or, argent, bronze. Les dernières Or pour le cru 2018 cuvée Pinot gris et Argent pour le cru 2018 cuvée Sémillon/Sauvignon décernées lors du concours des vins d'Île de France organisé par le Comité de Coordination d'Île de France des Confréries à l'occasion des festivités de son 20ème anniversaire.

Voici les nouvelles de la cuvée 2019 confinée au Fort de Sucy :
À ce jour son élevage est conforme à nos attentes.

- Vin de Sucy
Limpidité satisfaisante, nez fermé, bonne longueur en bouche..... prometteur...
- Pinot Gris
Limpidité : léger voile (soutirage prévu pour amélioration) nez fermé, bouche plaisante, millésime prometteur.

Le soutirage des trois cuves a été effectué.
Notre vin s'affine maintenant en cuve et nous attendons maintenant de pouvoir mettre en bouteilles dès que la conjoncture nous le permettra..

A bientôt dans nos chais.



**Boulangerie-pâtisserie
Marie et Bruno Gaule**

6, place de la Gare
94370 Sucy-en-Brie
Tél. 01.45.90.22.19

L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX...

En cette années 2020, Roger Villeret, Grand Connétable et Maître vigneron depuis 15 ans m'a transmis la charge de chouchouter la vigne. Il m'a transmis son savoir et c'est à ses côtés que, depuis quatre ans, j'ai appris comment prodiguer les bons soins à la vigne et veiller à son bien-être. J'espère être digne de la confiance qu'il a placée en moi.

Les travaux d'hiver ont été dans un premier temps l'arrachage des ceps morts, le désherbage autour de tous les pieds, puis la plantation de jeunes ceps de Sémillon. La plantation de Sémillon a débuté le 10 janvier, il n'avait pas gelé, le temps était doux, humide, et la terre meuble.

Détail des plantations :

- au Clos : 41 ceps de Sémillon et 3 ceps de Pinot gris
- au Boulard : 11 ceps de Sémillon
- aux Remparts : 1 cep de Pinot gris (en jauge de l'année dernière)

C'est le 29 février 2020 que nous nous sommes retrouvés dans la joie et la bonne humeur comme d'habitude après cette longue période hivernale: quatorze consœurs et confrères étaient présents dont quatre nouveaux adhérents qui étaient les bienvenus.



Le temps était frais, 6° vent Sud-Ouest, la taille s'est déroulée dans la bonne humeur, mais vers midi, une forte averse nous a fait rentrer au Fort.

Cela fait deux ans que les températures sont très élevées avec des périodes de sécheresse et la vigne souffre.

Cette année nous la préserverons en lui en demandant moins afin de sauvegarder les pieds et éviter qu'ils meurent.

Vu les circonstances exceptionnelles de cette année avec le confinement, la fin de la taille a été faite en catastrophe le lundi 16 mars et le mardi 17 mars avant 12 h sur les trois parcelles.

L'herbe est haute, il faudrait pouvoir tondre, en attendant les pâquerettes ressemblent à un tapis neigeux.

A l'heure où nous écrivons il n'est pas possible de programmer les visites avec les écoles dans le cadre des éco-actions, mais grâce à quelques volontaires, bien espacés, la vigne a été soignée et les pâquerettes ont disparu, avalées par la tondeuse.

Merci à mes consœurs et confrères pour leur disponibilité et bonne humeur.

C'est l'histoire d'un cep ...

Tout petiot, déjà greffé, on me planta à Sucy en Brie sur un coteau que connurent jadis mes aïeux !
Ma vie n'a pas été un long fleuve tranquille.

On m'a attaché à un fil, taillé, sarclé, ébourgeonné, effeuillé, rogné, traité, on m'a aussi protégé du froid, des maladies, des parasites et des oiseaux, admiré, fêté, choyé en somme, afin que je donne les meilleurs raisins pour faire le vin de Sucy et ainsi produire des joies diverses partagées entre amis.

Lors d'un été un peu chaud, Bacchus et Esculape mes protecteurs m'abandonnant, je mourus - trop jeune - d'apoplexie parasite et me retrouvai destiné à être brûlé pour protéger le vignoble des malheurs d'ici-bas !

Roger, Maître Vigneron, un sentimental, poète à ses heures, me vit abandonné sur le

tas des condamnés. Il lui vint une idée ...

Alors qu'il souhaitait transmettre sa fonction, exercée depuis quinze années déjà, il pensa sauver mon corps alors que mon âme avait déjà rejoint Pluton ! Ce corps nouveau, meurtri, taillé, tourmenté, usé mais ô combien respectable devint entre ses mains un cep toiletté, pimpant, brillant, verni, traversé par un tire-bouchon, gravé pour l'événement, le vrai symbole de passage de témoin à François, nouveau Maître Vigneron, je lui fus remis le 03 février 2020 au Fort lors du chapitre mensuel réunissant sœurs et confrères de la Confrérie des Coteaux de Sucy en Brie.



ROBES ET PLUMES

Les Riches Lieux de Touraine

Le samedi 1er février 2020 était propice au déplacement de notre Grand Maître André Bergero accompagné de notre consœur Denise vers la Templerie des Fleure-Truffes et Gouste Foies Gras en Riches Lieux de Touraine afin de participer au chapitre annuel.

Après une collation garnie de produits locaux à la salle des fêtes de Richelieu où les confrères et consœurs ont retrouvé des connaissances, un défilé composé de soixante-cinq confréries s'est rendu aux Halles Richelieu et à 9h30 précises la cloche a déclenché le début des ventes de truffes.

D'autres produits du terroir étaient également proposés, tels que foies gras, miels, safran, fromages, vins ... et aussi des plans de chènes truffiers.



Les achats terminés, dont 10 kg de truffes vendus en moins d'une heure, le pot de l'amitié a été offert par la Templerie sous la halle avant que le cortège se reforme jusqu'au cinéma de la ville pour assister à la tenue du chapitre et l'intronisation de dix-neuf nouveaux dignitaires après l'intervention de Monsieur le Maire, Hervé Novelli.

De retour à la salle des fêtes un déjeuner élaboré à base

de mets truffés a été proposé aux deux cent quatre-vingt-deux convives présents.

Après quelques pas de danse et avoir pris congé des participants, le retour vers Sucy s'imposait avec en tête une journée riche en belles découvertes dans une sympathique ambiance.

La Confrérie de Thomery à 200 ans !

Mais elle ne les paraît pas. Bien au contraire, quel dynamisme !

C'est loin, Thomery, et pour le premier rendez-vous, ce 18 janvier à 7h30 chez le bâtonnier sortant, il me faut compter environ 1h30 de route. Devinez l'heure de mon réveil ! A l'arrivée, café-viennoiseries. On trouve un accueil tout aussi chaleureux à l'Hôtel de Ville que les invités rejoignent en voiture, alors que les dignitaires locaux arrivent en habit, à pied.

Lorsque les confrères adoptent à leur tour la grande tenue, on part en cortège derrière une belle fanfare, et c'est la surprise : le parcours est jalonné de décorations, bouquets de fleurs en papier, reproductions de grappes de différentes tailles,... En effet le village de trois mille habitants joue le jeu et tous ont aidé à le décorer aux symboles de la vigne, laquelle grimpe aux murs comme nous le voyons au passage.

Une grand'messe grandiose, bien sûr, célébrée par quatre prêtres dont le représentant de l'évêque, excusé car souffrant. Un repas de qualité, et on danse.

En résumé une belle journée. Je reviendrai pour les 300 ans.

Quand des zythologues rencontrent des oenologues

Échanges fructueux entre des amateurs de bière, lors du Chapitre des Maîtres Brasseurs de Jambes (Belgique) et des oenologues (amateurs) représentés par la Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie.

Si les quelques trois cents brasseurs belges peuvent se targuer d'exporter plus de quinze millions d'hectolitres par an les représentants de la Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie, quant à eux, et non sans fierté, n'ont pas manqué de citer quelques-unes des récompenses obtenues par notre vin au concours des vins d'Ile-de-France, notamment :

- 2017 médaille d'or pour notre cuvée pinot gris 2015
- 2018 prix spécial du Jury pour la Bulle de Sucy 2016 (un pur plaisir pour les papilles gustatives)
- 2018 médaille de bronze pour la cuvée Pinot Gris 2016
- 2018 médaille d'argent pour notre sucy 2017

Et la liste n'est pas exhaustive...



ROBES ET PLUMES

Le pain d'épices

En ce début d'après-midi du samedi 7 mars 2020, nous nous sommes rendus à cinq à la Confrérie du Pain d'Épices de Saint Grégoire de Nicopolis

Le temps très clément nous a permis de faire un défilé dans le centre-ville, à travers le cœur de la ville, dans des ruelles marchandes aux façades anciennes, et au marché où beaucoup de personnes nous ont admirés. Il faut dire qu'avec une quarantaine de confréries et deux groupes de musiciens cela faisait de l'animation.

Au retour à la salle des fêtes, nous avons participé au 15ème chapitre où François, notre nouveau Maître Vigneron, a été intronisé au titre de chevalier.

Le repas fut très copieux, animé par une très belle tombola et la participation de Noël Jamet, qui nous a fait une démonstration des différents

cris des cochons... Eh oui, il y a un concours des cris de cochons à travers le monde, et lui est plusieurs fois champion du monde.

Cela a été une belle fête et, pour ma part, je serais ravi de revenir au prochain chapitre dans deux ans.



Étaient présentes ...

Les confréries suivantes étaient présentes à notre Saint-Vincent 2020 :

La Confrérie de la Coquille Saint-Jacques pêchée en Côtes d'Armor (22620 – Ploubazlanec), la Confrérie des Culs d'Ours et Cabinets d'Vigne en Pays de George Sand (36400 – La Châtre), la Confrérie Gourmande des Mangeux de Cerises des Bords du Loiret (45160 St Hilaire St Mesmin), la Confrérie de l'Authentique Pithiviers (45300 – Pithiviers), la Confrérie du Pain D'Épices de Saint Grégoire de Nicopolis (45300 – Pithiviers), la Confrérie de la Faisanderie de Sully-Sur-Loire (45600 – Sully-Sur-Loire), la Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin (61400 - Mortagne-Au-Perche), la Confrérie d'Ile-de-France des Talmeliers du Bon Pain (78150 – Le Chesnay), la Confrérie des Fleurys (89140 Vinneuf), la Confrérie du Haricot de Soissons (91000 – Soissons) et les Compagnons de l'Asperge et de la Vigne (95110 – Sannois).

Au revoir Jean Permentier



Jean avait rejoint la confrérie il y a plus de douze ans, pour retrouver ses racines vigneronnes et il nous en parlait tout en travaillant à l'entretien de la vigne le samedi matin. Il mettait tout son savoir-faire et tout son amour de la Nature aux soins de nos ceps ! Nous, nous avons gagné un ami, « Petit Jean » qui partageait les bons moments de convivialité qui suivaient les travaux, moments qu'il appréciait, disait-il, pour toute la chaleur humaine qu'il y trouvait et il ne manquait pas d'ailleurs de fêter son anniversaire en apportant

quelques bonnes bouteilles.

Nous nous souvenons de Jean, aidant à la vinification, remplissant les bouteilles, ou faisant partager son attachement à la confrérie aux visiteurs de la galerie de Bacchus, autant de bons moments qui restent dans nos cœurs.

Au revoir, Jean et, de la haut, si les anges t'en laissent le temps, continue de veiller sur la vigne que tu aimais tant !



LE VIN ET LA VIGNE

(Les élucubrations d'un confrère anonyme...)

A chanter sur l'air de « Capri, c'est fini ... »
Sans modération chaque matin dans la salle de bain.

1er couplet

Il faut aimer le vin, c'est le jus de la treille,
Buvez modérément quand il est bon et doux
Si vous en buvez trop, vous n'en serez plus digne,
Les gens riront de vous, en disant il est saoul

Refrain

Du vin, c'est promis,
Mais du « SUCY », il faut boire chaque jour !
L'ennui, c'est fini,
Soyons heureux les Amis pour toujours.

2ème couplet

Un verre de « SUCY », un plateau de fromages,
Mélange délicieux à la fin du repas,
Alors vous serez gai, sur un petit nuage,
Sachez le déguster, mais n'en abusez pas !

3ème couplet

On doit rester debout en sortant de la table,
Les Confrères joyeux aiment bien plaisanter
Ils riront de bon cœur et seront très aimables,
Mais un verre de trop les fera trébucher.

4ème couplet

Il faut boire du « SUCY » en restant raisonnable,
C'est le fruit du labeur de tous les vigneron,
Accompagnant toujours des menus délectables,
Car un repas n'est bon qu'avec ce compagnon.

5ème couplet

Il faut aimer les hommes, les femmes et le bon vin,
Pour être heureux en somme, reprenez ce refrain,
Chantons tous nos vignes, buvons, louons notre Vin,
Rions en cœur Sœurs et Confrères jusqu'au matin !



Il était une fois, ...

... juste une fois dans nos souhaits, une
maladie que les vigneron ne connaissaient
pas encore.

Bien sûr on avait su enrayer tant de fléaux
tels que mildiou, oïdium, esca, chlorose,
black rot, mais une nouvelle épidémie
s'est propagée ce qui a fait fuir les vigneron
et vigneronnes de la vigne, on l'appelle
Covid 19.

Laissés à l'abandon les ceps montrent leur
courage en résistant à l'absence prolongée de
leurs fidèles amis amateurs et bénévoles qui
prennent tant soin d'eux tous les samedis et
autres jours pour des traitements de faveur.

Les pensées positives de tous les membres
de la confrérie vont à leurs protégés mais
également au vin livré à lui-même qui cuve
au fond de la cave.

Les retrouvailles avec la terre des clos et
ses occupants seront chargées de plus
d'émotion qu'à l'accoutumée, les pieds seront
davantage choyés afin de produire le meilleur
d'eux-mêmes, comme chaque année, et nous
offrir la possibilité de récolter de nouveaux
prix récompensant l'effort et l'enthousiasme
de tous.

Et si vous aimez les dictons...

Dans cette période où nous devons penser à notre
santé quelques dictons peuvent nous y aider.

Bouillon d'oignon avec du vin
Gagne une visite chez le médecin

Le vin est le lait des vieillards



L'Aviseur

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
Jocelyne BERTIN
Denise JAQUET
Roger VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

Nicole AZOULAY
André BERGERO
François BERTIN
Pascal COUÉ
Jean-Claude EFTHER
Denise JAQUET
Catherine JOSSERAN
Alain LANGLOIS
Philippe MACHU
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

183 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