

L'AVISEUR

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

N° 71 - Décembre 2020

www.confrerie-sucy.asso.fr



L'épître du Grand Maître



L'année 2020 restera dans les mémoires pour toutes les difficultés qui se sont accumulées. En premier lieu l'épidémie dite Covid 19 toujours en cours, avec toutes ces mesures de protection sanitaire, et dont nous n'avons malheureusement pas encore mesuré toutes les conséquences. Et puis pour notre vigne les effets d'une grande sécheresse depuis le printemps jusqu'au milieu de l'été ; et enfin à quelques jours des vendanges nos raisins ont eu à subir, comme d'autres vignobles en France, une soudaine et brutale attaque de maladie.

Alors il a fallu nous organiser pour que les travaux du vignoble soient assurés, en respectant les mesures de distanciation et de protection sanitaire, depuis la taille en mars jusqu'en septembre. Nous sommes reconnaissants à celles et ceux qui, dans l'adversité, se sont mobilisés, à certains moments jour après jour, pour que nos ceps reçoivent les soins qu'ils méritent. Pour la première fois depuis fort

longtemps nous avons dû faire les vendanges entre consœurs et confrères, sans faire appel au public qui nous rejoignait chaque année pour ces moments de travail et de festivités. Nous le regrettons.

Pour les mêmes raisons nous n'avons pas pu tenir en juin notre traditionnel chapitre de l'été dans nos vignes. Et la situation actuelle sur le plan sanitaire nous conduit à annuler notre chapitre de la Saint Vincent initialement prévu le 24 janvier 2021.

Mais soyons-en certains les beaux jours reviendront et le plaisir de se retrouver n'en sera que plus vif. A tous ceux qui s'intéressent à la vigne ou qui souhaitent simplement élargir leur cercle d'amitié : Rejoignez-nous ! Nous sommes toujours très heureux d'accueillir de nouveaux amis, et la bonne humeur est chaque fois au rendez-vous !

Nous prévoyons notre prochain chapitre de la Saint-Jean le dimanche 27 juin 2021 dans nos vignes. Nous

vous y attendons, retenez d'ores et déjà cette date.

J'espère que nous passerons tous de joyeuses fêtes en famille ou entre amis et je souhaite que 2021 nous soit favorable et nous procure de nombreuses occasions de nous retrouver.

A très bientôt,

NIL SERIUM, NISI IOCA !

*Prochain Chapitre
de la Saint-Jean
Prévu le dimanche
27 juin 2021*

*Chapitre de la Saint-Vincent
Janvier 2021 ANNULÉ*

LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI



Les vendanges 2020, marquées par la pandémie, la sécheresse, une attaque d'oïdium sur le vignoble mi-août, ont mis nos consœurs et confrères à rude épreuve. Mais grâce à leur courage et pugnacité, sous la responsabilité de François, notre Maître vigneron, la récolte 2020 sémillon/sauvignon, certes peu abondante, s'est révélée d'un état sanitaire satisfaisant.

Le samedi 5 septembre, nous avons reçu 680 kg de raisins ce qui a donné après pressurage 360 litres de moût d'un potentiel alcoolique de 13,4° et d'une acidité de 4,8 g/litre.

Le 12 septembre, nous avons reçu 560 kg de pinot gris, récolte exceptionnelle, qui a donné 365 litres de moût, d'un potentiel alcoolique de 13,5° et d'une acidité de 4 g/litre.

Les 6 et 13 septembre nous avons procédé aux débourbages. Cette opération consiste à obtenir une clarification du moût avant fermentation, de façon à éliminer les particules végétales et terreuses susceptibles d'apporter des mauvais goûts au vin. Un moût débourbé donnera un vin plus frais, plus léger, son arôme plus net.



Après élimination des bourbes la fermentation a été lancée sur chacune des deux cuvées.

Je voudrais maintenant vous parler de la fermentation, réaction naturelle consistant en la transformation du sucre en alcool sous l'action des levures avec élévation de température et dégagement de CO² :

Pour ce faire, plusieurs choix possibles, notamment :

- utiliser les levures indigènes, celles présentes naturellement sur le raisin, reflet du terroir.

Solution séduisante, mais risquée sans avoir les moyens de contrôle : elles peuvent être bonnes ou mauvaises, mais nous n'avons pas l'assurance que leur nombre, leur multiplication et leur résistance à l'alcool seront assez fortes pour finaliser la fermentation.

- Ou ensemercer la cuve avec une levure connue, sélectionnée et adaptée au cépage. Choix moins risqué que le précédent et que m'a transmis Michel mon prédécesseur.



Les fermentations des cuvées Sauvignon/Sémillon et Pinot gris se sont bien déroulées : 15 jours pour la première, et 7 jours pour la seconde (rapide, mais normale pour le Pinot).

Température des cuves maintenue à 19°C durant la fermentation ; primordiale pour le vin blanc. Une température supérieure entraînerait une perte des arômes primaires.

La première dégustation peut nous laisser espérer après élevage un

résultat séduisant.

Dans le prochain Aviseur, nous nous intéresserons à la protection du vin et sa stabilisation.

Souhaitant que cette période troublée ne nous prive pas une deuxième fois de la présentation habituelle de notre production, c'est avec aucune certitude que nous vous disons à juin prochain pour découvrir notre dernier millésime.

Millésime 2020

Cuvée Sauvignon/Sémillon	
Quantité	360 litres
Degré	13,4°
Acidité	4,8 gr

Cuvée Pinot gris	
Quantité	365 litres
Degré	13,5°
Acidité	4 gr

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...

Cette année 2020 se poursuit dans les mêmes conditions qu'au printemps.

Nous nous sommes organisés, en raison des mesures sanitaires, par groupe de 10 consœurs et confrères, les mercredis après-midi et les samedis matin, pour entretenir la vigne, en fonction des disponibilités de chacun

Nous avons, en plus, subi la sécheresse, il n'a pas plu pendant deux mois, nous avons donc été obligés d'arroser les jeunes ceps plus que d'habitude pendant toute la saison et même après les vendanges.

Malgré les sept traitements habituels, nous n'avons pas pu circonscrire l'oïdium. C'est un champignon qui forme une pellicule grisâtre sur les grains de raisin qui ensuite éclatent avant d'arriver à maturité, cette attaque ayant été diagnostiquée un mois avant les vendanges il n'y avait plus de traitement possible.

Il fallait sauver ce qui pouvait l'être, quitte à faire une petite récolte. Nous avons donc été contraints d'éliminer les grappes trop atteintes soit en totalité, soit grain par grain, ce ne fut pas agréable mais indispensable pour garantir une récolte, certes réduite, mais de bonne qualité.

Les vendanges initialement prévues le 29 août 2020 pour le Sauvignon et le Sémillon ont été reportées au 5 septembre en espérant que les raisins gagnent ainsi quelques degrés. Une météo favorable nous a permis de tenir ce pari.

Nous déplorons ces vendanges particulières pour lesquelles, en raison des mesures de protection sanitaire, il ne nous a pas été possible d'accueillir le public, comme à l'accoutumée : parents accompagnés de leurs enfants et toutes les bonnes volontés.



Le jour J nous étions un petit groupe de consœurs et confrères présent dès 9h au Clos, La vigne du Clos a produit 480 kg de raisin et celle du Boulard 200 kg ; soit une récolte totale de 680 kg de raisin.

Le Pinot Gris a nettement mieux supporté le climat de cette année, ce qui nous a conduits à effectuer sa récolte le samedi 12 septembre.

Toujours avec la bonne humeur nous caractérisant, nous avons récolté un total de 560 kg de raisin de belle qualité, contre 440 kg l'année précédente. C'est un record absolu avec 120 kg en plus.



Cette année, toutes parcelles confondues, nous avons récolté 1240 kg de raisin.

Après les vendanges, la vigne a toujours besoin de soins, elle se pare des belles couleurs de l'automne, les consœurs et confrères bravent les intempéries pour la chouchouter avant l'hiver et c'est ainsi qu'au cours du mois d'octobre sur deux samedis, nous avons

arraché 17 ceps malades sur le côté droit du Clos, et 19 ceps sur le côté gauche, désherbé, coupé le lilas et positionné une cuve de 700 litres pour la récupération des eaux de pluie en remplacement des deux bidons bleus dont l'un sera affecté au Clos du Boulard

Les jeunes ceps de Sauvignon sont commandés ils seront plantés dès que possible, les travaux se terminent, le confinement est de retour.

A l'année prochaine pour nos joyeuses corvées.



Quand les feuilles tombent...



Il faut les ramasser !

PLUMES LIBRES...

L'histoire de ce petit fourreau...

Gente Dame le 6 mai 2004, puis Dame de Cour à la St Vincent 2005 de la Confrérie des Coteaux de Sucs en Brie, je m'initie pour la première fois à la taille de la vigne. Le hasard veut que Jean* me donne mon premier cours.

Avec une grande courtoisie, devant un cep de sauvignon, Il me montre, m'explique comment tenir son sécateur désinfecté - très important -, choisir les sarments à garder et ceux à couper... Une voix intérieure me dit « j'ai eu l'habitude de tenir une paire de ciseaux de coiffeuse, pourquoi pas un sécateur ? » ; mais il y a un fossé entre la coiffure et la taille de la vigne ! Et cet outil, je ne m'en suis pas encore servi alors que Jean me le met en main. Il fait frisquet. Les doigts engourdis, je prends le sarment à couper de la main gauche et le sécateur de la main droite, mais comme le « Corbeau » je laisse tomber celui-ci au pied du cep !



Et là, grondement « de Maître Renard » et explication de mon professeur : tu ne peux reprendre ton sécateur ; il est souillé et vecteur de maladies...Aïe, ce n'est pas gagné...

Rentrée à la maison, je cogite.

Je prends un morceau de pantalon en « jean » et crée ce « fourreau » que l'on porte autour du cou pour ranger son sécateur ce qui évite de le poser au sol quand on ne s'en sert pas. Voilà contée l'histoire de ce morceau de « jean » né avec la complicité de Jean.

J'ai le plaisir de remettre à chaque consœur qui vient travailler à la vigne ce petit cadeau amical très utile et fort bien porté par toutes. Je vous attends, nouvelles vigneronnes, vous pourrez passer commande !

**Jean CAUGANT Maître de Chai et Maître Vigneron devint Grand Maître de la Confrérie des Coteaux de Sucs en Brie le 31 janvier 2005.*

Petit rappel d'histoire

La vigne que nous cultivons est issue d'une vigne sauvage (liane) qui existait au milieu du quaternaire.

Les lieux connus de sa découverte dans sa forme sauvage sont : le Caucase et la Mésopotamie.

La vigne cultivée commence en Egypte puis en Grèce et en Italie C'est seulement entre 1000 et 500 avant notre ère qu'elle apparaît en Espagne et en France.

Récemment des archéologues ont retrouvé des jarres de 8000 ans en Géorgie attestant de traces prouvant la présence de vin.

L'exploitation en Gaule aurait débuté dans les années 50 de notre ère en région méditerranéenne.

A la chute de Rome l'Eglise prend la main sur la culture de la vigne et du vin.

Jusqu'au Moyen-Age seule la région bordelaise, rattachée à la couronne d'Angleterre n'était pas sous l'influence de l'Eglise et pendant la guerre de cent ans des navires marchands ont fait du trafic de vin entre Bordeaux et Londres.

Les exploitants obtiennent le droit d'ouvrir des tavernes pour pouvoir écouler le surplus de leurs caves.

A partir du 17ème siècle certains vins sont commercialisés hors de leur région de production.

Dans les années 1865-1870 le phylloxéra mettra fin au vignoble européen. On le replantera grâce à des porte-greffes résistants à la maladie.



Le 20ème siècle apportera réglementation et technologie pour la culture, le développement et la commercialisation du vin tel que nous les connaissons aujourd'hui.



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

PLUMES LIBRES...

Histoire d'un cellier

Un proverbe commun nous dit : Les murs ont des oreilles.

Mais, s'ils pouvaient parler ils pourraient nous raconter de belles aventures comme celle-ci :

Un jour de jeunes aventuriers vignerons ont décidé d'investir des locaux dans un ancien fort militaire pour y élever et entreposer le fruit de leur travail :

du **VIN**

Et petit couloir, après obstruction d'une extrémité, devint Cellier.

Mais ; Quelle aventure !

D'un entreposage dans des casiers posés au sol, je vis bientôt s'empiler de nombreux casiers compte tenu de l'évolution de production de ces vignerons amateurs.

Vu l'empilage grandissant et le risque de chute important, il fut décidé de fixer ces casiers aux murs et au lieu de belles tentures je vis mes murs perforés et des casiers de diverses origines les égayer.

Mes surprises ne s'arrêtèrent pas là car 2 maçons en herbe avaient décidé, vu l'augmentation des bouteilles à ranger de créer

de vraies niches bien dimensionnées telles que vous pouvez les voir aujourd'hui.

Ma vocation maintenant est de veiller jalousement sur ce nectar que ces amateurs éclairés produisent et pour encore de longues années j'espère.



Année 2000



Année 2020

Confidences

Comme la rédaction de l'Aviser désirait un billet d'humeur, qui révélerait quelques-uns des secrets bien gardés du Grand Maître elle m'a envoyé son grand reporter afin de m'interviewer et d'avoir ainsi la matière d'un article qui pourrait paraître dans le prochain numéro, j'ai accepté bien sûr, très fière de cet honneur.

Avec le journaliste, j'ai évoqué le temps d'avant le confinement quand, pour être la voiture du Grand Maître, il fallait savoir se lever tôt, 5 heures du matin, pour le conduire dans une confrérie amie et avoir un bon GPS, car il allait partout, tout le temps... Il fallait aussi avoir un grand coffre pour transporter tout l'outillage qui lui sert à réparer les moteurs des outils de jardinage, les clôtures, l'électricité du fort, les serrures et j'en passe !

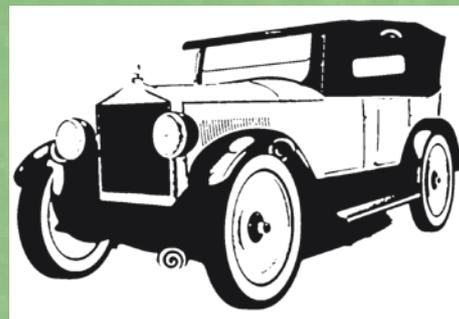
Il ne fallait pas avoir peur de rouler, pour aller à la vigne, au fort, et cela plusieurs fois par semaine, pour ne pas dire tous les jours, chez les confrères chaque fois qu'ils avaient besoin de lui, à la Mairie, dans les confréries amies, proches ou lointaines et là il fallait encore prendre des passagers pour le co-voiturage, je n'étais tranquille que lorsqu'il se mettait à l'ordinateur pour vérifier les fichiers de la confrérie, transmettre les compte-rendu des réunions, converser avec les autorités municipales ou les autres confréries, transmettre les invitations aux diverses festivités, que sais-je encore !

Enfin vint le temps béni du confinement, du repos pour mes cylindres mais un repos temporaire avant le prochain déconfinement !

Non, la solution serait que mon propriétaire trouve un remplaçant, comme je suis bonne fille j'en ai parlé à mes collègues, voitures des autres grands dignitaires, elles m'ont toutes dit qu'elles feraient tout pour éviter pareille galère car elles ne tenaient pas à s'user avant l'heure, il y a de quoi couler une bielle !

J'espère quand même, je suis si lasse, vieillie avant l'heure, enfin il y a quand-même des bon moments, je vais faire la première page de l'Aviser et sous ma peinture sombre j'en rougit de plaisir.

L'auto du Grand Maître.



Le Prieuré - Avenue du Fort
94370 Sucy-en-Brie
Tél 01.45.90.70.62

AU REVOIR...

Un grand ami nous a quittés

La scène se déroule lors d'un bel après-midi du printemps 1984. Un groupe de jeunes hommes sillonne les sentiers du clos de ville, sous la rue des Remparts, plan cadastral et mètre d'arpenteur en mains. Ils prennent des notes, des photos...

Un monsieur de grande taille les regarde avec curiosité passer et repasser devant son jardin
« Pardonnez-moi, messieurs mais quels sont vos projets en ces lieux ? »

« Nous avons le projet de replanter la vigne sur son site historique et nous sommes à la recherche de terrains pour l'y accueillir. »

« Vous avez une excellente idée. Tenez-moi au courant, votre projet m'intéresse. »
C'est ainsi que notre regretté ami s'engagea dans l'aventure et s'y investit pendant plus de trente ans.

L'assemblée Constitutive de l'Association pour la Vigne à Sucy eut lieu le 8 janvier 1985. Il y avait ce soir-là une tempête de neige et il fallait bien du courage pour oser s'aventurer hors de chez soi. Antoine arriva revêtu d'un pantalon d'épais velours et d'une veste en peau de mouton, coiffé d'une chapka, équipé d'un grand bâton et chaussé de sabots il venait d'affronter les éléments pour participer à la réunion

De ce jour, il fut l'un des membres les plus assidus, passionnés, de l'association. Pendant les premiers mois de l'entretien de la vigne ce fut lui qui, jardinier confirmé avait le plus de connaissances de la nature ... binait, traitait, les 150 premiers cepes. Lorsque l'AVIS se transforma en Confrérie avec son épouse, Annie, Antoine contribua avec passion à la création de notre costume.

Antoine fut le premier Grand Connétable. C'est lui qui au cours des chapitres solennels, du fait de sa haute stature, pouvait passer sans se hisser sur la pointe des pieds la hotte de Sucy au cou d'impétrants de bonne taille. C'est lui aussi qui, d'autre part, trahi par la même raison se heurtait souvent la tête en passant la porte vitrée de la salle Chapitrale et qui par la suite s'équipa d'un casque



qu'il coiffait lorsqu'il arrivait en nos caves du fort.

Fin 1994, à la fin du mandat de notre troisième Grand-Maître, aucun confrère ne se présenta pour assumer la fonction au cours des trois années suivantes. Alors il fut décidé que celui qui serait élu à bulletins secrets accepterait d'office la fonction. Alors on vota et, à l'unanimité moins une voix (la sienne sans doute) Antoine fut élu quatrième Grand-Maître Au cours de sa Maîtrise, Antoine, grand communicant fut à l'origine de la première participation de la Confrérie à l'accueil des nouveaux

sucyciens et obtint de la Mairie l'organisation annuelle de la dégustation officielle du millésime nouveau de notre vin dans les caves du Château de Sucy.

C'est lui qui mit à notre disposition, dans son jardin, un local pour notre matériel.

C'est lui qui, présent à toutes les joyeuses corvées, après avoir annoncé la pause de sa voix puissante, sortait de sa besace sa traditionnelle saucisse sèche, un flacon de Gewürztraminer, et les verres pour recueillir les autres précieux breuvages que nous dégustions C'est lui qui, hélas, un jour décida de couper une branche du grand poirier situé en bordure de la vigne du Clos et fit une chute dont il garda les séquelles. C'est Antoine, encore, qui lorsque quelques différents naissaient, fort de sa sagesse et de ses qualités de médiateur savait venir à bout des cas les plus difficiles.

Aujourd'hui Antoine est parti, et nous sommes bien tristes, c'est une page importante du grand livre de la Confrérie qui se tourne. Mais sois en sûr, Antoine, tu restes dans nos cœurs et ça, ça ne finira jamais.



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
François BERTIN
Florence CORNU
Denise JAQUET
Jean-Pierre LAMY
Annie VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

André BERGERO
François BERTIN
Jean-Claude EFTHER
Catherine JOSSERAN
Alain LANGLOIS
Jean-Louis ROUX
Annie VILLERET

IMPRESSION

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

