



# La Feuille de Vigne Noiséenne

Confrérie du Clos Saint Vincent de Noisy-le-Grand

N° 01 - Janvier 2021

## Edito

Chère Consœur, cher Confrère, et Ami,

2020 restera une année très particulière pour chacun d'entre nous. Covid19 et les mesures sanitaires ont bouleversé nos vies. Restons optimistes ... Le Conseil d'Administration et le Bureau de Coordination de la Confrérie vous présentent leurs vœux de **Bonne Année pour 2021**.

Nous joignons à ces vœux le premier numéro de : "**La Feuille de Vigne Noiséenne**"

Nous avons décidé de maintenir le lien de communication établi lors des deux confinements et de l'enrichir par cette parution. Cette "Feuille" est un bulletin trimestriel composé de plusieurs rubriques sur la vie de notre confrérie. Nous parlerons de la vigne, de notre chai, des travaux, d'événements, d'infos, etc., et nous sortirons de notre photothèque quelques souvenirs.

Chaque consœur et confrère pourra contribuer à sa rédaction, un comité de rédaction assurera la mise en page et la coordination. C'est pourquoi vos articles ou suggestions devront parvenir à notre adresse mail, avant le 5 du dernier mois du trimestre écoulé pour pouvoir en tenir compte dans le numéro suivant.

Nous sommes heureux et fiers de vous présenter cette 1ère parution de « La Feuille de Vigne Noiséenne » qui ne demande qu'à être peaufinée grâce à chacun de vous.

Bonne année à vous tous et à très bientôt !!!!

**Jean-Pierre Gimbert**  
Président

**Jean-Christian Robillard**  
Grand Maître

## Les infos de la vigne

### L'âne brait et la vigne pleure

La saison de la vigne commence au début de l'année et se poursuit par des travaux et des soins attentifs.

Commençons avec l'opération majeure et première dans notre calendrier : LA TAILLE.

La vigne est une liane et si nous ne l'arrêtons pas, elle va pousser démesurément et produire « moult petites grappes avec moult petits raisins ». Difficile de faire du vin avec ça. La légende dit que ce sont les moines, moi je les aime bien ! qui ont laissé leurs ânes, sans surveillance, manger les jeunes pousses. Ils se sont aperçus alors que leurs vignes ainsi « taillées » donnaient de plus belles grappes, bien plus grosses et bien plus garnies. Ils ont perfectionné



la méthode de taille, et apprécié le vin de messe qui en est résulté.

Après observations, des techniques de taille se sont mises en place et vulgarisées.

Des vigneron passionnés, et il faut l'être, se gèlent dans les rangs de vigne en plein hiver, manipulant des sécateurs. Des saisonniers font ce travail de taille, moyennant un salaire très confortable. Je connais à Châteauneuf du Pape

un jeune couple franco-anglais qui gagne très bien sa vie en travaillant seulement 3 mois par an.



Des types de taille sont adaptés au cépage, à l'exposition, à la structure initiale de la vigne ou à sa mécanisation, mais en général, on peut parler de taille courte, cordon de Royat, ou de taille longue, Guyot.

A Noisy, nous pratiquons la taille en cordon de Royat, qui a permis une remise en état après les quelques années où la vigne n'était plus entretenue.

La nature reprend ensuite le dessus et aux prémices du printemps, la sève va de nouveau irriguer les rameaux de la vigne et va vite atteindre les traits de tailles pas encore cicatrisés et suinter vers l'extérieur. La vigne pleure, ... mais tout de même pas à grosses larmes.

Nous taillerons au mois de février, pendant la dormance du végétal, mais dès le printemps, les rameaux vont pousser de plus belle. On va alors les guider, les attacher sur un palissage de fil de fer. Mais si toute cette végétation reste sans contrôle, les belles grappes et leurs raisins ne verront pas le soleil. Il faudra donc rogner, épamprer, ébourgeonner, c'est une autre histoire, et on pourra en parler dans un prochain numéro. **Jean-Claude Tavan** - Maître de la vigne du Clos St Vincent.

## Les infos du chai

### « le bois et le vin »

Un vaste sujet qui a fait couler beaucoup d'encre, mais qui peut apporter des solutions aux vins élevés en cuve inox. Différentes méthodes d'élevage alternatives existent grâce à l'apport de copeaux de bois de chêne durant la période d'élevage.

Les barriques en chêne sont généralement onéreuses, aussi l'emploi de copeaux de chêne en cuve inox est de plus en plus fréquent. Les copeaux apportent des compléments gustatifs non négligeables.



Ces copeaux sont issus du même bois que celui destiné aux barriques, ils peuvent être de tailles et de formes différentes, être frais ou avoir subi un traitement de chauffe plus ou moins long, provenir de bois français ou américain.

Leur impact varie selon le type de produits alternatifs utilisés, le moment de leur incorporation dans la cuve, le dosage et la durée de contact avec le vin en élevage. Il permet d'élargir naturellement la palette aromatique des vins (le bois offrant des arômes de vanille, d'épices, de pain grillé) et de renforcer la structure ainsi que la sucrosité en bouche.

C'est une solution palliative aux vins pauvres en arômes et en rondeur. Cependant, pour des vins déjà bien aromatisés, il peut les personnaliser en apportant une touche particulière.

Revenons au chai, nos deux cuvées 2020 sont en phase élevage, un suivi méticuleux technique et gustatif est fait chaque semaine, les résultats sont plutôt satisfaisants, mais pourquoi ne pas tenter cette expérience, c'est à l'étude... La mise en bouteilles est prévue début mars 2020. **Jacques Marcelot** – Maître de chai

## Les infos de l'association

### Les douanes



Les services des Douanes d'Épernay procèdent à la régularisation des associations (Confréries) qui exploitent des vignes en Île-de-France. Nous avons maintenant un numéro de SIRET spécial « culture de la vigne », un numéro d'EVV, Exploitant Viti-Vinicole, et nous sommes inscrits au CVI, Casier Viticole Informatisé.

Ces procédures officialisent notre activité de culture de la vigne. Vous êtes donc maintenant des adhérents vigneron, soyez-en fiers, il faudra être à la hauteur des vigneron Noiséens d'antan qui exploitaient 72 ha sur tous les coteaux de la commune.



## L'agenda du trimestre (sous réserve des contraintes sanitaires)

Taille de la vigne : mercredi 3 et samedi 6 février (samedi + petite formation)

Visites de la vigne et du chai : 20 février, 20 mars et 17 avril

AG de COCORICO : 27 février

Sortie du numéro 2 de « la Feuille de Vigne Noisienne » : le 7 avril (articles proposés pour le 31 mars)

Marché campagnard : en attente

## Séquence Rétro

Le 22 janvier, c'est la Saint Vincent. Notre Confrérie fête le saint patron des vigneronns chaque année en centre-ville (ce ne sera pas possible cette année). **Saint Vincent à Noisy en 2020 :**



### Dicton du trimestre :

« Vigne taillée en février  
remplit de raisins le  
panier »

## Découverte



### Il était une fois, une vigneronne...

Lors de mon voyage en Alsace, j'ai eu l'honneur de rencontrer Isabelle Meyer du Domaine Josmeyer. C'est un domaine familial créé en 1854 par Aloïse Meyer.

Aujourd'hui ce sont les deux sœurs Meyer qui ont repris le domaine (Céline et Isabelle). Elles sont propriétaires de 25 ha en Biodynamie sur des terroirs de granites, marno-calcaires et crayeux, 90 parcelles qui sont situées en plaine et sur des coteaux de Grands Crus : Hengst et Brand.

J'ai eu la chance de déguster plusieurs vins dont le riesling « Le Dragon » 2017. Vin sec, sur des arômes d'agrumes tels que le citron et le pamplemousse. La sensation en bouche est très élégante et fine sur des notes de fruits croquants.

Pour sublimer ce vin délicat, je vous proposerai de la cuisine japonaise à base de poissons crus car il sublimerait avec justesse les saveurs iodées de ce vin extraordinaire.

J'ai également eu la chance de goûter un PINOT GRIS GRAND CRU HENGST 2015

Vin sec sur des arômes de noisettes légèrement toastées. En bouche, un très bel équilibre, sur des notes d'épices, de truffes blanches et d'une incroyable longueur.

Pour sublimer ce vin, voilà la place rêvée pour le foie gras en terrine, le homard en sauce et les risottos aux morilles ou aux cèpes.

Des vins qui reflètent un très beau travail. Les sœurs Meyer sont des artistes, sensibles à l'art, à la poésie et cela se ressent dans leurs vins. Ce fut une très belle rencontre. **Laetitia Trouillet Martin** – Sommelière



## « Le saviez-vous » : le vignoble alsacien

De Strasbourg à Mulhouse, le vignoble alsacien s'étend sur plus de 15 000 hectares, installés en coteaux entre 100 m et 500 m d'altitude. Ce vignoble est protégé de l'influence océanique avec peu de précipitations et un bon ensoleillement par le massif vosgien.



L'Alsace produit chaque année, 1,15 millions d'hectolitres soit 150 millions de bouteilles dont 90% de vins blancs. C'est le plus gros producteur de vin blanc en France, le vignoble alsacien fait travailler environ 4000 exploitants dont 275 producteurs.

Les cépages alsaciens sont : le pinot blanc, gris et noir, le riesling, le sylvaner, le chardonnay, le muscat à petits grains, le muscat ottonel, le gewurztraminer, le savagnon, l'auxerrois, le chasselas. Le riesling occupe environ 30% de la surface cultivée, le pinot occupe 21% et le gewurztraminer représente 19%.

Les grands crus en bouche présentent des caractères propres à leur origine :

l'élégance pour le riesling, la puissance aromatique pour le gewurztraminer, l'intensité pour le pinot gris et l'arôme fruité pour le muscat.

La première route des vins fut créée en Alsace en 1953. Elle s'étend sur plus de 170 kms et traverse 73 communes du Haut Rhin et Bas Rhin.

Le prochain "saviez-vous" sera le Beaujolais ... **Jean-Pierre Gimbert**

## Petite histoire

### Le vin « teinturier »

En continuant mes recherches sur l'histoire des vignes, j'ai pu me procurer le livre « Manuel de folklore français » de Arnold Van Gennep (1958). Il a voyagé dans toute la France et écrit près de 3000 pages sur les coutumes qui accompagnaient la vie agricole dans toutes les régions. Pour les vendanges il a pu noter l'importance des repas et des collations dont les menus étaient élaborés et discutés dès la signature des contrats d'embauche des saisonniers, on retrouve pour chaque région les plats traditionnels. Il souligne aussi la pratique généralisée des bals après souper pour détendre les corps suite à une journée harassante, et une coutume que l'on retrouve dans de nombreuses régions qui consiste à barbouiller les visages avec du raisin « teinturier » rouge



pour faire honte aux vendangeurs qui oubliaient des grappes dans leur rangée. Les filles étaient les cibles privilégiées (*c'était avant #MeToo*). Cette coutume avait lieu par exemple à Gagny avec du raisin noirot planté dans ce but. Dans la Brie, cette plaisanterie se terminait par des batailles entre les vendangeurs pour se barbouiller avec du raisin « teinturier ».

Le raisin de cépage « teinturier » a la pulpe et la pellicule colorées. Il avait une autre fonction que le barbouillage : il servait à colorer le vin blanc en vin « rouge ». D'abord en Charente, sous la pression des commerçants Hollandais qui achetaient du vin blanc de peu de qualité, y ajoutaient du vin « teinturier », le chargeaient au port de la Rochelle et le vendaient à leurs compatriotes peu regardants, avec l'appellation « Bourgogne ». Les marchands de vin parisiens pratiquèrent aussi cette méthode auprès des cabarets et des guinguettes, en le vendant 18 écus au lieu de 6 écus pour le vin blanc naturel. Ils participèrent ainsi au déclin du vin de Paris et de ses alentours, car les consommateurs sauront faire la différence avec le vrai Bourgogne quand il arrivera sur leurs tables au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. **Michel Miersman**