

# L'AVISEUR

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

N° 72 - Mai 2021

[www.confrerie-sucy.asso.fr](http://www.confrerie-sucy.asso.fr)



## L'épître du Grand Maître



Il y a maintenant plus d'un an que toutes les activités humaines sont largement perturbées par les conséquences de cette épidémie qui s'éternise.

Tous ont dû, lorsque c'était possible, imaginer et mettre en place de nouveaux modes de fonctionnement permettant d'assurer l'essentiel tout en préservant la santé de chacun.

Pour ce qui nous concerne nous nous sommes concentrés, comme je vous l'ai relaté dans le précédent numéro de l'Aviseur, sur ce qui fait notre raison d'être : notre vigne. Mais comme, dit-on, un malheur ne vient jamais seul, la période de froid du début du printemps a causé quelques dégâts sur les bourgeons naissants. Rassurons-nous : Malgré cela il y aura bien un cru 2021 du vin de Sucs !

Surmontant les difficultés les consœurs et confrères ont eu à cœur de faire le maximum pour nos précieux ceps tout en continuant de communiquer leur passion le plus largement possible. C'est ainsi que de

nouveaux sympathiques visages sont apparus parmi les joyeuses équipes qui se retrouvent régulièrement sur nos coteaux.

En revanche nous avons dû ajourner toutes nos activités festives ainsi que l'accueil de visiteurs dans notre Galerie de Bacchus et nos caves. Et notre dernière Assemblée générale, exceptionnellement en mars cette année, s'est tenue à huis clos c'est-à-dire sans que nous puissions à cette occasion échanger avec nos adhérents, un verre de notre précieux vin de Sucs à la main.

Notre fête traditionnelle de la Saint-Vincent n'a pas eu lieu en janvier et nous avons le grand regret de devoir maintenant annuler notre chapitre de la Saint-Jean qui devait se tenir dans notre vignoble en juin 2021.

Alors réagissez et profitez de toutes les occasions qui se présentent : Passez nous voir dans nos vignes ! Chaque samedi matin vous y rencontrerez quelques consœurs et confrères, certes actuellement en nombre limité en respect des prescriptions

sanitaires, mais ils auront à cœur de vous parler de toutes les très bonnes raisons qui font que nous nous y retrouvons chaque fois avec plaisir. Comme nous croyons résolument en l'avenir, nous prévoyons notre prochain chapitre de la Saint-Vincent le 23 janvier 2022. Retenez cette date !

A très bientôt...

NIL SERIUM, NISI IOCA !

*Prochain Chapitre  
de la Saint-Vincent*

*Prévu le dimanche  
23 janvier 2022*

*Chapitre de la Saint-Jean  
Juin 2021 ANNULÉ*

# LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

L'année 2021, comme 2020, reste pleine d'incertitudes qui perturbent nos activités.

Quand pourrons-nous vous faire déguster les millésimes 2020, actuellement en fin d'élevage ?

La cuvée Sémillon/Sauvignon se présente bien, équilibrée, nez ouvert et agréable en bouche.

La cuvée Pinot gris, devenue plus sage après une fermentation turbulente, offre un nez encore peu ouvert et des arômes discrets et subtils.

Dans mon précédent billet, je vous ai parlé de la fermentation, aujourd'hui je voudrais aborder la protection du moût et du vin par SO<sub>2</sub>.

Connu d'Homère (900 avant JC), comme désinfectant, le SO<sub>2</sub> est utilisé en œnologie à partir de 1487. Le dioxyde de soufre est un auxiliaire technologique devenu d'utilisation évidente tant ses bienfaits sont nombreux. Parmi ceux-ci, comme antiseptique contre les attaques bactériennes et également comme antioxydant.

Dans notre confrérie nous l'utilisons sous forme liquide en dilution à 10%. Une partie de ce SO<sub>2</sub> se combine aux éléments organiques contenus dans le moût ou le vin, l'autre partie est dite libre ; L'ajout de SO<sub>2</sub> se fait dans le moût dès réception dans nos cuves, avec un dosage ajusté en fonction de l'état sanitaire du raisin et de son taux de sucre.

Lorsque la fermentation est terminée et que le vin est fait, nous devons à nouveau le protéger avec du SO<sub>2</sub> et nous parlons alors

de SO<sub>2</sub> libre. En cours d'élevage une partie de ce SO<sub>2</sub> libre se combine au vin d'où une surveillance régulière afin de maintenir une protection suffisante jusqu'à la mise en bouteille.

SO<sub>2</sub> total = SO<sub>2</sub> libre + SO<sub>2</sub> combiné.

La teneur en SO<sub>2</sub> total du vin est réglementée et ne doit pas dépasser 210 mg/litre pour les vins blancs secs.

La tendance actuelle est de diminuer la teneur en soufre dans les vins, voire même de la supprimer. Exercice délicat surtout pour les vins blancs. Il est à noter que lors de la fermentation les levures peuvent produire des composés soufrés à faible dose ; le vin contient donc naturellement des sulfites.



## Origine du vin

Géorgie - Berceau du vin  
Vigne originelle : Le Saperavi

Dans le précédent numéro de notre Aviseur on vous parlait de la Géorgie.

Le Saperavi semble être un descendant de la vigne sauvage.

Les dernières recherches (2017) prouvent que la Géorgie est bien le berceau du vin.

En 2017 des fouilles furent effectuées sur des sites de poteries datant du néolithique (8100-6600 ans). Des analyses faites sur des jarres ont permis de trouver des traces d'acide tartrique, malique, citrique et succinique. C'est sans doute une preuve de la plus ancienne forme de domestication de la vigne.

Etymologiquement « vin » provient du mot géorgien : gvino

Les habitants inventèrent un procédé de vinification. Ils remplissaient des jarres en argile (Qveri) avec le jus de raisin puis les enfouissaient scellées dans le sol pour 6 mois.

Cette méthode de vinification est inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.



La vigne cultivée commence en Egypte puis Grèce et Italie

C'est seulement entre 1000 et 500 avant notre ère qu'elle apparaît en Espagne et France.

**Crédit Mutuel**  
LA banque à qui parler  
CCM DU PLATEAU BRIARD  
3 Place de l'église - 94370 SUCY EN BRIE  
Tel. 0820 099 947

# LE BILLET DU MAÎTRE VIGNERON



Bonjour à tout le monde, consœurs, confrères et chers adhérents.

Comme nous pouvons tous le constater les années se suivent et se ressemblent : encore et toujours des contraintes, maximum 6 personnes, mesures sanitaires, tout cela complique l'organisation de nos « joyeuses corvées ».

Cette année trois nouvelles consœurs nous ont rejoints sur la vigne et ce avec assiduité.

La taille de la vigne a débuté le samedi 27 février et s'est terminée le 17 mars 2021, sous la pluie. A noter que cette année il a été décidé de procéder à une taille moins invasive, nous avons donc effectué une taille en cordon de Royat sur les pieds qui s'y prêtaient.

Nous avons réalisé un premier traitement au soufre mouillable afin de pallier les attaques par l'oïdium.

A la mi-avril toutes les parcelles sont à jour : taille, tonte, désherbage, tous les fils de tension des poteaux ont été remis comme ils

devaient l'être.

Comme vous avez pu le constater notre pays a subi une période de gelées tardives et aucun vignoble n'est passé au travers, certains ont eu plus de chance que d'autres qui avaient pourtant mis en œuvre des actions de prévention (bougies, fumée, etc.) En ce qui nous concerne, à première vue, nous n'avons pas été trop atteints, mais seul l'avenir le dira.

Cet épisode nous a néanmoins amenés à envisager une parade pour l'année prochaine : dans un premier temps on peut prévoir une taille plus longue afin de conserver les bourgeons du bas, on peut également prévoir l'acquisition d'un rouleau de film protecteur coupé et disposé à la longueur des travées aux pieds des ceps dont la mise en place ne nécessiterait que quatre volontaires. Et pour finir il faudrait conserver tous les bourgeons, même mal placés, et ce jusqu'aux saints de glace : les 11, 12, 13 mai de chaque année. Nous sélectionnerons ensuite les bourgeons susceptibles de donner du raisin.

Vous voyez les idées de manquent pas pour soigner au mieux notre vigne et je terminerai par une note optimiste en espérant que nous serons de plus en plus nombreux à être disponibles afin de nous retrouver dans la joie et la bonne humeur qui nous caractérisent.



**D**ire qu'on s'amusait si bien ! Tout au long de l'année, on retrouvait de vieux amis aux chapitres des confréries.

**E**t c'était aussi les plaisirs de la gastronomie, de la découverte de belles régions de France qu'on ne connaissait pas.

**C**omme on se languit vite de ces indispensables moments de convivialité !

**O**n nous promet que nous verrons bientôt la fin de cette drôle de vie, acceptons-en l'augure !

**N**aturellement, ce n'est pas pour demain, mais peut-être pour la fin de l'année

**F**inie la « distanciation », nous pourrons chanter, danser, manger ensemble

**I**l faudra en profiter pour rattraper le temps perdu et tous ces événements qui n'ont pas eu lieu.

**N**ous y sommes prêts, robes et plumes qui dormaient dans un placard sortiront de leurs housses

**E**t l'Avisseur recommencera à faire partager ces bons moments.

**M**ais en attendant, n'oublions pas de cultiver l'amitié, un appel téléphonique, un SMS, un courriel

**E**t nous saurons qu'on ne nous oublie pas !

**N**otre vie et celle des autres en sera plus belle !

**T**ant et si bien que nous ne verrons pas le temps passer jusqu'au déconfinement !



# L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX...

## Palissage des vignes

Nous venons de terminer la remise en état du palissage de vignes. En effet nos piquets avec le temps et les tensions successives s'étaient relevés pour prendre une inclinaison négative. Or le piquet de tête doit respecter une inclinaison de 20 à 30° par rapport à la verticale.

Le palissage a pour objectif de soutenir la végétation en assurant l'aération des raisins et une exposition idéale. Il permet d'éviter tout entassement de végétation qui nuirait à la croissance du raisin. Les jeunes plants de vigne se forment et sont maintenus dans un axe vertical pour une meilleure répartition. Ainsi, vous évitez la casse des sarments due au vent ce qui permet de limiter les réparations comme la replantation de jeunes pieds de vignes.

Notre ingénieux Maître vigneron, François, a trouvé une solution : après avoir détendu tous les fils et réincliné correctement les piquets de tête. Il a pincé les fils avec une attache empêchant définitivement toute distension. Avec cette solution, nous ne devrions plus avoir à retendre ces fils (sauf mouvement de terrain).

C'est le coup du père François.

*Tout le monde a déjà entendu cette expression, mais connaissez-vous son origine ? Au cours de la seconde moitié du XIXe siècle, le véritable coup du père François ne pouvait se pratiquer que*



*si l'on était deux (ce qui est le cas pour l'astuce trouvée par notre Maître vigneron, mais là s'arrête l'analogie). Il avait pour but de détrousser le péquin moyen qui avait l'audace et l'imprudence de se promener la nuit dans des rues mal éclairées. Il se pratiquait de la manière suivante : le premier des agresseurs engageait la conversation avec le promeneur (avec une banalité du genre de celles qu'on entend aujourd'hui : « t'as pas cent balles », « z'avez du feu », « z'avez l'heure ») ; le complice, muni d'une courroie formant un noeud coulant, s'approchait*

*puis étranglait par derrière la victime tout en lui maintenant le dos sur son propre dos, comme un sac de pommes de terre, de manière à ce que ses pieds ne touchent pas le sol et qu'elle n'ait pour seule préoccupation, si elle était encore consciente, que de tenter de se débarrasser de ce qui l'étranglait, sans chercher à se défendre du premier aigrefin qui profitait lâchement de la situation pour lui fouiller et lui vider les poches. Une fois le forfait accompli et la victime généralement mal en point, mais pas obligatoirement morte, les deux compères récupéraient leur courroie et disparaissaient.*

Vous voyez, rien à voir avec notre François à nous.

Quant aux deux fils releveurs dits aussi de relève, situés entre les deux fils de tension, ils ont pour principale fonction de maintenir les pampres durant tout l'été. Rappelons qu'il ne faut jamais attacher les baguettes sur ces fils.

## Cordon de Royat

Ce jour de février aura été l'occasion de se retrouver après de nombreuses semaines pour la première journée de taille. Si l'air était plutôt frais, le ciel était bleu, les cœurs pleins de bonheur. On pouvait apercevoir des silhouettes des consoeurs et confrères penchés sur les pieds de vigne, en train de tailler soigneusement et d'apprendre une nouvelle taille. En effet pour la première fois depuis que la vigne de Sucy existe, la Confrérie s'essaie à la taille dite « Cordon de Royat » sur les ceps qui s'y prêtent.

Cette taille est pratiquée sur une vigne basse mais elle peut

s'adapter à une vigne haute. Le pied de vigne est formé d'un ou deux bras horizontaux. Sur ces parties horizontales sont dressés un certain nombre de rameaux appelés coursons, taillés à deux yeux, et sur lesquels se développeront les sarments porteurs de grappes. Un palissage sur fil de fer est nécessaire. La maturité est homogène car les raisins se retrouvent au même niveau avec une exposition souvent identique.

Note : La taille en cordon de Royat est originaire de la ferme école de Royat qui a fonctionné de 1849 à 1928 sur la commune de Montaut en Ariège [Source Wikipédia].

# ROBES ET PLUMES

## Grand Chapitre de la Confrérie des Oniriques d'Ile-de-France

Vraiment cette toute jeune confrérie a de la chance ! Ce dimanche il fait un temps splendide ! Le soleil brille et il fait doux, une vraie journée de printemps. Ils sont nombreux à avoir répondu présents à son invitation. Nous retrouvons de vieux amis et échangeons poignées de main et accolades.

En robe ou costume de cérémonie, bleus, rouges, bordeaux, marron ou bistre, confrères et consœurs se pressent pour prendre place dans le défilé derrière leurs bannières respectives.

Nous arpentons les rues de la vieille ville (charmante avec ses maisons anciennes et ses fontaines murmurantes) sous les applaudissements des badauds massés le long du parcours ou penchés à leur fenêtre.

Enfin nous arrivons à l'abri de la vieille halle pour le chapitre. Bravo au Maître de Cérémonie, ses intronisations pleines de verve, ne nous ont pas ennuyés une seconde !

Pour le déjeuner gastronomique, les tables ont été dressées au jardin, sous une vaste tonnelle qui embaume du parfum des premières roses. Le menu est alléchant : brouillard d'asperges à la vapeur balsamique, merveilles de l'océan, cassolettes de nos campagnes et ses petits légumes, salade et plateau de nos prairies et délice glacé aux arômes de fruits frais. L'orchestre se met à jouer et je me retrouve en train de danser au bras du Grand Maître qui me fait tourner, tourner, tourner sans fin, au son d'une sonnerie répétitive et étrange.

J'ouvre les yeux, à côté de moi, sur la table de chevet, le réveil égrène son signal agaçant qui brise d'un coup, mon beau rêve en mille morceaux !

Et non, ce n'est pas encore pour aujourd'hui la sortie en confrérie, il nous faudra encore être patients avant de vivre réellement ce Grand Chapitre de... rêve.

## Faites du sport

Pour votre bien-être savez-vous qu'il existe un lieu où vous pouvez pratiquer actuellement de l'exercice physique deux fois par semaine en plein air, par petits groupes, dans la bonne humeur et .... gratuitement ou moyennant une modeste cotisation. Vous souhaitez randonner avec un léger dénivelé ? Venez passer la tondeuse ou monter et descendre entre les rangées de ceps pour tendre les fils de relève.

Les mouvements de flexion-extension ont davantage votre faveur ?

Alors le binage est recommandé pour assouplir vos articulations.

Pour la fermeté des bras le traitement régulier de la vigne vous conviendra parfaitement.

Le moment venu l'ébourgeonnage fera office d'étirements et pour l'entretien cérébral l'épamprage et l'effeuillage vous demanderont un peu de réflexion afin de donner à la vigne toutes les chances de fournir de belles grappes au maître de chai pour élaborer notre subtil vin de Sucy. Bien sûr tous ces exercices sont encadrés et se pratiquent sous la surveillance constante du maître vigneron, le mercredi

après-midi ainsi que le samedi matin suivi, lorsque cela sera à nouveau possible, d'un pique-nique apprécié de tous afin de reprendre des forces.

Vous souhaitez connaître cette adresse très prisée et la partager avec vos amis ?

Venez à la Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie qui exploite trois parcelles de vignes à découvrir sur le terrain ou sur notre site : [www.confrerie-sucy.asso.fr](http://www.confrerie-sucy.asso.fr)

Et pour parfaire votre entretien physique la mise en bouteilles vous permettra de constater le résultat de vos efforts.



Il vous restera encore un peu d'énergie pour lever le coude afin de vider un bon verre de Sucy en agréable compagnie.

**Boulangerie-pâtisserie  
Marie et Bruno Gaule**

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

# PLUMES LIBRES

## Passage à FR3

« La Confrérie est passée à la télé ! Ensemble c'est mieux ! »

« Ensemble c'est mieux ! » Tout un programme ... télé ! Cette émission diffusée sur FR3 qui prône l'entraide, la solidarité et la découverte a choisi de présenter la Confrérie à l'occasion de la semaine internationale de l'agriculture. C'est donc par une belle matinée de mars que Célia Scemama, co-présentatrice est venue à notre rencontre. Cet échange s'est passé en trois temps répartis tout au long de l'émission diffusée le 5 mars et distillés comme des gouttelettes de bonne humeur.



Sur la vigne, André, le Grand Maître, a présenté notre association de passionné(e)s et ce lieu magnifique situé dans un écrin de verdure au centre de Sucy avec des vignes replantées il y a 35 ans. Puis c'est François, le maître vigneron qui a expliqué la taille en vigueur sur la vigne : la taille Guyot (double) pratiquée depuis des années et décrit les opérations avec le transport des comportes de raisins vendangés jusqu'au Fort.

Au Fort, ensuite, dans la salle des pressoirs où se mêlent tradition et modernité, la caméra s'est arrêtée sur notre pressoir charentais qui trône fièrement au centre de la pièce avant de s'intéresser à un pressoir électrique moins attirant mais plus performant (en activité depuis 5 ans). L'occasion pour le Grand Maître de préciser que chaque année, au moment des vendanges, le lieu s'anime et les vendangeurs d'un jour (Sucyciens et alentours) découvrent avec curiosité et bonheur la pressée. Cette présentation a également permis d'indiquer qu'une fois la crise sanitaire passée nous pourrions reprendre les visites de la Galerie de Bacchus le premier dimanche de chaque mois. Florence, responsable de la Galerie, a vanté avantageusement les bienfaits de l'activité physique de l'égrappage (qui dissocie la rafle du raisin) qu'elle associe avec un trait d'humour à une salle de fitness, ce qui en cette période de confinement et de fermeture des salles, n'est pas passé inaperçu du présentateur, Raphaël Yem.

Enfin, la visite s'est achevée dans la salle des cuves qui reçoivent directement le moût depuis la salle des pressoirs avec quelques explications techniques délivrées par André (fermentation, sous-tirage, élevage du vin). Un verre de vin directement prélevé dans les cuves a montré sa belle couleur limpide. André a également précisé que nous avons trois cépages : sauvignon/sémillon par parts égales pour le vin de Sucy et pinot gris que nous vinifions séparément. La mise en bouteille de la récolte 2020 se fera vers fin avril-début mai. Ce vin blanc qui n'est pas commercialisé et réservé aux adhérents, à consommer avec modération, a littéralement séduit Célia qui pourra adhérer sur notre site.

Souignons non sans fierté que ce reportage a fait l'objet d'une rediffusion le 6 avril 2021 dans les meilleurs moments de l'émission, ce qui porte à croire que nous avons su faire passer le message de « Ensemble, c'est mieux ».



**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



## L'Auteur

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](mailto: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  
Jean-Pierre LAMY

### ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ

#### À CE NUMÉRO

André BERGERO  
François BERTIN  
Florence CORNU  
Jean-Claude EFTHER  
Denise JAQUET  
Catherine JOSSERAN  
Jean-Pierre LAMY  
Alain LANGLOIS

### IMPRESSION

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