

LE CHANT DU COQ

Bulletin de Liaison des Confréries d'Ile de France « Cocorico »

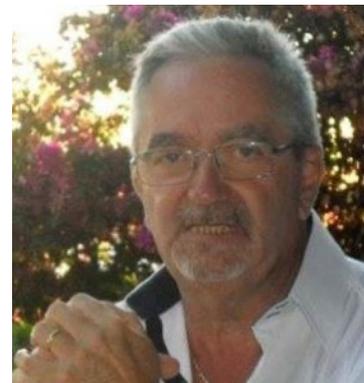
Ce bulletin a pour but de faire circuler l'information entre les confréries et associations adhérentes de Cocorico, de partager les bonnes pratiques et de faire connaître les projets.



Sommaire

- *le Mot du Président*
- *2022 : la chronique*
- *Nouveaux adhérents : la Confrérie de Thomery en Seine et Marne, et le Clos des Arènes de Lutèce à Paris*
- *La vigne et le vin : Compte-rendu de la réunion des maîtres de chais, exposé de Jean-Marc Hideux*
- *L'implication de Cocorico au Conseil Français des Confréries*
- *Images d'hier : Répression de l'ivresse publique*
- *Agenda 2022*
- *Eléments de langage*

Le mot du Président



Chers Consœurs et Confrères,

Chers Amis des Associations et Confréries,

Une année vient de s'écouler, trop vite, mais quelle belle année pour les vignes et pour notre groupement Ile de France.

Une année riche en activités, et une croissance de COCORICO.

Nous sommes heureux d'accueillir nos compagnons de la Confrérie de Thomery en Seine et Marne, ainsi que ceux du Clos des Arènes de Lutèce à Paris .

L'année qui arrive sera marquée par notre communautaire Fête des Vignes et du Patrimoine d'Ile de France aux côtés de nos amis de la Municipalité de Villeneuve St Georges elle se tiendra le **3 juin**.

Nous comptons sur votre participation nombreuse, comme vous savez le faire depuis de longues années, personne ne doit manquer ce rendez-vous afin de remercier l'engagement sans faille et complet des élus de cette ville.

Nous espérons, ensuite, contribuer à la création de la Confrérie des Chevaliers de St Georges en mémoire des valeurs et traditions de la vigne passée en cette citée.

Depuis Juillet dernier, j'ai accepté, avec conditions, la présidence du Conseil Français des Confréries.

Avec nos membres du bureau, associés aux consœurs et confrères d'autres régions, nous présidons à la destinée de ce groupement, le transformant en Fédération des Confréries des Régions de France, dans son union nationale, où l'enthousiasme est de retour.

Il ne s'agit pas seulement de donner un nom affichant les buts, mais de mettre en place, nos projets afin d'être la Fédération d'aide aux confréries et d'une certaine manière, ajouter la notion de syndicat de défense et de valorisation.

Dès maintenant, la compétence est au rendez-vous pour 2023.

Nous souhaitons le meilleur pour COCORICO, pour la Fédération nationale reconstituée, pour chaque Confrérie, vineuse ou gastronomique, et pour chacun d'entre vous.

Tous nos meilleurs vœux.

Pour le bureau,

Le Président Michel DEVOT

2022 : La Chronique

Nous rapportons dans cette chronique les principaux événements auxquels la direction Cocorico a participé.

7 janvier : Conférence de presse SAGASDOM au Salon Les Arcades à l'Hôtel de Ville de Paris.

Babette de ROZIERES tenait la conférence de presse marquant l'ouverture du SAGASDOM (Salon de la Gastronomie des Outre-Mer et de la Francophonie).

Mme Hidalgo, maire et M Lecornu, Ministre des Outre-Mer se sont fait représenter.

Plusieurs intervenants à la tribune, avant le passage attendu de Babette de ROZIERES, parmi eux, on note M Patrick OLLIER Président du Grand Paris, ancien président de l'Assemblée nationale, M LAYANI, Président de Rungis, les grands cuisiniers de France, sans oublier les journalistes, dont Frantz Olivier GISBERT.

Note Comité de Coordination Région Ile de France des Confréries était représenté, à la demande de la Présidente du Salon, Babette, par le Président et les membres de notre bureau, accompagnés d'une délégation des membres de leurs confréries, La Grappe Yerroise, Le Brie de Meaux, Le Clos St Vincent de Noisy le Grand, La Commanderie des chevaliers de St Grégoire, entre autres.



La Fédération internationale des Confréries bachiques était présente par son Président Alan Bryden, convié par COCORICO.

Le salon de la Gastronomie des Outre-mer et de la Francophonie s'est tenu à la Porte de Versailles du 28 au 30 Janvier.

A l'invitation par Babette de Rozières, présidente du SAGASDOM, nous étions plusieurs confréries d'Ile de France présentes à la cérémonie d'inauguration le vendredi 28 janvier.



Sur le podium du stand des grands cuisiniers, on nous retrouve aux côtés d'Anne HIDALGO, maire de Paris, Yann QUEFFELEC, écrivain, Babette DE ROZIERES, présidente du Salon et déléguée Gastronomie à la Région aux côtés de Valérie PECRESSE, Stéphane LAYANI, président du Pôle de Rungis, Patrick OLLIER, président du Grand Paris, Henri GAINO, député, Christiane LAMBERT, présidente de la FNSEA, entre autres. Parmi les nombreux visiteurs, nous avons aussi rencontré Franky VINCENT, chanteur-interprète bien connu.



Etaient présentes : La Confrérie de St Vincent de St Fargeau Ponthierry, La Confrérie du Clos de Clamart, La Confrérie du Clos St Vincent de Noisy le Grand, la Commanderie des Chevaliers de St Grégoire, La Confrérie du Brie de Meaux, La Confrérie du Brie de Melun, La Confrérie de la Pomme de Villiers sur Morin, La Confrérie de St Vincent de Issy les Moulinaux, La Confrérie de la Grappe Yerroise.

Vendredi 21 janvier : remise du diplôme de Médaille d'Or pour le vin rouge 2020, salle des Jardins de l'Abbaye à Argenteuil

Le président de COCORICO accompagné du vice-président en communication ont remis officiellement ce diplôme, au nom de COCORICO, de Philippe Faure-Brac, président du jury ainsi que des Sommeliers de France, et Laeticia Trouillet-Martin, vice-présidente.



Cette médaille a été décernée pour donner suite aux appréciations notées lors du concours du 16 Octobre 2021 à Auvers sur Oise, dans le cadre du XVème Symposium des Vignes en Ile de France. M Georges Mothron, maire, entouré de ses adjoints, a souligné l'intérêt qu'il porte aux vignes de sa ville, du soutien de la municipalité pour continuer à développer la qualité. Il souhaite renouer avec les fêtes de St Vincent.

Antoine Marquez, Grand Maitre de la confrérie Les Compagnons de l'Asperge et de la Vigne d'Argenteuil- Sannois, assisté d'un de ses confrères, s'inscrit dans cette même vision d'avenir et espère vite, pouvoir à nouveau recevoir nos confréries en cette belle ville lors d'un prochain chapitre, en 2023.

Les Jardins de l'Abbaye abritait une très belle exposition, qui dure 5 mois par an. Cette année, elle était un reflet sur le passé de Argenteuil, ses Vignes, mais aussi les asperges sans oublier les figes.

On note que les asperges se trouvaient plantées entre les pieds de vignes, même ! pour certaines d'entre elles.

Une belle série de tableaux dont un évoquant le Picolo, nous entouraient. Une très belle maquette nous renvoyer sur l'ancien Argenteuil du Moyen Age.

Samedi 29 janvier,

le président de Cocorico accompagné de Michel MELLA a participé à **l'assemblée générale de la FICB** présidée par Alan BRYDEN au musée du Vin de Paris, où était célébrée le soir même...

la St Vincent des Echansons de France



Nous avons rendez-vous avec la gastronomie de qualité connue et un choix des vins remarquable, rien d'étonnant quand nous connaissons le Grand Maître Claude JOSSE et Monique, très spécialisée dans le domaine.

Sylvie DEVOT pour la Commanderie des Chevaliers de St Grégoire a été adoubée selon le rituel des Echansons, et notre confrère Thierry BITSCHENE pour le Brie de Meaux, parmi les autres sept autres consœurs et confrères de France, des Etats Unis, d'Angleterre, etc..

Samedi 26 mars, Assemblée Générale de Cocorico à la Guinguette Auvergnate



COCORICO a tenu ses assemblées générales extraordinaire et électorale ce samedi 26 mars en ce lieu bien connu de nous depuis 2019, la Guinguette Auvergnate

Retenons quelques lignes importantes évoquées et votées.

Le mandat du bureau passe de 2 ans à 3 ans, comme c'est le cas pour beaucoup d'associations.

Le rapport financier montre une gestion saine, malgré une petite perte d'environ 700€ sur le dernier symposium, ce qui était prévisible vu les circonstances.

Ce Symposium est à inscrire dans les succès.

Nos amis du Brie de Melun sont confirmés membres à l'unanimité.

La St Vincent IDF se fera le 12 février 2023 à Villeneuve St Georges.

Michel Miersman en charge des Douanes, se voit confirmer dans la suite attendue de tous pour l'étude de ce dossier confréries, associations, voir aussi particuliers.

Concours des vins, il est voté à l'unanimité, la déclaration officielle à la DGCCRF pour le « Concours des Vins Culturels IDF de COCORICO »

Chacun pourra ainsi disposer de tous les droits d'affichage et publication des médailles (qui seront officielles) pour leurs vins, grâce à cette simple formalité.

Ce concours restera ouvert à tous, sans restriction.

Le bureau a été reconduit pour trois années, Nadine de Lhopital devenant chargée de mission WebTV, patrimoine et terroirs.

M Thierry Bitschene, président du Brie de Meaux, entre au bureau en qualité d'administrateur délégué aux confréries gastronomiques.

Sylvie Piney-Devot est nommée par le bureau à la mission de assistante à la communication auprès de Michel Mella.



Michel Mella, Michel Devot sont confirmés comme délégués au CFC, Jean Pierre Gimbert est élu en remplacement de Ruben Martinosky.

8 Avril : réunion des maîtres de chais à la Guinguette Auvergnate

A l'initiative de Marcel Doyen, grand maître du Clos de Clamart, la vinification, les matériels, l'entretien, les méthodes et la prévention des vignobles étaient à l'ordre du jour. Plus de vingt-cinq personnes comprenant essentiellement les maîtres de chai de douze confréries ont échangé leurs expériences et apporté des réponses aux différentes questions des uns et des autres.



Pour une fois, nous rencontrons en réunion, ceux que nous ne voyons pas spécialement aux réunions de membres, nous rencontrons les très proches de nos parcelles et du travail bénévole qui s'y fait.



Un déjeuner très convivial a suivi, où les échanges se sont poursuivis. Voir le Compte-rendu plus loin (rubrique la vigne et le vin).

11-21 Mai : Les 20 ans du Clos Saint-Vincent de Noisy-le-Grand

Pour ses 20 ans, le Clos St-Vincent a monté une exposition sur « les 4 saisons de la vigne » à l'inauguration de laquelle le bureau de Cocorico a été largement représenté.



Plan-relief de Noisy au temps béni des côteaux viticoles



ci-dessus les deux fondateurs Michel Miersman et Ruben Martinovsky entourant le président Jean-Pierre Gimbert, lors du chapitre du 21 mai

15 mai : Un dimanche à la Case de Babette

Une journée très chaude, et presque antillaise à la Case de Babette, rue Saint Vincent à Maule où plusieurs membres, (une majorité), du bureau de COCORICO se sont attardés aux sons d'un petit orchestre typique.

Michel DEVOT président, Michel Mella Vice-président en communication avec Sylvie PINEY DEVOT, assistante, Jean Pierre GIMBERT secrétaire général accompagné de Madame, Nadine de LHOPITAL chargée de mission WebTV , Patrimoine et Terroirs.

Nous sommes venus rencontrer Babette de ROZIERES, chez elle, dans ce joli cadre, pour donner suite à nos relations de représentation de nos confréries et associations.



17 Mai - Réunion Seine et Marne Attractivité à Vaux le Vicomte

COCORICO, son président, était aux côtés des confréries de la Seine et Marne, Le Brie de Melun et le Brie de Meaux pour cette brillante et très intéressante réunion au château de Vaux le Vicomte, salle Fouquet, sur le thème du Tourisme.



SMA (Attractivité) présidée par Olivier MORIN, membre dirigeant aussi du Brie de Meaux, et Jean Charles DE VOGUE, ont ouvert les débats.

Sous la direction de Sylvie LAHUNA, le point général et les actions conduites se sont révélées à tous.

Ensuite, un buffet dînatoire a permis les échanges, noter les contacts, et fut suivi de la visite du château, notamment les dernières réalisations remarquables des dirigeants de ce lieu magnifique chargé d'histoire de France.

21 Mai - Remise du Diplôme d'Honneur de Cocorico à Isabelle MEZIERES, maire d'Auvers sur Oise

Jean Claude Pantellini, président du Pressoir Auversois, a remis ce samedi 21 mai, à Isabelle MEZIERES, maire de Auvers sur Oise, le diplôme d'Honneur de COCORICO. Au nom du Bureau et de son président, ainsi que de lui-même, président du Comité d'Organisation du XVème Symposium, il a remercié



l'engagement de la première magistrate de cette belle cité des arts, aux côtés des confréries pour la réussite de cette manifestation encore proche à nos souvenirs. Ce geste honore une équipe municipale dynamique et les membres dévoués du Pressoir.

11 Juin : les 20 ans du Clos Saint Vincent de Chennevières sur Marne

Rosette Villesuzanne , présidente d'honneur du vignoble de Chennevières sur Marne se trouvait fort contente en ce jour du 11 juin.

Après avoir pendant attention déterminée, 2000 aux vignes a passé le flambeau ces nouveau président, Jean Un manager sans aucun excellent animateur, Eddy Mitchell n'a

Une météo sur mesure, sympathique et une hauteur de cette fête jardins du juste au-dessus de la Une nouvelle décade

bases, découvrant le millésime 2021 mis en bouteille dernièrement.

Cocorico se devait d'apporter son soutien à tous ces bénévoles du Clos St Vincent, en présence de confrères venus des Chevaliers de Bacchus et des Trois Grappes.



plus de 20 années apporté une soit depuis le 8 décembre Chardonnay et Riesling, elle derniers mois au dynamique Claude Bouvier. doute, mais aussi un pour qui le répertoire de aucun secret.

un ensemble musical ambiance de plein air à la dans ce super cadre des Conservatoire de musique, parcelle.

s'ouvre et avec de bonnes

25 Juillet : la Confrérie du Brie de Meaux dans la course



La Confrérie du Brie de Meaux a eu le privilège d'introniser deux remarquables personnalités du mythique Tour de France : Christian PRUDHOMME, président du Tour de France et Marion ROUSSE, championne cycliste, journaliste sportive et désormais Présidente du Tour de France Féminin depuis cette année!

Le départ de la deuxième étape du Tour de France Femmes s'est déroulé au Musée de la Grande Guerre de Meaux. Jean -François Parigi, Président du Département de Seine et Marne et Jean-François Copé, Maire de Meaux étaient présents pour remettre exceptionnellement la médaille de Chevalier à Marion Rousse et Christian Prudhomme. Tout était réuni pour faire de ce 179ème Chapitre un moment inoubliable pour le public présent, amoureux du vélo et fier de son terroir meldois....

Août - le président de la Fédération nationale des confréries accueilli par la Commanderie du Babau à Rivesaltes...

La Commanderie du Babau a reçu la visite du nouveau président de la Fédération nationale du Conseil français des confréries (Cofraco)*, Michel Devot. Le nouvel élu, qui a souhaité faire sa première rencontre dans le Sud, est venu voir le grand maître Patrick Chaumin et les commandeurs rivesaltais.

La réception a commencé par une visite du cour historique de la ville.

Elle a été suivie d'un chapitre exceptionnel sur les 600 ans du muscat au caveau Arnaud-de Villeneuve. Dans ce lieu, avec la présentation de l'exposition de la Commanderie, suivie d'une dégustation très professionnelle

proposée par Joëlle Ragner pour les vins doux naturels de la cave, le président Devot a été intronisé.

Michel Devot a exprimé « son envie de dynamiser la Fédération nationale des confréries ».



...et rencontre au Canet en Roussillon Jean Claude Estirach, président de l'Académie des Confréries du Languedoc Roussillon.

30 septembre à Noisy le Grand : réunion du Conseil Français des Confréries, qui devient Fédération des Régions des Confréries de France.



Voir plus bas l'article consacré à l'implication de Cocorico dans le CFC

17 Novembre - Visite et Déjeuner au Sénat

Quarante confrères sont venus, visiter le Sénat, connaître son histoire et découvrir les pratiques parlementaires.



Un excellent déjeuner a suivi dans un salon réservé.

Pendant environ une demi-heure, ils ont pu assister à une séance dans l'hémicycle, consacrée au chanvre, en présence de la ministre concernée.

Une bonne occasion de rencontrer nos élus dans les couloirs et les salles.

Photos : Les participants et une photo avec M Gimbert, Secrétaire Général, Michel Mella, Vice-Président à la Communication, M Christian Cambon Sénateur, Président de la Commission des Affaires Etrangères et Défense, Michel Devot Président et Bernard Delaby de la Confrérie du Brie de Melun.

24 Novembre : conférence de Jean-Marc Hideux à la Guinguette Auvergnate (carences de la vigne et solutions)

Voir le résumé en rubrique la vigne et le vin

Nouveaux adhérents

la Confrérie St Vincent de Thomery

Depuis des siècles la vigne est cultivée en Ile de France. L'introduction du Chasselas à Thomery date du 18ème siècle.

Vers 1730, François Charmeux découvre la treille du Roy au Palais de Fontainebleau. La qualité du raisin fait qu'il demande des boutures. Le jardinier du château lui précise que la qualité provient de la manière dont il est cultivé : contre un mur de pierre exposé au soleil et non en plein vent.

François Charmeux est le premier viticulteur à construire un mur de pierre pour palisser ses boutures de chasselas.

Cette innovation étonne mais au regard des résultats, Thomery va se couvrir de murs jusqu'à 350kms.

En 1848 Baptiste Larpenteur découvre de façon fortuite la conservation du raisin à rafle fraîches. Cette découverte va faire la richesse du village car on pouvait vendre du raisin de septembre à mai.

En 1820, le Président Sieur Mathurin Valleaux et son successeur en 1821 Sieur Mathurin



Eugène Valleaux fils créent une association religieuse pour honorer Saint Vincent. La confrérie de Saint Vincent a donné le jour à une société de secours mutuel portant son nom et qui pendant plus de 60 ans poursuit son action charitable dans le village. Les lois sociales ont absorbés cette société.

La fête de Saint Vincent a été célébrée sans interruption depuis 203 ans sauf lors des deux guerres et les deux ans de Covid où Saint Vincent a été honoré par des messes sans faste.

De nos jours les véritables viticulteurs n'existent plus mais désireux de maintenir la tradition des thomeryons passionnés perpétuent la culture du chasselas. Le grand maître est Michel Heluin (michel.heluin@orange.fr)

Le Clos des Arènes de Lutèce

Saviez-vous que des vignes existaient entre les XIV et XVIIIe siècles aux Arènes de Lutèce ? Aujourd'hui elle renaissent enfin et 200 pieds de vigne ont été [re]plantés dans le plus ancien site historique parisien.

L'association Le Clos des Arènes de Lutèce mène ce projet né d'une volonté conjointe de Florence Berthout, Maire du 5e arrondissement de Paris, et d'une poignée de commerçants et de passionnés, amoureux de ce quartier.

Trois talus, longtemps restés en friche, ont été plantés de **pieds de vigne résistants au mildiou et à l'oïdium** (parasites et maladies pouvant toucher les plantes), comme **l'artaban, le floral et le vidoc des cépages développés par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA)**.

L'association a donc permis, d'une part, de rendre aux Arènes de Lutèce leur seconde vocation qu'elles ont occupées pendant plus de 5 siècles (du XIVe au XVIIIe siècle) et, d'autre part, de s'inscrire dans une politique de biodiversité dans la capitale.

Le Clos des Arènes de Lutèce s'engage à exploiter ces vignes depuis les racines jusqu'aux raisins dans le respect des normes environnementales en organisant des multiples activités et manifestations autour d'elles : fête de la taille, participation au palissage, animation autour de la veraison, vendanges festives, visites d'écoles, etc.

L'association a évidemment une vocation caritative et s'engage à ce que les bénéfices des activités soient intégralement reversés à Épisol (l'épicerie solidaire du 5eme arrondissement à destination des étudiants).

contact@clos-des-arenes.fr

(Crédit : www.mouffetard-addict.com)

La vigne et le vin

Compte-rendu de la réunion des maîtres de chais, par Marc Lesk

Comment faire un vin agréable à boire ? Nous avons tous cette préoccupation, et nous sommes tous confrontés aux maladies de la vigne et aux aléas climatiques.

Par ailleurs, la vinification est un processus complexe où le diable est dans les détails.

Cette réunion des maîtres de chais et responsables de clos avait donc pour but de partager l'expérience des uns et des autres, pour le bien commun.

Marcel Doyen, à l'initiative de cette réunion, n'a pas caché ses préoccupations : efforts ingrats à la vigne, qu'une maladie tardive peut balayer d'un coup ; et récemment, des cuvées décevantes, pour lesquelles il a mené l'enquête, incriminant les cuves (anciennes, en fibre) et la date de mise en bouteilles (passée d'avril à juin ces dernières années).

Douze membres de Cocorico étaient représentés, en moyenne par 2 personnes.

La réunion a balayé l'ensemble des pratiques, faisant apparaître convergences et divergences. Ce compte rendu n'a donc pas vocation à dire ce qui est bon à faire, mais à identifier les points importants sur lesquels il faut porter notre attention, et le cas échéant donner des pistes. A chacun d'en tirer des conclusions.

Merci à tous les participants et intervenants.

La vigne

- les clos : chardonnay et sauvignon principalement, quelques centaines de pieds
- la taille : Guyot, Guyot poussard, cordon de Royat (plus facile) -> taille tardive (mars) ; pleurs bons pour la cicatrisation -> rognage après la floraison
- apports : herbe broyée, corne broyée, or brun (NLG), fumier de volaille en mars à SFP, fumier-compost 3-4 ans (LGY) ; permaculture à ILMx
 - > analyse des sols : peu courante, avant plantation
 - > analyse foliaire : recommandée par Coubron, permet d'identifier les carences (75 euro)
- enherbement, binage pour dégager les pieds, bande vierge, attention aux blessures causées par les débroussailluses
- les traitements :
 - > traitement précoce du bois (NLG), au cuivre ou à la bouillie bordelaise
 - > traitement régulier au soufre (oidium) et au cuivre (mildiou), respect des doses bio, qui peuvent être augmentées après la floraison (NLG), fer Chélaté contre la chlorose (NLG);
 - > produits à base d'algue (Coubron), stifenia (dérivé du fenugrec), lait dilué à 20%, apport de savon noir pour une meilleure adhérence...
 - > utilisation d'atomiseur à moteur (LGY) pour bien traiter sous les feuilles (mildiou) -> arrachage des feuilles malades
 - > L'eau salée peut être utilisée en traitement d'urgence contre l'oidium, mais attention aux doses

Constat : lutte ingrate contre les maladies, éternel recommencement ; mortalité des ceps (esca?). Nécessité de nourrir la vigne et de protéger les pieds. Problème d'accès aux produits de synthèse réservés aux professionnels, incontournables quand la maladie est installée.

La vinification (Raisin blanc sauf exception)

- Tri du raisin : à la vigne (NLG, LGY, S), transport en caisses alimentaires ; sur table (Combs), ou les 2

- Eraflage : non (NLG,S, StFP) oui (LGY, Clamart, blanc à Coubron), 50% (Combs et d'autres)
- foulage : non (NLG), oui (Clamart,LGY, Combs,SFPS, manuel à Coubron))
- presse : petit (80 kilo de raisin) métallique à vis à NLG; suivi du rapport poids /moût (<55%) ; hydraulique manuel (LGY), pressage lent ; assistance hydraulique (Combs); à vis (Clamart, SFP)
 - > aération de la galette en milieu de presse
 - > faire du jus de raisin avec la fin de presse
- -cuves inox sauf Clamart (fibre) ; cuve de transfert en fibre à Combs
 - > voir les fournisseurs indiqué par Combs (Bev-tech) ou NLG (Compas SS)
- transferts : pompes électriques fréquentes, siphonage à NLG
- - nettoyage au bisulfite de tout le matériel
- sulfitage en fin de presse, fin de fermentation, assemblage, avant la mise en bouteilles
- >(NLG) ; valisette de contrôle du taux.
- ->pas plus de 3 H entre la vendange et la mise en cuve à NLG
- débourbage avant fermentation ; il existe des enzymes de débourbage (action en 8h)
 - ajout de levures généralement ; levures indigènes depuis 2 ans à SFP
- chaptalisation quand le degré alcoolique est trop bas
- fermentation de 3-5 jours (Clamart) à 15, jusqu'à 30 jours (NLG)
 - > importance du contrôle de la température, mesurée 2 fois par jour
 - > laisser 10 cm d'air sous le chapeau pour une bonne élimination du CO2
- - élevage sur lies : élimination partielle des lies par gravité, jusqu'à ce qu'elles aient bon goût (NLG, Combs) ; batonnage, élevage basse température 16-17 (NLG, LGY, Combs) 8-15 (S)
 - > durée 4-6 mois, mise en bouteilles mars-avril en général
- collage : bentonite (SFP, LGY, pas tjrs NLG)
- dégustations/corrections : toutes les 2 semaines (SFP), régulières (Combs), désacidification au bicarbonate, copeaux de chêne (NLG, Clamart)
- filtrage avant mise en bouteilles (SFP, Clamart etc.) risque de perte d'arômes
- Mise en bouteilles : tireuse 4 ou 5 bouches (Clamart, NLG)
- Problèmes rencontrés : attention à mettre ne bouteilles avant les chaleurs (oxydation), cuves usagées, trop de sucre en 2020 (Combs!), manque de labo à proximité

Liste des participants avec les abréviations utilisées ci-dessus :

Clos d'Irminon (Combs la ville) : Combs ; Clos des Chartreux Saint Grégoire (Solers)

Les 3 Grappes de Villiers /Marne

Clos St-Vincent (St-Fargeau-Ponthierry) SFP, Clos de Clamart : Clamart

La Grappe Yerroise (Yerres) : LGY ; La Feronne Haute (Rosny ss bois)

Clos St-Vincent (Noisy le Grand) : NLG ; Coteaux de Sucy en Brie

Marolles en Brie

Clos des Sainfoins (Le Perreux/Marne) : S

Clos de Breon (Coubron) : Coubron

Résumé de la présentation de Jean-Marc Hideux (24-11)

Horticulteur retraité qui a fait une grande partie de sa carrière au Jardin du Luxembourg du Sénat, Jean-Marc Hideux prend soin aujourd'hui de la vigne du clos de Bréon à Coubron. Il a animé jeudi 24 novembre une réunion sur le thème des soins de la vigne.

Il a insisté d'abord sur l'importance de travailler dans la durée, les résultats pouvant mettre quelques années à se manifester...

La vigne consomme tous les ans nitrates, potasse, azote, magnésium, fer et autres éléments (la potasse par exemple améliore la production de sucre). Il est donc important de maintenir leur niveau par des apports réguliers, généralement à l'automne, la quantité dépendant de la richesse et de la composition des sols.

Il convient aussi de faire descendre la vigne en profondeur, pour chercher eau et nutriments. Le labour entre les rangs (1 année sur deux en alternance) est recommandé, en prenant soin de nettoyer à la main au pied des cepes pour ne pas les blesser. Les apports y seront incorporés à l'automne.

L'observation régulière de la vigne, notamment des feuilles permet de détecter les anomalies et l'existence de problèmes.

Une analyse foliaire réalisée à l'automne par un labo spécialisé permet de mettre en évidence avec précision les besoins : le coût est de 75 euro environ.

Typiquement : nitrate de potasse, fer, sulfate d'ammoniaque dilués peuvent être pulvérisés sur les feuilles au printemps, tous les 15 jours, hors période de floraison.

On cite aussi des produits à base d'algues (goémon) qui renforcent l'autodéfense contre le mildiou.

La maison Angibaud est recommandée pour ses engrais organiques.

Le « guide pratique de la fertilisation » d'André Gros reste un ouvrage de référence.

Et Internet est une source inestimable d'informations.

Implication de Cocorico au Conseil Français des Confréries

Un important remaniement est au cours au Conseil Français des Confréries, dont Cocorico est membre.

Le CFC devient la **Fédération des Confréries des Régions de France**.

Plusieurs membres de Cocorico y ont pris des responsabilités :

Michel Devot, président

Jean-Pierre Gimbert, coordonnateur général

Michel Mella, vice-président pôle communication

Alain Huet, trésorier

Michel Miersman, chargé de mission statuts

Nadine de Lhopital, chargée de mission webTV des confréries et route des terroirs.

Autres projets pour la période à venir :

- Diplôme national jeunes première expérience
(Le but, faire venir vers l'activité des confréries, des jeunes qui participeront à la vie de cette association dans ses activités, vignes, administratif, communication, chapitres, films cadre Web TV)
- Sites internet des confréries
L'objectif est de faire réaliser par un professionnel sérieux et pas très vorace en finance, un site type standard avec une même arborescence pour les essentiels à tous, permettre à tout confrère, où qu'il soit, de trouver très vite dans la région de son choix, les confréries existantes et les agendas liés.
- Fête nationale des confréries
Le but : avoir une fête nationale le même jour dans chaque région pour attirer l'intérêt de la presse nationale, et rapprocher les confréries des habitants.
- Semaine nationale du goût
Il en existe toute l'année, ici ou là.. Une semaine nationale en même temps partout serait plus médiatique en presse nationale.
- Défiscalisation
L'objectif est d'obtenir un bon statut de (à définir) avec les impôts ou le législateur, pour pouvoir, à partir d'une distance à convenir, de permettre plus facilement de défiscaliser les kms parcourus et nuitées d'Hotels éventuellement.
- Reconnaissance des confréries par l'Unesco...

Une Assemblée Générale fondatrice se tiendra le 22 avril 2023.

Images d'hier : voici une affiche de la loi sur la répression de l'ivresse publique de 1917, illustrée par Lucien Boucher (1889-1971), que la maison Dubonnet avait éditée dans l'entre-deux guerres à fin d'apposition dans les débits de boissons. Une impression au format A3 est envisagée.



LOI

SUR LA RÉPRESSION DE L'IVRESSE PUBLIQUE ET SUR LA POLICE DES DÉBITS DE BOISSONS



LE SÉNAT ET LA CHAMBRE DES DÉPUTÉS ont adopté. LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE promulgue la loi dont la teneur suit :

ARTICLE PREMIER. — Sera puni d'une amende d'un à cinq francs (1 à 5 fr.) inclusivement, quiconque sera trouvé en état d'ivresse manifeste dans les rues, chemins, places, cafés, cabarets ou autres lieux publics.

Il y a récidive lorsque, depuis moins de douze mois, le contrevenant a subi une condamnation pour la même infraction.

En cas de première récidive, la peine d'emprisonnement pendant trois jours au plus sera prononcée.

Art. 2. — En cas de nouvelle récidive dans les douze mois qui auront suivi la deuxième condamnation, l'inculpé sera traduit devant le tribunal de police correctionnelle et puni d'un emprisonnement de six jours à un mois et d'une amende de seize francs à trois cents francs (16 fr. à 300 fr.).



Quiconque, ayant été condamné en police correctionnelle pour ivresse depuis moins d'un an, s'est de nouveau rendu coupable du même délit sera condamné au maximum des peines indiquées au paragraphe précédent, lesquelles pourront être élevées jusqu'au double.

Art. 3. — Toute personne qui aura été condamnée deux fois en police correctionnelle pour délits d'ivresse manifeste, conformément à l'article précédent, sera déclarée, par le second jugement, incapable d'exercer pendant deux ans, à partir du jour où la condamnation sera devenue irrévocable, les droits suivants : 1° de vote et d'élection; 2° d'éligibilité; 3° d'être appelée ou nommée aux fonctions de juré ou autres fonctions publiques ou aux emplois d'administration, ou d'exercer ces fonctions ou emplois; 4° de port d'armes. Elle pourra, en outre, être déchue, à l'égard de ses enfants et descendants, de la puissance paternelle et des droits énumérés à l'article 147 de la loi du 24 juillet 1889.

Art. 4. — Seront punis d'une amende d'un à cinq francs (1 à 5 fr.) inclusivement, les cafetiers, cabaretiers et autres débitants qui auront donné à boire à des gens manifestement ivres ou qui les auront reçus dans leurs établissements ou auront servi des spiritueux et des liqueurs alcooliques à des mineurs âgés de moins de dix-huit ans accomplis.



Les malades hospitalisés dans un asile d'aliénés ou dans une colonie familiale sortent, en ce qui concerne l'application de la présente loi, assimilés aux mineurs âgés de moins de dix-huit ans.

Toutefois, dans le cas où le débitant sera prévenu d'avoir servi des spiritueux ou des liqueurs alcooliques à un mineur de moins de dix-huit ans accomplis ou à un malade hospitalisé, il pourra prouver qu'il a été induit en erreur sur l'âge du mineur ou l'état du malade. S'il fait cette preuve, aucune peine ne lui sera applicable de ce chef.

Il y a récidive lorsque, depuis moins de douze mois, le contrevenant a subi une condamnation pour des faits réprimés par la présente loi.

En cas de première récidive, la peine d'emprisonnement pendant trois jours au plus sera prononcée.

Art. 5. — Seront punis d'un emprisonnement de six jours à un mois et d'une amende de seize à trois cents francs (16 fr. à 300 fr.), les cafetiers, cabaretiers et autres débitants qui, dans les douze mois qui auront suivi la deuxième condamnation prononcée en vertu de l'article précédent, auront commis une des infractions prévues audit article.

Quiconque, ayant été condamné en police correctionnelle pour l'une ou l'autre des mêmes infractions depuis moins d'un an, se rendra de nouveau coupable de l'une ou l'autre d'entre elles sera condamné au maximum des peines indiquées au paragraphe précédent, lesquelles pourront être portées jusqu'au double.

Art. 6. — Toute personne qui aura subi deux condamnations en police correctionnelle, pour l'un ou l'autre des délits prévus en l'article précédent, sera déclarée, par le second jugement, incapable d'exercer les droits indiqués en l'article 3. Dans le même cas, le tribunal pourra ordonner, sous les peines d'une amende de vingt-cinq francs à cinq cents francs (25 fr. à 500 fr.) et d'un emprisonnement de six jours à six mois, la fermeture de l'établissement pour un temps qui ne saurait excéder un mois.



Art. 7. — Sera puni d'un emprisonnement de six jours à un mois et d'une amende de seize francs à trois cents francs (16 fr. à 300 fr.) quiconque aura fait boire jusqu'à l'ivresse un mineur âgé de moins de dix-huit ans accomplis.

Sera puni des peines portées aux articles 5 et 6, tout cafetier, cabaretier et autre débitant de boissons qui, ayant subi une condamnation depuis moins d'un an en vertu du paragraphe précédent, se sera de nouveau rendu coupable soit du même fait, soit de l'un ou de l'autre des faits prévus à l'article 4.

Art. 8. — Il est interdit de vendre au détail à crédit, soit au verre, soit en bouteille, des spiritueux et liqueurs alcooliques à consommer sur place ou à emporter.

L'action en payement de boissons vendues en infraction au paragraphe précédent ne sera pas recevable.

Il est également interdit, sous les peines prévues à l'article 4, de vendre, même au comptant et pour emporter, lesdites boissons à des mineurs âgés de moins de dix-huit ans.

Art. 9. — Il est interdit d'employer, dans les débits de boissons à consommer sur place, des femmes de moins de dix-huit ans, à l'exception de celles appartenant à la famille du débitant.



Les articles 475 et 478 du Code pénal s'appliquent aux infractions prévues par le présent article.

Il y a récidive lorsque, depuis moins de douze mois, le contrevenant a subi une condamnation pour des faits réprimés par la présente loi.

Art. 10. — Tous cafetiers, cabaretiers, tenanciers de cafés-concerts et autres débitants de boissons à consommer sur place, qui, en employant ou en recevant habituellement des femmes de débauche ou des individus de mœurs spéciales, pour se livrer à la prostitution dans leurs établissements ou dans les locaux y attenants, auront excité ou favorisé la débauche, seront condamnés à un emprisonnement de six jours à six mois et à une amende de cinquante francs à cinq cents francs (50 fr. à 500 fr.).

Les peines ci-dessus pourront être portées au double, si les femmes de débauche ou les individus de mœurs spéciales, visés au paragraphe précédent, appartiennent à la famille du délinquant.



Les coupables seront déchus pendant cinq ans de leurs droits politiques.

La fermeture définitive du débit sera ordonnée par le jugement.

Art. 11. — Toutes les condamnations à l'emprisonnement d'un mois au moins, pour une infraction quelconque aux dispositions de la présente loi, entraîneront de plein droit, pour ceux contre lesquels elles seront prononcées, l'interdiction d'exploiter un débit de boissons.

Cette incapacité cessera en cas de réhabilitation.

Elle cessera après cinq ans, à compter du jour où lesdites condamnations sont devenues définitives, si, pendant ces cinq ans, les condamnés n'ont encouru aucune peine correctionnelle d'emprisonnement.

Art. 12. — Le tribunal correctionnel dans les cas prévus par la présente loi, pourra ordonner que son jugement soit affiché à tel nombre d'exemplaires et en tels lieux qu'il indiquera.

Art. 13. — L'article 463 du Code pénal sera applicable aux peines d'emprisonnement et d'amende prévues par la présente loi. L'article 59 du même Code ne sera pas applicable aux délits prévus par les articles 2, 5 et 7 de la présente loi.

Art. 14. — Les procès-verbaux constatant les infractions prévues dans les articles précédents seront transmis au Procureur de la République dans les trois jours au plus tard, y compris celui où aura été reconnu le fait sur lequel ils sont dressés.

Art. 15. — Toute personne trouvée en état d'ivresse dans les rues, chemins, places, cafés, cabarets ou autres lieux publics devra être, par mesure de police, conduite à ses frais au poste le plus voisin ou dans une chambre de sûreté, pour y être retenue jusqu'à ce qu'elle ait recouvré sa raison.



Art. 16. — Le texte de la présente loi sera affiché à la porte de toutes les mairies et dans la salle principale de tous cabarets, cafés et autres débits de boissons; un exemplaire en sera adressé à cet effet à tous les maires, cabaretiers, cafetiers et autres débitants de boissons. Toute personne qui aura détruit ou lacéré le texte affiché sera condamnée à une amende d'un à cinq francs (1 à 5 fr.) et aux frais du rétablissement de l'affiche. Sera puni de même tout cabaretier, cafetier ou débitant chez lequel ledit texte ne sera pas trouvé affiché.

Art. 17. — Les gardes champêtres, agents de la force publique et autres personnes désignées en l'article 9 du Code d'instruction criminelle sont chargés de rechercher et de constater, chacun sur le territoire sur lequel il est assermenté, les infractions à la présente loi. Ils dressent des procès-verbaux pour établir ces infractions.

Art. 18. — La présente loi est applicable à l'Algérie et aux colonies.



Art. 19. — La loi du 23 janvier 1873 sur l'ivresse publique est abrogée.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des Députés, sera exécutée comme loi de l'Etat. Fait à Paris, le 1^{er} octobre 1917.

R. POINCARÉ.

Par le Président de la République :

Le Ministre de l'Intérieur,
T. STEEG.

Le Gardes des Sceaux, Ministre de la Justice,
Raoul PERET.

Le Ministre des Colonies,
René BERNARD.

Quinquina

DUBONNET

force santé



LUCIEN BOUCHER



Agenda 2023

Liste des événements annoncés à l'heure où nous mettons sous presse

20 Janvier St Vincent Rueil Suresnes

21 Janvier St Vincent de la Confrérie St Vincent de Thomery 77

22 Janvier St Vincent Confrérie des Coteaux de Sucey en Brie

28 Janvier : St Vincent des Echansons de France Musée du Vin de Paris

02 Février AG et St Vincent Association du Clos des Arènes Paris

04 Février Assemblée générale FICB Paris

11 Mars Assemblée générale ordinaire Guinguette Auvergnate

15 Avril Confrérie de la Féronne Haute de Rosny sous Bois

16 Avril Les 35ans des Compagnons d'Irminon de Combs la Ville

22 Avril **Assemblée générale Fédération des Régions des Confréries de France / Conseil Français des Confréries Alençon Duché de Normandie**

29 Avril : Chapitre de la Confrérie du Clos de Clamart

3 Juin : Fête communautaire des Vignes et du Patrimoine à Villeneuve saint-Georges

11 Juin : Chapitre de la Grappe Yerroise (15ème anniversaire)

Bonne Année à tous !

Eléments de langage

Et pour finir, voici quelques mots et expressions courantes proposées par *Gérard Alliot*, de la Grappe Yerroise.

Le saviez-vous

Le Cognac – Cette eau de vie de vin produite dans une région très délimitée en France (autour de Cognac !), aime prendre son temps. Elle passe des années voire des décennies en fûts de chêne pour, lentement, poursuivre son travail de maturation et offrir des arômes de plus en plus extraordinaires.

Le décantage consiste à utiliser une carafe pour écarter les dépôts que l'on trouve parfois dans les vieux vins . On essaie alors dans ce cas de limiter l'impact de l'oxygène sur le vin : ne pas agiter et reboucher rapidement la carafe.

Pourquoi le cannelé est-il bordelais ? plusieurs ingrédients sont nécessaires pour l'élaboration des cannelés : du rhum, de la vanille, du sucre de canne et des jaunes d'oeufs . Alors que les trois ingrédients provenaient des Antilles au moment de la sombre époque de l'esclavage, les jaunes d'oeufs étaient quant à eux disponible en grandes quantités chez les vigneron bordelais qui utilisaient les blancs d'oeufs pour coller leurs vins.

Plus de 2 siècles..... L'ancêtre du Tire-bouchons servait à extraire une balle du canon d'une arme à feu : le principe du Tire-bouchon fut breveté en 1795 par l'anglais Samuel Henshall.

Pourquoi trinquer ? Selon la légende, la coutume remonterait au Moyen Age . A l'époque, on frappait les verres les uns contre les autres pour dispatcher le breuvage et éviter ainsi un éventuel poison ! On buvait en suite en se regardant dans les yeux pour déceler dans le regard les bonnes ou les mauvaises intentions des convives.

1825 – C'est à ce jour, le plus ancien champagne buvable au monde et c'est un Perrier-Jouët. Il aurait pu être détrôné par les fameux Veuve-Clicquot de 1780 retrouvés en 2010 au fin fond de la mer Baltique. Sauf que les experts contestent l'origine et le millésime. Affaire à suivre.

Le carafage d'un vin est généralement recommandé pour les vins jeunes, rouges et structurés. Il permet de compenser légèrement les inconvénients inhérents à la jeunesse du vin : réduction, boisés trop marqués, structures tanniques asséchantes. L'oxygène participe alors à l'équilibrer ces « défauts » de jeunesse.

Elevage sur lie – Dans l'objectif d'améliorer la rondeur d'un vin et sublimer ses arômes, certains vigneron font le choix d'un élevage sur lies . Lors d'un premier soutirage, ils éliminent les grosses lies constituées de résidus de levures mortes et laissent les plus fines pour apporter du gras et de la complexité.

L'Alsace- Cette région viticole française est mondialement réputée pour sa production de vins blancs : logique, seuls 10 % des raisins sont rouges.

Caudalie – Unité de mesure de la durée d'expression des arômes du vin en bouche.

Al-Khól – Dans l'Egypte antique , on fabriquait du Khól (maquillage pour les yeux) grâce a un vase en cuivre que les Egyptiens nommaient Al-ambic . Ce sont les arabes qui donnèrent le même nom au produit obtenu lorsqu'ils commencèrent à distiller le vin d'où l'apparition du mot Al-Khól.

Pourquoi couchées ? On préconise de conserver les bouteilles de vin couchées pour garder en permanence le contact du vin avec le bouchon, ainsi conserver le bouchon humidifié et gonflé, limitant ainsi les échanges avec l'extérieur.

Bouquet- Quand on parle du bouquet du vin, on évoque en fait tous les arômes et toutes les sensations olfactives que l'on ressent à la dégustation . Dans la version poétique, on parle de l'âme du vin.

Tannat : Cépage noir originaire du Sud-Ouest de la France qui donne naissance à des vins riches en tanins, d'où son nom très explicite § Ce cépage rentre dans la composition des vins comme le Madiran, et il est utilisé de plus en plus à l'étranger et notamment en Amérique du Sud : Argentine, Chili. Les vins charpentés issus du Tannat présentent de grans potentiels de garde.

Faites confiance à la science ! Selon des scientifiques de Washington et d' Harvard, « boire deux verres de vins par jour est censé permettre la lutte contre l'obésité jusqu'à 70 % . »

Jurançon- Selon la légende, Henri II aurait baptisé son petit fils Henry IV , futur roi de France, avec quelques gouttes de Jurançon.

Mais d'où vient l'expression "écluser un gorgeon" ? Pour passer le temps pendant les passages d'écluses, il était coutume de boire un verre dans les petits troquets le long des canaux. Un bon moyen de patienter ! Ce qui a donné à l'expression "écluser un gorgeon".

Géographie - "Lyon est une ville arrosée par trois grands fleuves : le Rhône, la Saône et le Beaujolais."
(Léon Daudet)

Une ouvrée – C'est une unité de mesure médiévale pour la surface des vignes utilisée en Bourgogne. Elle correspondait à la surface qu'une pouvait piocher en une journée ! L'ouvrée est fixée à 4,28 ares. On compte donc 24 ouvrées dans un hectare.

Malin ! En pleine prohibition aux Etats-unis dans les années 1920, le Cognac était importé comme produit pharmaceutique destiné à usage médicinal.... Il en fut de même dans les années 40 au Maghreb et dans certains pays arabe qui interdisaient la vente d'alcool.

Ça sent la rose...ou le roussi – Pourquoi voit-on souvent des rosiers en bordure des vignes ? Dans le jargon d'aujourd'hui, on les nommerait les "lanceurs d'alerte"... : en effet, les roses ont tendance à attraper des maladies ou à souffrir du gel avant la vigne. Ils jouent donc les baromètres et alertent le vigneron avant le drame.

Le vin de messe- Censé symboliser le sang du christ, nous pourrions penser que celui-ci soit du vin rouge.... Et non, il est traditionnellement blanc ! Pourquoi ? Pour éviter les grosses tâches de rouges sur les habits liturgiques, généralement blancs et onéreux.

Architecture – Le Trocadero et la Pyramide du Louvre ont été construits à partir de pierre marbrières issues des carrières de Chassagne-Montrachet en Bourgogne.

Dégustation verticale ou horizontale ? Une dégustation de plusieurs vins d'une même année est dite horizontale et verticale s'il s'agit du même vin de millésimes différents..

And the winner is... Les plus grands consommateurs de vin au monde sont les habitants du vatican.....

Proverbe- Le vin est innocent si l'ivrogne est coupable.

Du vin de bourgogne en prescription- En 1693, le Roi Louis XIV s'est vu prescrire par son médecin du vin de Bourgogne en remplacement du Champagne qui « s'aigrit très aisément parce qu'il a plus de tartre et moins d'esprit que celui du Bourgogne ».

Citation- Les hommes sont comme les vins : lorsqu'ils deviennent meilleurs en vieillissant, c'est qu'ils sont d'une très grande qualité. (Philippe Bouvard)

Pourquoi cette forme ? La légende veut que la forme de la coupe de Champagne soit inspirée de celle d'un sein de la Reine Marie Antoinette, grande amatrice de Champagne.

75cl- Le vin de Bordeaux était transporté en Angleterre dans des barriques de 50 gallons (225l.) pour être commercialisé. On choisit alors un contenant qui donnait exactement 300 bouteilles par barrique, et qui mesurait donc 75cl.

Le voyage du Chambertin- Le Chambertin était le vin préféré de Napoléon : des caisses de Chambertin suivaient l'empereur partout, de l'Espagne à l'Autriche, en passant par l'Egypte et la Russie.

3

Tchin-Tchin- L'expression « Tchin-Tchin » provient du Moyen-Age : les buveurs cognaient leurs verres (en argent, étain, fer ou bois) contre celui de la personne en face, pour échanger un peu de breuvage, signe de confiance mutuelle, dans ce temps où les empoisonnements étaient fréquents.

