

L'AVISSEUR

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

N° 81 - Décembre 2025

www.confrerie-sucy.fr



L'épître du Grand Maître

Acette période de l'année les préoccupations de chacun d'entre-nous sont plutôt tournées vers les festivités à venir. Mais c'est aussi le moment de nous remémorer ce que nous a apporté l'année qui s'achève.

Après nous avoir dispensé ses fruits, notre vigne s'est endormie pour l'hiver afin de renaître avec toute la vitalité nécessaire au printemps. Nous avons bénéficié en 2025 d'un climat favorable, du soleil mais pas trop de grosse chaleur et pas d'humidité persistante. Mais nous avons aussi connu des périodes de sécheresse ce qui a nui au développement des grappes.

Lors de nos vendanges, avec comme habituellement la participation du public, nous n'avons ainsi récolté que 1280 Kg de raisins, ce qui est

assez modeste, mais ces raisins étaient de très belle qualité avec un mûrissement abouti. Nous attendons donc une grande et pourquoi pas exceptionnelle cuvée 2025.

Comme c'est la tradition, le début de l'été a été marqué par notre fête de la Saint-Jean dans notre magnifique vignoble. Le soleil était de la partie, de nombreuses confréries amies étaient présentes et au cours du chapitre exceptionnel qui a précédé Frédérique Dupréel et Alain Lionnet ont revêtu le tablier d'Officier de notre Confrérie.

Nous avons connu un mois de septembre toujours aussi chargé avec la fête des associations, la foire à la brocante, sans oublier les journées du patrimoine. Fort heureusement nous avons à nouveau pu disposer cette année d'un week-end disponible entre



les deux fêtes pour nos vendanges.

C'est à l'occasion de ces fêtes sucyciennes, au cours desquelles notre divin nectar coule à flots, que nous avons chaque année le plaisir d'accueillir de nouveaux membres dans notre Confrérie. Nous ferons tout pour faire partager notre passion à ces nouveaux amis et amener certains d'entre eux à s'investir dans nos activités pour assurer ainsi l'avenir de cette belle aventure humaine qu'est notre Confrérie.

Je souhaite à tous de passer de bonnes fêtes de Noël et un joyeux début d'année un verre de vin de Sucs à la main, et je vous donne rendez-vous le dimanche 18 janvier pour notre chapitre exceptionnel de la Saint-Vincent.

Et mes très chers amis, plus que jamais

NIL SERIUM, NISI IOCA !

Le vin de Sucs au Vatican

Après avoir été jusqu'en Chine et à la Maison Blanche de Washington notre sucy voyageur est retourné à Rome à l'occasion d'un voyage organisé par le Relais des élus (Organisme réunissant avec l'évêque de Créteil des élus de tous bords afin d'échanger)... et, le 28 août dernier, il a eu l'honneur d'être présenté au Pape par J D Amsler, Maire adjoint de Sucs et Vice-président du Conseil départemental, notre représentant sucycien, qui lui a remis trois bouteilles d'années différentes afin de lui faire connaître nos traditions. Il y avait déjà des vignes à Sucs du temps de Charlemagne et nous ne l'avons pas oublié. .

Gageons que le fruit de notre travail réglera les palais du Vatican !



CHAPITRE DE LA
SAINT-VINCENT

Dimanche
18 janvier 2026

LE BILLET DU MAÎTRE VIGNERON

Nous allons bientôt clore cette belle année 2025, il est donc temps de faire un point sur les six derniers mois de l'année avec en point d'orgue nos vendanges. L'année dernière, j'avais terminé ce billet avec cette phrase : les années passent et ne se ressemblent pas, je reste donc persuadé que l'année prochaine sera une année exceptionnelle ! Elle l'a été mais pas en tous points ! Car malheureusement je n'étais pas au rendez-vous cette année ayant « préféré » les coteaux de la vallée du Rhin. Ne vous moquez pas, c'était pour une noble raison, une réunion très importante avec des amis collectionneurs de tire-bouchons allemands. Mais revenons sur nos coteaux sucyciens, je vais vous rapporter ce que j'ai entendu dans les rangs de la vigne : les vendanges se seraient déroulées les samedi 13 et dimanche 14 septembre. Après ces rudes journées de travail, les vignerons et les vigneronnes auraient récolté 320 kg de belles grappes de Pinot Gris et 960 kg de superbes baies de Sémillon & Sauvignon joliment colorées. Je dois vous confesser qu'il m'a été difficile de digérer ce résultat, moi qui pensais avoir battu le record de 2019 avec ses 2 660 kg. Nous en sommes très loin, mais je me rassure en me disant que les grappes étaient d'une très belle qualité, gorgées de sucre et nul doute que notre Maître de chai les transformera en un excellent millésime. Merci à toutes celles et ceux qui avec bonne volonté se sont dépensés pour que cette récolte 2025 soit réussie.



J'ajouterai que mon ami René Lamy - ce nom vous dit quelque chose ? Oui, c'est le même que le mien. Hélas, il ne fait pas partie de la famille mais il reste un grand ami vigneron à Chassagne Montrachet - me disait, assis dans le caveau devant un verre de Saint Aubin que j'apprécie particulièrement. Il me disait donc, « depuis une quinzaine d'années nous ne recherchons plus le taux de sucre dans les raisins qui permettait d'avoir d'excellent vins de garde car avec le réchauffement de la planète il y a un taux de concentration tel de sucre qu'il faut maintenant travailler beaucoup plus sur l'acidité ». Et puis nous avons parlé de sa récolte bourguignonne, il fait le même constat que nous, une belle récolte mais un faible rendement. Nous pouvons être fiers de notre travail, nous avons fait aussi bien qu'un grand viticulteur !

Il nous reste encore à œuvrer durant la période hivernale qui commence pour remplacer quelques ceps, enfin pas mal de ceps tout de même puisqu'il nous faudra arracher quelques trente-deux pieds décédés de l'Esca.

Pour finir, concernant la quantité et la qualité des moûts obtenus, je laisserai notre Maître chai dispenser ses savoirs dans son propre billet.

10 mots pour parler du vin

Les dégustateurs utilisent un vocabulaire très riche car le vin est un des produits alimentaires les plus complexes.

Il existe plus de mille mots différents pour parler du vin. J'ai sélectionné les plus spécifiques :

- **Arômes de bouche** : Odeurs perçues lorsque le vin est en bouche, par la voie rétro-nasale.
- **Astringent** : Caractère un peu âpre ou « râpeux » en bouche, souvent présent dans les vins rouges jeunes, riches en tanin.
- **Attaque moelleuse** : Première sensation perçue en bouche, liée à l'alcool et éventuellement aux sucres résiduels. Les sensations qui suivent peuvent être acide, amère, tannique, alcoolisée.
- **Bouquet** : Odeurs se développant lorsque le vin est en bouteille ; à distinguer des arômes primaires (cépages), secondaires (fermentation) et tertiaire (élevage).
- **Charnu** : Se dit d'un vin qui emplit la bouche, ayant de la chair.
- **Charpenté** : Caractère d'un vin rouge très riche en tanin.
- **Généreux** : Caractère d'un vin riche en alcool mais sans excès.

- **Gouleyant** : Caractère d'un vin rouge léger, peu tannique, facile à boire.

- **Gras** : Caractère optimum pour un vin blanc ou rouge, qui signifie que les saveurs sont équilibrées (sensations gustatives) et que le vin fait preuve d'onctuosité (sensations tactiles) en bouche.

- **Persistance aromatique intense** : Perceptions olfactives et gustatives qui demeurent pendant quelques secondes après que le vin ait été avalé. Une PAI longue est la marque d'un grand vin.

Et bien sûr, prenez du plaisir à la dégustation.



LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Le Maître Vigneron à fort bien parlé de cette année solaire et de ses bienfaits sur nos vignes. le résultat : des vendanges magnifiques, une maturité des raisins aboutie, une absence de maladie cryptogamique.

Le samedi 14 septembre au matin 320 kilos de pinot gris nous ont donné après pressurage, 195 litres de moût d'un potentiel alcoolique de 13,5° et d'une acidité totale de 4,2 g/l ; l'après-midi, 360 kgs de Sémillon/Sauvignon en provenance du Boulard ont donné 245 litres de moût d'une acidité totale de 4,3 g/l et d'un potentiel alcoolique de 12,5°.

Le dimanche 15 septembre, 600 kilos de Sémillon/Sauvignon en provenance du Clos' ont donné, après pressurage, 384 litres de moût d'un potentiel alcoolique de 12,5° et d'une acidité totale de 5 g/l.

Après débourbage nous avons assemblé les moûts issus



des pressurages du Boulard et du Clos ce qui nous donne 550 litres de Sauvignon/Sémillon d'un potentiel alcoolique de 12,5°.

Toutes les opérations principales de vinification, (débourbage, levurage, soutirage, stabilisation) terminées, 175 litres de Pinot gris et 535 litres de Sauvignon/Sémillon vieillissent dans nos cuves.

En conclusion, ces deux vinifications 2025 d'une bonne richesse alcoolique, d'une acidité modérée, aussi bien pour le Pinot gris que pour le Sémillon/Sauvignon sont très agréables en bouche. En dégustation ces deux crus ont des caractères différents :

Pinot gris, plus vif révélant les saveurs du Sauvignon pour le Sémillon/Sauvignon.

Comme à l'accoutumée, le résultat de cette vinification sera à découvrir en juin prochain lors de sa présentation annuelle.

Au fond du vin se cache une âme

Les vins sont des personnes vivantes, avec une âme et une conversation.

Il en est de francs et de fourbes, des gais, des tristes, des bavards et des discrets, des purs et des frelatés.

Il en est des profonds et des légers, des biens roulés et des maigrichons, des prétentieux et des modestes, des insipides et ceux qui ensorcellent.

Oui les vins sont des personnes, certains sont fréquentables, d'autres sont à éviter. Comme les vivants, le vin a sa jeunesse, sa maturité et son déclin.

Plutôt que de jouer la sécurité en se limitant aux domaines connus, il faut oser découvrir,



goûter, s'aventurer, risquer quelques déceptions, pour atteindre la révélation d'un cru nouveau, d'un terroir presque ignoré.

Le bon vin accentue les meilleurs aspects de la camaraderie, possède la vertu particulière de délier les langues, facilite les rapports humains, réjouit le cœur et l'âme, et marque le plaisir simple de se retrouver entre gens parlant le même langage.

Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables.

Le litron était la providence du clochard. Avec l'oisiveté l'abondance du vin représente l'un des piliers de la cloche.

Ne contemplez plus le ciel que par le cul de la bouteille.

Une amie nous a quittés

Martine Denner nous a quittés, elle formait un couple solide avec Roland, notre « moine » dont elle avait confectionné la bure fantaisie.

Mère et grand-mère comblée, elle ne pouvait venir souvent à la vigne, mais elle ne rechignait pas à donner des coups de main : c'est elle qui a fabriqué nos nœuds papillons et elle accueillait avec bonne humeur dans sa maison creusoise ceux d'entre nous qui allaient rendre visite à nos amis les Culs d'Ours.

Enfin elle était de toutes nos fêtes où elle s'adonnait avec joie et énergie à son goût pour la danse.

Martine, nous ne t'oublierons pas.



ROBES ET PLUMES

Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun

Dans une ambiance festive, petit déjeuner à l'arrivée, nous nous mettons en grande tenue (robe) pour certains petite tenue (tablier) pour d'autres, nous étions 4 pour représenter la Confrérie des Côteaux de Sucy en Brie à ce Chapitre du 4 octobre 2025.

Défilé sous la pluie dans les rues du Vieux Melun, halte au beau marché couvert avec dégustation de produits locaux, ensuite direction l'église où les bannières sont bénies par un prêtre très accueillant qui chantait même les prières !

Sortie de l'église sous le soleil, direction la Mairie, très



élégante avec ses beaux plafonds, le concours du meilleur Brie s'y déroulait.

L'après-midi intronisations dont Catherine Higonet, très fière de faire partie de cette noble Confrérie en tant que Chevalière, la médaille reçue à ce titre est très belle.

Le dîner de Gala fut l'occasion d'un mariage réussi entre le Brie de Melun et le vin de Gaillac qui sponsorise cette manifestation.

Orchestre et soirée dansante ont conclu cette merveilleuse journée.

La Confrérie des Culs d'Ours et cabinets d'vigne en pays de George Sand

La confrérie des Culs d'Ours et cabinets d'Vigne, en pays de George Sand, nous conviait à son 26ème grand Chapitre des vendanges.

Son traditionnel buffet campagnard d'accueil nous attendait, puis ce fut la mise en habit et le défilé à l'heure dite, 9h30. La farandole déambulait dans les rues du centre-ville suivie par la grande Chopinerie (tonneau de bourru) et sa distribution de petits gâteaux, emmenée par un orchestre et les danses de la société des Gâs du Berry.



Les intronisations eurent lieu dans la salle des mariages de La Châtre, un vrai théâtre et son balcon.

Après l'hommage à Micheline SIMONOT, ancienne Grand Maître récemment décédée, le vin d'honneur de la municipalité était suivi d'un prodigieux déjeuner de gala concocté par la Maison Tardivon, qui fut animé par Denis Glomeau et son orchestre nous donnant déjà l'envie de nous retrouver au plus vite.

Étaient présentes ...

Les confréries suivantes étaient présentes à notre Chapitre de la Saint-Jean 2025 : La Confrérie des Chevaliers du Pont l'Évêque (Deauville), la Confrérie de la Coquille Saint-Jacques Pêchée en Cotes D'Armor (Ploubazlanec), la Coterie des Closiers de Montlouis (Montlouis), le Devoir Parisien des Compagnons du Beaujolais (Paris), la Confrérie de la Poule et du Paté de Houdan (Houdan), l'Ordre de la Poule Farcie du Tarn-Et-Garonne (Moissac), la Confrérie La Grappe Yerroise (Yerres), la Confrérie du Clos de Clamart (Clamart), la Confrérie de la Féronne Haute (Rosny-Sous-Bois), la Confrérie Les Trois Grappes (Villiers-Sur-Marne) et l'Association Les Amis De Marolles (Marolles-En-Brie).



Horaires ouverture
Du lundi au vendredi : 8h30 - 21h
le samedi : 8h30 - 20h



L'Aviseur

Fondé en 1985

CONFRÉRIE DES COTEAUX DE SUCY-EN-BRIE

Maison des associations
14 place du clos de Pacé
94370 Sucy-en-Brie

confrerie.sucy@laposte.net

RESPONSABLE DE LA PUBLICATION

André BERGERO
Grand Maître de la Confrérie des Côteaux de Sucy-en-Brie

RÉDACTEUR EN CHEF

Françoise JOSSERAN

RÉALISATION

Pascal COUÉ
Françoise JOSSERAN

PHOTOS

André BERGERO
Gilbert DELAVEAU
Jean-Pierre LAMY
Carole SIMEONE

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

Isabelle BAL

André BERGERO
Gilbert DELAVEAU
Jean-Claude EFTHER
Catherine HIGONNET
Denise JAQUET
Françoise JOSSERAN
Jean-Pierre LAMY