

Bulletin d'information

Janvier , Février , Mars 2026



◆ Première semaine de Janvier : Notre vigne sous la neige



On aura beau dire, la neige, c'est drôlement sympa...alors on ne résiste pas au plaisir de vous partager les photos prises par deux de nos confrères

◆ Le 12 Janvier : Chez les Pompiers de notre commune

C' est un peu un rêve de gamin qui se réalise grâce à l'invitation du Lieutenant Decarreux, chef du centre de secours des Sapeurs Pompiers de [Ville de Saint Fargeau Ponthierry](#) ☐

Ce fut l'occasion d'échanges très sympathiques avec chacun des pompiers présents.

Bien entendu, l'occasion était idéale pour faire découvrir notre Citanguet et parler de la vigne.

Visite du centre de secours, partage du verre de l'amitié et de la galette...bref, nous sommes repartis heureux de ce beau moment.



♦ **Le Samedi 21 Janvier : La Saint Vincent de Thomery**

Un délégation de 5 confrères (une première pour Stéphane) a eu l'honneur de participer à la célébration de nos amis de la Confrérie Saint-Vincent de Thomery (77) !



♦ **L'école Fercot participe à notre Saint Vincent**

Cette année , l'école Fercot de Saint Fargeau a confectionné la décoration de portail de la vigne.



♦ **Le Dimanche 25 Janvier : Notre Saint Vincent**

Eh oui ! Cette année, nous fêtons les 20 ans de la vigne alors nous avons mis les petits plats dans les grands Déambulation jusqu'aux vignes avec les invités, bénédiction des vignes, de la nouvelle statue de Saint-Vincent, messe, moment de partage très largement apprécié avec les brioches et le vin blanc chaud offerts par notre Confrérie à la sortie de la messe.



Merci aux Confréries amies d'avoir accepté notre invitation pour cette matinée :

la [Confrérie des Chevaliers du Brie Melun](#) ,

la Confrérie Saint-Vincent de Thomery,

la [Confrérie du Pithiviers](#) ,

la Confrérie des Chevaliers du Brie de Montreau, l

la Confrérie des Compagnons d'Irminon de Combs-la-Ville.



Cette journée n'aurait pas été complète sans le repas du midi auquel cent personnes ont participé, au restaurant le "Chalet du Moulin" de Chailly-en Bière. Toujours une belle ambiance !

Repas pendant lequel nous avons nommé notre conseiller viticole Emmanuel Monteau (qui nous suit depuis toujours et ayant lui-même planté la vigne au début de l'aventure) au titre de Membre d'honneur permanent de notre Confrérie. Sans lui, nous n'en serions pas où nous en sommes aujourd'hui. Merci "Manu"



Rendez vous pour la Saint Vincent 2027 le dimanche 24 Janvier 2027

♦ Le 31 Janvier : Visite d'une délégation de Cocorico

Nous avons eu le plaisir de recevoir des confrères et consoeurs d'autres vignoble franciliens :

- Olivier, Paul et Jean-Marc du **Clos De Bréon Coubron** (93)
- Catherine et Jean-Pierre du Clos Nénesse de Morigny-Champigny (Etampes, 91)

Un moment d'échanges, de partage de savoir-faire dans un esprit de convivialité dans le cadre des échanges entre vignerons adhérents de **Confreries Idf Cocorico**.



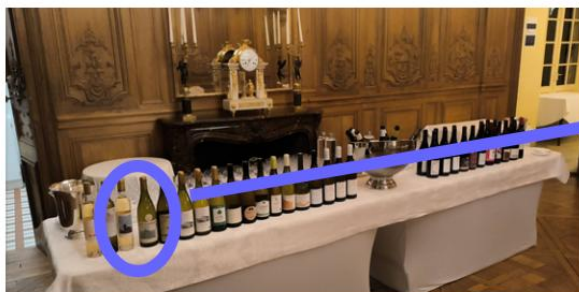
♦ Le 6 Février : 5eme fête de la vigne d'IDF à la préfecture de région

Ces rencontres (que nous adorons) sont de plus en plus fréquentes et nous ont permis de faire la connaissance d'autres viticulteurs d'Île-de-France, de personnalités engagées dans la promotion de la culture de la vigne dans notre région. C'est donc sur invitation de monsieur le Préfet de Paris, monsieur Marc Guillaume, également préfet de la région IDF, que nous avons participé au 5eme fête de la vigne d'IDF à l'hôtel de Noirmoutiers, rue de Grenelle.



Nous avons eu le plaisir d'échanger avec Monsieur Pierre Ory. préfet de Seine-et-Marne , un verre de Citanguet à la main

Nous y avons également retrouvé notre conseiller viticole et ami Emmanuel Monteau, aux côtés de Patrice Bersac, président du SYVIF.



♦ Le 10 Mars : Opération Bouteilles

La mise en bouteille se prépare aussi pour notre cuvée 2025. Encore une étape au chai à prévoir. Et puis courant avril, nous remplirons les précieux flacons que nous sommes allés récupérer vers Chablis (où la taille est aussi en cours), à Maligny plus exactement, aux établissements S.A. Serge Cheveau, notre fournisseur de longue date. Merci aux courageux qui ont déchargé les 582 bouteilles vides



♦ Le 14 Mars : La taille

Dès 07h00 du matin, mise en place de barnums car nous avons peu confiance dans la météo ☐, ainsi que de la table du petit déjeuner pour accueillir les personnes présentes. Brief de notre président Didier puis départ vers les rangs en binôme. Chacun y va à son rythme en ayant bien en tête qu'il fallait tenir compte de l'explosion des bourgeons ☐ avant de tailler la vigne. Notre responsable de vigne Marc-Henri, accompagné de son adjoint Olivier ont pris le temps de faire le tour de chaque équipe afin de s'assurer que tout se passerait selon les consignes. Emmanuel, notre conseiller viticole était aussi de la partie pour prodiguer ses conseils aux néophytes. Application, concentration ont permis la taille des 17 rangs en une matinée sous un soleil clément ! Clôture de la matinée avec un grand banquet chaleureux, digne d'un célèbre village Gaulois. Pas de chauvinisme, ni défense d'un lieu réservé à une élite ! Preuve en est, nous avons accueilli aujourd'hui deux nouveaux adhérents



♦ Le Vendredi 6 Février : L'école Fercot Effectue sa taille

A leur tour, les élèves de CM1 ont tallé le rang de raisins de table et le conservatoire, sous la direction bienveillante de Maryline.

Cette année de nombreux enfants ont emporté des rameaux fraîchement taillés dans l'objectif de faire des boutures



♦ Le 20 et 21 Marc Salon de Champcueuil

Cette année, le « 15^{ème} Salon des Artisans du Gâtinais et des Vignerons » s'est déroulé sur deux jours (Vendredi soir et Samedi). Le stand de la Confrérie a reçu un franc succès et de nombreux Essoniens ont découvert le Citanguet.



♦ La revue de presse

Voici les articles que les lecteurs ont trouvés dans la presse locale.

Bulletin municipal



HISTOIRE & PATRIMOINE

Vignes de Saint-Fargeau

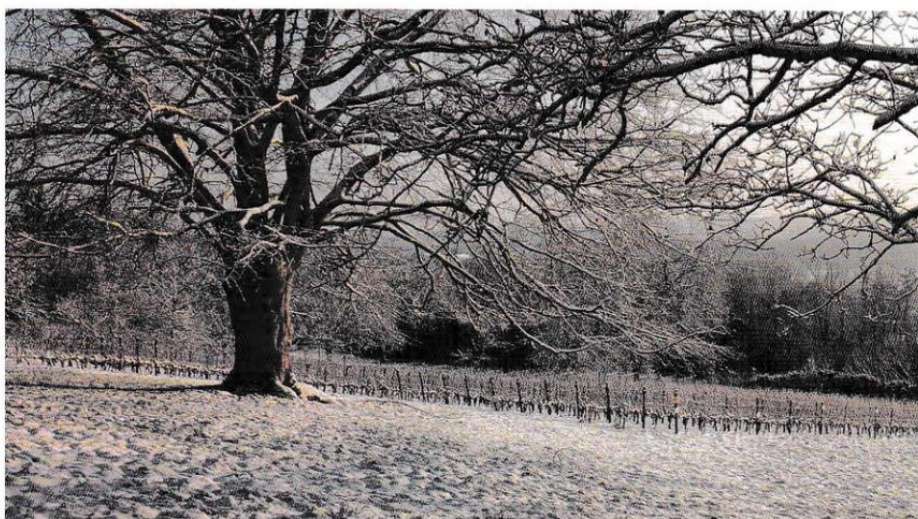
LA CONFRÉRIE FÊTE SON 20^{ème} ANNIVERSAIRE !

Disparues pendant près d'un siècle, les vignes ont retrouvé leur place sur les coteaux de Saint-Fargeau-Ponthierry en 2006, à l'initiative de la Ville, avec le Parc Naturel Régional du Gâtinais Français (PNRGF), et grâce à l'engagement de la Confrérie Saint-Vincent. **Vingt ans plus tard, cette aventure collective est devenue une réussite locale, mêlant patrimoine, transmission et convivialité.**

Plantées majoritairement en Chardonnay, les 810 vignes sont entretenues exclusivement à la main par les bénévoles de la confrérie. **Chaque année, près de 120 adhérents se relaient pour assurer la taille, l'entretien et les vendanges, représentant environ 2 000 heures de travail bénévole.** Cet engagement permet de produire entre 600 et 700 litres de vin par an, soit environ 800 à 900 bouteilles du Citanguet, désormais reconnu par une Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2022, il est dorénavant commercialisable.

Au-delà de la production viticole, **la confrérie œuvre activement à la valorisation du patrimoine local et à la transmission des savoirs.** Des actions pédagogiques sont menées auprès des scolaires, ainsi que des animations à destination des aînés, notamment en Ehpad.

Et comme chaque année, fin janvier, la confrérie vient de célébrer la Saint-Vincent, patron des vignerons, dans la joie et la bonne humeur. Fidèle à l'esprit qui anime ses membres depuis 20 ans : **cultiver la vigne, mais aussi la convivialité !**



LES VIGNES SOUS LA NEIGE

Début janvier, un manteau neigeux a enveloppé notre commune, transformant le quotidien des Féréopontain(e)s pendant quelques jours. Si cette neige a beaucoup compliqué notre vie au quotidien, celle-ci nous a aussi offert à tous un spectacle féérique, entre paysages immaculés et atmosphère hivernale apaisante. Cela n'a pas manqué de vous inspirer ! **Plus d'une cinquantaine de photographies nous ont été envoyées, que nous avons publiées sur les réseaux sociaux de la ville.** De véritables cartes postales de notre commune ! Parmi ces clichés, retenons ce magnifique cliché pris dans les vignes de Saint-Fargeau-Ponthierry par un membre de la Confrérie Saint-Vincent. Ce cliché nous rappelle à quel point notre commune est belle.

La République de Seine et Marne

Melun et ses environs

SAINT-FARGEAU-PONTHIERRY

PATRIMOINE. Les vignes fêtent leur vingtième anniversaire !

Après avoir disparu, des décennies durant, des côtes de Saint-Fargeau-Ponthierry, les vignes ont fait leur retour en 2006. **Vingt ans après, la Confrérie Saint-Vincent, qui s'occupe d'entretenir les ceps, fait le point sur son histoire et ses réussites.**

Santé ! L'expression est plus qu'appropriée pour parler de cet anniversaire un peu hors du commun. À Saint-Fargeau-Ponthierry, les vignes de Chardonnay blanc sont exploitées par la Confrérie Saint-Vincent, et ce depuis 2006. Vingt ans après, le Citanguet, le vin produit ici, s'est fait un petit nom. On fait le point sur cette histoire.

Les débuts d'une histoire

Si on veut être exact, les vignes de Saint-Fargeau-Ponthierry, c'est un peu plus vieux que vingt ans. Un peu... beaucoup, même. Longtemps, les pentes de la commune étaient recouvertes, ici et là, de vignes, qui permettaient de produire un vin, d'une qualité certes critiquable, mais tout de même. « En 1841, quand la Confrérie Saint-Vincent est née, on sait que 80 familles vivaient du raisin. Mais, au début de la Première Guerre mondiale, en 1914, tout avait disparu », explique Didier Magna, le président de ladite confrérie.

En cause ? Le développement du chemin de fer et des entrepôts à Paris-Bercy, qui permettent d'acheminer vers

la capitale et sa banlieue un vin de bonne facture. « Là, les terrains ont été vendus, et les résidences secondaires ont poussé, pour que la région devienne une zone de villégiature », poursuit-il.

L'histoire aurait pu s'arrêter là mais chassez le naturel, il revient au galop. Au début des années 2000, cet immense terrain bordant la rue de la Citanguette est à vendre, tout comme la demeure à laquelle il est rattaché. Un projet immobilier se fait jour. « Mais la ville n'y était pas favorable, et a choisi de préempter. Pour cela, il fallait un projet : c'est ainsi que les vignes sont revenues », se souvient-il.

Vingt ans de travail

La machine est relancée, la confrérie, qui a survécu à la disparition des vignes pendant presque un siècle, prend un nouvel élan. Sa bannière a depuis été restaurée, et des costumes, créés. Après quelques ceps en 2005, c'est en 2006 qu'est planté l'essentiel des vignes. Fin 2006, on en compte exactement 770.



Alain Requier et Didier Magna sont très investis dans l'entretien du vignoble PUISM77

Les débuts sont un peu difficiles, si on peut dire. Évidemment, les premières années, il n'y a rien ou presque à récolter. Les bénévoles à s'activer autour des pieds de vigne sont peu nombreux, et la tâche est ardue, d'autant plus que tout est fait à la main. « Aujourd'hui, on fait la taille en une journée seulement, avec une quarantaine de personnes réparties en binômes. Avant, ça nous prenait un mois ! », se rappelle Alain Requier, un autre membre actif de la confrérie.

Un temps, il a été envisagé d'avoir plus de vignes, mais il a fallu rester humble. Seuls quarante pieds de raisin de table sont ajoutés, il y a quatre ans, et une douzaine d'autres pieds de variétés anciennes, à visée pédagogique. Car c'est une autre réussite de la confrérie, vingt ans plus tard : intéresser les foules. « On accueille des groupes scolaires de l'école Fercot. On intervient aussi en Ehpad », développe-t-il.

Et les bénévoles sont de

plus en plus nombreux, chaque samedi, pour s'occuper des vignes. Ici, sourit Alain Requier, « on cultive la vigne et la convivialité ». On compte 120 adhérents, qui se relaient au pied des vignes, et nombreux sont les actifs à donner un coup de main, ce qui rassure les plus anciens quant à leur relève. Cela permet de comptabiliser 2 000 heures de travail chaque année, et de produire 600 à 700 litres de vin annuellement, ce qui représente entre 800 et 900 bouteilles. « On a eu notre

première cuvée en 2010 et depuis, mis à part en 2012, on a toujours sorti un millésime. Ce n'est pas un grand Chablis, mais ça reste un vin de qualité. Et on constate qu'il se garde bien », se félicite Didier Magna, qui souligne que le vin a d'ailleurs reçu une IGP en 2022.

Et tout est produit sur place, puisque le raisin est pressé et que le précieux nectar est embouteillé, après avoir vieilli, ici même. « Mais on tente aussi des expériences ! On a déjà sorti du vinaigre ou encore de la gelée de vin », précisent les deux hommes.

Ils ne s'interdisent pas de renouveler l'expérience dans les années à venir. « Mais avant nos 40 ans, on va devoir fêter les 200 ans de la Confrérie, en 2041. Nous sommes la deuxième plus ancienne d'Île-de-France ! », prévoient-ils.

● Paul VARENGUIN

■ Contact : 07 67 00 06 20 ou conf-st-vincent@laposte.net. Vous pouvez retrouver le Citanguet à l'office de tourisme de Melun, à Coop'in (place Jacques-Amyot à Melun) et à la boucherie de la place Tempoux, à Saint-Fargeau.

VITICULTURE. À Saint-Fargeau, les vignes font leur coupe de printemps

Le 14 mars, 55 volontaires ont répondu présent pour la taille de la vigne, à Saint-Fargeau-Ponthierry. Un exercice indispensable pour le développement des ceps.

« Un verre de vin, c'est comme une robe légère, une fleur de printemps, c'est le rayon de soleil qui vient égayer la vie », disait Christian Dior, en parlant du vin d'Alsace.

Mais pour en arriver à cette petite phrase, que l'on peut aisément appliquer à tous les breuvages, il faut travailler dur ! Et, sur le site de la Confrérie Saint-Vincent, à Saint-Fargeau-Ponthierry, il fallait être matinal, samedi 14 mars, car dès 7 h du matin, tous les volontaires répondaient présents pour travailler la vigne.

Bénévoles nombreux

Un rapide briefing et un rappel des consignes autour d'un café et la matinée de travail commençait. Mais attention ! Rien n'était laissé au hasard, comme le rappelle Didier Magna, le président de la confrérie. « Nous avons fait un repérage en amont, dans la semaine, pour baliser les pieds problématiques où la taille peut s'avérer délicate et où l'avis d'Emmanuel Monteau, le



La taille, c'est un travail physique et solidaire ! FR/RSM77

conseiller viticole, est nécessaire. Chaque membre est également équipé d'un morceau de rubalise, pour marquer les pieds sur lesquels il a un doute et ce sont Marc Henri Pezé et Olivier Prot, les responsables d'exploitation de la vigne qui interviennent », présente-t-il rapidement.

Sur le site, les volontaires sont de plus en plus nombreux pour la taille et cette année, en plus de ceux qui ne l'ont fait qu'une ou deux fois, dix membres sont présents pour la première fois. On compte, au total, pas moins de 55 volontaires présents !

Printemps précoce

Mais entre cohésion et esprit d'entraide, les adhérents disposés en binômes ont donc taillé, en une matinée, les 770 ceps. Certains sont accroupis, d'autres à genoux, et pour les plus malins, sur un siège pliant ! Une opération qui a bénéficié d'une météo exceptionnelle, facilitant grandement le travail, et qui s'est clôturée par un banquet en extérieur, afin de récompenser tous les volontaires.

Ce qui inquiète un peu Didier Magna, c'est que la taille fut

tardive en regard de l'état de la vigne. « D'habitude, nous intervenons plutôt avant le 10 mars, mais cette année, c'était plus compliqué en termes de disponibilité de chacun. Du coup nous avons été surpris par un printemps précoce. L'avantage, c'est plus visuel pour la taille, mais les bourgeons sont déjà formés, sortis de la coque et fragiles. Par conséquent, le travail demande beaucoup plus d'attention ».

Une consolation néanmoins, tous les vignobles, y compris les grands crus, ont été confrontés à cette problématique et l'impact devrait être mineur sur la future récolte. Outre les entretiens courants, le prochain grand rendez-vous de la vigne sera le 11 avril, avec la mise en bouteilles de la cuvée 2025. Bouteilles que vous pourrez vous procurer à la boucherie de l'église, à Saint-Fargeau village, ou à l'office de tourisme de Melun. *Tchin !*

■ Vous pouvez suivre les actualités de la Confrérie sur confrerie-saintvincent.e-mon-site.com/ ou sur Facebook.