

La Feuille de Vigne

Union Vigneronne, Vals d'Oise et de Seine

9, rue des Roches 95650 MONTGEROULT - Tél. / Fax 01 34 42 71 64 - lerouzig95@aol.com

www.uvvos.fr

Association Loi du 1901 – N° 095018371 du 7 juillet 2008

N° 15 - AVRIL 2012

La vigne, une passion à partager avec vous

Le mot du Président

Chers amis,

Merci à toutes et à tous, anciens et nouveaux adhérents, pour votre fidèle participation financière à notre association.

En cette période de début d'année, nous sommes très souvent les uns les autres, sollicités pour reconduire notre adhésion aux différentes activités auxquelles nous participons ou portons un intérêt particulier à quel titre que ce soit.

Le bénévolat ne suffit pas, il lui faut les moyens financiers pour l'accompagner ; nous en sommes tous là ; notre association ne fait pas exception à la règle, et principalement nous devons faire face aux frais de fonctionnement de plus en plus importants, du fait de notre implication et participations aux multiples projets que sont les nôtres, et pour lesquels nous sommes sollicités ; et qui d'année en année, en se structurant, nous font obligation de faire face aux nécessités dues à notre constante évolution ; nous ne pouvons qu'en être satisfait.

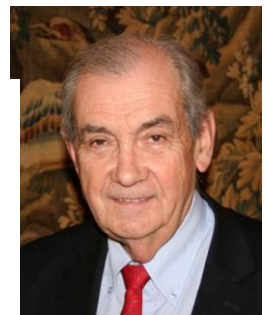
Ne nous plaignons pas, jusqu'à présent, et grâce à vous, nous assumons les charges qui nous incombent pour la bonne marche de notre association.

2012 sera une année de « recadrage » de nos activités, mais toujours dans la continuité de notre action pour la conservation et le renouveau du vignoble en Ile de France.

Vous avez été sensible lors de notre Assemblée Générale, à notre appel pour participer au renouvellement de notre Conseil d'Administration, et je remercie ceux qui ont bien voulu se joindre à nous, et qui vont par leur participation nous amener, en gens passionnés, du « sang neuf » et des idées nouvelles.

Je reste confiant en l'avenir de notre action, la route est tracée, et le stationnement est interdit !

Henri Le Rouzic



Distinctions

Nous adressons nos félicitations à messieurs **Jean Claude PANTELLINI**, président du « Pressoir Auversois » et **Daniel MORATEL**, président de l'association « Les Moissonneurs » à Sagy, et adhérents de notre association, qui viennent d'être promus Chevaliers et décorés de l'Ordre du Mérite Agricole.

Nos deuils

Jacques JAOUEN nous a quitté ; fidèle et dévoué membre du « Pressoir Auversois » il était un fidèle adhérent de notre association.

Nous adressons à sa famille et ses amis nos sincères condoléances.

FÊTE DE LA SAINT VINCENT A AUVERS SUR OISE

Cérémonies de la ST VINCENT à Auvers sur Oise en présence des autorités locales civiles et religieuses, de la confrérie des Compagnons de l'Asperge et du Vin de Sannois Argenteuil, de la Commanderie des Chevaliers du Val de Viosne et de la confrérie de la Pomme de Seine et Marne.

Un banquet réunissait plus de deux cent cinquante convives, animé par l'orchestre " Le Bal Perdu"



LE SAVIEZ-VOUS... !

Les effets protecteurs du vin.

Bien que « complice » de l'insécurité routière, il est bon de rappeler, études scientifiques à l'appui, les bienfaits du vin sur l'organisme. Il faut savoir que le tanin du vin contient certains polyphénols qui sont des composés antioxydants, et contribuent à la prévention des maladies cardio-vasculaires et de certains cancers.

« Une consommation modérée du vin, dans le cadre d'une alimentation saine et équilibrée concourt à la protection de notre organisme et à sa défense »

Elle améliore la fluidité du sang, fait chuter le taux de cholestérol tout en augmentant le niveau d'antioxydants.

Le Président des Hauts de Seine



Yannick JUBAULT

14 rue du Tintoret

92600 Anières sur Seine

Tél. : 06 13 51 80 69

yannick.jubault@hotmail.fr

UNE CAVE A VIN A LA MAISON. ...

A la cave, enterrée ou en armoire...oui mais !

Le vin est une boisson exigeante.

Pour qu'il vieillisse et se bonifie dans de bonnes conditions, il doit séjourner dans un endroit qui réponde à plusieurs critères.

La température doit être constante, entre 10° et 12° ; au dessous de 9° le vin risque de « se casser » et au-delà de 15° il vieillirait prématurément.

La pénombre est indispensable; les ultras violets accélèrent le vieillissement et dénaturent le goût du vin par oxydation des tanins.

Le taux d'hygrométrie doit être stable, entre 65 et 75 %, sinon le liège se dessèche, le vin prend alors le goût de bouchon et perd de l'alcool. Dans une atmosphère trop humide, les bouchons s'exposent à la moisissure.

Veiller à l'absence d'odeurs, le bouchon pouvant s'en imprégner avec le temps.

Attention aux vibrations ! Le vin ne les supporte pas, il doit vieillir sur un sol inerte.

Maintenant...vous savez tout, sur la bonne conservation de vos meilleurs vins !

Dans notre prochaine Feuille de vigne, nous vous parlerons de « Vigne, vin et religions » (article de Jean Claude Le Bihan). Si vous avez des articles à partager avec les adhérents, envoyez-les-nous !

PARENTHESE D'HISTOIRE....

Extrait du tribunal révolutionnaire de Paris à propos de l'ivresse, qui ne peut être une excuse aux yeux dudit tribunal ; elle révélerait, au contraire, la vraie nature de l'homme.

« L'excuse ne peut être admise, attendu qu'un patriote est patriote, même dans le vin, et qu'il n'y a que les aristocrates et les contre-révolutionnaires qui déguisent leurs sentiments et les laissent échapper dans l'ivresse. Qu'il est constant, ainsi que le dit le célèbre Rousseau, que l'effet du vin fait voir l'homme tel qu'il est ; » ainsi qu'un patriote, troublé par un moment d'intempérance, ne laisse voir qu'un patriotisme, porté au-delà de ses bornes naturelles, comme un aristocrate, échauffé par le vin, ne fait que se livrer à l'indiscrétion de ses sentiments contre-révolutionnaires »

Quelques soient les idées de chacun, à l'époque, il n'était pas toujours bon de se laisser entraîner à boire... !

Assemblée Générale UVVOS 2012

L'assemblée générale de l'association s'est tenue le 21 mars 2012 dans la salle multimédia de la Mairie de Saint Germain en Laye. 37 membres de l'Association étaient présents auquel il faut rajouter 30 membres ayant donné pouvoir.

Nous remercions madame Richard adjointe au maire qui a ouvert notre quatrième Assemblée Générale ainsi que la municipalité de Saint Germain, pour la mise à disposition, gracieusement, de ces locaux.



LE SECATEUR

Outil indispensable du vigneron, il a été inventé par le marquis Antoine François Bertrand de Moleville (1744-1818) ministre de Louis XVI.

Après avoir émigré en Angleterre et rentré en France, il fait connaître son invention en 1815, mais le sécateur a eu du mal à s'imposer.

C'est à Pierre Antoine Poiteau (1765-1854) horticulteur, auteur d'un « Traité des arbres fruitiers » et rédacteur en chef de la revue du « Bon Jardinier » entre 1825 et 1844 qui en a assuré la promotion et que nous devons le succès par l'intermédiaire de l'almanach de la publication. Plusieurs modèles s'en suivirent dans le temps selon l'usage qui en est fait.

DERNIERE MINUTE ...

Sur la commune de **Follainville-Dennemont**, dans les Yvelines, le 21 avril prochain, la toute nouvelle Association Viticole de Follainville-Dennemont (AVIFOLD) présidée par notre ami Patrick BRICO, va planter sur les coteaux de Seine, au lieudit « Le clos du Bel Air » 300 pieds de cépage Pinot Noir, 400 pieds de Chardonnay, 20 pieds de raisin de table ; et à caractère expérimental et pédagogique, 10 pieds de cépages divers, du type Riesling, Merlot et autres. Félicitation à toute l'équipe, et bon courage, en attendant le « premier jus » ... en 2014 !

Le Président des Yvelines



Jean-Luc DAKOWSKI
18 rue d'Essling
92400 Courbevoie
Tél. : 06 74 44 60 33
Jeanluc.dakowski@free.fr

UNE VIGNE A FRENEAUX-MONTCHEVREUIL

A quelques kilomètres du Val d'Oise, sur un coteau bien exposé du département de l'Oise s'étalent quelques 600 pieds de vignes, de cépage Cabernet Sauvignon, assez rare dans notre région, mais très productif, au gros grain « rubis ».

Sous la présidence de notre ami vigneron Louis CACIOLA , et ses amis, l'association « Clos Montchevreuil » a rejoint notre association.

Un projet de nouvelle plantation s'oriente sur 100 pieds de Chardonnay, pour produire quelques bouteilles de petit vin blanc.

Nous souhaitons à ce vignoble tout le succès qu'il mérite, ainsi qu'une visite de courtoisie.



L' UVVOS était présente à la St Vincent A JOUY LE MOUTIER



SALON DU VIN ET DE LA GASTRONOMIE DE SAINT GERMAIN EN LAYE

Le 10^{ème} Salon du Vin et de la Gastronomie, organisé par le Lions Club de Saint-Germain, avec la participation de la Ville a fait à nouveau escale au Manège Royal du 9 au 11 mars derniers. Autour de 40 propriétaires-récoltants et producteurs du terroir, l'UVVOS était présent. Nous avons fait déguster plusieurs millésimes du vin des Grottes produit par les 1900 pieds de pinot noir plantés en 2010 par les villes de Saint-Germain en Laye et Le Pecq.



Si ce petit journal vous a intéressé, nous en sommes satisfaits, prêtez le à vos amis, espérant qu'ils seront comme vous-même séduits par tout ce qu'il peut apporter sur la vie du vignoble de notre région.