

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 - lerouzc95@aol.com

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

N°3 - AVRIL 2009

La vigne, une passion à partager avec vous

Le Mot du Président

Cela fera bientôt un an, le 10 avril 2008 que notre ami Marcel LACHIVER nous a quitté. Historien, érudit local, ancien président de la société Historique de Pontoise, du Val d'Oise et du Vexin ; ses ouvrages restent



une référence pour tous les passionnés de l'Histoire rurale de notre Pays.

Je sais que faire l'éloge de cet homme dont l'intelligence et l'érudition étaient de grande qualité, s'eut été faire souffrir son immense modestie et sa touchante timidité.

Très attaché au monde rural, et plus particulièrement à l'histoire du vignoble de France et d'Ile de France, dont il était un grand spécialiste, ses ouvrages restent une référence pour tout passionné de l'histoire de la vigne et du vin.

Aussi il m'est paru nécessaire de rappeler sa mémoire par ces quelques lignes, en réponse à ses remerciements, dont il m'a fait l'honneur, par le biais d'une dédicace de son livre sur l'histoire du vignoble français, pour « mon attachement au monde du vignoble » Ces remerciements je les partage avec vous tous, adhérents de notre association, car je sais combien, vous aussi, êtes sensibles, à l'histoire et au renouveau de notre patrimoine viticole local pour lequel nous oeuvrons.

Henri Le Rouzic

(Voir l'article sur Marcel LACHIVER en page quatre)

Le Saint Vincent de l'UVVOS



Marie Daeschner, sculptrice Villenoise, a eu l'inspiration de façonner en terre cuite ce magnifique Saint Vincent. Cette statue est d'une remarquable finesse dans ses détails ; un St Vincent jeune, souriant et dynamique à l'image de notre association. Elle nous a gracieusement prêté son œuvre au profit de notre association.

Marie n'est pas une spécialiste du style religieux. Elle sculpte surtout la beauté de ce qui échappe souvent à nos regards.



Tout le conseil d'administration la félicite pour son excellent travail et la remercie de nous permettre une exposition de son œuvre lors de nos manifestations.

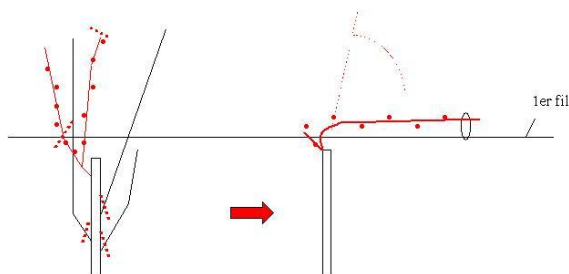
La taille de la vigne

En situation climatique nord (le principe est différent en situation climatique chaude) la taille a pour but d'étaler la végétation de la vigne dans un plan vertical – plan de palissage – de sorte d'avoir une surface foliaire exposée importante (photosynthèse +) mais en évitant au maximum les entassements de végétation.

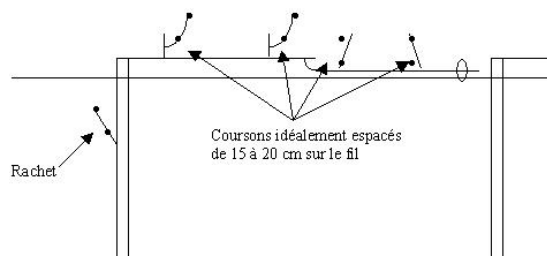
La taille doit donc éviter les 2 écueils que sont les trous de végétation et les entassements de végétation.

Il s'agit donc de maîtriser le nombre de bourgeons que l'on va laisser sur chaque pied et leur bonne répartition sur le premier fil de palissage.

Deux tailles assez simples sont généralement pratiquées. La taille en Guyot (simple ou double) et la taille en cordon de Royat (simple ou double).



Guyot simple : on conserve 1 bois long qu'on lie sur le fil et 1 bois court (2 yeux) situé sur l'arrière du tronc



Cordon de Royat : on établit un tronc permanent sur le fil sur lequel on taille des bois courts (2 yeux)

CABARETS, CAFES ET GUINGUETTES

Lieux de rencontres et de partage, tous les débits de boissons ne jouissent pas de la même renommée, et n'attirent pas la même clientèle. Dans le Paris de la fin du XVIII^e siècle, et après le XVIII^e siècle alors que les « cafés » s'affirmaient comme d'incorruptibles lieux de rendez-vous mondains, les plus petites gens continuaient de fréquenter des « cabarets » et des « gargotes » enfumées, qui se distinguaient des premiers par le fait que comme dans les « tavernes » il était possible d'y manger. Une clientèle populaire fréquente les « guinguettes » qui se multiplièrent à la périphérie immédiate des villes, elles proposaient des vins moins chers, pas toujours de bonne qualité, qu'à l'intérieur des barrières d'octroi, tout en restant accessible aux buveurs citadins, qui ne manquaient pas d'y venir en masse le dimanche...



Rabelais et la bouteille...

« Ô
Bouteille
Pleine toute
De mystères,
D'une oreille
Je t'écoute :
Ne diffères
Et le mot profère
Auquel pend mon coeur !
(...) Ainsi ne se perde une
goutte
De toi, soit blanche, ou soit
vermeille,
Ô bouteille
Pleine
De mystères. »
(Rabelais ; Le Cinquième
Livre)



Le Président des Hauts de Seine

Philippe Boisseau
119 bis, rue Pierre Joigneaux
92270 Bois Colombes
Tél. : 06 03 09 40 78
bphil2005-idf@yahoo.fr

Dicton :

. Neige de
janvier vaut
des deniers.

. Neige de
février vaut du
fumier

La vigne de Gouvieux

En 2002 la plantation d'une vigne en cépage Chardonnay à Gouvieux dans l'Oise.

Vingt trois bénévoles réunis en association ont planté 2000 pieds sur un terrain prêté par la municipalité au lieu dit les carrières, sol de limon argilo-calcaire.

De ce Chardonnay est né un vin naturel assez vif aux arômes de citron et de pamplemousse.

Une méthode de culture raisonnée a été instaurée, les traitements effectués ne sont pas systématiques mais à la demande.



L'objectif de l'association est de toujours privilégier la qualité et non la quantité.

L'ensemble des structures, le matériel de vinification et les frais inhérents sont totalement pris en charge par la commune. En contre partie les vignerons bénévoles et passionnés oeuvrent à la vigne et à la cave.

Le fruit de chaque récolte est partagé à hauteur de 50% pour la mairie et 50% pour les vignerons.

Sous l'impulsion de Patrice Marchand, Maire de Gouvieux et d'Alexandre Golovko, technicien supérieur en viticulture/œnologie, l'année 2005 a donné naissance à la première cuvée de méthode traditionnelle de qualité.

Un jour peut-être, une autre aventure, les vignerons de Gouvieux élargiront le vignoble de quelques rangs de Pinot Noir !

L'Arpent de Bacchus d'Auteuil-le-Roi

L'association L'Arpent de Bacchus (132 adhérents) a pour objet de faire revivre les traditions agricoles populaires et culturelles d'Auteuil-le-Roi. Elle contribue à la connaissance et à la conservation du patrimoine par le renouveau de la vigne.

La vigne est plantée sur un terrain communal de 46 ares, situé chemin de Saint-Sanctin à Auteuil-le-Roi. Il est composé de 400 ceps de chardonnay plantés en 1993 et 1994 avec la participation des enfants de l'école. Selon les années, 400 bouteilles sont produites.

La production est répartie entre les adhérents et la mairie. Ce vin blanc est consommé gratuitement dans le cadre des diverses manifestations. Sur les stands tenus par L'UVVOS, il est souvent présenté à la dégustation. C'est aujourd'hui une référence dans les Yvelines.



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



Marcel LACHIVER

Un livre de qualité de 950 pages et d'un grand intérêt historique, pour tout amateur et professionnel de la vigne et du vin.

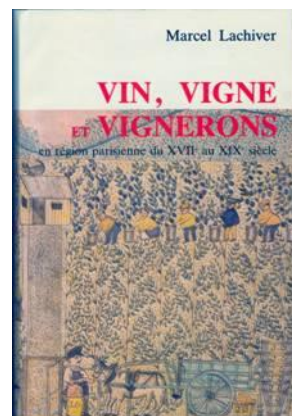
Prix : 40,00 € (Frais de port en sus)

Dépositaire : Henri LE ROUZIC

Tel Fax 01 34 42 71 64

Email : lerouzig95@aol.com

9, Rue des Roches 95650 MONTGEROULT



M. LACHIVER, historien, apporte dans son ouvrage, *vin, vigne, vigneron en région parisienne* de précieuses informations sur l'importance que pouvait revêtir la culture de la vigne.

Vers 1780, le vignoble occupe tous les coteaux qui dominent la Seine et l'Oise, et approvisionne le marché parisien. Presque toutes les communes possèdent quelques arpents de ceps pour produire au moins la boisson locale, pourvu qu'il y ait une petite vallée et un bout de coteau. Beaucoup de paysans vexinois sont donc des vigneron.

Le vin courant est consommé sur place ou dans les paroisses du plateau, les meilleurs se vendent à Saint Germain et Versailles, villes royales et aux bourgeois de la région ; il gagne aussi la Picardie (vin de Gommecourt) et surtout Rouen. La qualité de ce vignoble se maintient jusqu'au XVIII^e siècle : le vin produit à Grisy est ainsi décrit comme « un vin agréable au goût, se rapprochant du cru d'Argenteuil » : les vins de Vétheuil et Bennecourt sont particulièrement estimés et passent pour les meilleurs crus.

A partir de 1700 la consommation populaire se développant, les vigneron introduisent des plants plus productifs et moins délicats.

Le goût change aussi : jusqu'au XVI^e siècle, on prisait surtout les vins blancs, à partir du XVII^e siècle, les vins rouges, noirs même, l'emportent. On n'hésite pas, au moment des vendanges, à noircir le vin. Ainsi, la cueillette des maurets (airelles) plante très rare en Seine-et-Oise, rapportait un bénéfice certain aux habitants d'Arthies ou de Maudétour où on les trouvait en abondance : ils les vendaient à des marchands en gros qui les revendaient aux pays de vignobles. Les produits chimiques ont détrôné cette pratique au XIX^e siècle.

Si les vigneron constituaient encore l'immense majorité de la population de la Boucle de Moisson d'Auvers ou Butry à la veille de la Révolution, par contre, dans la vallée de l'Epte, ainsi que sur le plateau, la vigne a très fortement reculé dès 1750 en raison de la concurrence du pommier à cidre. Aujourd'hui, il ne reste pratiquement rien de ce vignoble. Déclinant à partir de la Révolution française (l'hiver rigoureux de 1784 a ainsi eu raison du vignoble de Santeuil), la grande crise de l'oïdium ainsi que la construction des grandes lignes de chemin de fer qui véhiculent les vins du Midi, le feront périr vers 1860. Le phylloxéra et la guerre de 1914-1918 l'achèveront.

Les lieudits tels que « Le Clos sucré » à Chaussy, des noms tels que Vigny, qui dériveraient de « vigne ici », certaines caves voûtées datant du XIV^e siècle, les porches des maisons du XVIII^e siècle de Gommecourt, les statues de Saint Vincent dans les églises sont là pour nous le rappeler.

Ce petit journal d'informations de la vie de notre vignoble est aussi le vôtre, et c'est avec plaisir que nous publierons les nouvelles de votre association, mais aussi pour les personnes privées, vos remarques, vos questions et suggestions sur tout ce qui à rapport à la vigne dans notre région ; que ce soit sur l'histoire, la culture, les manifestations et tout autre sujet, à bientôt dans les colonnes de notre « Feuille de Vigne ».



Le Président des Yvelines

Jean-Luc Dakowski

225, rue de la Croix

78670 Villennes sur Seine

Tél. : 06 74 44 60 33

Jeanluc.dakowski@free.fr