

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 - lerouzie95@aol.com

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

N°5 - OCTOBRE 2009

La vigne, une passion à partager avec vous

Le Mot du Président



Cela fait un an déjà que notre association à vue le jour.

Son succès ne s'est pas fait attendre, pour preuve, la centaine d'adhérents qui, à ce jour, participent à sa réussite, qu'ils en soient remerciés.

Les objectifs que s'était fixé le Conseil d'Administration lors de la création, sont largement atteints ; que ce soit au titre de notre participation aux nombreuses manifestations festives municipales ou associatives, ainsi qu'aux divers salons des vins, pour lesquels nous avons été sollicités ; l'organisation de rencontres techniques en collaboration avec le Parc Naturel Régional du Vexin Français ; les conseils apportés à de nombreux « vigneron amateurs » ; l'étude de projets de plantations, et bien d'autres sollicitations auxquelles nous avons toujours répondu avec intérêt ; sans oublier ce petit journal d'informations, qui je crois savoir est très apprécié de tous.

Il reste malgré tout encore beaucoup à faire, et les idées ne manquent pas pour faire valoir le sens de notre démarche, chaque chose en son temps.

Les derniers mois de l'année restent chargés en activités, et le calendrier 2010 est déjà bien rempli.

Aussi je fais appel à tous ceux et celles qui pourraient de par leurs connaissances ou compétences, d'une façon ou d'une autre, et selon leurs disponibilités, donner « un petit coup de main ».

Et puis, pour toujours améliorer notre action, n'hésitez pas à nous faire part de vos critiques et suggestions, elles seront très appréciées.

Ce bulletin trimestriel n°5 est le dernier de l'année 2009 ; d'ores et déjà, je fais appel pour que vous répondiez favorablement, en son temps, concernant le renouvellement de votre cotisation. Sans votre participation, nous n'existerions pas.

Merci de votre compréhension, et soyez assuré du plaisir que je pourrais avoir de vous rencontrer pour parler « vigne et vin » dans notre belle région d'Ile de France.

Henri Le Rouzic - Président de l'UVVOS

Petite histoire du tonneau

L'évocation du tonneau fait immédiatement penser au vin. Mais il faut savoir que les tonneaux étaient conçus pour transporter et entreposer de nombreux autres liquides ainsi que des produits solides.

Le tonneau de bois est une invention gauloise qui servait à conserver la cervoise.

Son emploi se généralisa dans l'empire romain à partir du III^e siècle pour la conservation et le transport du vin en remplacement des fragiles amphores.

Les tonneaux présentent des avantages certains, il est facile de les déplacer en les faisant rouler, et ils peuvent s'empiler en hauteur sur plusieurs rangs en toute sécurité.

Le bois des tonneaux, de châtaignier, mais principalement de chêne, apporte les tannins au liquide qu'ils contiennent, il permet aussi une certaine oxygénation, et une certaine évaporation.

Le nom de la première organisation du métier de tonnelier apparaît au XIII^e siècle ; les ouvriers de cette corporation, appelés « maîtres tonneliers » étaient des hommes libres, possédant leur propre outillage ; ils étaient payés à façon en fonction de la qualité de l'ouvrage réalisé.

Aussi qu'ils soient métalliques ou en matière plastique, rien ne remplacera notre bon vieux et traditionnel tonneau en bois.

Pontoise et sa vigne

Dès les temps carolingiens et jusqu'à la fin du XIX^e siècle, prospérèrent en Ile de France les vignobles les plus vastes du royaume ; et longtemps parmi les meilleurs et les plus abondants. Fortement encouragée par les moines des grandes abbayes parisiennes, telles Saint Denis et Saint Germain, la culture de la vigne, prit un essor particulier.

La ville de Pontoise, n'échappe pas à cette expansion, et sa position en bord de la rivière Oise est un atout pour le trafic du vin comme il est mentionné dans biens des écrits depuis le XIII^e siècle.

En 1469, les caves de Pontoise semblaient tenir un grand rôle dans le commerce fluvial avec les Pays du Nord et l'Angleterre.

Quelle était la superficie du vignoble à cette époque, et quelle était la place tenue par le vin, il est difficile de donner des chiffres exacts ; on peu relever peut être cette anecdote qui indique qu'en 1589 , la ville étant alors aux mains de la Ligue, fut prise par Henri III et le roi de Navarre, qui lui imposèrent une contribution de 45000écus ; contribution que la ville de Pontoise paya en partie avec 300 muids de vin, ce qui représentait 80400 litres, ce qui prouve que le vignoble devait être très important pour fournir une telle quantité.

Retenons seulement les statistiques les plus proches :

En 1807 il y avait 86 hectares de vignes déclarées à Pontoise

En 1835 , 62 hectares ; en 1837, 50 hectares ; en 1852, 46 hectares

En 1882 les plants destinés à remplacer les ceps touchés par le phylloxéra sont alors attaqués par le mildiou, c'est l'agonie du vignoble, et en 1892 il n'y a plus que 4 hectares de vigne sur le territoire.

Les statistiques les plus proches datent de 1901 avec 5 hectares.

Aujourd'hui grâce à l'initiative de pontoisiens, il y a plus de quatre vingt ans, s'occupent de maintenir la tradition viticole de la ville, c'est 500 pieds de chardonnay et pinot, sans oublier le baco, qui depuis le début du XXI^e siècle, à l'initiative du président de l'association, René Bazot Maire de la commune libre de Saint Martin, et de son équipe, produisent quelques 500 litres de vin dont la dénomination est « Clos des Noyers » ;

S'ajoute à cette tradition celle du « Ginglet » qui à l'origine désignait le vin produit dans la région, et qui était quelque peu suret, aigrelet et astringent.

Le « Ginglet » d'aujourd'hui n'est plus le même ; par sa qualité il honore le vin local, qu'il soit de Pontoise, Cergy, Vauréal , Jouy le Moutier ou d'autres « terroirs ».

Bravo et merci à toute l'équipe pontoisienne qui sait maintenir ce patrimoine viticole irremplaçable, mais pour combien de temps encore... ! La relève est difficile !



Les grands mystères

« La vigne et le vin sont de grands mystères. Seule, dans le règne végétal, la vigne nous rend compréhensible ce qu'est la véritable saveur de la terre. Quelle fidélité dans la traduction ! Elle ressent, exprime par la grappe les secrets du sol. Le silex, par elle, nous fait connaître qu'il est vivant, nourricier. La craie ingrate pleure, en vin, des larmes d'or. De la grappe brandie par le cep tourmenté, l'œil remonte jusqu'au bois dénudé, serpent de bois coincé entre deux rocs. »

(Colette)

A propos d'étiquette...

Le 27 Juin dernier se sont réunis à Auvers sur Oise les collectionneurs d'étiquettes de vin, à l'initiative de notre ami Jean Claude LANGLET ; ils étaient venus de toutes les régions de France et de nos voisins Belges. Plusieurs milliers de ces images circulaient de mains en mains.

Carte d'identité de l'origine d'un cru et du nom de son producteur, l'étiquette en est la messagère.

Bien qu'aucun renseignement fiable ne donne l'origine exacte, les premières éditions apparaissent au début du XIXe siècle.

La collection d'étiquette s'appelle « oenosemiophilie ou oenographilie »

Le collectionneur recherche l'étiquette pour sa curiosité, celle-ci étant soumise aux caprices des modes qui la font tantôt austère et guindée, tantôt baroque et simplette, mais chaque époque a ses succès que les années ne parviendront à effacer.



La dégustation du vin : La robe

La dégustation est une action à la fois simple et complexe. C'est grâce à elle qu'un vin est élaboré, c'est par elle que les œnologues et les œnophiles approchent un vin, sa nature, son origine et sa possible évolution.

Pour caractériser la robe, il est nécessaire d'observer le vin dans le verre sur un fond blanc.

- La couleur, son intensité, sa tonalité. La couleur d'un vin évolue toujours en fonction de son âge ainsi par exemple, l'évolution d'un vin rouge sera la suivante : bleu violacé, rouge, jaune orangé.

Un vin bien fait doit être :

- Brillant. Surtout en ce qui concerne les vins blancs.
- Limpide.
- Le disque se regarde pour les vins blancs en maintenant le verre à la verticale et pour les vins rouges en inclinant le verre. Ainsi, l'épaisseur du disque montre son potentiel de garde. Plus il est épais, plus la garde est grande. Le disque est l'indicateur de l'acidité contenue dans le vin.



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

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 :

À saint Denis, malgré le temps qu'il fait
Prends la vendange telle qu'elle est.

L'Oïdium

C'est un champignon parasite –*Uncinula necator*- qui provoque le dépérissement de la vigne en s'attaquant à tous les organes de la vigne: rameau, feuilles, et grains.

Il est originaire d'Amérique du Nord, est passé par l'Angleterre en 1845 avant d'arriver en France en 1847.

Cependant, il ne représente plus qu'une faible menace pour les vignes car un simple traitement au soufre permet de s'en débarrasser.

Fonctionnement :

Il se développe à la surface des organes verts de la vigne. - Sur les feuilles, il produit des tâches diffuses de poussière d'un blanc-grisâtre. - Sur les rameaux verts, le même revêtement poussiéreux se développe, puis les sarments portent des tâches brunâtres. - Sur les grappes, si la contamination a lieu à la floraison, les grains tombent, si elle a lieu plus tard, les grains se couvrent de poudre grise, puis ils éclatent.

L'oïdium hiberne sur la vigne, une attaque une année doit vous mettre en garde pour l'année suivante où vous êtes assurés que la maladie se déclarera à nouveau

La propagation de l'oïdium dépend de conditions climatiques: temps chauds et couverts à tendance humide, elle devient intense entre 20 et 25°C.

Traitement :

Il doit être commencé en même temps que l'anti-mildiou, mais peut être arrêté à la véraison (vers la fin juillet). En serre on utilise souvent du soufre fleur en poudrage (à utiliser en dehors des heures chaudes : risques de brûlures).

A l'extérieur il est plus pratique d'utiliser du Soufre Mouillable (8 g par litre d'eau avant la floraison et 4 g par litre d'eau après floraison) qui a l'avantage de pouvoir être mélangé aux bouillies cupriques (Bouillie Bordelaise). Le délai d'utilisation du soufre permet de traiter encore une semaine avant la récolte, mais le soufre présent sur les baies peut être la cause de la formation de mercaptan lors de la vinification. Un délai de 3 semaines limite ce risque.



Mention « Contient des sulfites »....

Depuis quelques années, la mention «Contient des sulfites» a fait son apparition sur les étiquettes des bouteilles de vin. Signalant la présence de soufre, elle résulte d'une obligation européenne d' «étiquetage des allergènes sur les boissons alcoolisées».

Le soufre est, pour le vin, la meilleure et la pire des choses: tout est question de mesure. Or la présence de SO₂ doit être mentionnée à partir de 10 mg/l, teneur très faible quand on sait que les maxima autorisés sont de 160 mg/l pour les rouges, de 210 mg/l pour les blancs et rosés et de 400 mg/l pour les liquoreux.

L'important, avec le dioxyde de soufre, ce n'est pas sa présence, indispensable et bénéfique à la plupart des vins, mais d'abord sa teneur antioxydant, antiseptique et acidifiant. Le SO₂, comme l'a compris Pasteur à la fin du XIXe siècle, protège le vin de l'oxygène qui fait évoluer ses arômes jusqu'à l'altération.

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