

# 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 - henry.lerouzie@neuf.fr

www.uvvos.fr - Association Loi du 1901 – N° 095018371 du 7 juillet 2008

N° 25 - OCTOBRE 2014

*La vigne, une passion à partager avec vous*

## Le mot du Président



Chers amis (es)

Bien que nous soyons « esclaves » d'une société qui place la science au-dessus de tout et nous fait passer à côté de bien de simples choses; il y a des moments, dans la vie, trop rares malheureusement, ou chacun d'entre nous, se sent soudain comme meilleur, heureux, plein de joie de vivre sous un soleil d'été,... qui va nous quitter bientôt hélas !

Mais le temps des vendanges est là, ou déjà passé, pour nous donner à nouveau des instants de pur bonheur, en récompense d'une année de labeur, de soins, mais aussi d'inquiétudes, suite au dégâts provoqués par la chute de grêlons dans certaines régions d'Ile de France.

Les grappes noires ou dorées qui se présentent à nos yeux, gorgées de soleil et sucrées à souhait, sont les prémices de l'élaboration d'un bon vin à venir... alors... c'est pas du bonheur ça... ! Ne nous laissons pas envahir par un pessimisme viscéral, qui nous empêche d'avancer.

Cette dernière « Feuille de Vigne » trimestrielle de l'année 2014, nous rappelle combien l'année a passée vite, mais aussi combien l'action de notre association est toujours présente pour ce qu'elle représente culturellement au regard de notre patrimoine viticole.

Merci à tous ceux qui par leurs cotisations, leurs dons, ou par des « coups de mains » nous aident à maintenir le cap que nous nous sommes fixé depuis sept années.

**Henri Le Rouzie**

## Dicton de saison :

À la Saint-Martin, bois le vin et laisse l'eau aller au moulin.

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.

**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 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. A bientôt dans les colonnes de notre « Feuille de Vigne ».

## LE SAVIEZ-VOUS ?

« Avec ses 836 habitants l'Etat du Vatican détient un record peu connu : celui de la plus forte consommation de vin par personne, avec plus de 60 litres par an ; mais soyons objectif, en considérant l'usage liturgique important qui y est fait, par l'habitude des nombreux repas collectifs, et par une taxation presque inexistante sur les alcools dans l'unique super marché local. Autant de raisons pour consommer du vin, à l'intersection du profane et du religieux »



## La cuisine au vin, un héritage bien sympathique !

Notre répertoire culinaire est riche de recettes dans lesquelles le vin sublime la préparation et la cuisson de nos aliments. Qu'il soit puissant ou léger, il influence le goût final pour notre plus grande satisfaction gustative.

La cuisine au vin appartient à notre patrimoine culinaire, quelque soit la région :

Maquereaux à la boulonnaise, œufs en meurette, coq au vin jaune du Jura, bœuf bourguignon, poires au Saint Pourçain, andouillettes à la beaujolaise, et bien d'autres préparations encore...

Quelle ingéniosités des cuisinières du passé pour mitonner des petits plats à partir des ressources et produits de la ferme, en utilisant son propre vin dit de consommation familiale, qu'il fallait utiliser d'une année sur l'autre pour libérer les barriques ; ainsi sont nées les recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres. Un grand merci aux inoubliables recettes de « Tante Marie » !



## INAUGURATION DES VIGNES DE VILLIERS-ADAM

C'est au cours d'une sympathique réunion, sous le soleil, qu'a été coupé le ruban des vignes de l'association « les Vignes d'Adam » le samedi 13 septembre dernier en présence de son président Michel Duval et de monsieur le maire de la commune, Bruno Macé

Crée en 2011, 326 pieds de vigne répartis entre cépage Pinot noir et Chardonnay, ont été plantés et cultivés biologiquement, par les adhérents.

Les premières vendanges sont prévues pour l'automne 2015...Bravo et bon courage à toute l'équipe.





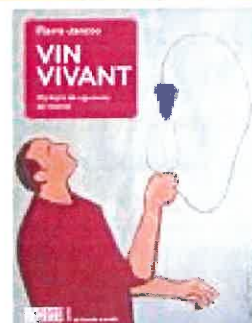
## LE VIN AU NATUREL... MYTHE OU REALITE ?

Le vin naturel existe-t-il...à voir ! Car le vin comme nous pouvons le concevoir est un produit de la technique et du savoir faire de l'homme qui n'a fait qu'évoluer au cours des siècles.

Si on laisse évoluer un vin naturellement, il est sensible aux altérations, et il nécessite une protection au regard des dommages auxquels il est exposé.

C'est pourquoi, pour éviter l'altération de ce précieux nectar, l'utilisation de sulfite est nécessaire, en terme technique nous dirons que cet additif alimentaire est employé pour ses propriétés antiseptiques, et anti-oxydantes entre autres; c'est-à-dire qu'en fait les sulfites empêchent les « mauvais micro-organismes » de faire du vinaigre de vin, tout en permettant aux « gentils micros organismes » de transformer le raisin en bon vin.

Pourtant certains viticulteurs élaborent du vin sans soufre, c'est parfois le cas en biodynamie , ce n'est pas impossible, mais le vin doit être riche en alcool, en acide et en tanins, ce qui est délicat et pas toujours le cas ; à chacun de juger le pour et le contre !



## Les Journées du patrimoine et du cadre de vie 2014 à St Germain en Laye

Le samedi 20 septembre, la ville de Saint Germain en Laye organisait une manifestation Place du Marché sur le thème du patrimoine et du cadre de vie. Notre association y était présente et c'est sous un soleil de plomb que nous avons accueilli pour une dégustation de plusieurs millésimes du vin de Grottes (St Germain/ Le Pecq) de nombreux visiteurs qui ont pour la plupart participer aux jeux proposés (senteurs élémentaires et jeu des bouchons).



### 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](mailto:yannick.jubault@hotmail.fr)

### Le Président des Yvelines



**Jean-Luc DAKOWSKI**  
21 rue d'Essling  
92400 Courbevoie  
Tél. : 06 74 44 60 33  
[jeanluc.dakowski@free.f](mailto:jeanluc.dakowski@free.f)

## MAISON DE LA VIGNE

A l'occasion des journées du patrimoine, nous avons eu le plaisir, grâce à la générosité de mécènes, et le dévouement d'adhérents disponibles, de pouvoir présenter une exposition temporaire sur ce que sera cet écomusée, dans l'attente d'avoir la possibilité financière pour réaliser les travaux de scénographie, et ainsi ouvrir les lieux au public, et procéder à leurs inaugurations dans les meilleurs délais.

Les représentants de la municipalité de Marines, ont été présents aux cours de ces deux journées, et nous ont adressés leur félicitations pour le travail réalisé ; il en fut ainsi également pour les visiteurs... très étonnés !

Ces encouragements ont été appréciés, et nous avons la ferme volonté d'aller jusqu'au bout de ce projet, ambitieux, mais combien passionnant pour la conservation et le renouveau de notre patrimoine viticole régional, en faisant appel à toutes participations financières, même modestes, pour la grande satisfaction de tous, petits et grands... !



### TOUJOURS A PROPOS DU TIRE-BOUCHON

Le comédien Jean Carmet disait « le geste le plus noble au monde n'est-il pas d'ouvrir une bonne bouteille ! Oui mais grâce au tire-bouchon. Cet objet usuel, si pratique et indispensable remonte au début du XVII<sup>e</sup> siècle ; et il s'en est fait une variété infinie, du plus modeste au plus ingénieux, et à la pièce d'orfèvrerie la plus élaborée en or ou en argent, et même incrusté de pierres précieuses.

Egalement il est couplé à d'autres objets usuels comme la canne tire-bouchon, mais aussi le tire-bouchon de voyage édité par Vuitton, voisinant avec le tire-bouchon de poche pliant, et bien d'autres variétés encore.

Alors respectons cet instrument, serviteur et clé du bien boire !



### LA VIGNE DE VIGNY

C'est dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, que les membres de l'association, « Les Vignes de Vigny » se sont réunis le samedi 7 septembre, pour fêter le premier automne de leurs vignes, par un apéritif et la dégustation d'un mouton à la broche très réussi

