

L'AVISEUR

BULLETIN DE LIAISON DES MEMBRES DE LA CONFRÉRIE DES COTEAUX DE SUCY-EN-BRIE

N° 78 - Mai 2024

www.confrerie-sucy.asso.fr



L'épître du Grand Maître



Le début de l'année dernière a été marqué par des épisodes de sécheresse ponctués d'averses, et nous avons subi depuis les premiers mois de cette année des pluies abondantes et persistantes qui n'ont guère facilité les travaux dans notre vignoble. C'est ainsi, nous parlons tous fréquemment du temps qu'il fait alors que nous n'y pouvons évidemment rien.

Nous étions nombreux sur le terrain en ce début de mars pour les premiers travaux viticoles consacrés à la taille de nos ceps, prêts à apporter à notre vigne tous les soins dont elle a besoin. Et la fraîcheur de cette matinée de fin d'hiver était très largement compensée par la chaleur de ces retrouvailles.

Nous avons aussi eu le plaisir de voir apparaître parmi nous quelques nouveaux adhérents venus participer à nos activités. Alors chers amis Il ne tient qu'à vous aussi de nous rejoindre pour partager ces agréables moments.

Aujourd'hui les nouveaux sarments se sont développés, ce sera bientôt l'époque de la floraison et nous pensons déjà aux belles grappes dorées que nous espérons récolter à la fin de l'été.

Notre fête de la Saint-Vincent, fin janvier, a été un grand succès avec la participation de représentants de 17 confréries en tenue d'apparat. Au cours de ce chapitre exceptionnel, notre consœur Frédérique Malval a été nommée Officier et nous avons eu le grand plaisir de décerner à Monsieur Olivier Trayaux, maire de notre ville, la distinction exceptionnelle de Grand Commandeur de notre Confrérie.

A l'heure où ces lignes sont écrites notre précieux vin, le Coteaux de Sucs 2023 se structure et s'affine doucement dans le silence un peu mystérieux de nos caves sous la surveillance attentive de notre Maître de Chai. Il verra le jour prochainement et sera comme à l'accoutumée présenté à l'occasion de nos festivités du mois de juin.

Le chapitre de la Saint-Jean, notre deuxième fête de l'année, se tiendra le dimanche 23 juin dans nos vignes. N'oubliez surtout pas, nous vous y attendons nombreux pour partager avec vous ces moments de franche cordialité et d'amitié !

A très bientôt,

NIL SERIUM, NISI IOCA !

*Chapitre de la
SAINT-JEAN*

*Dimanche
23 juin 2024*

*Prochain Chapitre de la Saint-Vincent
Prévu un dimanche fin janvier 2025*

LE BILLET DU MAÎTRE VIGNERON



La météo souvent pluvieuse a retardé le premier traitement habituellement effectué en février. Le mélange composé de bouillie bordelaise et de soufre mouillable permet à la vigne « bio » de traiter un large spectre de maladies (oïdium, mildiou...). Ce premier traitement a eu lieu le samedi 13 avril sur une feuillaison déjà présente sur de nombreux ceps.

L'entretien courant a débuté avec la fin de la taille : ébourgeonnage, désherbage, tontes. Deux nouvelles tondeuses maniables parcourent les rangs et passent facilement entre les pieds.

Après une période exceptionnellement perturbée entre la mi-octobre et la mi-décembre 2023, un temps sensiblement plus calme s'est imposé depuis sur l'Île de France. Toutefois le début d'année 2024 a de nouveau renoué avec un temps bien agité. Mais tous ces aléas climatiques ne nous ont pas empêchés d'ouvrir la vigne le samedi 4 mars pour nous consacrer à la taille et à l'arrachage des ceps morts.

Le traditionnel vin chaud a permis de réchauffer les mains de la vingtaine de vignerons présents dont de nombreuses nouvelles têtes. Car le premier jour de taille était bien arrosé, il a plu continuellement ! Cependant, nous étions si nombreux que la vigne du Clos était presque totalement taillée en fin de matinée. Il faut dire que les aficionados du sécateur se sont approprié rapidement la technique de la taille en cordon de Royat. Le 16 mars, la dernière parcelle, celle du Rempart a été taillée en Guyot. Une taille plus délicate qui a été réalisée avec l'aide de vignerons confirmés clôturant ainsi la période de la taille.

Il faut malheureusement constater que durant l'hiver des pieds supplémentaires ont péri. Il est nécessaire de rééquilibrer les rangs. Aujourd'hui les rangs comprennent les deux cépages mélangés, il serait donc souhaitable de compléter les rangs avec le cépage majoritaire, tout en respectant le taux de Sauvignon et de Sémillon, en tenant compte de ceux des deux parcelles du Clos et du Boulard.



Et maintenant un peu de « Com » : vous aimez la Nature, vous adorez partager des moments conviviaux ! rejoignez la Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie et participez à l'entretien du vignoble presque toute l'année avec un moment fort : celui des vendanges en septembre. Soyez les ambassadeurs de ce patrimoine bien implanté maintenant sur le versant sud-ouest de la ville. Elles rappellent que tous les coteaux sucyciens étaient couverts de vignes du début du IX^{ème} siècle au moins jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle.

Étaient présentes ...

Les confréries suivantes étaient présentes à notre Chapitre de la Saint-Vincent 2024, avec, bien sûr, la participation de l'Harmonie Municipale de Sucy-en-Brie :

La Confrérie Des Chevaliers du Pont L'Évêque (Deauville), la Confrérie de la Coquille Saint-Jacques Pêchée en Cotes D'Armor (Ploubazlanec), la Confrérie du Cèpe et Fins Délices de la Forêt de Senonches (Senonches), la Confrérie de l'Artichaut de Bretagne (Saint-Pol-de-Léon), la Confrérie Gastronomique la Poêlée du Pêcheur des Abers (Lannilis), la Confrérie Gastronomique du Cèpe de la Pointe du Médoc (Soulac-Sur-Mer), la Confrérie de L'Authentique Pithiviers (Pithiviers), la Confrérie de la Faisanderie de Sully-Sur-Loire (Sully-Sur-Loire), la Confrérie des Goustiers de L'Andouille de Guéméné sur Scorff (Guéméné), le Devoir Parisien des Compagnons du Beaujolais (Paris), la Confrérie du Brie de Meaux (Meaux), la Confrérie des Compagnons d'Irminon (Combs-La-Ville), la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Paté de Houdan (Houdan), la Confrérie des Hume-Piot du Loudunois (Loudun), la Confrérie de la Féronne Haute (Rosny-Sous-Bois) et Les Amis de Marolles (Marolles).

LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Dans les caves du fort, les cuves Sémillon/Sauvignon et Pinot gris terminent leur élevage. Un dernier soutirage a été effectué en avril sur les trois cuves ainsi que l'assemblage de la cuve Sauvignon/Sémillon de 570 litres et la cuve Sémillon/Sauvignon de 280 litres.

Début mai, nous pourrons embouteiller 1140 bouteilles de Sauvignon/Sémillon et 493 bouteilles de Pinot gris.

La pression des maladies nous ayant fait vendanger dans l'urgence a eu pour conséquence un potentiel alcoolique faible, nous obligeant à chaptaliser avec modération pour respecter l'équilibre alcool/acidité.

A la dégustation, le profil du Pinot gris diffère des années précédentes avec un taux alcoolique moindre, une amertume discrète, l'ensemble bien équilibré par l'acidité. Avec une bonne longueur en bouche, ce vin a tout pour séduire les papilles.

Le vin de Sucs obtenu par assemblage des cuves du Clos et du Boulard, cépage Sauvignon/Sémillon pour les deux parcelles, mais en proportion différente avec majorité Sémillon pour le Boulard, donnera, je l'espère, un cru digne des millésimes antérieurs qui



nous ont permis d'obtenir des médailles.

Dans de précédentes éditions de l'Aviseur j'ai évoqué différentes techniques de vinification. Aujourd'hui je vais vous parler de la chaptalisation. Le nom de ce procédé provient de la personne qui l'a théorisé dans son ouvrage « L'art de faire, de gouverner et de perfectionner le vin », à savoir Jean-Antoine Chaptal, chimiste et ministre de Napoléon 1er. Le terme de chaptalisation désigne le fait d'ajouter du sucre au moût de raisin pour augmenter le degré d'alcool du vin (17g à 17,5 g de sucre augmentent de 1° un litre de vin).

L'apport de sucre se fait en début ou au milieu de la fermentation alcoolique au moyen de sucre de betterave cristallisé, ou de moût concentré rectifié. Les chaptalisations trop tardives, au-dessous de 1020 à 1030 de densité, engendrent des risques de difficulté fermentaire. Cette technique fait l'objet d'une sévère réglementation très variable selon les régions.

Traditionnellement, je vous donne rendez-vous en juin prochain pour la dégustation du millésime 2023.

Le Rêve de la Vigne Sauvage

Il était une fois, dans un coin reculé de campagne, un petit pied de vigne. Il naquit au printemps, lorsque les bourgeons s'épanouissent et que la terre se réchauffe sous les doux rayons du soleil. Son nom était Éloi, en hommage au vieux vigneron qui veillait sur lui.

Éloi était différent des autres vignes. Il avait un esprit libre, une âme vagabonde. Au lieu de s'enraciner profondément dans le sol, il préférait se balancer au gré du vent. Ses feuilles, d'un vert tendre, dansaient avec légèreté, comme des papillons échappés d'un rêve.

Chaque matin, Éloi buvait la rosée et écoutait les murmures du vent. Il apprenait les secrets de la terre, les chants des oiseaux, et les histoires des étoiles. Il grandissait lentement, mais avec une grâce infinie. Les autres pieds de vigne se moquaient de lui. « Pourquoi ne t'enracines-tu pas comme nous ? » disaient-ils. « Tu es trop rêveur, trop différent. » Mais Éloi ne se laissait pas décourager. Il aimait sentir la terre sous ses racines, mais il aimait aussi toucher le ciel du bout de ses feuilles. Il rêvait de devenir une vigne sauvage, libre et indomptable.

Un jour, alors que l'automne approchait, Éloi sentit une étrange vibration dans le sol. La terre lui parlait. « Éloi, mon cher enfant, il est temps de te préparer pour l'hiver. » Éloi obéit. Il enfouit ses racines profondément dans le sol, se protégeant des vents froids. Mais son cœur restait léger. Il savait que le printemps reviendrait,

que les bourgeons éclateraient à nouveau, et que la danse des feuilles recommencerait.

L'hiver passa, et Éloi sortit de sa torpeur. Il sentit la sève monter en lui, comme un doux frisson. Ses bourgeons s'ouvrirent, et de nouvelles feuilles apparurent. Éloi était plus fort, plus sage. Il continua sa danse avec le vent, mais cette fois, il avait un but. Il voulait produire les plus belles grappes de raisin, celles qui feraient le vin le plus délicieux. Il voulait que son vin raconte son histoire, celle d'un pied de vigne qui avait choisi la liberté. Et ainsi, Éloi grandit, année après année. Ses grappes devinrent célèbres dans toute la région. Les gens venaient de loin pour goûter son vin, pour entendre son histoire.

Un jour, un vieux vigneron s'approcha d'Éloi. « Mon cher Éloi, tu es la plus belle vigne que j'aie jamais vue », dit-il. « Ton vin est un poème, une chanson de la terre et du ciel. » Éloi sourit. Il savait que sa vie était un rêve, un doux voyage au cœur de la nature. Et il continua de danser, de grandir, de produire les plus belles grappes de raisin.

Ainsi se termine l'histoire d'Éloi, le jeune pied de vigne. Il avait choisi la liberté, la beauté, et l'amour de la terre. Et son vin, doux comme un baiser de l'aurore, continua de raconter son histoire, encore et encore.

PLUMES LIBRES

La vigne et la marmotte

Avec le réchauffement climatique une marmotte qui avait suivi une abeille du jardin des senteurs s'est égarée en plein hiver au milieu de nos vignes, environnement qui lui était complètement inconnu, habituée à vivre en montagne entourée d'edelweiss.

Pensant se trouver en présence d'animaux aux membres étranges qu'elle ne connaissait pas, elle a voulu sympathiser et a engagé la conversation avec l'un des ceps afin d'en savoir davantage sur son mode de vie :

Marmotte : Que fais-tu en cette saison ?
Moi j'hiberne pendant six mois dans mon terrier dont je cache l'entrée avec une grosse pierre, après avoir fait des réserves de graisse pour attendre le printemps.

Le Cep : Oh moi je suis épuisé ! J'ai tellement donné de belles grappes pour élaborer du bon vin, je vais dormir aussi tout l'hiver. On me laisse tranquille jusqu'à début mars et je dois avouer que la présence des vigneronnes et vigneron me manque lors de cette trêve.

Marmotte : Je préfère attendre le mois d'avril pour être sûre de ne pas être surprise par la neige

Le Cep : Je suis plus courageux que toi, je ne me repose que cinq



mois. Et au contraire de toi qui te gaves pour passer l'hiver, moi après avoir donné toute ma sève pour fournir une bonne récolte, je dois me ressourcer afin de préparer de belles grappes qui donneront encore un nectar recherché. Et toi, que fais-tu pendant la belle période ?

Marmotte : Je mange, je joue et me repose, mais je suis toujours sur le qui-vive et je siffle si je vois un prédateur, tel loup, renard ou rapace, et l'homme aussi qui, à une époque, confectionnait des manteaux avec notre peau. Il y en a même qui utilisent notre graisse soit-disant pour soulager les articulations. Le pire c'est que notre image est dégradée pour servir la publicité et sans être rémunérées ; il paraît

que nous savons mettre des tablettes de chocolat dans du papier alu. Tu te rends compte !!

Le Cep : Je ne sais pas siffler pour alerter lorsque je suis en danger et que les maladies m'attaquent. J'essaie de résister et heureusement les vigneronnes me soignent avec des médicaments. Au sortir de l'hiver on coupe certaines de mes branches pour favoriser ainsi la circulation de la sève dans celles restantes et les renforcer.

Marmotte : Bon je te laisse, le froid arrive, je vais aller dormir jusqu'au printemps et mes félicitations pour le beau travail que tu fournis pour régaler et faire plaisir à tes copains vigneronnes et vigneronnes.

Barriques, Tonneaux, Foudres

La barrique a été inventée par les Gaulois quelques siècles avant les Romains.

La disparité des volumes des barriques dura jusqu'au milieu du 19ème siècle.
Elle fut réglementée par des textes de lois

Les capacités sont aujourd'hui de :

- Barrique Bordelaise : 225 l
- Pièce Bourguignonne : 228 l
- Pièce Mâconnaise : 216 l
- Pièce de Chablis : 132 l
- Pièce Champenoise : 205 l

A l'origine les anglais transportaient le bordeaux en barriques de 50 gallons soit 225 l
225 l correspondaient à 300 bouteilles de 75 cl

Les plus grands tonneaux sont aussi dénommés Foudres
Le 1er plus grand tonneau date de 1591 et contenait 127000 l

Les plus grands tonneaux visibles aujourd'hui :
Dans les caves du château d'Heidelberg
Le plus petit : 3000 l Le plus grand : 228000 l

Le plus grand Foudre se trouve dans les caves du château de Ludwigsburg - Construit en 1719 il contient 5430 hl

Mais le plus grand Foudre du monde se trouve à Thuir (Pyrénées orientales) où il fut installé en 1950 dans la Maison Byrrh - Contenance : 10002 hl (+de 1 million de litres)



ROBES ET PLUMES

Château des parfums

Toujours prêts à se lever tôt pour représenter notre confrérie, André et Denise n'ont pas hésité à partir dès l'aube afin de participer au chapitre culturel et gastronomique de la Confrérie de l'Authentique Pithiviers qui célébrait ses 40 ans le dimanche 19 novembre 2023.

L'accueil chaleureux suivi d'une traditionnelle collation nous ont mis en condition pour parcourir en un défilé de 40 confréries



les 50 mètres qui nous séparaient de la cour du château de Chamerolles où une visite privée et insolite nous a été proposée. La déambulation par petits groupes dans les pièces du château et du musée des parfums fut un enchantement, particulièrement lors de l'exposé sur les senteurs et la mise à l'épreuve afin de déterminer les arômes présentés devant l'orgue à parfums. Au retour à la Grande Halle une aubade sonnée par les trompes de chasse « les Echos de Chamerolles » nous a accompagnés avant un vin d'honneur, les intronisations (dont Denise) et un déjeuner de gala.

Pour clôturer les agapes, animées par l'orchestre de Jean Dumez, les deux variétés de gâteaux de Pithiviers (le classique glacé et le feuilleté) nous ont été proposées, disposées autour d'une fontaine à Vouvray.

La rose étant la fleur reine du Loiret, un superbe rosier de la maison André Eve trônait au centre de chaque table et était à gagner par l'un des convives. Le hasard a voulu que notre consœur a été l'heureuse bénéficiaire de cet arbuste dans lequel un petit lézard avait élu domicile après s'être promené sur la nappe. C'est sur une bonne impression que nos deux confrères ont pris congé de l'assistance, gardant un bon souvenir de la célébration des 40 ans et souhaitant revoir bientôt les autres participants à cette journée.

28ème Chapitre de la Confrérie des Coteaux Briards de Coulommiers

Ce 28 janvier 2024 nous sommes accueillis en pleine nature devant la Chapelle Notre Dame des Vignes, érigée selon la légende que D. Sarrazin Carpentier nous conte :

« Le seigneur Gouveno de Mousseaux, féru de sciences occultes, assailli dans ses vignes prétendit à son entourage s'être battu contre le diable, il se défendit grâce à un cep de vigne, fort de sa foi. En reconnaissance d'avoir eu la vie sauve il fit construire cette chapelle dédiée à Marie. Aujourd'hui on peut toujours voir le cep accroché à un mur de l'édifice »

La bénédiction des Confréries a lieu au pied de la Chapelle, une séance de photos suivra, puis vin, chocolat chaud et brioches sont proposés.

Surprise, Les Parrichets de Mouroux, tradition vinicole oblige, défilent en habits de villageois. Il ne leur reste aujourd'hui que 100 pieds de vigne.



A la Sucrierie, salle polyvalente, ouverture du 28ème Chapitre. Suivra la cérémonie d'intronisation avec le discours du Grand Maître et les traditionnelles photos de groupe.

Le déjeuner fort sympathique, l'ambiance musicale de Didier Couturier ainsi qu'une joyeuse tombola, contribueront au résultat d'une belle journée divertissante !



E. Leclerc 
Centre commercial
ACHALAND
1&3 Avenue du Bicentenaire
94380 BONNEUIL S/MARNE
Tél : 01.56.71.70.00

Horaires ouverture
Du lundi au vendredi : 8h30 - 21h
le samedi : 8h30 - 20h

ROBES ET PLUMES

Confrérie des Goûteurs de Bernache de Vouvray

Ce 5 novembre de l'an de grâce 2023, Gilbert s'est rendu à ce 32^{ème} Chapitre pour nous y représenter, il a apprécié l'accueil chaleureux réservé aux participants des diverses confréries, autour d'un petit déjeuner bien garni, viennoiseries et produits régionaux.

Le défilé en habits cortège haut en couleurs, s'est déroulé dans cette sympathique commune de Touraine en passant par la Halle du marché pour y déguster le vaudrillon petit gâteau aux amandes accompagné de sa fameuse Bernache (jus de raisin fermenté) appréciée des vouvrillons (habitants de Vouvray).



Passage par la mairie pour la séance photos et les intronisations, ensuite nous nous changeons et prenons la direction de la Cave Saint Georges pour un apéritif offert par la municipalité.

Belle animation pour le déjeuner dansant dans la cave creusée dans la roche, dite de la Bonne Dame, très pittoresque, mets savoureux accompagnés des incomparables vins de Vouvray.

Pour terminer cette journée parfaite, visite de la Cave du Capitaine à Rochecorbon.



L'Auteur

Fondé en 1985

CONFRÉRIE DES COTEAUX DE SUCY-EN-BRIE

Maison des associations
14 place du clos de Pacy
94370 Sucy-en-Brie

confrerie.sucy@laposte.net

RESPONSABLE DE LA PUBLICATION

André BERGERO
06 07 99 24 58

Grand Maître de la Confrérie
des Coteaux de Sucy-en-Brie

RÉDACTEUR EN CHEF

Françoise JOSSERAN
01 45 90 02 84

RÉALISATION

Pascal COUÉ
Françoise JOSSERAN

PHOTOS

André BERGERO
François BERTIN
Gilbert DELAVEAU
Denise JAQUET
Jean-Pierre LAMY

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

André BERGERO
François BERTIN
Pascal COUÉ
Gilbert DELAVEAU
Roseline DELORME
Jean-Claude EFTHER
Denise JAQUET
Jean-Pierre LAMY
Alain LANGLOIS

IMPRESSION

COM AND INK
1 rue de Melun
77150 Lesigny
06 79 77 89 83

Les 20 ans de la Confrérie du Pain d'Épices de Saint Grégoire de Nicopolis à Pithiviers

Accueil en début d'après-midi du 2 mars dans la Salle des Fêtes Chantoise où nous trouvons le traditionnel buffet, avant la mise en habits.

La pluie ne permet pas le défilé des confréries, heureusement la fanfare municipale « l'Alouette » de renommée mondiale meuble agréablement le temps, sa formation de trompettistes interprète brillamment des musiques de marche. Suivent quelques histoires humoristiques qui nous font agréablement passer le temps jusqu'à la présentation des confréries.

Ouverture du Chapitre, Gilbert est intronisé.

Surprenante et excellente animation pendant le dîner de gala avec une magnifique exhibition de danse de salon lors de l'apéritif. Ensuite un couple d'animateurs nous fait chanter et danser entre les plats tous aussi savoureux les uns que les autres.

Soirée vraiment remarquable !

