



Mai 2010

L'Aviseur tire son nom de l'AVIS (Association pour la Vigne à Sucy-en-Brie) qui s'est ensuite transformée en Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie.

Dans le N° VIN (pardon vingt...) un rédacteur avait écrit :

« L'Aviseur est le lien qui unit tous les amis de la vigne de Sucy.»

Son premier et modeste numéro, date de janvier 1986. On y trouve cette mention prudente essentielle : « Semestriel (Peut-être) ». Il faudra attendre la quatrième parution pour que ce « peut-être » devienne un « c'est sûr ».

De quatre pages on va passer à six, puis à huit, tandis que de numéro en numéro se diversifie l'information et s'améliore la présentation. Une enquête réalisée auprès des lecteurs révèle d'ailleurs que l'Aviseur est lu et apprécié (Unanimité des réponses)

Les sujets préférés sont la vie de la Confrérie, les nouvelles portant sur la vigne et le vin.

Reprenant les termes de l'auteur de cet article on peut dire :

Aujourd'hui la vigne de Sucy fête son vingt-cinquième anniversaire et L'Aviseur sa cinquantième parution. Le compte est bon.

Il fallait prendre à la lettre l'éditorial du numéro Un qui affirmait : « Notre enthousiasme n'a pas de limites ! »

L'Aviseur est passé par des hauts et des bas, il a atteint seize pages, puis est redescendu à quatre en périodes de restrictions budgétaires. Il n'a jamais cessé d'œuvrer pour la renommée de notre vigne de Sucy et de sa Confrérie.

Aujourd'hui nous avons le plaisir de vous offrir ce numéro Cinquante.

Site: www.confrerie-sucy.asso.fr

E-Mail: confrerie.sucy@free.fr



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



L'ÉPÎTRE DU GRAND MAÎTRE



Depuis la création de notre journal, je constate que les plus belles expressions ou presque, relatives à la vigne comme au vin, ont déjà vu le jour sous la plume de mes prédécesseurs et autres éminents rédacteurs de l'Aviseur. Aussi j'ai décidé de faire simple et d'éviter toute grandiloquence pour présenter cette date anniversaire de la Saint Jean.

Avec le temps, je tiens à dire seulement combien est belle cette histoire d'amour entre la confrérie, son vin et son terroir. Notre histoire est riche d'efforts, d'innovations, de joies et disons-le, elle est emprunte d'une fierté sous-jacente naturelle compte tenu du chemin parcouru. Nous allons y ajouter cette année une nouvelle page de plaisir et surtout d'amitié.

Chers lecteurs, n'hésitez pas à le faire savoir auprès des vôtres et de vos amis, cette fête de la Saint Jean doit être à la hauteur de l'évènement.

L'essentiel est dit. Mais il faut savoir que de nombreux autres évènements festifs vont jalonner les mois à venir. Mon propos n'est pas d'en dresser une liste exhaustive. Je tiens simplement à mettre l'accent sur quelques uns. En mai, nous aurons à recevoir plusieurs centaines de cyclotouristes dans

Cette année déjà bien entamée devrait être un grand cru. Au niveau de notre vin, je ne sais pas, mais en ce qui concerne la richesse des événements, c'est indéniable.

Après cette belle fête de la Saint Vincent, en présence de nombreuses confréries amies, qui a vu notre Grand Conseil Chapitral s'enrichir de trois nouveaux dignitaires, Michel Boucly, Martine Ferry et Annie Villeret, nous nous apprêtons à fêter une Saint Jean exceptionnelle, dans les vignes le 13 juin.

Notre vigne aura 25 ans, presque jour pour jour, depuis la première plantation en 1985. C'est aussi le numéro 50 de notre bulletin l'Aviseur, que j'ai aujourd'hui le plaisir et l'honneur de préfacer.

Avez-vous lu le dernier L'Aviseur ?

Voilà Vingt-cinq ans déjà qu'il parle de la Vigne dans ses deux parutions annuelles ; c'est le 50ème numéro

Incontournable, il fait partie intégrante de la vie de la Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie,

Sérieux mais pas trop : Nihil Serium nisi ioca

Elaboré en Equipe, il est le fruit d'un travail collectif

Utile, il est mémoire du passé et témoin du présent

Revenez-y : il a ce petit quelque chose qui fait qu'on a plaisir à le Relire.

le Fort pour le 10ème anniversaire de l'ouverture du magasin Leclerc à Bonneuil. Puis il y aura les concours des vins d'Île-de-France à Boissy 2000 en mai et au XIIème symposium de Noisy le Grand mi-octobre. Ce sera aussi l'arrivée en juin du nouveau pressoir offert par Monsieur Bolo de Champlitte, pressoir que nous baptiserons avec le nouveau millésime. Nous serons évidemment présents début septembre à Bietigheim-Bissigen dans le défilé du Pferdemarkt auprès de nos amis du Club Der Freunde des Weines, dont je salue le nouveau Président Werner Zelewski et son épouse Simone.

Avec l'arrivée des beaux jours, nous allons entreprendre comme chaque année de nombreuses visites-dégustations à la vigne et dans nos caves. C'est toujours de bons moments de découverte pour nos visiteurs et de franche convivialité.

Avant de nous séparer, je souhaite, au nom de la confrérie, dire au revoir à notre confrère et ami Fernand Courtillet et prononcer un grand merci pour tout ce qu'il a fait, le plus souvent avec son compère Jacques.

- Nihil serium, nisi ioca -

**FAITES-LEUR CONFIANCE
ILS NOUS SOUTIENNENT**

VIGNOBLE DE CHAMPLITTE
DENIS JACQUELIN
03 84 67 65 09

DAVID CARDOSO VOLAILLER
Successor de Claude COURSIÈRE
Marché de Sucy

Tout change et rien ne change : extrait du premier Aviseur

**Le trésorier
vous parle :**

**CO
TI
SA
TI
ON
86**



- Mon devoir est de vous rappeler combien il est indispensable, pour la vie de votre association, que vous versiez régulièrement votre cotisation.



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 jeudi : 9h - 21 h
le vendredi : 9h - 21 h 30
le samedi : 8h30 - 20h

LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

La vigne a 25 ans cette année et nous allons faire en octobre notre 23ème vendange. La première avait duré un petit quart d'heure pour vendanger 150 pieds. A présent, elle dure deux heures, disposant chaque fois de nombreux vendangeurs. Le vignoble a grandi, puisqu'il dépasse les 1000 pieds. Nous estimons que ce chiffre est suffisant pour les ressources de main d'œuvre bénévole dont nous disposons.

Si l'on regarde l'évolution du vignoble ces dernières années, on note un rééquilibrage volontaire du nombre de ceps de semillon au profit du sauvignon, ainsi que la plantation d'une soixantaine de pieds de pinot gris également en remplacement de semillon.

Ce troisième cépage est intéressant car il permet à notre confrérie de nous différencier un peu des autres vignobles de blanc franciliens, où le chardonnay occupe une place prépondérante.

Le cépage Pinot Gris, d'origine bourguignonne, est d'autant plus intéressant qu'il gagne facilement du sucre, donc de l'alcool potentiel, en présence d'un ensoleillement moyen. C'est ainsi que la cuvée 2009 de pinot gris avec le beau temps de septembre, a pu être traitée comme un vin moelleux pour la première fois. Il faut attendre encore six mois pour connaître le résultat de cet essai qui porte sur une cinquantaine de litres.



Le Vin de Sucey, déjà présenté pour le millésime 2009 dans le numéro précédent de l'Avisseur, est fini en terme de vinification. Il sera mis en bouteilles début mai et proposé à la dégustation en juin. On prévoit environ 1150 bouteilles.

La Bulle de Sucey devient de moins en moins confidentielle, puisque la cuvée spéciale pour 2009 était de 240 litres, soit 330 bouteilles en final disponibles mi-2011. Ce vin a été transporté par nos soins chez le champagnisateur dans le Jura en début d'année. Le verdict à la dégustation du vin

- juste avant prise de mousse - et les analyses fournies sont très favorables pour la suite. A signaler que les produits de sucrage et de prise de mousse utilisés par le champagnisateur ont tous le label bio.

Pour finir, qu'il me soit permis de remercier la petite équipe qui œuvre, chaque année, de longs mois avec le Maître de Chai. Il faut savoir que le travail de vinification n'est pas seulement une occasion de dégustation systématique, comme on pourrait le penser, mais que la tâche comporte de nombreuses manipulations, de la surveillance et des analyses pour le suivi, qui nécessitent du temps et beaucoup de disponibilité.



IL ÉTAIT UN JOUR UN PUIITS...

Permettez-moi de parler aujourd'hui d'une œuvre qui fait partie du décor de la vigne et qui m'a demandé de longs mois de réflexion et d'action. En m'inspirant des puits de la Brie, nombreux dans la région de Melun, et qui comportent toujours un abri à deux pentes, j'ai dessiné ce puits en 2002, mais il m'a fallu pratiquement deux ans pour le réaliser, c'est-à-dire trouver des solutions pour que ce puits ait un aspect ancien. Le mandrin en bois et la manivelle ont été acquis par petite annonce dans un journal spécialisé. Ils viennent d'un authentique puits normand qui a été démonté. Les pierres en calcaire tendre ont été trouvées chez un récupérateur de matériaux. Elles proviennent d'une chapelle parisienne qui a été détruite lors de la construction du périphérique.

Les fers ont été mis en forme par un ferronnier professionnel de talent qui a accepté de faire le travail gracieusement par amitié pour notre confrère Roland. C'était un point bloquant majeur car sans ce geste le puits n'aurait pu voir le jour compte tenu du coût élevé d'un tel travail. La chaîne a été donnée par un confrère. Elle provient d'un vieux puits. Les matériaux (sable, gravillons, ciment) ont été offerts par l'entreprise J.L.Chrétiens.

Le chantier, c'était chez Antoine. Il a duré trois mois.

Si vous descendiez aujourd'hui dans le puits, qui fait 4,20m de profondeur, vous trouveriez une pièce de 2 € jetée par Jean-Marie Poirier le jour de l'inauguration en septembre 2004. Je lui avais demandé de jeter une pièce et de faire un vœu. Il accepta et me dit « vous, les associations, vous êtes toujours très forts pour obtenir de l'argent des édiles municipaux... » Merci M. le Maire, mais surtout un grand merci à tous ceux qui m'ont aidé dans cette tâche : B.Méa, M.Bezza, R.Chranuski, A.Girot, J.Petit-Lebrun, R.Villeret.

Note de la rédaction : Celui qui l'a fait... tout le monde aura reconnu notre actuel Grand Maître

SAINT JEAN

Chapitre

Dimanche

13 juin 2010



A côté du puits ! Et sous le soleil !

L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX ...

Un quart de siècle est passé depuis la replantation de la vigne le 3 mai 1985 sur son site historique au Clos de Sucy. Première vendange le 22 octobre 1987. En 1995, dixième anniversaire, c'était la mise en place de la statue de Bacchus. Un puits francilien a été construit en 2004 sous la conduite de Jean Marie Durand, actuel Grand Maître, avec l'aide de Confrères.



En 2004 également, dans une boule de buis -Buxus- naissait le sigle CCSB de notre Confrérie née en 1987. Ses Membres exploitent toujours la Vigne de Sucy riche de 1000 ceps environ à ce jour. Puis vint le jumelage avec les vignes de Champlitte le 11 juin 2005.

Un de nos premiers tracts conviait à venir se rejoindre au terrain : « si vous avez une bonne binette ... », eh bien, bon nombre pourront en jouer cette année particulièrement de la binette, de la sarclette et autre houe ! car nous pensons nous aussi à la planète...

Si depuis pas mal d'année nous pratiquons la culture raisonnée de la vigne, c'est à dire les traitements préventifs obligatoires avec emploi de produits adaptés en quantité limitée, cette année les produits seront homologués « bio » et le désherbage sera manuel et mécanique.

Nous pouvons toujours compter sur nos Amis de Champlitte pour des conseils avisés.

L'enherbement mis en place en 1995 est bien maîtrisé. De mars jusqu'aux vendanges, vous pouvez nous

rejoindre chaque samedi matin sur le coteau lors de nos « joyeuses corvées ». La convivialité est présente et l'air pur assuré. Après les travaux qui sont toujours les mêmes chaque année, dès le cri d'Antoine « La Pause », nous partageons de bons produits « maison » arrosés de vin de Sucy et autres crus... tous dégustés avec modération !

L'air de nos coteaux, source d'inspiration

C ONVERSATION
C EPS DE VIGNE
S EMIILLON
B RIARDS



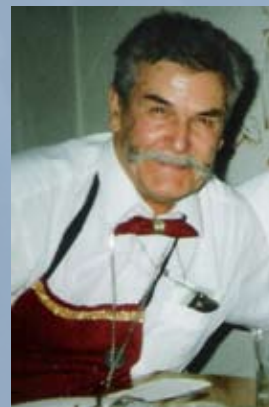
Pour marquer le 25^{ème} anniversaire de la replantation de la vigne à Sucy-en-Brie - c'était le 3 mai 1985 au Clos - Roger VILLERET, Grand Connétable de la Confrérie en charge de sa conduite depuis six ans, a réalisé une composition originale surréaliste.

Cette création est réalisée à partir :

- De cinq ceps Sémillon plantés en 1985, taillés, traités, choyés, admirés, aimés -et à leur mort- pleurés, arrachés, lavés, séchés, lasurés, imaginés, transformés en humanoïdes parés, puis déifiés, voués à veiller sur la Vigne, le Vin, la Confrérie, chaque Membre de la Confrérie,
- D'un égouttoir à bouteilles vides désœuvré, oxydé, nettoyé, repeint en vert puis recyclé,
- De l'idée originale d'un Vigneron qui invite le Visiteur à regarder, réfléchir, écouter, méditer sur le passé, le présent et le futur... , se mêler à la Conversation.

NOS PEINES

Fernand Courtillet nous a quittés. C'est avec son trombone, au sein de l'Harmonie Municipale que nous suivions lors de nos défilés que nous l'avons connu. Nous avons alors sympathisé



Fernand COURTILLET

et il a décidé de nous rejoindre et de s'investir au sein de la Confrérie en prenant l'habit. Il était l'un des plus fidèles et des plus actifs parmi nous. Nous lui devons, avec son compère Jacques Petit-Lebrun l'essentiel des travaux d'aménagement de nos locaux du Fort au cours des dernières années. Il avait son franc-parler, mais c'est parce qu'il avait des choses censées à dire. Il avait aussi les mots amicaux qu'il fallait pour témoigner de son amitié à ceux qui parfois n'étaient pas soutenus dans leurs projets.

Salut à toi, Fernand. Ne nous oublie pas de là haut... Nous avons toujours grandement besoin de ta sagesse.

Nous avons appris avec tristesse le décès le 1er avril dernier de notre fidèle ami Ray Curtis. Ray était le président des 'Camberley Amateur Winemakers' lors de leur mémorable première visite à Sucy en juillet 1991. Nous adressons à Val, sa femme, toutes nos condoléances & nos plus amicales pensées.

LA SAGA DE LA VIGNE DE SUCY (XIII) (ET DE LA CONFRÉRIE DES COTEAUX) (Octobre 1994 – Août 1995)

Le 8 octobre, nous sommes une dizaine à nous rendre au IV°



Symposium des Vignes d'Ile de France à Dreux (eh oui, Dreux selon la tradition est une ville d'Ile de France et n'est qu'administrativement rattachée à la région Centre). Très bon accueil, très belles conférences, excellente chère et, cerise sur le gâteau, notre millésime 1992 élevé en fûts de châtaigner y obtient la médaille d'Or ! La nuit fut courte pour fêter cette distinction car dès le lendemain nous devons vendanger à Sucy.

Nous avons, en effet, dû avancer précipitamment la date de la vendange car notre vigne faisait l'objet d'une attaque soudaine de pourriture grise. Nous avons donc récolté puis vinifié séparément les raisins atteints. La vendange a cependant produit 1100 kilos.

Le dernier fait marquant de cette année 1994 fut l'émission, par la municipalité d'une flamme postale dans laquelle notre vigne figure en bonne place. Nous fêtâmes cette heureuse initiative lors du traditionnel dîner du Conseil Chapitral au cours duquel nous avons fait honneur à un monumental et savoureux cassoulet.



Dès le début du mois de janvier il fallut se mettre rapidement au travail pour préparer les festivités du X° anniversaire de la vigne de Sucy et pour cette occasion le numéro spécial (20 - vin) de L'Aviseur (20 - vin) pages en couleurs hélas aujourd'hui épuisé. Ce ne fut pas une mince affaire... Mais d'abord il y eut la Saint-Vincent, le 22 janvier. Au cours du chapitre exceptionnel, deux de nos membres prirent l'habit. Puis la fête batit son plein grâce à nos traiteurs préférés et aux fidèles Jacky et son orchestre.



En mars, les enfants des écoles du Centre et des Mésanges plantèrent 300 nouveaux pieds de sauvignon et semillon dans la nouvelle extension concédée par la municipalité.

Les 19, 20 et 21 mai : Nous vécûmes trois jours de grande liesse : « La vigne de Sucy avait 10 ans ! ». Le vendredi après midi, nous avons organisé une dégustation verticale des millésimes 1987 à 1994 commentée par notre ami et Grand Conseiller : Alain Segelle. Certaines appréciations que nous ne pouvons publier faute de place étaient élogieuses. Le samedi, dès 9 heures confrères en tenue et enfants des écoles déguisés en vigneron et vendangeuses défilèrent en ville et au marché. Gros succès car nous tirions derrière nous une charrette sur laquelle trônait un



fût empli de vin de Sucy que nous faisons déguster aux passants. Dès 14 heures, sans même prendre le temps de déjeuner : Opération portes ouvertes et visite de nos caves, chais, et salles capitales, ainsi que de l'exposition de dessins

d'enfants sur le thème de la vigne et le lauréat, Jean-Denis Cinier fut intronisé « apprenti vigneron ». La journée se termina par un dîner de gala à la Salle des Fêtes avec diverses attractions très appréciées. Le dimanche à 11 heures, rassemblement devant la médiathèque pour descendre, en cortège, derrière l'Harmonie Municipale vers le Clos-de-Ville pour l'inauguration de la cinquième et dernière tranche de la vigne de Sucy. On y découvre une magnifique statue d'un Bacchus enfant, monté sur un fût. Avant qu'il ne coupe le ruban symbolique, un enfant récite à notre Maire le même compliment que celui qui avait été lu pour l'inauguration de la vigne en 1985 ; plusieurs des enfants qui avaient replanté la vigne en 1985 étaient présents avec leur Maître Camille Lautier et ses élèves. La journée se termina par un copieux vin (de Sucy) d'honneur et nous pûmes alors, ensuite, faire une petite sieste bien méritée.



Quelques jours plus tard, le 25 juin, on célébrait la Saint-Jean sur notre terrain d'honneur avec nos amis de Camberley et de Bietigheim venus nombreux. Mais pendant tout ce temps, il ne faut pas l'oublier, il fallait aussi s'occuper d'entretenir notre vigne, d'élever notre vin, d'aménager nos locaux du Fort : mise à nu des pierres de la salle du pressoir au rez de chaussée, installation d'une pompe pour amener directement le moût du pressoir dans les cuves au sous sol.



Heureusement les mois d'été, bien qu'ils nécessitaient quelques uns des nôtres pour bichonner la vigne, permirent aux autres de prendre un repos bien mérité. Ce n'était pas du luxe avec ce qui les attendaient à la rentrée... Mais, on en reparlera plus tard.

ROBES ET PLUMES

A LA RENCONTRE DES HARENGUIERS : HISSEO

La Confrérie du Hareng côtier a pour but de perpétuer et promouvoir la tradition de la marine berckoise avec l'un de ses produits : le hareng côtier. Chaque dernier samedi de novembre, se tient, à Berck-sur-Mer, le grand chapitre.

Vendredi 27 novembre 2009, départ pour Berck : cela commence comme une mutation dans le Nord ! Il fait nuit, le panneau « Nord Pas de Calais » est dépassé depuis deux secondes lorsque des trombes d'eau s'abattent sur les quelques âmes qui hantent les routes et les rues. Qu'importe, il faut en rire ! C'est l'effet ch'ti !

Et pour preuve, cette première soirée est placée sous le signe de la bonne humeur : plus d'une centaine de convives sont arrivés. Dans la salle, la fête bat son plein, grands maîtres, chevaliers et sympathisants de la Confrérie du hareng se donnent à fond et offrent un numéro des « Village People ». Une très jeune fille de la Confrérie d'Ambonnay fait une démonstration de cor de chasse.

Samedi 28 novembre un copieux petit déjeuner accueille toutes les confréries. Il y a 77 confréries

représentées. Elles viennent des quatre coins de la France et les voisins belges sont venus en nombre. Au programme, une visite en car de la ville puis une cérémonie religieuse. Il faut rendre hommage à une organisation sans faille, un accueil chaleureux. L'arrivée à l'église est très sonore puisque des cornemuses ouvrent la marche. La cérémonie est fort belle ponctuée par des chants de marins. Le temps, plus serein que la veille, permet un défilé pour se rendre au Kursaal où ont lieu les intronisations : 82 personnes sont déclarées dignes de devenir ambassadrices de la Confrérie des harengs côtiers. A la moitié du parcours, le grand-maître Maurice Miny, fait servir du cake au hareng arrosé de vin blanc. Il parle, les spectateurs ont soif !

Puis le premier magistrat de la ville fait un petit discours de bienvenue et offre l'apéro. C'est à 15 heures que le repas commence : le hareng est décliné sous toutes ses formes : Grillé ou mariné, salé et bien poivré. Les discussions vont bon train et la musique réjouit les convives, chacun y va de son pas de danse. La journée s'achève par une traditionnelle soupe à l'oignon. Hisséo, le XIXème chapitre est clos !

LA BANNIÈRE

C'est bien sûr à notre Grand Imagier, Claude Bouxin, que nous devons notre bannière qu'il a entièrement réalisée lui-même.

En haut de la bannière proprement dite s'inscrit le nom de Sucy-en-Brie. Au centre un confrère en robe tient devant lui les armes de la ville. Il est entouré de part et d'autre de deux plants de vigne chargés de grappes.

Le haut de la hampe est orné d'un motif en silhouette représentant un vigneron cueillant une grappe de raisin, à l'ancienne, avec une serpette. Ce motif, conçu par notre Grand Imagier, avait été réalisé par lui en bois, puis peint en noir. C'était malheureusement un objet fragile qui ne tarda pas à être brisé. Alors, « Dieu merci ! » grâce à l'entremise efficace de l'un de nos adhérents de la première heure, la section d'enseignement spécialisé du collège du Fort, sous



la direction de Jean Chrétien, fabriquée pour nous, en fer forgé, une réplique exacte de ce motif pour prendre sa place en haut de la hampe.

Depuis sa création, notre bannière participe à tous nos chapitres solennels en robes et nous accompagne fidèlement lors de nos déplacements en Île-de-France ou en province. À plusieurs reprises, elle a défilé à Bietigheim en tête de notre délégation lors de grandes parades de la Fête du cheval.

On retrouve le confrère en robe de la bannière dans de nombreuses autres productions de notre Grand Imagier. Quant au motif en silhouette, il agrémenté sous forme de culs-de-lampe ou autres fioritures de nombreux documents publiés par la Confrérie.

(A suivre : « La pré-confrérie »)



L'Aviseur

Fondé en 1985
Bulletin de liaison des membres
de la Confrérie des Coteaux de
Sucy-en-Brie

RESPONSABLE DE LA PUBLICATION

Jean-Marie DURAND
11 rue Gambetta
94370 Sucy-en-Brie
01 45 90 16 39

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

RÉDACTEUR EN CHEF

Françoise JOSSERAN
52 rue Gambetta
94370 Sucy-en-Brie
01 45 90 02 84

RÉALISATION

Pascal COUÉ
Françoise JOSSERAN

PHOTOS

Jean-Marie DURAND
Martine FERRY
Jean-Louis ROUX
Roger VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ

À CE NUMÉRO

Florence CORNU
Jean-Marie DURAND
Antoine GIROT
Jean-Louis ROUX
Roger VILLERET

IMPRESSION

Imprimerie Moderne
de Chennevières
9 av de la Sablière
94370 Sucy-en-Brie
01 45 90 72 72

PUBLICITÉ

Alain DESLOUS
17 rue Carnot
94370 Sucy-en-Brie
01 45 90 77 85