

L'AVISEUR

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

Site: www.confrerie-sucy.asso.fr

N° 52 - Mai 2011



L'épître du Grand Maître

Cela fait quelques mois déjà qu'à la suite du renouvellement de notre Grand Conseil Chapital, j'ai eu le redoutable honneur de devenir le neuvième Grand Maître de notre très noble Confrérie. Tâche prenante, parfois difficile lorsque quelques rares turbulences surviennent, mais porteuse de beaucoup de satisfactions lorsque l'on constate la motivation et l'enthousiasme des sœurs et confrères.

Pour la rédaction de cette épître, je n'ai pas invoqué Bacchus ; je ne suis pas allé chercher l'inspiration dans nos vignes, ou dans nos caves où s'élabore lentement notre précieux nectar.

Au début du printemps, les bourgeons se forment et les rameaux qui porteront les fruits se développent. Et nous savons tous que la fructification sera meilleure si l'on a pris la précaution de conduire le développement de la plante par une taille appropriée.

Au fil des années et grâce à l'action efficace et dévouée de ses membres, notre Confrérie est devenue une organisation bien rodée. Nous sommes fortement impliqués dans la vie de notre Ville ; notre vigne est superbe grâce à notre travail, et nous disposons de locaux adaptés à nos activités qui devront cependant être complétés pour couvrir nos besoins futurs.

Gardons-nous cependant de nous contenter de la situation présente, car ne nous y trompons pas, qui n'avance pas recule. Fort heureusement, nous disposons maintenant dans nos différentes activités d'une expérience de plus de vingt années sur laquelle nous pouvons nous appuyer pour conduire les évolutions nécessaires avec mesure certes, mais aussi avec détermination. Pour ne citer qu'un seul exemple parmi d'autres, j'évoquerai notre vigne dont certains rangs, peut-être déjà anciens, requièrent toute notre attention pour que nous puissions disposer dans l'avenir d'une production à la hauteur de nos espérances.

Ainsi, nous aurons toujours quelque tâche à accomplir, quelque projet à mettre en œuvre.

Ainsi nous pourrons encore œuvrer ensemble, partager et faire partager ces moments précieux de plaisirs simples, de franche cordialité, d'amitié, avec ses plaisanteries échangées, ses grognements et ses rires, tant il est vrai mes chers amis que...

NIL SERIUM, NISI IOCA !

SAINT JEAN

**Chapitre
Dimanche
19 juin 2011**



**Prochain Chapitre
de la Saint Vincent
Prévu le
dimanche 29 janvier 2012**

LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Avant d'écrire ces quelques lignes, j'ai voulu compulser les Auteurs du passé, où, à mon corps défendant, figurent quelques écrits de mon cru qui tardaient toujours à parvenir entre les mains du rédacteur en chef. En l'an 2008, ne possédant pas la fibre écrivaine, je pensais en avoir terminé avec cette tâche.

Au début de cette année, les circonstances ont voulu que je (re)prenne la charge de Maître de Chai, donc que je redevienne le garant de notre breuvage divin et bien entendu celui qui, au fil des prochains Auteurs, aura également la charge de vous parler des péripéties de l'après-vendange et de l'état de santé du jus de la treille.



L'après-vendange a été, cette fois, assurée par notre précédent Maître de Chai, qui, pour des raisons qui lui sont propres, n'a pas voulu poursuivre l'élevage du millésime 2010. J'ai donc, avec une petite équipe, décidé d'en prendre la suite. Nous avons constaté que le vin en cuve était de bonne qualité, et nous avons veillé à ce que sa protection et ses caractéristiques œnologiques en fassent un bon millésime. Il sera mis en bouteille vers la fin du mois de mai et nous espérons qu'il réjouira nos papilles.

Aujourd'hui, nos ceps ont pris un bon départ, et je suis persuadé que notre Vigneron nous fournira, cet automne, une excellente récolte.

Diverses tailles de bouteilles

Pour les connaisseurs et les non initiés, voici un petit rappel, qui sera peut-être utile.

N.B. : Le vin de Sucy ne se trouve qu'en bouteille de 0,75 l..



Qui boit
s'enivre,
Qui s'enivre

Qui s'endort s'endort,

ne pêche pas,

Qui ne pêche pas

va au paradis,

Moralité buvons.

Diction breton.

Si l'on veut
une belle récolte, il faut
coucher sur son fumier
la nuit qui précède
la Saint-Jean.

Diction.

P.S. : Qui veut
essayer ?

**FAITES-LEUR CONFIANCE
ILS NOUS SOUTIENNENT**

VIGNOBLE DE CHAMPLITTE
Virginie et Lionel COUTURIER
03 84 67 65 09

Traiteur Patrick DELONGEAS
LE PETIT LYS
77190 Dammarie-les-Lys
01 64 39 39 20



L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX ...

En 2005, Roger succéda à Jean - Vigneron et Maître de Chai auparavant - lorsque celui-ci prit la charge de Grand-Maître pour trois années.

Au changement de Grand Maître à notre dernière Saint Vincent, c'est semble-t-il par tacite reconduction que la conduite de la vigne m'est revenue pour les trois futures années. Aidé par mes soeurs et confrères, nous aurons plaisir de mener à bien nos vignes pour confier de bons moûts au nouveau Maître de Chai... Jean ! La boucle est bouclée...

A compter de cette année, nous avons en plus 141 ceps de Pinot gris plantés par les Espaces Verts de la commune en 2007 sur un mini coteau de 3 ares environ situé rue des Remparts : nous l'appelons Clos des Remparts entre confrères pour le désigner !



Avec les 1009 ceps du Clos et du Clos du Boulard, au dernier recensement, c'est donc 1150 ceps qui sont à notre charge : c'est vous dire que les adhérents qui ont du temps peuvent nous rejoindre aux « joyeuses corvées » du samedi matin ... Dès 11h30, on vous demandera de ranger vos sécateurs, pioches, sarcelles et autres engins lorsque qu'Antoine lancera le « onzième commandement » : « LA PAUAU...SE » ! C'est alors que les tables seront vite garnies des fioles de tous cépages des régions de France et du monde, puis des spécialités locales ou régionales, charcuterie, fromages et desserts apportées par les sœurs et confrères présents...

Mais revenons à nos vignes. Elles étaient magnifiques sous le manteau neigeux qu'elles ont revêtu en décembre dernier durant leur repos hivernal.

**ETS LESIGNY TONDEUSES
TONDEUSES - MOTOCULTURE**

Jean-Pierre TASCON

Maître Artisan

Rue du Petit Parc
77150 LESIGNY
Tél 01.60.02.00.06

Comme les années précédentes, nous poursuivons une culture « très raisonnée » avec l'emploi de traitements préventifs dits « bio » contre le mildiou et l'oïdium et sans herbicide ni insecticide. Les coccinelles et les abeilles apprécieront !

Nous avons pratiqué la taille « Guyot » simple : à partir des sarments de l'an passé, on sélectionne un long bois, sarment vigoureux, près du tronc, avec 6 à 8 yeux pour former la branche à fruits, qui est arqué et fixé sur un fil de fer de palissage, puis un second appelé courson, portion courte de sarment à deux yeux.

Après la taille, viennent le débourrement, la feuillaison, la floraison, la nouaison, la véraison et la maturation. Face à ce cycle végétatif, nous assurons l'ébourgeonnage, le palissage, le rognage, les traitements, la pose des filets, les tontes de l'herbe et le désherbage sous les rangs. Puis, l'heure des vendanges approche après la proclamation du « Ban des vendanges ». C'est la récompense de nos heures de labeur et l'espérance du meilleur millésime que nous avons toujours plaisir à offrir à nos adhérents et à partager entre amis.

Venez nombreux nous retrouver dans les vignes lors de notre chapitre de la Saint Jean le 19 juin au « Carré Vert des Festivités », qui jouxte la vigne, pour y vivre de bons moments de bonheur.



Rappel d'une Saint Jean passée

Dans l'Aviser n°12 de juin 1991, nous pouvons lire à propos de cette traditionnelle fête de l'été :

« Nous ne saurions donc trop vous conseiller de venir profiter une dernière fois de la beauté de ce site avant que l'asphalte et le béton y remplacent l'herbe tendre et les arbres fruitiers ».

Rassurez vous, le cadre est toujours très agréable, vous pourrez le constater si vous ne le connaissez pas encore... Merci à tous ceux qui oeuvrent pour Dame Nature !

La gazette de la vigne

Le lundi 28 mars, deux confrères ont taillé les deux treilles de l'Ecole Maternelle de la Fosse Rouge plantées le 14 avril 2005 pour le 20ème anniversaire de la Vigne de Sucy. Madame AUDRAN, directrice et les enfants ont apprécié comme chaque année notre passage. La récolte 2010 a été bonne !

A l'invitation de Michel PRIVAT, Président de « La Grappe Yerroise », André BERGERO Grand Maître et Roger VILLERET Grand Connétable et Vigneron représentant la Confrérie des Coteaux de Sucy, étaient présents 109 rue de Bellevue à Yerres (Essonne) à la plantation d'une vigne de 150 jeunes plants de Chardonnay pour commencer. Le CEP n° 8 rappellera cet événement.

ROBES ET PLUMES

Un des grands plaisirs offerts par les confréries c'est de rencontrer des amis avec qui partager d'heureux moments de convivialité. Assister aux chapitres de ceux que nous connaissons depuis longtemps permet de renouer des liens, d'échanger des nouvelles, de parler de sujets qui nous sont communs, comme la douceur de vivre, les traditions, les difficultés de cultiver la vigne et les réussites des uns et des autres. Découvrir de nouvelles confréries, c'est voyager au coeur du terroir, avoir une vision privilégiée des lieux de leur histoire, de leurs productions. Voilà pourquoi nous



prenons tant de plaisir à ces rencontres. Plaisir sans doute partagé car de nombreuses confréries nous font l'honneur d'assister à nos chapitres, elles en sont l'ornement. Merci donc à toutes celles qui ont été présentes à notre Saint Vincent, que nous avons fêté cette année en compagnie de *Cocorico, la Commanderie du Clos Montmartre, la Confrérie de l'Enclos de Saint-Maur, le Conseil des Grands Echansons de France, la Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent, la Confrérie du Clos Saint Vincent de Noisy-le-Grand, la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun, la Confrérie Palaisienne des Coteaux de l'Yvette, la Confrérie du Clos de Clamart, la Confrérie des Hume Piot du Loudunois, la Confrérie Gastronomique de la Marmite d'Or, la Confrérie du Marron de*

Redon, la Confrérie des Tire Douzils de la Grande Brosse, la Confrérie des Goustiers de l'Andouille de Guémené sur Scorff, la Confrérie des Compagnons du clos de Bréon de Coubron, la Confrérie des Compagnons d'Irminon de Combs-la-Ville, la confrérie des Trois Grappes de Villiers-sur-Marne, la Confrérie des Goûteurs de Bernache Vouvrillons de Vouvray, la Confrérie des Chevaliers des Cuers du Baril de Loches en Touraine, la Confrérie du Nougat de Tours et autres Poulécheries Tourangelles, la Confrérie des Rillettes et Rillons de Touraine, la Confrérie des

Culs d'Ours et Cabinets de d'Vigne en Pays de George Sand, la Confrérie Gastronomique du Cèpe de la Pointe du Médoc, la Confrérie de la Feronne Haute de Rosny-sous-Bois, la Confrérie Balnéolaïse des Chevaliers de Bacchus, la Confrérie du Clos des Pierrottes de Livry-sur-Seine, la Confrérie des Vieilles Murailles de Mantes-la-Jolie et la Confrérie de Saint Vincent d'Issy-les-Moulineaux.

Nous vous fixons rendez-vous, pour le plaisir de nous revoir le 19 juin prochain dans nos vignes, à bientôt !

Crédit Mutuel
LA banque à qui parler
CCM DU PLATEAU BRIARD
3 Place de l'église - 94370 SUCY EN BRIE
Tel. 0820 099 947

Ce jour-là, le Mexicain n'était pas basané !

Un temps pluvieux et glacial enveloppait la guinguette où la Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent - qui s'inscrit pleinement dans le renouveau du vignoble francilien (avec ses trois cépages, le chardonnay, le pinot et le riesling) - organisait son chapitre.

À l'intérieur la gaieté des premiers convives emplissait la salle d'une chaleur bienveillante accueillant ainsi les nombreuses confréries qui s'étaient déplacées.

En ce dimanche du 21 novembre 2010, un tablier et deux robes représentaient la Confrérie de Sucy-en-Brie rejoints bientôt par un ancien grand maître venu porter la bannière de Sucy comme on porte la bonne parole.

Après une intronisation de notre grand ambassadeur et une cuvée Marcel Amont* baptisée en présence de l'artiste lui-même, Philippe Jouvin, grand maître de cette confrérie voisine et amie, avec la bonhomie qu'on lui connaît, nous conviait à un repas et un après-midi

de réjouissances. Une attention délicate à destination des dames prenait la forme d'un collier orné de grappes de raisin réalisé par l'une des consœurs de la Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent. Il n'en fallait pas plus pour que la grisaille de l'automne laisse la place...

Et dans nos yeux le rêve en bleu, bleu, bleu...



*Marcel Amont est un chanteur à qui l'on doit « Un mexicain » et « Bleu, blanc, blond » chansons auxquelles le titre et la conclusion de cet article font référence.

Champagne
ALAIN BOUTILLAT
9, Rue de la Cense - 51330 MORANGIS
Tél. 03 26 59 73 81 - Fax - 03 26 52 97 88

LA SAGA DE LA VIGNE DE SUCY (XV) ET DE LA CONFRÉRIE DES COTEAUX (Janvier 1997 – Mars 1998)

Le 19 janvier 1997, comme chaque année, nous commençons l'année par la Saint-Vincent. Au cours du chapitre exceptionnel, deux de nos chevaliers prennent la robe. La fête, comme chaque année bat son plein.

Le 25 avril, le Grand Conseil Chapitral, au cours d'un dîner, célèbre le X^e anniversaire de la Confrérie. Le temps passe...

Nous apprenons le 23 février le décès de Claude BOUXIN, notre Grand Imagier qui, a créé notamment, les étiquettes de notre vin, le logo, la bannière et le testimonial de la Confrérie.



Dans son éditorial du N° 25 de l'AVISEUR le Grand Maître se plaint que trop peu de confrères participent aux joyeuses corvées... Nos dignitaires se complairaient-ils plus aux agapes qu'aux nécessaires travaux ? Mais non, ce n'était sans doute qu'un passage à vide.



1997 est vraiment une grande année. En effet, le 3 octobre à l'occasion du 30^e anniversaire du jumelage avec Bietigheim, au cours d'une dégustation de vins de diverses régions viticoles de France, notre sucy 1992 représente l'Île-de-France !

Le 12 on célèbre le X^e anniversaire de notre vigne : ça s'arrose ! Effectivement nous vendangeons sous la pluie... Maisheureusement nous nous retrouvons au sec pour le buffet vigneron. Avec les 300 nouveaux pieds plantés en 1995 nous obtenons 2 tonnes de raisin, qui nous donnent 1300 litres de jus. C'est la première fois que nous récoltons autant... La pluie y serait-elle pour quelque chose ?



Le 19 nous participons à la journée « Renouveau du Fort », organisée par toutes les associations qui y sont installées. Notre vin coule à flots. Très belle journée, très réussie, malheureusement non reprise ensuite malgré son succès...

Le 16 novembre, lors de la représentation de « L'hôtel du libre échange » (célèbre pièce de Georges FEYDEAU), par les baladins du Val-de-Marne, devant un parterre de 150 personnes, assises autour de petites tables tel dans un cabaret, notre vin est servi et à l'entracte les spectateurs viennent en recommander...



Le 16 décembre, à l'invitation de notre Sénateur-Maire Jean-Marie POIRIER, Grand Commandeur de la Confrérie, le Grand Conseil Chapitral est invité à visiter le Sénat et à goûter certains flacons de sa célèbre cave...

Le 12 décembre, enfin, nous organisons pour la première fois en nos caves l'accueil des nouveaux adhérents à qui l'on fait déguster le millésime de l'année précédente, tradition qui se perpétue encore aujourd'hui.



Nous voici en 1998. La Saint-Vincent est célébrée le 18 janvier. Au cours du chapitre exceptionnel deux nouveaux dignitaires prennent l'habit. L'un d'entre eux qui devient notre nouveau Grand Imagier a réalisé les affiches des vendanges 1991 à 2002 et, suprême plaisir pour les « anciens » du conseil chapitral, deux jeunes, âgés de 16 et 17 ans reçoivent leur tablier pour leur participation active à la vie de la Confrérie : Ils sont nommés : Damoiselle de la Confrérie et Compagnon vigneron.



Pendant l'hiver, après la taille de la vigne, on se consacre essentiellement aux travaux dans le fort, à la vinification et on attend avec impatience le retour du printemps... Nous vous en parlerons prochainement.

LA DEVISE DE LA CONFRÉRIE

Comme nous l'avons vu l'an dernier, Les deux pieds dans la terre et le verre à la main ! ne fut pas retenu comme devise par notre confrérie, mais, tel un grain de sable dans une huitre perlière, donna naissance à notre serment d'allégeance.

Quelqu'un proposa alors *Nihil serium, nam omnia brevia sunt* (Rien n'est sérieux, car rien ne dure). Ce ne fut pas retenu, non seulement parce que nous entendions bien prendre très au sérieux et notre vigne et notre confrérie, mais encore parce que nous comptions bien que, dans les siècles à venir, les descendants de nos arrière-neveux jusque bien au-delà de la soixante-dix-septième génération cultiveraient encore avec amour cette vigne que l'on venait de planter à Sucy.

Pour autant on ne retint pas *Ad vitem æternam !* (Qu'à jamais vive notre vigne !). On lui préféra *Nil serium, nisi ioca* dont nous avons déjà parlé, il y a quelques années, dans le numéro 38 de l'Avisseur :

« Un passe-temps plaisant, pris au sérieux à plusieurs, nous semble un bon antidote contre les maux qui nous assaillent et peut nous aider à mieux vivre. Certes nous savons bien que notre vigne n'est qu'un passe-temps, notre confrérie, qu'un jeu et toutes nos activités, que des amusements. Mais pour autant ce que nous faisons, nous tenons à le bien faire »

Mais cette devise a malheureusement un gros défaut : nous ne lui avons pas encore trouvé une traduction, ou une paraphrase, vraiment adéquate. Peut-être pourrait-on donc proposer que quiconque saurait rendre en français, sous une forme ramassée et percutante, la teneur et la richesse de notre devise reçoive à vie du Grand Conseil chapitral le titre de **Grand Truchement**.

(A suivre : « Le Grand Imagier »)

Au revoir Domino

Domino le petit chien et fidèle compagnon de Jean nous a quittés.

Agé de 15 ans et atteint d'une grave paralysie, ton maître a préféré abrégé tes souffrances. Mais c'est le cœur serré qu'il a pris cette décision.

Toujours présent aux « joyeuses corvées » des samedis, tu trottinait dans les rangs de vigne à la recherche d'une caresse ou d'une parole amicale !

A l'heure de notre casse-croûte, tu savais aussi que quelques petits morceaux de notre repas te seraient réservés et tu ne repartais jamais le ventre vide...

Ton maître et tes amis, soeurs et confrères te regretteront comme nous avons regretté Socrate, fidèle compagnon de notre vigneron Roger et d'Annie son épouse, ainsi qu'Eliot celui de notre ancien Grand Maître et Maître de Chai Jean.



Dernière minute

Nous apprenons le décès de William Sillard, ami et confrère, qui nous a quitté le 22 avril dernier, des suites d'une opération cardiaque. Il avait été intronisé lors de la première année d'existence de notre confrérie et partageait nos valeurs humanistes et viticoles. Il présida, jusqu'à il y a quelques années, l'agence du Crédit Mutuel de Sucy-en-Brie et participa au Conseil Municipal...

Depuis, il avait pris sa retraite et partageait le plus clair de son temps entre Sucy et la Bretagne, région qu'il aimait tant...

Nous prions sa famille de croire en notre profonde émotion.



L'Avisseur

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

RESPONSABLE DE LA PUBLICATION

André BERGERO
10 rue de Grand Champ
94370 Sucy-en-Brie
01 45 90 43 34

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 CAUGANT
Florence CORNU
Martine FERRY
Jean-Louis ROUX
Roger VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

André BERGERO
Jean CAUGANT
Florence CORNU
Pascal COUÉ
Antoine GIROT
Catherine JOSSERAN
Jean PERMENTIER
Michel PRÉVÔT
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



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