

L'AVISEUR

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

Site: www.confrerie-sucy.asso.fr

N° 53 - Décembre 2011



L'épître du Grand Maître



 cette époque, la vigne se repose après avoir produit son effort, et la cuvée 2011 de notre nectar s'élabore lentement dans nos caves. Cela n'a pas été sans difficultés car les conditions climatiques d'abord très favorables au printemps se sont soudain dégradées et nous avons connu un été froid et pluvieux. Et c'est alors que nous dûmes veiller presque quotidiennement sur l'évolution de notre future récolte.

Par chance, notre chapitre exceptionnel de la Saint-Jean et notre pique-nique qui s'ensuivit ont pu se dérouler, sous un ciel incertain, mais sans pluie, dans le cadre enchanteur de nos vignes, avec la participation de nos amis de l'Harmonie municipale et en compagnie de nombreux membres de confréries ou associations amies venus parfois de fort loin partager avec nous ces moments de convivialité et de plaisir.

Puis ce fut le mois de septembre, encore plus chargé qu'à l'accoutumée puisque dame nature ayant conduit nos raisins à maturité avec un mois d'avance, nous avons dû vendanger et commencer les travaux de vinification, pour la première fois, entre la fête des associations et la foire à la brocante. Sans oublier notre participation aux journées du patrimoine, particulièrement réussies en ce qui concerne les visites de nos vignes et installations du fort par des enfants des écoles.

Tout ceci mes chers amis n'a pu se faire que grâce à l'implication de tous les confrères et consœurs, chacun dans son domaine d'activité selon ses affinités. Cela ne va pas toujours de soi, cela ne va pas toujours sans effort. Pour ne citer qu'un seul exemple, car il en est beaucoup d'autres : nous avons une vigne magnifique, ce qui demande évidemment beaucoup d'entretien et une vigilance de tous les instants. Alors il faudrait que nous soyons un peu plus nombreux, lors ou en dehors de

nos joyeuses corvées, pour participer aux travaux nécessaires. Venez un peu plus, entraînez-en d'autres, et soyez-en certains : les liens d'amitié se forgent plus sûrement et plus profondément dans la complicité d'une tâche partagée.

Je souhaite à tous de bonnes fêtes de Noël et un joyeux début d'année.

NIL SERIUM NISI IOCA !



LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

A la lecture de la fiche du millésime 2011, vous pouvez constater que nous avons entonné 1 hecto de moins de jus de raisin qu'en 2010, récolte qui avait pourtant souffert de pourriture grise et qui avait nécessité un tri sévère du raisin.

2011 nous a fourni une vendange saine, mais les aléas climatiques ont perturbé le cycle de maturation d'une part, et d'autre part nous avons vendangé très tôt (11 septembre) pour éviter que la pourriture ne s'installe à nouveau cette année. La chute en quantité est due cette fois au manque de régularité de la maturation qui a provoqué une coulure importante sur les grappes et des grains moins développés. Malheureusement il était trop dangereux d'attendre 14 ou 21 jours de plus – ce qui n'aurait pas évité le phénomène de coulure - et nous nous contenterons de ce que le ciel a bien voulu nous donner.

La fermentation s'est déroulée dans de bonnes conditions. Aujourd'hui le vin se clarifie dans

Fiche du millésime 2011	
Quantité tous cépages confondus	1020 litres
Cuvée Sauvignon/Sémillon	
Quantité	740 litres
Degré	12°5
Sucre résiduel	<1g/l
Cuvée préparation bulles	
Quantité	140 litres
Degré	11°2
Sucre résiduel	< 1g/l
Cuvée Pinot gris	
Quantité	140 litres
Degré	12°8
Sucre résiduel	< 1 g/l

les cuves, la dégustation donne un sauvignon/sémillon très aromatique, le pinot gris reste plus fermé. Nous allons cet hiver surveiller de très près l'évolution de ce 25ème millésime des coteaux de Sucs qui, nous l'espérons, une fois de plus réjouira les palais.

Je profite de l'occasion pour vous signaler que le 28 mai 2011, nous avons participé au concours des vins franciliens organisé par Boissy 2000 et présenté le sauvignon/sémillon 2010 qui a obtenu l'Orchidée d'Argent, c'est-à-dire le 2ème prix, derrière les vignes de Sannois qui ont recours à un vigneron professionnel pour la conduite de la vigne et du vin. René Galtier, l'organisateur de cette manifestation, a commenté notre récompense en disant que l'exemple de Sucs démontrait que, même en Ile-de-France, il était possible de faire du très bon vin avec du sauvignon et du sémillon.



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

Quel bel outil qu'un pressoir ...



Que feraient les bons vignerons sans un pressoir, comment pourrait travailler le Maître de Chai sans le jus qui en sort, lorsque le raisin est pressé. Cet outil sans lequel ce divin nectar qu'est le vin ne pourrait exister.

Du casse-cou de nos ancêtres, impressionnant et particulièrement dangereux pour les malhabiles (cf. son nom) au moderne pressoir électrique, de nombreux modèles ont vu le jour.

A Sucs, selon la tradition, notre confrérie utilise le pressoir à vis et à pression verticale, dont l'origine en France remonte au XVe siècle ... *les nôtres sont plus récents !*

Trois sont présents sous nos voûtes, que nous utilisons régulièrement lors



de nos vendanges. Ainsi le public peut venir voir les confrères, en plein effort, utiliser ces pressoirs pas toujours jeunes, mais toujours efficaces. Le plus petit, mais pas des moindres, est bordelais et fut offert à la confrérie en 1986 par Jean-Luc Vergne, un confrère des premiers jours. Le second, bien plus gros, vient de la région de la Loire et nous fut donné par notre Grand Maréchal de l'époque, Yves Boulesteix, en 1990. Et enfin le dernier, encore plus gros et en cours de réfection, nous a été offert par M. Bolo, de Champlitte (70), en 2010.

Ce qui prouve que la région parisienne est un condensé de toutes les provinces vinicoles de France (*cependant notre vin est unique grâce à la spécificité d'un terroir que beaucoup nous envient*).



**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 ...

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas ! Cette année fut plus propice à la culture de la vigne que 2010 : nous espérons tous un très bon millésime 2011...

Une végétation hâtive après la taille de mars, deux mois d'ensoleillement aux moments de la floraison et de la nouaison, des pluies significatives facilitant le développement de belles grappes en juillet et août... mais aussi la présence régulière d'une main d'œuvre -trop rare- aux « joyeuses corvées des samedis » ont permis un rendement maîtrisé et un mûrissement précoce conduisant à fixer la date de nos vendanges entre les fêtes de septembre. Alors que la pourriture grise s'est installée rapidement, véhiculée par des insectes nombreux, c'est le dimanche 11 septembre que seaux et sécateurs ont été mis à disposition des vendangeurs toujours ravis de participer à la cueillette. Toutefois la météo a rajouté quelques grains...non désirés !

Comme les années précédentes, la veille entre Consoeurs et Confrères, nous avons vendangé le Pinot gris du Clos et du Clos des Remparts (220 kg environ) et le Sémillon du Clos du Boulard. Pour faciliter les vendanges du lendemain et obtenir une qualité optimale, nous avons cueilli les grappes très touchées par la pourriture.



C'est environ 1700 kg de raisins qui ont été transportés vers nos pressoirs au Fort où des spécialistes de la « presse » et du chai ont officié avec leur savoir et leur bonne humeur...

Grâce à cette météo bien adaptée, nous avons diminué le nombre de traitements, utilisé binettes, tondeuses et rotofil sans désherbant chimique : c'est notre participation « bio ».

La cinquantaine de jeunes plants ont dû être arrosés régulièrement par la Confrérie pour assurer leur reprise .

Avec le souci de rééquilibrer le pourcentage Sémillon Sauvignon, nous avons décidé de planter des plants de Sauvignon à la place d'un rang de quarante vieux ceps Sémillon et de remplacer une quarantaine de ceps malades ou morts (esca principalement) par du Sauvignon également.

Nous sommes toujours heureux de recevoir des groupes, d'écoles et de visiteurs divers dans nos vignes et lors de notre Saint Jean au « Carré Vert des Festivités » du Clos.

A très bientôt dès mars 2012.



Hivernage de la vigne



A l'arrivée de l'automne une vingtaine de confrères et consoeurs s'étaient donné rendez-vous au Clos afin d'accompagner la vigne dans sa longue léthargie hivernale.

Certains se sont occupés à euthanasier des vieux ceps en fin de vie, d'autres à biner les jeunes plants afin de leur demander le maximum au printemps.

Un pique nique des plus conviviaux s'est instauré à côté du barbecue très généreux en grillades de toutes sortes servies avec des plats préparés par les consoeurs habituées aux joyeuses corvées du samedi.

Les bons crus entouraient le vin de Sucey, sans crâner pour autant devant le produit de la Confrérie et se laissaient déguster avec délectation en régaland les papilles malgré les « babilles » des confrères et consoeurs en joie de se retrouver sous un ciel radieux pour partager les derniers moments en commun dans la vigne avant la séparation provoquée par l'endormissement des ceps, heureux de la récolte donnée en 2011.

Par un discours encourageant le Grand Maître a exprimé ses remerciements pour les travaux effectués pendant l'année et conforté l'assemblée à poursuivre le labeur en faveur de la CCSB.

Puis vint l'heure de la séparation jusqu'au prochain chapitre, non sans avoir entonné des chants joyeux suivis de l'hymne de la Confrérie.

ROBES ET PLUMES

LE TEMPS DES RÉJOUISSANCES : SAINT JEAN 2011

La Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie, toujours soucieuse de tisser des liens avec les confréries amies, envoie le plus souvent possible des ambassadeurs les visiter.

En ce jour de la Saint Jean que nous fêtons le 19 juin 2011, la Confrérie était heureuse d'accueillir, à son tour, au cœur de ses vignes, les représentants de dix confréries*.

Ces rencontres sont l'expression de la volonté de tous de participer à la conservation d'un patrimoine culturel. Chacun, à sa manière, contribue à la préservation des richesses du terroir. Pour attester comme il se doit de cet attachement à la tradition, il est de coutume de procéder au cérémonial des intronisations.

L'intronisation est ouverte aux représentants d'autres confréries, et aux personnes parrainées par un confrère et agréées par le Grand Conseil Chapitral. Les intronisés reçoivent alors la hotte, symbole de leur appartenance à notre Noble Confrérie, ainsi qu'un testimonial authentifiant leur titre. Les membres intronisés sont appelés chevaliers ou dames de cour.

C'est ainsi qu'en ce jour baigné de soleil, le Grand Conseil chapitral était heureux d'élever au grade de gente dame, Huguette-Laure Liotard-Brière, adhérente convaincue des bienfaits de la Confrérie sur le moral.

Etaient élevés au grade de chevalier : Jean-Claude LARBEY (ami du Clos des Collines de Gagny), Michel Chastan (Grand Chevalier et Sécateur d'Or de la Confrérie du clos de Clamart) et Elmar Leppert (du Club des Freundes des Weines de Bietigheim, digne représentant de la région du Baden en Allemagne dont la présence

montre, s'il en était besoin, que l'amour de la bonne chère et du vin n'a pas de frontière).

Cette cérémonie fut également l'occasion de remettre des « tabliers » élevant au grade d'officier les chevaliers et dames de cour participant à nos joyeuses corvées : Jean Permentier (aux origines vigneronnes ; sa disponibilité et surtout sa gentillesse le destinaient inéluctablement à revêtir le tablier), Jean-Pierre Lamy (collectionneur de tire-bouchons 'pomelkophilie' ; ses qualités de conciliateur et ses connaissances informatiques mises au service de la confrérie le désignaient tout naturellement comme digne de rejoindre les dignitaires) et Denise Jaquet (recrue de choix participant aux tâches les plus ingrates ; sa bonne humeur en toute circonstance la prédisposait aux fonctions d'officier).

Cette cérémonie était suivie d'un repas en plein air dans nos vignes où chacun pouvait faire goûter ses crus préférés.

* liste des confréries présentes – Les Amis du Vin de Bietigheim-Bissingen (Allemagne – Bade-Wurtemberg), « Der Klub Der Freude Des Weines Von Bietigheim-Bissingen » – Le Consulat de la Mirabelle de Lorraine (54 – Bayon) – La Confrérie des Gouteurs d'Eau de Vie de Fougerolles (70) – Association des Coteaux de la Brosse (77 - Bussy-Saint-Georges) – La Confrérie du Clos des Vieilles Murailles de Mantes-la-Jolie (78) – La Confrérie du Clos de Clamart (92) – La Confrérie du Clos des Collines de Gagny (93) – La Confrérie de la Féronne Haute de Rosny-sous-Bois (93) – L'Enclos de Saint-Maur (94) – La Confrérie des Trois Grappes de Villiers-sur-Marne (94).



Confrérie des Culs d'Ours et Cabinets d'Vignes en pays de George Sand

Sand pour les intronisations (36 !) : celles attendues de Philippe Hallouin et André Bergero, et intronisation surprise d'Annie Villeret.

A l'Hôtel de Ville : réception et vin d'honneur présidés par les dignitaires de la Confrérie et M. le Député-Maire. Et là double évènement-surprise : remise d'une superbe coupe à la famille Villeret (Annie et Roger) vainqueurs d'un concours (très difficile) : 38 bonnes réponses sur 40, et remise d'un superbe livre sur le Berry au Grand Maître de la CCSB ; Puis inauguration de la statue d'une figure locale à l'origine de nombreuses confréries : Jean-Louis Boncoeur (un nom prédestiné !!)

Enfin - il est 15 heures - déjeuner de gala à la salle des fêtes : somptueux (et le mot est faible...). Bref, si l'on peut dire, une journée superbe pleine d'émotions et de surprises agréables : sincères remerciements et félicitations aux Culs d'Ours que l'on a toujours plaisir à côtoyer.



Voilà une Confrérie qu'elle est bonne !

Réception le matin à l'aube : rien à dire ou plutôt si : convivialité, sympathie, gastronomie, tout y était. Il faut dire que cinquante Confréries à nourrir ça n'est pas rien...

Imposant défilé dans les rues de La Châtre (36 Indre !), traversée du marché précédé par les Gâs du Berry direction le théâtre Maurice

LA SAGA DE LA VIGNE DE SUCY (XVI) ET DE LA CONFRÉRIE DES COTEAUX (Avril 1998 – Mai 1999)



corvées qui s'étaleront jusqu'à la vendange.

Le printemps voit éclore les fleurs nouvelles mais également les confréries. Nous parrainons donc le 18 avril l'installation de celle des trois grappes de Villiers sur Marne. Nous reprenons également le chemin de la

consommateurs puisque nous sommes le seul stand restant ouvert et, pour lui marquer notre reconnaissance, nous l'intronisons « Grande Tente » comme nous avons intronisé, dix ans auparavant, notre motoculteur « Grande Binette »...



Le 20 juin, pour la première fois de son histoire, la cuvée 1997 de notre vin est présentée et dégustée dans les magnifiques caves du château de Sucy. Etienne Lafourcade, notre mentor, le complimente et nous offre un exemplaire dédicacé du livre qu'il vient de publier : « L'histoire du



Grand vignoble parisien du VI^e au XII^e siècle ». On y apprend qu'en 811 le comte Etienne et sa femme Amaltrude offrent au Chapitre de Paris le village et le vignoble de Sucy et que : « le vin de Sucy sera donc consacré aux 'stations', aux messes comme à la consommation des chanoines ». Ah les bienheureux !

Le 10 octobre nous participons au V^e Symposium des Vignes d'Ile de France à Gagny et, lors du concours des vins, notre sucy 1996



obtient une médaille de bronze. Lors du défilé des confréries en ville une journaliste

demande au Grand Maître de la Confrérie des Entonneurs de Chinon « D'où venez-vous ? » « De Chinon. » « Et qu'y a-t-il à Chinon ? » (agacé) « Mais du vin ! » puis s'adressant à notre Grand Maître : « Et vous, d'où venez-vous ? » « De Sucy en Brie. » « Ah, oui, le vin de Sucy en Brie ! » (sans commentaires...)

Vendange les 16 et 17 octobre. Malgré une saison maussade, nos très nombreux vendangeurs récoltent 1900 kilos de raisins qui, foulés et égrappés nous donnent 1250 litres de moût puis après débouillage 1150 litres de vin à 11°5.



Le 18 novembre nous participons à l'installation de la Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent sur Marne que nous parrainons. C'est la quatrième du Val de Marne.



Après avoir participé à la fête du Cheval à Bietigheim la Confrérie est présente aux traditionnelles fêtes de septembre, lesquelles sont, cette année, marquées par certains événements notoires : Nous participons à l'exposition de la Société Historique : la vigne et

le vin à Sucy où nous traitons la période contemporaine. Lors de l'offrande à Saint-Martin, après la proclamation du ban des vendanges. Monsieur le Curé décide d'ouvrir la bouteille que nous venons de lui offrir et de l'utiliser pour la messe qui suit. La semaine suivante, lors de la fête des associations, il tombe des cordes aussi nous déployons devant le stand une bâche qui nous permet d'accueillir de nombreux



Le 24 janvier 1999, c'est la Saint Vincent. Lors du Chapitre Exceptionnel un nouveau Grand Maître, le cinquième, prend ses fonctions et deux confrères prennent l'habit.



Hélas le début de l'année est endeuillé par le décès de l'une de nos sœurs : Antoinette Verriere, notre Grand Vaisselier, qui est la première des membres du Conseil Chapitral à nous quitter.

L'hiver et son cortège de misère se poursuit... Vivement le printemps !

LE GRAND IMAGIER

Certainement beaucoup d'entre vous et même plus d'un dignitaire du Grand Conseil chapitral, ont découvert le nom de notre Grand Imagier, Claude Bouxin, en lisant dans l'Avisieur il y a deux ans l'article sur la hotte, puis, l'an dernier, celui sur notre bannière. La plupart d'entre nous portent pourtant depuis des années un tee-shirt où l'on peut lire très clairement sa signature. Mais son nom est ignoré de beaucoup et peu savent tout ce que nous lui devons.

Outre la hotte et la bannière, il a dessiné nos armes que l'on retrouve sous forme de médailles en étain sur nos chapeaux et nos tabliers. Elles ornaient nos premiers tee-shirts et un jeu de dessous de verres en liège. On les trouve en tête des Avisieurs et de nombre de nos publications. Vous pouvez les voir, en grand, accrochées au mur de la salle du chapitre et derrière l'étal d'un des commerçants du marché. En petit, elles formaient pendant les premières années le centre des collerettes de nos bouteilles. Nous les avons mises aussi sur l'oriflamme qui sert de doublure à la bannière lorsque nous avons deux délégations à l'extérieur en même temps.

Si vous avez la curiosité d'examiner le testimonial que l'on vous a remis lors de votre intronisation, vous y trouverez la signature de Claude Bouxin. Il a dessiné aussi les « ceps d'honneur » que nous remettons aux nouveaux adhérents. Lors d'un prochain chapitre solennel d'intronisations, pensez à feuilleter notre Livre d'or pour voir comment il en a décoré les pages de garde.

C'est à lui que nous devons la création de nos premières étiquettes dont le dessin a inspiré étroitement celui de nos étiquettes successives pendant plus de vingt ans.

C'est lui qui a décoré la porte de séparation du couloir qui mène à la salle de vinification. Il avait aussi orné le bar dont nous n'avons malheureusement pas su préserver la décoration lorsque nous avons dû le rénover.

En 1988, il a réalisé une illustration composite représentant un confrère en robe, portant une

bouteille et tenant dans la main un parchemin enroulé, debout à côté d'un tonneau devant un pressoir vers lequel se dirige un vigneron portant une hotte de raisin et brandissant une grappe, en arrière-plan, en grand, la porte monumentale du château et le clocher de Saint Martin, en premier plan, à côté du pressoir, une comporte pleine et une grappe isolée devant un pied de vigne abondamment chargé.



Cette illustration composite nous a servi, et nous sert encore, à de multiples usages. Nous en avons fait des affiches (dont l'affiche du premier symposium des vignes d'Île-de-France en 1988), des menus, des cartes de vœux et plusieurs autres publications. Elle orne enfin les tee-shirts que nous portons et les verres de la Confrérie. Sur les verres, Saint Martin a certes disparu, mais la signature de l'artiste reste visible.



Pendant des années, Claude Bouxin a travaillé étroitement pour nous avec celui qui fut le chef de projet de la transformation de l'AVIS en confrérie avant de devenir notre premier Grand Chancelier. Il y avait une grande complicité entre eux car ils étaient beau-père et gendre.

Bien sûr, Claude Bouxin fut intronisé « Grand Imagier d'honneur » dès le 25 avril 1987, le jour de l'installation de la Confrérie. Mais jamais il ne prit la robe, ni ne siégea au Grand Conseil chapitral.

Claude Bouxin nous quitta en 1997 à l'âge de quatre-vingt-dix ans.

(A suivre « Le saint Vincent »)

Claude Bouxin (1907-1997)

Claude Bouxin avait été décorateur de cinéma et de théâtre. Il avait travaillé pour une centaine de films, ainsi que pour le théâtre de la Michodière et le Théâtre Michel à Paris et le Capitole à Toulouse. Il fut le décorateur attitré du théâtre du Palais Royal.



L'Avisieur

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

Martine FERRY
Denise JAQUET
Jean-Louis ROUX
Roger VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

André BERGERO
Jean CAUGANT
Pascal COUÉ
Florence CORNU
Antoine GIROT
Denise JAQUET
Françoise JOSSERAN
Jean-Louis ROUX
André TRÉGUIER
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