

L'AVISEUR

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

Site: www.confrerie-sucy.asso.fr

N° 55 - Décembre 2012



L'épître du Grand Maître



Nous voici maintenant au début de l'hiver et c'est l'époque où chacun pense aux fêtes de fin d'année et forme des projets pour l'année à venir. C'est aussi le moment où l'on se remémore les événements marquants qui ont jalonné l'année qui s'achève.

Comme beaucoup de grands vignobles de France nos ceps ont souffert, avec un temps froid et humide jusqu'au début de l'été. Nous avons cependant bénéficié d'une météo plus clémente à partir de mi-juillet et, grâce aux soins attentifs apportés par les consœurs et confrères lors de nos joyeuses corvées, nous avons vendangé des raisins qui, bien qu'en quantité réduite par rapport aux années précédentes, se sont avérés de grande qualité. Alors que notre vigne s'est endormie pour l'hiver, dans le secret de nos caves notre cru 2012 promet d'ores et déjà de belles dégustations.

A l'approche de notre chapitre d'été, le temps pluvieux et la grisaille persistante nous ont causé beaucoup d'inquiétude. Mais nos saints patrons et les dieux de la vigne et du vin nous ont été favorables et c'est avec le soleil, revenu exceptionnellement ce jour là, que notre chapitre de la Saint Jean a pu se tenir dans le cadre champêtre de nos vignes en compagnie de nombreux représentants de confréries amies.

Selon la tradition le mois de septembre a été une période d'intense activité. Visites de nos vignes et caves du fort autour des journées du patrimoine et participation aux fêtes sucyciennes. Cette année cependant, notre ban des vendanges avec la présence toujours appréciée de l'Harmonie Municipale, a été l'occasion d'un chapitre exceptionnel tenu dans nos vignes en présence de madame Marie-Carole Ciuntu, Maire de Sucs, au cours duquel nous avons dévoilé une plaque commémorative rappelant la renaissance de la vigne à Sucs en 1985 et intronisé madame Marielle

Gaillard, petite fille de notre bienfaitrice madame Madeleine Keiffer qui a fêté son centième anniversaire en juillet.

Tournons-nous vers l'avenir. Venez nombreux le 27 janvier prochain participer à notre chapitre exceptionnel de la Saint-Vincent et, je le souhaite du fond du cœur, que l'année 2013 soit agréable à tous et qu'elle nous voie réunis, nombreux et le plus souvent possible, pour œuvrer ensemble, partager notre joie de vivre et faire la fête sans se prendre au sérieux dans la joie et la bonne humeur.

NIHIL SERIUM NISI IOCA !



LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

En 2012, nous avons renoué avec les vendanges d'octobre. La véraison a tardé et finalement quelques rayons de soleil automnal ont apporté une maturation convenable. Par contre, les quantités ont été particulièrement faibles. Notre Vigneron vous en donne les raisons. Personnellement, je pense que les faibles quantités ont permis à nos ceps de mieux traiter les grappes restantes. En somme, « une vendange en vert » ! Ce qui explique cette maturation convenable malgré les aléas climatiques.

La fermentation s'est déroulée dans de bonnes conditions, dans un local frais (15° : température que nous avons maintenue à l'aide d'un climatiseur).

Fiche du millésime 2012

Cuvée Sauvignon/Sémillon

Quantité 620 litres
Degré 12°5
Sucre résiduel <1g/l

Cuvée Pinot gris

Quantité 80 litres
Degré 13°5
Sucre résiduel < 1 g/l

Adonc ! Le moût a pétillé doucement, franchissant à peine les 18°, ce qui donnera, je l'espère, un vin fruité et rond en bouche, tel son grand-frère de 2011.



L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX ...

À la mi-septembre, après avoir consulté le réfractomètre et l'état sanitaire des grappes, nous nous interrogeons pour fixer la date de nos vendanges : le 7 ou le 14 octobre ?

« Nous avons eu le nez creux (1) ! » - expression souvent entendue lors de mon adolescence - chère à mon père qui devait organiser les travaux des champs en fonction de la météo !

Le 14, des trombes d'eau ont fait déborder le pluviomètre...

Dans notre dernier « Aviseur », nous insistions sur la taille de nos ceps, opération très importante pour la bonne santé de nos vignes, la quantité et la qualité des raisins et donc du moût.

Après un printemps et un début d'été froids et pluvieux, à partir de la deuxième semaine de juillet nous avons connu deux mois sans eau. Les deux giboulées de septembre ont aidé les raisins à grossir un peu. Ces faits pour expliquer notre production moindre que les précédentes années, Toutefois, la qualité est irréprochable !



Le gel, la coulure (2), le millerandage (3), un ébourgeonnage un peu sévère, la centaine de ceps morts ou remplacés par de jeunes plants de Sauvignon, puis la sécheresse ont contribué à une quantité de raisins inférieure à nos espérances ; par contre, pas de mildiou, pas d'oïdium, pas de pourriture grise comme souvent les années précédentes. C'est l'exception comparativement avec beaucoup de vignes d'amateurs ou professionnels touchées cette année qui restera une année propice au développement du mildiou en particulier...

Le dimanche 7, les vendanges se sont déroulées, par un très beau temps ensoleillé avec, comme chaque année, de nombreux participants. Vingt-neuf comportes de 40 kg environ ont été vendangées, soit 1160 kg de Sémillon et Sauvignon, confiés au Maître de Chai pour le pressurage. Par ailleurs nous avons récolté le Pinot gris du Clos des Remparts (100kg) et celui de la Vigne du Clos (50kg). Nous en espérons un bon millésime ...

Le buffet vigneron traditionnel servi aux participants a terminé les 26èmes vendanges à Sucy.

Nous rejoindre et participer aux travaux de la vigne, c'est une assurance gratuite contre l'ennui, l'isolement, la morosité, le stress en faisant la connaissance de nouveaux amis sur un coteau verdoyant à moins de vingt kilomètres de la capitale !

(1) *Avoir le nez creux :*

- *Étymologie :* Expression du XVIIème siècle qui signifiait avoir le nez bien dégagé, puisque creux, et pouvoir ainsi avoir le flair bien développé.

- *Locution verbale :* Prévoir correctement un événement. Avoir de l'intuition.

(2) *La coulure :* À la nouaison, se produit un phénomène naturel à l'origine de la perte d'un certain pourcentage de fleurs, c'est la coulure. Ces fleurs non ou mal fécondées tombent. La coulure accidentelle amplifie ce phénomène et entraîne parfois une diminution considérable du potentiel de production.

(3) *Le millerandage est un dérèglement moins grave que la coulure. Mais les baies sans pépin (apyrènes) restent petites alors que les autres grossissent normalement. À maturité elles sont plus sucrées et moins acides.*

ANNIVERSAIRE

Le 29 juillet 2012 nous avons fêté un grand évènement. Madeleine Keiffer, née Robin, a fêté ses 100 ans. Nous devons tout à Madeleine : c'est grâce à elle et à son mari Roger aujourd'hui disparu que la vigne a pu être replantée à Sucey en 1985, puisqu'elle a mis à notre disposition deux terrains. Ceux-ci ont ensuite été légués à la ville avec obligation de les réserver uniquement à la culture de la vigne.

Ce jour là, six dignitaires se sont rendus à son domicile où était réunie la famille et sa camarade de classe : Madeleine Mercier (99 ans et demi) pour lui souhaiter un joyeux anniversaire et lui offrir quelques précieux flacons de sucey sortis de nos caves. A cette occasion, de nombreux souvenirs ont été évoqués, ainsi que des projets d'avenir !

Pour prolonger cet évènement, lors du Ban des vendanges, le 16 septembre, à l'occasion d'un chapitre très exceptionnel, nous avons inauguré dans le haut du clos une plaque commémorative et avons intronisé Marielle Gaillard, la petite fille de Madeleine.



Louis Pasteur (1822-1895), scientifique, chimiste et physicien dont les découvertes ont sauvé tant de vies, faisait cette remarque avisée :

« Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons ».



BACCHUS M'A DIT ...

... je m'ennuie de vous mes chers confrères et consoeurs qui venez me rendre visite chaque samedi, parfois même en semaine, et aussi de mon ami Antoine qui à l'heure de la pause sait rassembler les troupes de sa voix de stentor pour partager la saucisse apportée par ses soins directement du marché, accompagnée d'un verre de Gewurztraminer pour trinquer à la santé de la vigne.

Je vous vois du haut de mon piédestal vous régaler des mets apportés par tous, discuter de tout et de rien, vous taquiner à en attraper des fous rires, parfois à vous renverser sur votre chaise (et accuser le matériel !).



Vous me laissez esseulé à surveiller les ceps dénudés de leur généreuses grappes sans même vous préoccuper de savoir si ma tenue est bien adaptée aux froidures de l'hiver que je vais devoir affronter pendant quatre mois.

Je ne vous savais pas de tels enfants indignes, je vous pardonne en pensant à la joie que j'aurai de vous retrouver fin février, début mars alors que vous serez à votre tour frigorifiés et «obligés» de vous réchauffer d'un verre de vin chaud !

 **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

ROBES ET PLUMES

Les An'tiers de Surry-es-Bois

C'est toujours un plaisir de participer aux chapitres organisés par les confréries, les styles en sont variés ; ils ont lieu dans des cadres souvent somptueux : châteaux prestigieux, casinos renommés, ou bien encore dans la modestie d'une vigne verdoyante ou d'un décor champêtre. C'est dans ce cadre que la confrérie des An'tiers de Surry-es-Bois nous invite en pays berrichon à participer à la traditionnelle fête de la St Crassou, le dernier dimanche du mois d'août.



Dans le passé, cette fête marquait la fin des travaux agricoles de l'été et était fort appréciée par tous ceux qui s'étaient consacrés au dur labeur des champs pendant toute la saison. Ils étaient un peu moins pimpants qu'au printemps, d'où ce nom de St Crassou.

Dans un pré, à la sortie du village sont montés des chapiteaux qui abritent tables et bancs pour ripailler, bar pour se désaltérer, et parquet pour danser jusque tard dans la nuit.

Une grande remorque vouée habituellement au transport de paille est transformée en chapelle le matin puisque la fête commence par la messe dominicale. Elle se termine par la bénédiction des ânes

qui sont mis à l'honneur ce jour là. Trompes de chasse, musique, groupes folkloriques et confréries accompagnent les ânes dans un défilé qui parcourt le village. Suit une petite cérémonie au cours de laquelle certains participants, dignitaires de confréries en particulier, sont mis à l'honneur et reçoivent un bonnet d'âne, une bouteille de « pisse d'âne » et un tee shirt. Après un déjeuner partagé dans la bonne humeur, vient le temps des courses d'ânes dans le champ voisin. Chaque « lauréat » du matin se doit de participer à la course, âne monté ou tiré. Ce sont quelques heures délirantes, sous la houlette du maître de cérémonie, Jean-Louis Butet dont il faut

saluer l'énergie et les ressources inépuisables d'humour et de bonne humeur.

La soirée se poursuit dans une chaude ambiance, (la remorque étant devenue l'estrade pour les musiciens) feu d'artifice, champagne, bourrée... Les berrichons savent faire la fête !



CHEZ LES VIKINGS

Le Samedi 15 Septembre, au Chapitre du 40ème Anniversaire (et 1er vrai Chapitre !) de La Confrérie Gastronomique des Vikings du Bocage Normand à Avranches avec 29 Confréries présentes dont deux belges, notre Confrérie était représentée par notre Grand Ambassadeur.

Comme bon nombre de Confréries Normandes qui ont vu le jour dix ou vingt ans avant la création de notre propre Confrérie, celle d'Avranches, qui pendant quarante ans n'organisait que des concours réputés de spécialités gourmandes en divers lieux de sa région, a tenu pour la première fois un vrai Chapitre. Elle s'inspire du souvenir des Vikings tout-puissants au IXème siècle et nous le rappelle.

Sous un soleil omniprésent, accompagnées par un groupe folklorique normand talentueux, les Confréries participantes ont défilé joyeusement au cœur de cette très vieille cité remarquable, située sur un promontoire stratégique et étonnant, d'où l'on aperçoit aisément le fameux Mont Saint-Michel trônant au milieu de sa baie aux reflets mêlés d'azur, d'or et d'argent...

Plaisir permanent et « jouissance immatérielle » pendant tout le repas qui a suivi, car la salle où se déroulaient les agapes offrait l'avantage unique d'une vue directe sur ce vaste et splendide panorama...



Saint Jean 2012

Etaient présentes à notre Chapitre de la Saint Jean 2012, les confréries ci-dessous :

Le Club des Amis du Vin de Bietigheim-Bissingen (Allemagne), La Confrérie des An'tiers (Sury-es-Bois), La Confrérie des Chevaliers de la Coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor (Plerin), La Confrérie des Culs d'Ours et Cabinets d'Vigne en Pays de Georges Sand (La Châtre), La Confrérie Gastronomique du Cèpe de la Pointe du Médoc (Soulac), Le Consulat de la Mirabelle de Lorraine (Bayon), La Confrérie des Gouteurs d'Eau de Vie de Fougerolles, La Confrérie des Gouteurs de Tête de Veau de Montmachoux, Le Clos des Vieilles Mairailles (Mantes-la-Jolie), L'Ordre de la Poule Farcie du Tarn-et-Garonne (Moissac), La Confrérie Palaisienne des Coteaux de l'Yvette (Palaiseau), La Confrérie du Clos des Collines de Gagny, La Confrérie du Clos de Clamart, La Confrérie de la Féronne Haute de Rosny-sous-Bois et La Confrérie des Trois Grappe (Villiers-sur-Marne).

LA SAGA DE LA VIGNE DE SUCY (XVIII) ET DE LA CONFRÉRIE DES COTEAUX (Juillet 2000 – Juin 2001)

Le printemps avait bien fini. « Tout baigne » disait l'un d'entre nous ! Hélas le 2 juillet nous subissons une chute de grêle : de nombreux sarments sont couchés, des grains sont éclatés. Il faut donc organiser, bien que la période de vacances ne s'y prête pas, de nombreuses interventions de remise en état. Peu après nous devons faire face à une attaque de mildiou, mais des traitements rapides et appropriés laissent espérer une belle vendange. A cette période également le clos est vandalisé, bris de mobilier, de matériel, et dépôt de détritus.

Le 24 août une triste nouvelle nous parvient. Notre ami Désiré Verrière, notre doyen, est décédé. Il rejoint ainsi dans les vignes du Seigneur son épouse Antoinette, décédée en 1999. Ils étaient très unis et actifs au sein de la Confrérie. Ils nous manqueront. Mais heureusement nous apprenons avec plaisir que le vin de Sucey était présent aux journées mondiales de la Jeunesse à Rome et a participé à la cérémonie d'offrandes de la messe pontificale.



Arrive ensuite le mois de septembre riche en événements. Ban des vendanges et Foire à la brocante, Fête des associations. Défilés en ville avec nos amis de l'Harmonie Municipale, dégustations et adhésions sur nos stands. En sus de ces traditionnelles manifestations est

organisée le 29 une très lourde (mais toujours joyeuse) corvée pour mettre en place une grille protégeant les vitrages (vandalisés également) et les accès de notre future galerie du fort de Sucey. Enfin, le 30 nous participons pour la première fois à la Foire aux vins du magasin Leclerc de Bonneuil et y intronisons le directeur : M. Frédéric Bonaparte, lointain parent de l'empereur du même nom ; et le Grand Maître de l'époque se lance dans un éloge époustoufflant composé de jeux de mots avec des noms de maréchaux et de lieux de batailles napoléoniennes. Depuis ce partenariat n'a jamais cessé.



Le 5 octobre : lancement officiel de l'association VFR (Vignerons Franciliens Réunis) à Suresnes, à laquelle nous n'adhérons pas (voir XVII^e épisode). Il faut tout de même reconnaître leur excellente initiative de publier une carte des vignes d'Ile-de-France avec mention des vins produits. Le 15 ont lieu les 14èmes



vendanges : Grande affluence malgré un temps maussade. Nous récoltons 14 hl de moût, qui donneront 1250 l de vin titrant 11°. La récolte est saine malgré les problèmes rencontrés pendant l'été. La journée se terminera par un gigantesque cassoulet. A peine cette opération terminée, nous participons en nombre (19 confrères), le 21 au VII^e symposium organisé par les Compagnons d'Irminon à Combs-la-

Ville. Très belle réussite. Au cours du défilé nous « embarquons » un agent de police... Notre vin obtient au concours des vins d'Ile-de-France une médaille d'argent pour son millésime 1988 : Le Maître de chai est aux anges (et nous aussi). Le 24, enfin, nous déposons auprès de l'ONIVINS notre dossier de demande d'agrément officiel de vigne culturelle qui sera validé plus tard par le Ministère de l'Agriculture.

Nous voici en 2001 ! Le 22 janvier nous sommes en nombre à Champlitte et le 28 la traditionnelle Saint-Vincent revêt cette année un faste exceptionnel : 200 participants, ambiance chaleureuse tout au long de la journée.



Pendant l'hiver les travaux de la future galerie continuent allègrement : pose du carrelage et d'une porte extérieure blindée. Il semblerait que l'idée lancée l'an dernier se réalise...

Cette année, la Saint-Jean est fêtée en grandes pompes. C'est le week-end de l'Europe et de la présentation du sucey 2000. A millésime exceptionnel, fête et agapes exceptionnelles. C'est l'occasion d'organiser une grande fête du jumelage avec nos amis allemands des Freunde der Wins de Bietigheim-Bissingen et anglais Camberley Amateur Wine Makers de Surrey-Heath. Du 14 au 17 juin, vingt-quatre amis sont accueillis et festivités, visites, dégustations, réceptions officielles et privées se succèdent et se terminent par le traditionnel pique-nique de la Saint-Jean dans nos vignes.



Certains dit-on alors eurent du mal à retourner vers les mini-bus chargés de les raccompagner... Pour les confrères aussi ce fut difficile de faire la vaisselle, de tout ranger et nettoyer. Heureusement juillet était en vue et un repos bien mérité se profilait à l'horizon pensaient-ils, oui, pensaient-ils.

LA ROBE

Dès la création de notre association, l'AVIS, nous nous sommes occupés, parallèlement à la plantation et à l'entretien de notre vigne, de mettre sur pied le projet de création de notre confrérie.

Annie et Dany se sont chargées plus particulièrement de tout ce qui avait trait aux costumes. Elles ont parcouru, ensemble et séparément, de nombreuses boutiques et feuilleté de nombreux catalogues, recherchant et comparant étoffes, chapeaux, plumes, tuyautés pour les collerettes, galons dorés, chaînes pour les hottes et d'autres articles encore.

L'une d'elles, qui a des attaches en Anjou, y a découvert un étainier à qui confier la fabrication de nos hottes et de nos médailles. Elle s'est procuré aussi auprès de la Mairie et de l'Harmonie Municipale des écussons de Sucy pour orner nos robes.

C'est l'autre, modéliste de son métier, qui créa nos robes, dont les manches à crevés évoquent, en moins exagéré, la mode de l'époque de François 1er en souvenir de l'octroi à Sucy en 1537 du droit de tenir une foire franche annuelle.

Notre modéliste présenta d'abord au comité un prototype dans une étoffe quelconque. Puis, dans l'étoffe définitivement retenue, elle fit sa propre robe et celle de son mari. Le modèle pour les dames se distingue par un décolleté carré que chacune peut garnir d'une guimpe de son choix, alors que le modèle pour les hommes comporte une collerette ornée de tuyauté dont on peut, avec beaucoup d'imagination, penser qu'elle évoque vaguement les fraises du XVI^e siècle.

Il restait à dessiner sur du papier-calque les toiles correspondant aux modèles, en deux tailles pour la robe des dames et en trois tailles pour celle des hommes. Yves, qui avait accès à des photocopieuses de très grand format, fut d'un grand secours en se chargeant de photocopier ces toiles en de nombreux exemplaires pour les futures couturières.



Enfin, notre modéliste dessina un plan de coupe pour éviter le gâchis de tissu.

Nous avions une assez bonne idée de qui allait prendre la robe, mais nous ne savions absolument pas quel allait en être le coût. Par ailleurs, le niveau de la trésorerie de notre association à peine naissante ne permettait pas de faire face à la charge que représentait l'achat du tissu, des hottes, des chapeaux et des autres fournitures et accessoires nécessaires, non seulement pour l'installation de la confrérie, mais également pour des prises de robes à venir et

pour les séries d'intronisations déjà prévisibles.

C'est alors que l'un d'entre nous proposa d'avancer les fonds nécessaires, de se charger des commandes correspondantes et d'encaisser les avances éventuelles que pourraient faire les futurs dignitaires. En fait, l'immense majorité des intéressés fit pendant une bonne année, des dépôts mensuels réguliers à ce banquier improvisé, et il y en eut un qui fit des dépôts de montants variables à des périodicités irrégulières et deux autres qui attendirent la onzième heure pour participer.

On remit à chacun le tissu et les fournitures nécessaires et l'on solda les comptes individuels, laissant en outre à la charge de chacun la façon et l'achat des gants blancs.

Toutes les robes étaient prêtes à temps pour être présentées à l'Assemblée générales de janvier 1987.

(A suivre « Le tablier »)

Gisèle Watkins

Nous apprenons le décès, à l'âge de 103 ans, de Gisèle Watkins. Elle a été un membre assidu de notre confrérie pendant de très longues années jusqu'à ce que la maladie d'Alzheimer l'éloigne de nous. Nous garderons son souvenir présent dans nos mémoires.



L'Aviseur

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

Pascal COUÉ
Danielle DEFUDE
Martine FERRY
Denise JAQUET
Jean-Louis ROUX
Roger VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ

À CE NUMÉRO

André BERGERO
Jean CAUGANT
Danielle DEFUDE
Antoine GIROT
Denise JAQUET
Michel PRÉVOT
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