

L'AVISEUR

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

N° 57 - Décembre 2013

www.confrerie-sucy.asso.fr



L'épître du Grand Maître



Une période triennale s'achève au cours de laquelle j'ai eu l'honneur de présider aux destinées de notre Confrérie. Certes ce ne fut pas toujours de tout repos, mais dans toute famille les inévitables petits soucis doivent s'effacer devant les grandes satisfactions. Au cours de ces trois années nombre de consœurs et confrères m'ont apporté leur soutien amical, efficace, et sans faille ; je les en remercie chaleureusement. Je laisse à chacun le soin d'apprécier la qualité du chemin, puisque c'est là l'essentiel, qu'ensemble nous avons parcouru.

La prochaine assemblée générale nommera un nouveau Conseil qui désignera alors le Grand Maître pour les années à venir. Nul doute que celui-ci mettra toute son énergie au service de notre Confrérie pour en assurer le rayonnement et perpétuer ses valeurs.

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas ! Et c'est fort heureux, car après une année 2012

difficile à bien des égards nous avons pu cette année vendanger presque deux tonnes de raisins de belle qualité, transportés aussitôt vers nos caves du fort et confiés aux mains expertes de notre Maître de Chai et de ses adjoints. Ainsi, malgré un départ tardif de la végétation au cours d'un printemps interminable, nous avons pu, grâce au ciel et aux efforts soutenus des consœurs et confrères, obtenir un résultat dont nous pouvons être fiers. Nous sommes d'ores et déjà impatients de déguster au printemps prochain les premiers verres du Coteaux de Sucs 2013.

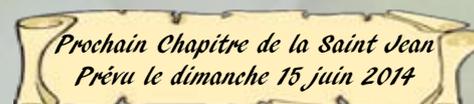
Notre fête de la Saint Jean, sous le soleil, a été un succès et comme c'est la tradition nous avons participé activement aux fêtes de septembre organisées dans notre Ville.

Cette année, juste après nos vendanges, s'est tenu le 13ème Symposium des vignes d'Ile-de-France, avec son concours des vins maintenant très concurrentiel alors que certains candidats disposent de

moyens qui sont actuellement hors de notre portée. Nous n'en apprécions que davantage la « Mention particulière » décernée par le jury pour notre Pinot Gris 2012.

Que 2014 nous soit favorable et qu'il nous amène toujours plus d'amis désireux de participer à nos activités dans le plaisir de l'amitié partagée.

NIL SERIUM, NISI IOCA



LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

A l'occasion de mon premier billet, je dois tout d'abord exprimer ma gratitude et mes remerciements à mes maîtres (de Chai) qui m'ont fait confiance et qui ont su me transmettre leur savoir et leurs connaissances en matière de vinification et d'élevage du vin de Sucey.

Les vendanges 2013 sont tout juste terminées; elles se sont déroulées dans de bonnes conditions les 12 et 13 octobre par un temps frais mais sans pluie et ont permis de récolter une vendange saine et fraîche plus abondante qu'en 2012, mais moins riche en potentialités, la maturation du raisin ayant été retardée par les aléas climatiques.

Le processus de vinification s'est déroulé dans des conditions à peu près parfaites en termes de température (le climatiseur ayant suffi durant quelques jours à maîtriser la température de fermentation), ce qui nous a évité le refroidissement des cuves par ruissellement d'eau le long des parois. Le moût a pu fermenter entre 16° et 18° préservant les précieux arômes primaires.

Millésime 2013

Cuvée Sauvignon/Sémillon

Quantité 745 litres

Degré 12°

Cuvée Pinot gris

Quantité 185 litres

Degré 12,5°



Cuvée dite « Bulle »

Quantité 175 litres

Degré 11°

Il ne nous reste qu'à espérer obtenir des vins (Sucey et Pinot gris) d'excellente qualité, qui seront distingués à l'instar du Pinot gris 2012 récompensé au Symposium des Vignes d'Ile-de-France, le 19 octobre dernier !

Poursuivons nos efforts, notre vin plait, les commentaires élogieux de ceux qui l'ont goûté aux fêtes de septembre et la fidélité de tous ses amis en sont la preuve.



La rencontre du Tire-bouchon et de la Vigne

Comment parler du tire-bouchon sans parler du vin, de la bouteille ou du bouchon ?

Ainsi, lorsque je sors une bonne bouteille de ma cave pour des amis de passage, je choisis le tire-bouchon qui lui correspond. Un vin vénérable et noble aura droit à un Thomason anglais, la « Rolls » des tire-bouchons, élégance et raffinement distinguent ce modèle, juste un peu snob mais si efficace avec sa double vis à pas inversé. Il ouvre à merveille les délicieux flacons sans casser les vieux bouchons avec sa belle mèche anglaise. Un vin de soif saura se satisfaire d'un tire-bouchon de bistrot, un petit T en corne d'un illustre fabricant encore inconnu, ou d'un extensible populaire de chez Birambeau. Quoiqu'il en soit et quelque soit sa naissance, le tire-bouchon ne doit pas commettre d'impair, il doit extraire le bouchon avec précision et délicatesse sans jamais faillir. C'est pour cette unique raison qu'il faut avoir plusieurs tire-bouchons à portée de bouteille. Alors l'idée me vin(t) de collectionner autant de tire-bouchons que j'ouvrierais de bouteilles du fameux jus de la treille et comme vous le savez bien, chers amis de la Confrérie, il existe d'innombrables vins, crus, cépages ... alors, alors grand amateur de vin que je suis, je vous laisse imaginer la quantité de tire-bouchons que je détiens et qu'il me reste encore à acquérir, je suis même devenu paraît-il un hélixophile averti, certains diront pomelkophile. D'ailleurs après avoir manœuvré le sécateur ou la binette sur le théâtre des opérations du Clos, j'apporte régulièrement des exemplaires de ma collection afin



d'expérimenter quelques mèches sur des bouteilles venues de tous les horizons. Cet outil de convivialité m'a permis de vous rencontrer. En effet c'est grâce à lui que j'ai poussé la porte de la galerie de Bacchus, bu les paroles de Bernard qui coulent comme pisse le jus du pressoir pendant les vendanges. Il a su par son discours susciter ma curiosité et m'enrôler dans cette accueillante Confrérie où je prends plaisir à participer aux joyeuses corvées.

Je finirai ce billet par quelques informations historiques comme celle-ci : Savez-vous que le premier brevet a été déposé en 1795 par un anglais, et oui tant pis pour les chauvins, c'est le Révérend Samuel Henshall ! Savez-vous qu'il existe plus de 3000 brevets, que la diversité des mécanismes aiguïsera l'appétit des férus de technologie. Les amoureux des belles choses sauront trouver dans ces objets l'élégance et la richesse des affiquets de la belle époque où s'affrontent l'or, l'argent, le vermeil, l'ivoire ou encore l'écaïlle de tortue. De fait le tire-bouchon et le vin sont intimement liés, séparés par un simple bouchon de liège parfois capricieux. Ah satanés bouchons ! Heureusement pour moi, vous avez donné du fil à retordre aux amateurs du divin breuvage, car sans vous d'ingénieurs ingénieurs n'auraient pas phosphoré dans leurs ateliers pour faire naître des tire-bouchons plus invraisemblables les uns que les autres. Certains sont de véritables œuvres d'art, des bijoux.

Internet : <http://www.collection-privee-tire-bouchons.eu/>

L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX ...

Après un printemps trop long et pluvieux, notre vignoble a apprécié les chauds mois de juillet et août et a tenté de rattraper son retard ! La grêle a épargné nos coteaux les jours d'orage et les soins indispensables apportés régulièrement par les vigneron lors des « joyeuses corvées » ont favorisé un état sanitaire très satisfaisant.

Les relevés de sucre et d'alcool lus au réfractomètre - un peu faibles il est vrai - , un début de pourriture grise par endroits , notre participation au Symposium des Vignes d'Ile-de-France le 19 et à l'Omelette Géante le 20, nous ont décidé à fixer nos traditionnelles vendanges le dimanche 13 octobre 2013.

Il faisait frais, 7° le matin, 13° l'après-midi, le ciel était gris mais pas de pluie et même un peu de soleil a souri aux participants lors d'éclaircies.

Aux vignes des Clos, une foule nombreuse comme chaque année, avec plus d'une vingtaine d'enfants - venus en visite avec leurs écoles au cours de l'été - a cueilli l'ensemble des belles grappes de Sémillon et de Sauvignon en une heure seulement !

Transportée vers les pressoirs au Fort, la récolte a été pressée jusqu'au soir.

Comme l'an passé, la qualité des raisins était au rendez-vous et les moûts confiés au Maître de Chai nous incitent à penser à un millésime 2013 prometteur !

L'ensemble des trois Clos (1148 ceps au 4 août dernier) a produit 1880 kilogrammes de raisin d'où ont coulé 1105 litres de moût : 185 litres de Pinot gris donnés par 360 kilogrammes de raisin et 920 litres de Sémillon / Sauvignon par 1520 kilogrammes !



Les vendangeurs se sont retrouvés au Fort pour partager un encas vigneron pour clore cette manifestation traditionnelle annuelle.

Dès maintenant, nous connaissons les tâches qui nous incombent lors de la prochaine saison :

Taille dès mars et travaux habituels mais aussi remplacement de ceps touchés par l'esca et entretien général de notre « Carré Vert des Festivités » où se déroule chaque année le Chapitre de la Saint Jean.

A bientôt, venez vous détendre et découvrir les joies des vigneron de la Confrérie des Coteaux de Sucy !

LE JEU DES CHIFFRES

Les vins de Pays du Jardin de la France, en quelques chiffres : à votre avis ...

1/ combien de viticulteurs produisent des vins de pays dans le Val de Loire :

A : 520 B : 1560 C : 2650

2/ quels sont les volumes agréés en vins de pays :

A : 180 000 hl B : 580 000 hl C : 3 400 000 hl

3/ quel pourcentage représentent les Vins de Pays blancs du Jardin de la France :

A : 10 % B : 48 % C : 73 %

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

3 : B
2 : B
1 : C
Réponses :

STATISTIQUES

Saviez-vous que le vin produit par nos vignes depuis leur plantation en 1985 jusqu'aux vendanges 2012 est de 24152 litres ?

(cf : fiches millésimes parues dans nos « Aviseurs »).

Aujourd'hui nous dépassons les 250 hectolitres avec le millésime 2013.

SUPERMARCHÉ
SIMPLY
MARKET
SIMPLY MARKET
Avenue du Fort
94370 SUCY EN BRIE
Tél 01.45.90.70.62

SAINT JEAN 2013

Etaient présentes à notre Chapitre de la Saint Jean 2013, les confréries ci-dessous :

La Confrérie des Chevaliers du Pont-l'Évêque (Deauville), La Confrérie des Culs d'Ours et Cabinets d'Vigne en Pays de George Sand (La Chatre), La Confrérie Gastronomique de la Marmite d'Or (Chambray-les-Tours), La Confrérie des Chevaliers des Cuers du Baril de Loches-en-Touraine, La Confrérie des Gousteurs de Kirsch de Fougerolles, La Commanderie des Chevaliers de Saint Grégoire (Solers), La Confrérie du Sucre d'Orge des Religieuses de Moret-sur-Loing, La Confrérie du Clos de Clamart, La Confrérie Balnéolaise des Chevaliers de Bacchus (Bagneux), La Confrérie de la Féronne Haute (Rosny-sous-Bois).

ROBES ET PLUMES

A SÉZANNE ... SOLEIL MONTRE-TOI !!!

Cet astre tant attendu a accompagné notre journée radieuse le samedi 6 juillet 2013 au 48ème chapitre de la Confrérie des Vignerons de Sézanne où 16 confréries dont 4 belges et un club allemand ont pu défiler dans la ville en aménageant des pauses invitant un groupe portugais, dont certains danseurs n'ont pas attendu l'âge de raison, à nous réjouir de folklore lusitanien.

Les Blaireaux (groupe celtique) avaient quitté leur terrier lorrain afin de nous offrir une belle harmonie musicale qu'ils ont d'ailleurs partagée plus tard avec la fanfare



municipale pour nous servir un « boeuf » dans la Halle où a eu lieu les intronisations (dont « Chevalier » Roger Villeret).

Les foudres du caveau de la confrérie ont fourni un superbe décor à notre repas dansant aux chandelles sous le regard bienveillant d'un cousin de notre Saint Vincent.

Nous avons apprécié l'accueil de toute la Confrérie de Sézanne et en particulier son Grand Maître Maurice Duguay attentif au bon déroulement de cette manifestation et au bien-être de chacun.

LA GRAPPE YERROISE

Le beau soleil qui a enchanté notre chapitre de la Saint Jean n'avait pas quitté les vignes pour accueillir les 12 membres de la Grappe Yerroise venus le dimanche 7 juillet nous faire le plaisir de leur présence sur les lieux de nos activités.

On les a vus apparaître au détour du Sentier des Clos vers 11h et s'intéresser à nos ceps, à l'avancement de la maturation tardive du raisin, les comparer avec leurs jeunes pieds de Chardonnay et Pinot Noir plantés en 2011 qui semblent vouloir se prendre pour des grands et produire déjà des fruits capables de se transformer en vin.

Le partage d'un joyeux pique-nique dans les vignes n'a rien eu à envier à celui que certains confrères et consœurs connaissent le samedi lors des joyeuses corvées. A regret il a fallu quitter les lieux pour aller visiter la galerie de Bacchus et déguster un Sucey 2012 puis des bulles au fort dont la visite à 15h était attendue et appréciée.

La fin de journée approchait à grands pas que nos amis de Yerres traînaient ne voulant plus quitter leurs hôtes avec qui le contact a été immédiat et les échanges chaleureux.



Toute notre amitié les accompagne dans la constitution d'une confrérie dont les composants sont en cours d'élaboration et nos chemins sont appelés à se croiser notamment lors de leur 1er chapitre prévu le samedi 27 septembre 2014.

A FOUGEROLLES...

La 23ème Foire aux Beignets de Cerises associée au 23ème Chapitre de la Confrérie des Gousteurs de Kirch se sont déroulées à Fougerolles (Haute-Saône) le dimanche 15 septembre 2013, journée très pluvieuse !

Trente sept Confréries ont défilé dans les rues de la ville et sur le champ de foire au milieu des exposants.

Annie et Roger représentèrent la Confrérie des Coteaux de Sucey-en-Brie le jour même de la Brocante de Sucey et de notre Ban des Vendanges qui bénéficiaient d'un soleil radieux !

Intronisée « Râpe-Mousse » des Gousteurs de Kirch de Fougerolles, Annie arbora fièrement sa « charlotte » remise à cette occasion après avoir testé le Kirch à la « Pompe à Kirch » !... C'est depuis 2010 que le Kirch AOC est commercialisé dans son « bô » fougerollais.

Un repas du Terroir servi à la salle des fêtes avec danses et animations folkloriques termina cette sympathique journée.



LA SAGA DE LA VIGNE DE SUCY ET DE LA CONFRÉRIE DES COTEAUX (XX) (Septembre 2002 – Septembre 2003)

Comme nous vous l'indiquions dans le précédent épisode de la saga nous procédons cette année à une vendange en deux temps : En effet les quantités récoltées nous amenaient à presser jusque tard dans la soirée. Une vendange sélective est donc faite le 28 septembre 2002 par les seuls membres du Grand Conseil Chapitre et la vendange publique, à laquelle participe un centaine de personnes, enfants et adultes, a lieu le 13 octobre, laquelle nous donnera 1000 litres titrant 12°.



Mais au préalable, le 1er septembre, une forte délégation de la Confrérie avait participé au défilé de la fête du cheval à Bietigheim où nous avons eu un franc succès ; puis aux traditionnelles fêtes de Sucy : Ban des vendanges et foire à la brocante le 15 septembre, fête des associations et journée du patrimoine au cours de laquelle nous faisons visiter nos caves le 22 septembre.



Le 19 octobre nous participons, nombreux, au VIIIème Symposium des Vignes d'Ile-de-France à Bagneux. Il y est débattu de l'importance de la mission culturelle de nos vignes. Notre vin 2001 y obtient un 3ème prix.

Le 12 décembre quelques uns d'entre nous tiennent un stand au marché, à l'occasion du Téléthon, et font déguster aux visiteurs un vin (de Sucy) chaud qui obtient un grand succès.



Le 26 janvier 2003 nous célébrons la traditionnelle Saint-Vincent et au cours du Chapitre exceptionnel trois officiers prennent la robe dont l'un d'entre eux sera plus tard notre 8ème Grand Maître.

Hélas, le 17 février nous apprenons une bien pénible nouvelle, notre ami Albert Widmann, membre émérite du Club Der Freunde Des Wines de Bietigheim, est décédé. Il avait été l'un des piliers du jumelage entre nos deux villes, puis de nos deux associations. Il avait été intronisé en 1995 puis en 1998 nommé officier « Grand Conseiller in Partibus » et il portait toujours ensuite, avec beaucoup de fierté notre hotte et notre tablier.

Au printemps, reprise des joyeuses corvées. Dans l'Aviseur n°37, notre Grand Maître de l'époque nous invite à tous y participer « pour ceux qui souhaitent maintenir leur forme » elle recommande « de descendre et monter la pente du coteau en maniant binette, brouette, ou pulvérisateur, puis, pour les épicuriens de goûter le pâté, le pain, le fromage qu'on partage entre nous avec un petit... verre de vin léger mis au frais dans l'eau du puits ». Elle est entendue et la vigne, après un hiver rigoureux, reprend sa vigueur grâce aux nombreux corvéables.

Passons sur la désormais traditionnelle cérémonie de présentation (et dégustation) de notre cru 2002 et la fête de la Saint-Jean à laquelle participent plus de 130 personnes sur notre terrain de convivialité en bordure de notre vigne du Clos. Au cours du chapitre exceptionnel qui précède les agapes l'un de nos écuyers est intronisé chevalier ; Il deviendra quelques années plus tard notre maître vigneron.



Le 1er juillet, le site internet de la Confrérie est mis en ligne. Bien qu'on aurait pu croire que c'était un rêve, comme vingt ans plus tôt de replanter la vigne à Sucy. Ce site évoluera en qualité, régulièrement, jusqu'à aujourd'hui où il a atteint sa pleine maturité.

Hélas, l'été 2003 et sa canicule de légende qui fait suite à un hiver rigoureux font très mal à la vigne et c'est le 14 septembre, (Il n'a pas été nécessaire de vendanger sur deux jours) c'est-à-dire trois semaines plus tôt qu'accoutumée, que nous ne récolterons que l'équivalent de 600 litres titrant 12°. Il va falloir restreindre nos envies jusqu'à l'an prochain. Pas facile d'être vigneron !



Puis comme chaque année la Confrérie participe aux fêtes de septembre de la ville au cours desquelles les visiteurs se pressent pour déguster notre vin : Ah, les bienheureux !

LA CASSETTE DU GRAND ARGENTIER

et autres accessoires personnels souvent oubliés ou disparus

Bien sûr le Grand Maître porte un accessoire personnel lorsque la Confrérie défile et lors des chapitres en robe. Il tient alors toujours à la main la canne, insigne de son magistère.

Mais, dans les premières années de la Confrérie, plusieurs autres dignitaires portaient systématiquement un accessoire personnel qui pouvait être soit un symbole de leurs fonctions, soit un objet utilisé lors du cérémonial. Le Grand Chancelier portait le testimonial de la Confrérie, le Grand Echanson, Jean-Luc Vergne, le serment à la vigne de Sucy, la Grande Archiviste, Nicole Brégère, le livre d'or et le Grand Chambellan, la plume pour y écrire les noms des impétrants.

Yves, notre Grand Maréchal, Maître de Chai, nichait au creux de son bras, comme un nourrisson, un gigantesque jéroboam bordelais habillé d'une étiquette de Sucy dûment agrandie. Plus tard, cet imposant jéroboam fut remplacé quelque temps par un plus modeste - mais plus maniable - magnum bourguignon revêtu d'un jeu complet d'étiquette, contre-étiquette et collerette au millésime 2000. Tous les deux sont maintenant oubliés dans un coin de nos locaux au Fort et ne participent plus jamais à nos cérémonies.

Le Grand Connétable porte toujours en sautoir, en plus de sa petite hotte d'étain, une hotte en osier assez grande pour qu'il puisse ranger les hottes qu'il doit remettre aux impétrants lors des intronisations. Au cours d'un voyage en Allemagne pour le Pferdmarkt de Bietigheim, cette hotte d'osier a disparu à jamais, mais on lui a, heureusement, trouvé une remplaçante.

Certains Grands Hérauts d'Armes ont parfois porté une grande crécelle géante, don de nos amis de Bietigheim. Ils pouvaient s'en servir pour ponctuer leurs interventions. Mais, la trouvant trop encombrante, ils ont généralement tendance à l'oublier dans un placard.

Quand au Grand Argentier, il devait porter une cassette, symbole de sa fonction. Comme il n'en avait pas, il lui fallait chaque fois penser à en emprunter une. La femme de l'un d'entre nous, pour régler ce problème, se fit un devoir de lui en procurer une et de la décorer spécialement pour lui : sur le couvercle, la devise de la Confrérie, un rappel de ses armes et la date de la première plantation, devant et derrière des guirlandes de grappes de raisin blanc, de feuilles et de vrilles de vigne.

Mais, le Grand Argentier étant aussi par ailleurs Maître des Agapes et notre grande tenue étant mal adaptée à ce travail lors de nos festivités, ne met que très rarement sa robe. C'est pourquoi cette belle cassette n'a pas dû parader plus de quatre ou cinq fois et peut-être même encore moins.

Vous n'aurez sans doute jamais l'occasion de la voir, c'est pourquoi nous vous recommandons de bien regarder la photo ci-contre.



L'Auteur

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 COUË
Françoise JOSSERAN

PHOTOS

André BERGERO
Michel BOUCLY
Martine FERRY
Denise JAQUET
Jean-Pierre LAMY
Jean-Louis ROUX
Roger VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ

À CE NUMÉRO

André BERGERO
Michel BOUCLY
Antoine GIROT
Denise JAQUET
Jean-Pierre LAMY
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

Madeleine Keiffer

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris le décès, à l'âge de 101 ans, de Madeleine Keiffer, Commandeur de notre Confrérie.

C'est elle qui, avec son mari Roger, avait accepté, dès 1984, de mettre à la disposition de la Jeune Chambre Economique, dans le cadre de son projet « Replanter la vigne à Sucy », deux parcelles de terrain dans le Clos de Ville, lesquelles en permirent la réalisation.

Nous étions nombreux à ses obsèques, le 18 octobre et un hommage lui y a été rendu.

Adieu Madeleine, nous te devons tout ! Sans toi il n'y aurait sans doute pas une vigne nouvelle à Sucy.



 **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