

L'AVISSEUR

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

N° 59 - Décembre 2014

www.confrerie-sucy.asso.fr



L'épître du Grand Maître



Après nous avoir généreusement dispensé ses fruits, la vigne s'est endormie pour l'hiver afin de reconstituer ses forces. Notre cuvée 2014 se structure et développe ses arômes sous la surveillance attentive de notre Maître de Chai pour enfin ravir nos palais au printemps prochain. L'année a pourtant été difficile, avec une pluie persistante jusqu'en août provoquant des attaques de mildiou et autres maladies. Aussi, alors qu'à cette période beaucoup pensent plutôt à savourer des vacances bien méritées, il a fallu toute la persévérance des consœurs et confrères, sous la conduite de notre Maître Vigneron, pour appliquer les traitements permettant de stopper les maladies et préserver la santé de nos ceps. Le temps des vendanges enfin venu, nous avons récolté des raisins de belle qualité. Ainsi donc nos saints patrons et les dieux de la vigne et du vin nous ont

une nouvelle fois été favorables. Comme c'est la tradition, le début de l'été a été marqué par notre fête de la Saint-Jean dans notre magnifique vignoble avec un soleil retrouvé.

Nous avons connu un mois de septembre toujours aussi chargé avec la fête des associations, la foire à la brocante, sans oublier les journées du patrimoine.

C'est à l'occasion de ces fêtes sucyciennes, au cours desquelles notre divin nectar coule à flots, que nous avons chaque année le plaisir de voir de nouveaux membres rejoindre la Confrérie. Nous ferons tout pour faire partager notre passion à ces nouveaux amis et amener certains d'entre eux à s'investir dans nos activités pour revêtir enfin la robe d'apparat en devenant membres de notre Grand Conseil Chapitral, assurant ainsi l'avenir de cette belle aventure humaine qu'est notre Confrérie.

Car les occupations sont nombreuses : la vigne et le vin évidemment, mais aussi l'organisation des visites de notre Galerie de Bacchus, l'organisation de notre cellier et l'entretien de nos

installations, la gestion de nos finances, les relations avec les confréries amies, la préparation de nos prochaines festivités, etc. Et sans omettre la réalisation efficace par l'équipe de notre Rédacteur en chef, de l'Avisseur que vous lisez aujourd'hui.

Je souhaite à tous de passer de bonnes fêtes de Noël, un joyeux début d'année un verre de vin de Sucs à la main, et je vous donne rendez-vous le dimanche 25 janvier pour notre chapitre exceptionnel de la Saint-Vincent.

Et mes très chers amis, plus que jamais :

NIL SERIUM, NISI IOCA !



LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Les vendanges 2014, aboutissement du travail d'une joyeuse équipe de vignerons passionnés depuis le 1er mars (début de la taille) jusqu'au 4 et 5 octobre (récolte du précieux raisin), viennent de se terminer.

Millésime 2014

Cuvée Sauvignon/Sémillon

Quantité 655 litres
Degré 12°
Acidité 6 gr

Cuvée Pinot gris

Quantité 175 litres
Degré 13,5°
Acidité 5 gr

Cuvée dite « Bulle »

Quantité 140 litres
Degré 10,5°
Acidité 6 gr

Effectuées par un temps correct plutôt frais, elles ont permis de recevoir dans nos chais une vendange fraîche, avec des raisins sains grâce au précieux travail de tri effectué par les vignerons. Le mois de septembre ensoleillé a amené le raisin à une bonne maturité (13,5° en puissance et une acidité de 5 gr très satisfaisante pour le Pinot gris et 11° et une acidité plus marquée de 6 gr pour le Sauvignon et Sémillon) mais la quantité de jus est plus faible qu'en 2013 (10 hectos contre 11 hectos).

Cette vendange a été l'occasion d'utiliser pour la première fois notre nouveau pressoir électrique qui a donné toute satisfaction à l'équipe de pressage : souplesse dans la conduite de la presse et surtout gain

de temps et de fatigue, efficacité du pressurage et meilleure qualité du moût.

Le raisin, à ce stade nous l'appellerons « moût », est dans nos cuves. Après débouillage et levurage, la fermentation alcoolique est en cours sous la surveillance sans faille de l'équipe de vinification : espérons que ce millésime 2014, plutôt prometteur, soit digne de ses prédécesseurs (force prières à St Vincent et à Bacchus) ... Nous serons fixés dans quelques mois.

En attendant, levons nos verres du millésime 2013, qui a été bien apprécié lors des manifestations de septembre, à sa santé.



MISE EN BOUTEILLES

Parmi les « corvées » inhérentes à l'activité de notre Confrérie, l'une des plus joyeuses bien que laborieuse est la mise en bouteilles.

Et celle de la cuvée 2013 n'a pas dérogé à la règle. La mise en route pose toujours quelques interrogations : organisation des tâches, état du matériel, évolution finale du vin ...

Lorsque chaque confrère (ou consoeur) est à son poste le déroulement des opérations se synchronise de façon harmonieuse ; toutefois un changement de rôle s'impose afin de soulager certains muscles sollicités par des gestes répétitifs ou de remédier à l'ankylose engendrée par des positions inconfortables.

Sans vouloir cafter, certains profitent de réamorcer la tireuse pour goûter



au précieux liquide dès le matin ; un autre, la fatigue aidant, pense pouvoir remplir son verre à partir de la bouchonneuse !!

Bien évidemment un petit break saucissonnade-détente s'installe à l'heure du déjeuner accompagné de bons mots et de bons crus avant de reprendre le travail le cœur vaillant.

Le verre de l'amitié clôture cette journée intense et permet de déguster le vin qui a cheminé durant huit heures entre toutes les mains ; prélude à une soirée de repos bienvenue.



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

L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX...



Si les années se suivent, elles ne se ressemblent pas... C'est peut-être cela le plaisir de conduire le vignoble de Sucs Certes, il ne faut pas le quitter des yeux et encore moins cette année ! Nombreuses

sont les personnes qui n'ont récolté que peu de raisins ou de tomates dans leur jardin. Le mildiou et l'oïdium étaient à combattre durant juillet et août, mois particulièrement pluvieux. Heureusement depuis fin août le soleil a été généreux et notre récolte sensiblement la même qu'en 2013.

Nous conduisons la vigne depuis huit ans avec des normes « bio » comme suite à la culture raisonnée des années antérieures. Pas de désherbants chimiques, pas d'insecticides - nos amies et voisines les abeilles du Jardin des Senteurs ne nous le pardonneraient pas - uniquement de la Bouille Bordelaise (cuivre) pour le mildiou et du Thiovit Jet Microbilles (soufre) pour l'oïdium à titre préventif ! Toutefois mi-août, trois traitements en quinze jours ont été nécessaires... La taille faite en mars reste la Guyot simple ou double, c'est selon.



L'état sanitaire des trois Clos nous a imposé le 5 octobre pour la date de nos vendanges par un ciel couvert mais sans pluie : la pourriture grise s'installait...

Cent cinquante participants dont une quarantaine d'enfants des écoles et de lycéens du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Montaleau sont venus partager ces moments conviviaux avant de se retrouver au Fort de Sucs pour partager un repas vigneron.

Notre millier de ceps productifs nous a permis quatre pressées avec notre nouveau pressoir mis en service cette année. En voici le détail :

Pinot gris : 320 kg de raisins cueillis (contre 360 kg en 2013) ont produit 175 litres de moût (contre 185 litres en 2013).

Sauvignon / Sémillon : 1260 kg de raisins collectés (contre 1520 kg en 2013) ont produit 795 litres de moût (contre 850 litres en 2013).

Michel, notre Maître de Chai a maintenant la charge d'élever ce nouveau millésime qui saura sans nul doute flatter nos papilles !

A très bientôt dans nos vignes chaque samedi matin dès 9h00 à partir de mars 2015 pour partager des heures agréables sur les coteaux de Sucs à découvrir.

LA VIGNE SUR LANZAROTE (Iles Canaries Espagne)

La viticulture de Lanzarote est remarquable. Le vin de Malvasia est produit dans la Geria.

Des milliers de petits murets semi-circulaires (zocos) formés de roches volcaniques permettant de conserver l'humidité (la pluie est rare !) entourent les ceps de vigne plantés en leur centre pour le protéger du vent sec et chaud de la région. Chaque pied de vigne est planté dans le sable volcanique (lapilli) pour que les racines atteignent le sol arable visible avant l'éruption du volcan Timanfaya en 1730. C'est probablement unique au monde !

Les vins blancs secs produits à partir du cépage Malvoisie sont délectables aujourd'hui...



SAINT JEAN 2014

Etaient présentes à notre Chapitre de la Saint Jean 2014, les confréries ci-dessous :

La Confrérie des Goustiers de Falaise, la Confrérie des Chevaliers du Pont-l'Évêque (Deauville), le Consulat de la Mirabelle de Lorraine (Bayon), la Confrérie des Culs d'Ours et Cabinets d'Vigne en Pays de George Sand (La Châtre), la Confrérie des Cochoneux de la Seille (Pommérieux), la Confrérie des Compagnons du Boudin Blanc (Essay), La Confrérie du Hareng Côtier de Berck-sur-Mer, la Confrérie des Gousteurs de Kirsch de Fougerolles, la Confrérie des Compagnons d'Irminon (Combs-la-Ville), la Confrérie le Clos des Vieilles Murailles (Mantes-la-Jolie), l'Ordre de la Poule Farcie du Tarn-et-Garonne (Moissac), la Confrérie du Clos de Clamart, la Confrérie de la Féronne Haute (Rosny-sous-Bois), la Confrérie les Trois Grappes (Villiers-sur-Marne).



ROBES ET PLUMES

1er CHAPITRE DES VENDANGES DE LA GRAPPE YERROISE

Sous un soleil radieux le samedi 27 septembre 2014 le parvis du théâtre de Yerres est décoré aux couleurs de La Grappe Yerroise pour leur premier chapitre.

Une douzaine de confréries sont accueillies et la nôtre est brillamment représentée par 11 confrères et consœurs.

A 10 heures le défilé se met en place, La Grappe Yerroise en tête étreignant un costume tout neuf (robe bleue, collerette jaune d'or brodée d'une grappe de raisins et petit chapeau) suivie par les confréries amies.

Les participants se dirigent vers l'Hôtel de ville au son des tambours des Petits Poulbots de Montmartre.

Sur le balcon de la mairie le Grand Maitre Michel Privat remet au Député Maire de Yerres N. Dupont-Aignan l'acte fondateur de la confrérie ainsi que sa médaille.

Avant de repartir à travers les rues de Yerres vers le Théâtre toujours au son rythmé des tambours la traditionnelle photo souvenir des confréries est prise.

A 11 heures les dignitaires de La Grappe Yerroise prennent place sur l'estrade érigée sur le parvis décoré.

Après présentation des confréries invitées, le Grand Maitre Michel Privat déclare le premier chapitre ouvert et procède aux

intronsisations dont celles de notre Grand Maitre et de notre Maitre Vigneron.

Le grand chancelier Michel Mella présente les impétrants dans un style inimitable, joignant poésie et jeux de mots. Belle journée qui se termine en apothéose avec un déjeuner festif très convivial.



JURADE PRINCIERE DE CHIMAY

Le 12 octobre 2014, la Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie s'est rendue chez nos amis belges pour y fêter le 29ème Chapitre de la Jurade Princière de Chimay. La réception s'est déroulée dans le magnifique petit théâtre du Château de la Princesse Françoise - très sympathique - et du Prince Philippe dont c'était l'anniversaire.

Plus de 280 participants ont pu apprécier l'accueil très chaleureux et... l'humour belge. « Chimay, j'y crois »



Notre ami Pierre Dulit nous a quittés

Après une maladie longue et pénible qu'il faisait tout pourtant pour dominer, l'ami Pierre est parti pour un monde meilleur.

Confrère de la première heure, outre le travail de la vigne, il a été longtemps rédacteur en chef de l'Aviseur auquel il apportait tous ses soins. Passionné de photographie, il a, par la suite, continué à contribuer à la publication de notre journal avec des articles sérieux ou malicieux agrémentés de photos de son cru.

Il s'était éloigné de nous pour se consacrer à son autre passion : la mycologie, mais était heureux de nous retrouver aux fêtes de Sucy auxquelles il participait avec les mycologues et bien sûr à l'omelette géante.

Nous nous souviendrons d'un homme de caractère, malicieux mais précis ... et surtout très sympathique.

Nous sommes de tout cœur avec Denise, sa femme -une de nos consœurs- ainsi que tous ceux à qui il était cher.

Ami Pierre, nous ne t'oublierons pas.



LA SAGA DE LA VIGNE DE SUCY ET DE LA CONFRÉRIÉ DES COTEAUX (XXII) (Juillet 2004 - Mai 2005)

Après les festivités de la Saint-Jean nous entrons dans l'été. Il ne faut pas croire que rien ne se passe pendant cette période, les joyeuses corvées continuent : traitements, rognage des rameaux, tonte... C'est en juillet que Madame Keiffer décide de léguer à la Municipalité les deux terrains qu'elle nous prête à la condition qu'ils soient réservés à la culture de la vigne. Nous serons donc désormais presque « chez nous ».

Le mois de septembre de cette année 2004 va être particulièrement riche en événements : Le puits situé sur le haut de la vigne du clos est enfin terminé (on en parle depuis près de vingt ans) grâce à la détermination de l'un d'entre nous, et pas des moindres



puisque'il sera l'un de nos prochains Grand Maître. On met en bouteilles et on étiquète le cru 2003 ; sept confrères participent au pferdmarkt de Bietigheim, la Galerie de Bacchus est inaugurée par le maire le 11 et elle sera ouverte au public tous les premiers dimanches du mois ; puis arrivent les fêtes de Sucsy auxquelles nous participons activement (embrasement du fort le 18, journées du patrimoine du 17 au 19, ban des vendanges et



foire à la Brocante le 19, et enfin fête des associations le 26). Il était temps que ça s'arrête, nous sommes sur les genoux...

Mais le repos ne dure pas bien longtemps car octobre sera également bien fourni : Vendange le 13 (record absolu 1800 litres de jus titrant 11.5°) ; participation



à l'omelette géante des Mycologues (200€ remis à Ensemble Contre les Leucémies) ; participation nombreuse au IX° Symposium des vignes d'Ile-de-France à Villiers-sur-Marne. C'est à cette période que nous décidons de nous intéresser à la mémoire de la Confrérie : Il en résultera la Saga dont les épisodes se succèdent depuis dans « L'AVISEUR ».



Pendant l'automne les joyeuses corvées se font moins fréquentes : c'est le repos des travailleurs !

Le 3 décembre nous participons en nombre au Dîner du Grand Conseil Chapitral qui est une réussite. Dans le courant du mois nous apprenons par hasard, avec beaucoup de tristesse, le décès de notre parrain Etienne



Lafourcade, père de la vigne de Suresnes. Un hommage solennel



devait lui être rendu en rebaptisant à son nom une des rue qui montent au clos du pas Saint-Maurice, Il n'eut finalement pas lieu... le 11, comme chaque année nous accueillons en nos caves nos nouveaux adhérents de l'année.

Nous voici en janvier 2005, l'année du XX° anniversaire de notre vigne. Il est décidé de fêter dignement cet événement et un « paragraphe » est créé à cet effet, lequel travaillera sans cesse pendant cinq mois. Mais il faut, avant, organiser la Saint-Vincent,

le 30, à laquelle participent 154 convives. Au cours du chapitre exceptionnel est élu notre VII° Grand Maître, et le Conseil Chapitral

accueille un nouveau dignitaire (notre Maître Vigneron) qui prend la robe, et trois officiers le tablier. Le 22 janvier une forte délégation se rend à la Saint-Vincent de Champlitte où nous participons aux festivités et à l'occasion de laquelle nous sommes somptueusement accueillis par nos amis Denis et Monique Jacquelin du G.V.C. (Groupement Viticole Chanois) dont la Confrérie est actionnaire (une part !).



Pendant les premiers mois de l'année les travaux à la vigne et au fort (carrelage de la salle du pressoir) se poursuivent dans la traditionnelle bonne humeur et avec l'aide de quelques délicieux flacons sortis de leurs caves par les valeureux « corvéables ». Le 19 et 20 mai nous renouvelons notre participation à la fête des vieux métiers où sans discontinuer nous pressons et faisons déguster aux passants le jus de raisin.



A partir du mois d'avril nous sommes sollicités par de nombreux groupes qui souhaitent visiter nos vignes, nos caves, notre galerie et... déguster notre vin.

En mai les dernières réunions du paragraphe « XX° anniversaire » se poursuivent à un rythme soutenu. Pas de soucis : Nous serons prêts pour le 11 juin !!!

LA GALERIE DE BACCHUS

FETE SES 10 ANS !!



Est-ce l'esprit malicieux de Bacchus (notre dieu de la vigne, de la fête et du vin) qui a insufflé dès 1993 aux membres du Grand Conseil Chapitral l'idée de créer une exposition dédiée aux outils et autres objets anciens relatifs à la vigne et au vin.

Il faut dire que Bacchus dieu romain correspondant à Dionysos dans la mythologie grecque appréciait les honneurs qui lui étaient consacrés. Dionysos fut souvent représenté revêtu d'une peau de bouc. Il aurait abattu cet animal après l'avoir surpris à brouter les sarments d'un cep. Mais la légende grecque transformera cet animal en âne qui, broutant l'extrémité des rameaux, inventa la taille de la vigne. Cet âne sera associé par les chrétiens à saint Vincent et saint Martin.

Il n'était nullement question de concurrencer le Musée du Vin, ni celui des amis de la Société Historique et Archéologique de Sucy. Des documents et pièces de collection concernant la vitiviniculture, offerts par des sympathisants ou glanés de gauche à droite commencèrent à constituer un petit trésor qu'il est apparu utile de mettre en valeur.

Quelques voûtes non utilisées attendaient que leur beauté soit dévoilée. La place manquait mais le réaménagement des caves fut une opportunité pour ce projet ambitieux qui devait être concrétisé avant fin 1995.

Cependant de nombreuses années d'efforts furent consacrées prioritairement à l'installation des locaux, à l'entretien du vignoble et à l'amélioration de la vinification.

A partir de l'an 2000 deux de nos dignitaires (Jacques Petit-Lebrun & Fernand Courtillet) aidés de tous ont transformé cette ancienne galerie de fusillade sombre de 15 m sur 1.62 m en une agréable salle d'exposition claire et accueillante, prête à mettre en valeur les plus beaux outils utilisés.

Déjà une dizaine de pièces collectées par plusieurs confrères depuis 1985 : tire-bouchons, cartes vinicoles, décapsuleurs, reproduction d'une plaque ancienne de messier, garde-vignes de Dreux, une bouteille de vin de la caserne Blanche, des copies de gravures... constituaient la base de la collection. Chaque pièce est marquée du nom de son donateur.

Le samedi 11 septembre 2004 la galerie fut inaugurée par la sixième Grand Maître, Catherine Jossieran, et les dignitaires, en présence d'édiles d'exception, Jean Marie Poirier et Marie-Carole Ciuntu.

La Galerie de Bacchus a pour but de cheminer à travers le temps, des premières vignes plantées dans l'antiquité à nos jours, de découvrir leur renaissance en Ile-de-France, suivre leur évolution particulièrement à Sucy ainsi que l'essor de la Confrérie, permettre aux sucyciens et habitants des communes avoisinantes de contempler des collections d'outils et objets utilisés par tous les corps de métier qui gravitent autour de la vitiviniculture. Parmi eux : vis de pressoir, hottes, paniers de vendange, outils de vigneron (carpe, marc, serpes vigneronnes, serpettes, vieux sécateurs, bêche-vignes, plantoir à échalas) et même charrues, hottes, pupitre à champagne, poulain, coulombe, banc à tailler ; outillage de tonnelier (planes incurvées, cochoirs, herminettes, asseaux, colombes, ...); ustensiles de cavistes (ébullioscope alcoométrique, bouchonneuses, cannelles, chantepleures, bonbonnes, ...); bouteilles insolites, verres originaux, tire-bouchons de tous types, objets décoratifs concernant vin et raisin.

Une fois franchie la grille de fer forgé, œuvre d'un de nos confrères, on pénètre dans la salle du pressoir, puis la Galerie de Bacchus accueille les visiteurs avec plaisir et fierté chaque 1er dimanche du mois, lors des journées du patrimoine et ponctuellement des groupes constitués, sous la docte conduite de Bernard Méa (01.45.90.27.57) L'harmonie de la Galerie de Bacchus réside dans la présentation des différents aspects de la culture, l'élevage et l'appréciation du vin sous toutes ses formes par le biais de panneaux imagés et explicatifs ou à travers les parois des vitrines garnies d'objets offerts par tous.

Bacchus et son copain grec Dionysos en tomberaient de leur tonneau d'admiration s'ils visitaient notre galerie.



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

François AZOULAY
André BERGERO
Michel BOUCLY
Denise JAQUET
Pierre JOLIVET
Catherine JOSSERAN
Jean-Pierre LAMY
Cécile POISOT
Jean-Louis ROUX
Roger VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

Nicole AZOULAY
André BERGERO
Evelyne BLET-CHRISTOPHE
Michel BOUCLY
Denise JAQUET
Françoise JOSSERAN
Jean-Louis ROUX
Roger VILLERET

IMPRESSION

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