

# L'AVISEUR

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

N° 62 - Mai 2016

[www.confrerie-sucy.asso.fr](http://www.confrerie-sucy.asso.fr)



## L'épître du Grand Maître

Le printemps est bien entamé et l'été s'approche. C'est le moment où nous pouvons déjà entrevoir, et espérer, ce que pourrait être cette nouvelle année viticole. L'hiver a été doux et pluvieux mais c'est toujours avec courage et passion que nous nous sommes retrouvés dès les premiers jours de mars, malgré la pluie et le froid des dernières semaines de l'hiver, pour les premiers travaux de taille ; non sans avoir le plaisir de déguster comme il se doit le bienfaisant vin chaud préparé au vin de Sucs. Ainsi mes chers amis croyez-le bien, la chaleur de ces retrouvailles sur notre vigne compensait très largement la fraîcheur du temps.

Le début de l'année a été marqué comme habituellement par notre fête de la Saint-Vincent qui a connu cette année une affluence encore en augmentation sur les années précédentes avec la présence de représentants de 18 confréries amies. Et c'est au cours de ce chapitre exceptionnel que selon notre tradition nos consœurs et confrères Michèle Liétard, Babette Grattepanche, Philippe

Machu et Alain Salon ont revêtu la robe de nos Dignitaires et intégré notre Grand Conseil Chapitral. Bien évidemment, nos amis de l'Harmonie Municipale étaient de la fête et nous ont gratifiés d'une très belle prestation musicale unanimement appréciée.

Puis, les beaux jours revenus ont été l'occasion d'agréables sorties afin de participer aux festivités organisées par les confréries qui nous sont proches. En particulier la Confrérie Les trois Grappes de Villiers sur Marne, que nous avons parrainée et qui a fêté en avril son 20ème anniversaire.

En 2015, notre fête de la Saint-Jean a été remplacée par les festivités du 30ème anniversaire. Cette année renouons avec la tradition ; nous vous attendons le dimanche 19 juin pour cette fête si particulière sur le terrain de notre vigne, sauf mauvaise humeur de la météo. Et pour que notre plaisir soit complet nous aurons l'occasion dès la veille de déguster ensemble le Coteaux de Sucs – cru 2015 dont notre Maître de Chai parle déjà avec des intonations quasi extatiques !



Chers amis adhérents ou qui souhaitez le devenir ne manquez pas de venir nous retrouver pour participer à nos activités dans les vignes ou nos caves. Une certitude : vous y trouverez des amis !

NIL SERIUM, NISI IOCA !

*Chapitre de la  
SAINT-JEAN*

*Dimanche  
19 juin 2016*

*Prochain Chapitre de la Saint-Vincent  
Prévu le dimanche 29 janvier 2017*

# LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Dans le précédent Aviseur je vous donnais les caractéristiques principales (quantités de jus et potentiel) de la vendange 2015.

Ce moût qui, dès la fin de la fermentation, était très prometteur, ne nous a pas déçus et nous allons courant mai mettre en bouteilles un superbe millésime, tant en Pinot Gris qu'en vin de Sucy, que nous dégusterons ensemble lors de la présentation dans les caves du Château le 18 juin 2016.

Mon seul regret est de constater, année après année, une diminution de nos rendements, due essentiellement au remplacement de ceps attaqués par les maladies du bois dont vous a déjà parlé Roger notre vigneron qui ne ménage pas ses efforts pour les combattre.



Comme le temps passe très vite, il nous faut dès à présent penser à la prochaine vendange et à la bonne conduite de notre vigne. Et c'est avec plaisir que nous nous sommes retrouvés le 5 mars pour tailler les ceps et préparer la vigne afin qu'elle nous donne, si la météo est clémente et alterne avec bonheur rayons de soleil et pluie à bon escient et si nous sommes épargnés par les maladies, beaucoup de jus de ses grappes joughues et sucrées.

En attendant nous sommes toujours heureux de vous accueillir dans nos vignes le samedi ou dans nos chais, lors des visites, le premier dimanche de chaque mois.

## PETIT LEXIQUE DU VIN

### Acidité :

Saveur piquante due à la présence d'acides organiques.

### Bouche :

Saveur laissée par le vin dans la bouche. Elle peut être, structurée, tendre, ronde, fine, ample, charnue, serrée, souple, nerveuse, grasse, superbe, jeune, harmonieuse, dense etc...

### Cépage :

Communément, un cépage est un type de plant de vigne caractérisé par des particularités physiques qui lui sont propres comme la forme des feuilles et des grappes, la couleur des raisins à maturité, la composition des raisins, etc.

### Chaptalisation :

Ajout de sucre au moût permettant l'augmentation du degré alcoolique du vin. Cette pratique n'est autorisée qu'au nord de la Loire

### Corps :

Impression de plénitude en bouche. Les vins rouges semblent plus épais et plus riches que les vins blancs qui sont généralement donnés comme des vins légers.

### Débourbage :

Étape de la vinification des vins blancs

consistant à éliminer les grosses impuretés du moût avant la fermentation.

### Douceur :

Saveur provenant du sucre présent dans le vin, dont la quantité est déterminée par le cépage, la durée de maturité du vin, la durée de fermentation. Les vins doux ont une fermentation réduite.

### Fermentation alcoolique :

C'est grâce à Pasteur que l'on connaît bien les mécanismes de la fermentation.

La fermentation alcoolique est la transformation du sucre en alcool. Pour les vins blancs on peut l'améliorer après sulfitage et débouillage en ajoutant une levure résistante à l'alcool comme le « saccharomyces oviformis ».

### Fermentation malolactique :

C'est la transformation de l'acide malique du vin en acide lactique et en gaz carbonique, pour les vins blancs cette fermentation est recherchée dans certaines régions et évitée dans d'autres.

### Millésime :

Année de la vendange.

### Moût

Jus de raisin avant fermentation obtenu par écoulement ou pressurage.

### Nez :

Parfum ou arôme présent dans le vin ; on peut dire qu'il est long, tendre, ample, fruité, épicé, fin, élégant, persistant, puissant etc...

### Robe :

Couleur du vin ; elle évolue régulièrement selon la durée de conservation du vin. Elle peut être de couleur dense, bien soutenue, claire, avoir des reflets grenat, paille, jaune paille, rubis, rubis brillant, cerise, etc...

### Sulfitage :

Protection d'un vin par l'apport d'une solution sulfureuse, le protégeant des maladies et de l'oxydation.

### Vinification :

Ensemble des techniques de transformation du raisin en moût et en vin sous l'effet de la fermentation alcoolique.

*Ceci n'est qu'une infime partie du très riche vocabulaire du vin.*



# L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX ...

Comme chaque année, les retrouvailles pour tailler la vigne se font le premier samedi du mois de mars. Ce 5 mars, douze présents seulement, il pleut et il fait froid !

Alors que Roger dispense quelques conseils pour mener à bien la saison qui commence, Annie est là avec le vin chaud, recette qu'elle a mise au point avec le vin de Sucy.

Dominique et Jean-Philippe, sécateur en main, sont deux nouveaux adhérents fiers de participer à nos « joyeuses corvées ».

Comme par le passé nous taillons en « Guyot » simple ou double en fonction de la place sur les rangs car nous avons dû remplacer beaucoup de ceps morts d'esca, d'eutypiose ou de flavescence dorée. Ces maladies semblent toucher de plus en plus de vignobles dans l'hexagone, rançon peut-être de la culture « bio » - même si nous n'en avons pas la certification - que nous pratiquons depuis huit années ?

Tous les autres travaux restent les mêmes chaque année : présence régulière et amour sans faille de « vitis vinifera », c'est le secret du résultat !

Hubert a sa recette pour faire quelques beaux fagots de sarments, liés « au plomb », l'osier qu'on cultive dans les zones humides des bords de Loire. Une touffe pousse dans la Vigne du Clos. A l'été ces sarments permettront de faire quelques belles grillades !



Nous souhaitons une année aussi propice que 2015 pour mener au mieux nos trois vignes et obtenir une vendange aussi saine et mûre à point sans pourriture grise !

A bientôt sur nos coteaux pour partager des moments conviviaux dans un cadre que beaucoup nous envie, les vins fins - avec modération - et les délicieux petits plats « maison » apportés par chacun !

## DE L'HERBE DANS LES VIGNES

### CA CHANGE TOUT

Après des années de désherbage intensif dans les rangs de vigne, certains vigneron ont décidé de revenir sur cette pratique. L'herbe refait son apparition progressivement au pied des ceps.

Des viticulteurs, en bio notamment, vont encore plus loin en semant entre les ceps et juste après les vendanges un mélange de seigle, de blé, de radis fourragers et de légumineuses comme des pois, qu'ils aplatissent pour créer un paillis naturel et nourrissant. C'est un apport organique pendant sa décomposition et une protection efficace contre le lessivage des sols et leur assèchement.



### ET C'EST BIEN AGRÉABLE

Désherber c'est soit, pour les paresseux déverser des quantités de produits chimiques qui détériorent la qualité biologique des sols et pollue les rivières, soit, pour les courageux comme nous, manier la binette en essayant, parfois sans succès, d'aller plus vite que la croissance de ces méchants liserons, d'où courbatures et lumbagos !

Aussi quel bonheur quand de savantes études ont montré qu'une herbe bien choisie aux pieds de nos ceps allait diminuer le ruissellement donc l'érosion des sols, augmenter la microfaune, décompacter notre sol argileux, endiguer la folle croissance des gourmands due à la richesse en azote de la terre et donc limiter l'épamprage, et enfin calmer la vigueur végétative de nos ceps et améliorer ainsi la qualité sanitaire de la vendange et diminuer les risques de pourriture grise, avec pour seul risque de favoriser d'hypothétiques gelées de printemps que nous n'avions guère connues.

Le dos encore raide d'avoir manié la binette nous n'avons pas hésité, vive les vignes enherbées !

# ROBES ET PLUMES

## LE VIN D'ICI VAUT MIEUX QUE L'EAU DE LÀ !

Telle est la devise de cette joyeuse confrérie « Les trois grappes » qui fêtait en ce 16 avril 2016, presque jour pour jour, les 20 ans de la plantation des premiers ceps constituant ainsi le vignoble villierain. C'est en effet un dimanche 14 avril 1996 que quelques 227 pieds de Chardonnay furent plantés par une dizaine d'élèves du primaire sous la direction des membres de l'association viniviticole.

Pour ce jour anniversaire, Monsieur le Député-Maire Jacques Alain Bénisti, a revêtu la grande robe écarlate aux grappes d'or de la Confrérie rappelant à cette occasion que sa première décision en tant que 1er magistrat de la ville de Villiers sur Marne, en 1995, fut de permettre au projet de plantation de prendre forme.

Par leur présence à ce XII<sup>ème</sup> Chapitre, les sept membres de la confrérie des Côteaux de Sucey-en-Brie entendaient bien réaffirmer les liens particuliers qui l'unissent aux « Trois Grappes » ce que n'a pas manqué de souligner le Grand Maître, Gérard Devynck, réservant un accueil des plus chaleureux à « notre confrérie sœur ».

Les premiers échanges entre les dix-sept confréries présentes se sont faits devant une petite collation sous l'œil bienveillant des dignitaires parmi lesquels deux moustachus fort sympathiques.

Comme il est de tradition pour nos hôtes, le défilé, dans lequel notre délégation fut mise à l'honneur juste à la suite des dignitaires de Villiers, prenait son départ devant la statue de Guillaume Budé, seigneur de Villiers. Un rayon de soleil présidait à la prise de nombreuses photos. Le parcours choisi a permis à chacun d'admirer les parcelles de vignes taillées en lyre ; la musique de la fanfare donnant la cadence dans les rues de Villiers.



Un « p'tit verre » toujours servi par nos deux sympathiques moustachus et voilà le temps des intronisations et adoubs venus avec la présentation des confréries. Une séance d'habillage un peu cocasse et un excès de zèle d'Alain Salon, notre confrère intronisé, transformant momentanément la devise en « le vin d'ici vaut mieux que l'eau de là haut » ajoutaient à la gaieté ambiante. Un

spectacle donné par l'association « Team Human Style » terminait agréablement l'après-midi.

L'apéritif et le repas dansant ont également contribué à la pleine réussite de cette journée. Les dignitaires présents à toutes les tables ont su mettre l'ambiance allant même jusqu'à faire danser les « béquilles ». Reste à savoir pourquoi les tabliers de la Confrérie des trois grappes ne sont pas tous de la même couleur. C'est un mystère que nos deux moustachus n'ont pas su élucider !

## WEEK-END EN TOURAINE

Lors de ce premier week-end du printemps, Annie et Roger ont le plaisir de représenter notre Confrérie au 54<sup>ème</sup> Chapitre de la Confrérie Gastronomique du Val de Loire « Ordre du Poëlon » au Château d'Artigny à Montbazou (37250) le 20 mars 2016.

Après un accueil chaleureux par les Membres de la Confrérie avec petit encas tourangeau, c'est la présentation des cinquante six Confréries présentes et la parade dans

le parc du château par un soleil radieux. Puis, repas gastronomique avec animation musicale dans les salons du château.

Le lendemain, visite chez l'Artisan producteur des poires tapées « Reines de Touraine » au cœur du village Rivarenes à une trentaine de kilomètres du château.

Bien accueillis nous avons échappé à l'effet platissouerre\* que subissent les poires tapées.

Puis après un bon repas au restaurant Pom'Poire d'Azay le Rideau, retour à Sucey en Brie où nous avons retrouvé notre Château Lambert dit Château de Sucey du XVIII<sup>ème</sup>.

*\*Les fruits sont pelés, chauffés trois jours durant dans des fours à bois, séchés puis aplatis (tapés) avec une platissouerre.*



# LA CONFRÉRIE

Eh oui ! Comme nos ancêtres nous cultivons la vigne !

Madame de Sévigné ne disait-elle pas que si nous remontons notre arbre généalogique « nous avons tous poussé la charrue » ! ... et Madame de Sévigné, à Sucs, c'est quelqu'un qui compte !

Bref, nous cultivons la vigne, mais à l'inverse de nos aïeux nous avons eu une certaine difficulté à trouver, au milieu de tout ce béton que nous impose la « modernité », un bout de terrain où planter nos ceps. Enfin, grâce aux amis des premiers jours et à une municipalité soucieuse de laisser respirer sa ville et de ne pas couper les ponts avec une tradition plus que millénaire, nous avons eu assez de place pour installer notre petit vignoble. Le travail régulier de vigneron souvent néophytes mais passionnés a fait le reste.

Il faut les voir, le samedi matin et parfois en semaine, penchés sur les ceps, entre copains (le mot est exact puisque nous partageons un « mâchon » après l'effort), c'est le plaisir du travail bien fait et de l'amitié !

Et puis il y a ceux qui, au Fort, élaborent ce qui deviendra l'aboutissement de tous nos efforts : le vin de Sucs... une rareté dont nous sommes fiers ! Eux aussi ne comptent pas leur temps, ils vont jusqu'à surveiller tous les jours, et même la nuit, l'évolution du « divin nectar ». Ils forment une équipe soudée, sérieuse et passionnée.



Le local du Fort a reçu, dès le départ, des soins vigoureux qui l'ont rendu accueillant et pratique... ceux qui le visitent vous le diront ! Grâce aux dons d'amis nous avons même pu installer une petite galerie où nous exposons des objets rappelant l'Histoire de la vigne... Et il faut continuer à entretenir tout cela ! Là encore le travail d'équipe permet beaucoup et cimente la camaraderie et l'amitié !

Enfin, il y a ceux qui communiquent, vous tiennent au courant de nos activités, et ceux qui gèrent tout : finances, relations intérieures et extérieures, coordination de nos actions... Et ce n'est pas une mince affaire ! ... Mais à plusieurs, on arrive à tout !

Nous faisons partie d'une association, mais nous sommes une

confrérie, et le mot n'est pas été choisi au hasard ! Quand vous nous voyez dans nos robes Renaissance (Tiens ! Encore un poste de travail important !) lors de nos fêtes (dont l'organisation mobilise une bonne partie d'entre nous, et nécessite que nous formions des équipes énergiques ... encore !) pensez qu'avant tout nous sommes des frères et sœurs, une famille turbulente, mais liée par une même passion et une réelle amitié !



Et plus une famille grandit, mieux elle se porte... alors rejoignez-nous et vous verrez !

## SAINT VINCENT 2016

Nous avons eu le plaisir d'accueillir les confréries ci-dessous à notre Chapitre de la Saint Vincent 2016 :

La Confrérie de la Noisette et de la Blonde de Han (Han-Sur-Lesse - Belgique), la Confrérie des Chevaliers du Pont l'évêque (Deauville), la Confrérie des Chevaliers de la Coquille Saint-Jacques (Plérin), la Confrérie des Cochoneux de la Seille (Pommérieux), la Confrérie de la Ficelle Picarde Amiénoise (Froissy), la Confrérie des Chevaliers du Hareng et de la Coquille Saint-Jacques de Dieppe (Dieppe), la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun (Melun), la Confrérie des Compagnons d'Irminon (Combs-La-Ville), la Confrérie du Brie de Meaux (Meaux), la Confrérie des Hume-Piot du Loudunois (Loudun), la Confrérie du Haricot de Soissons (Soissons), la Confrérie La Grappe Yerroise (Yerres), la Confrérie Les Trois Grappes (Villiers-Sur-Marne), la Confrérie du Clos De Clamart (Clamart), la Confrérie de La Féronne Haute (Rosny-Sous-Bois), la Confrérie du Clos des Collines (Gagny), la Confrérie des Compagnons du Clos de Bréon (Coubron) et la Confrérie des Sainfoins – Les Vignes du Perreux (Le Perreux).

« Merci à toutes pour leur présence et leur amitié ! »

# Qu'est ce que le MUSTODUC ?

Un animal, une nouvelle danse, un jeu de rôle, .... Non !

Il s'agit d'un moyen de transport révolutionnaire !!

Mot inventé formé selon le modèle de viaduc, aqueduc, oléoduc ... à partir de « mustum » qui signifie moût en latin et « duc » conduit.

Rappelez-vous ! A l'origine le pressoir se trouvait dans l'actuelle salle de lavage et de stockage des bouteilles vides, à proximité de la cuverie.

Les lourdes comportes emplies à ras bord des belles grappes fraîchement cueillies étaient descendues dans ce local pour la presse et remontées ensuite pleines de rafles.

Certains confrères ont donc proposé en 1999 d'installer le pressoir au rez-de-chaussée et bien que ça ne fit pas l'unanimité il y fut remonté.

Mais là... c'était l'inverse : dans cette configuration les comportes gorgées de moût devaient être descendues jusqu'à la salle de vinification située au sous-sol.

La perspective de faire acheminer vers la cuverie ces récipients remplis de liquide instable, en passant par l'escalier et le couloir étroit, par les confrères et consœurs, quoique robustes et de bonne



volonté, engendra la nécessité d'étudier un transport plus rationnel à mettre en pratique sans délai.

Il fallut imaginer un système fiable de transfert du moût par canalisation du pressoir jusqu'aux cuves, sans risque de compromettre une partie du travail d'une année entière.

L'idée d'une astucieuse alimentation des cuves depuis le pressoir sous lequel un bac a été installé afin de recueillir le jus du raisin qui part ensuite dans une mystérieuse canalisation « passe-muraille » a été retenue après réflexion de tous et malgré quelques réticences.

Ce tuyau baptisé « mustoduc » par notre ami et 4ème Grand Maître de 1996 à 1998, Antoine Girot, est composé d'une matière compatible avec les liquides alimentaires, facile à nettoyer, sans altérer le goût du moût.

Le circuit actuel permet désormais de recevoir le fruit de la vendange de plain-pied, de traiter plus rapidement la récolte, d'éviter le trafic des comportes et de réduire la distance jusqu'aux cuves à la grande satisfaction du Maître de Chai.

Il a ainsi été prouvé que le changement est possible sans l'assentiment des sceptiques.



## L'Aviseur

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

confrerie.sucy@laposte.net

### RESPONSABLE DE LA PUBLICATION

André BERGERO

10 rue de Grand Champ  
94370 Sucy-en-Brie  
06 07 99 24 58

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

Françoise JOSSERAN

Jean-Pierre LAMY

Cécile POISOT

Claudia RODRIGUES-SANTIN

Jean-Louis ROUX

Roger VILLERET

### ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

André BERGERO

Michel BOUCLY

Florence CORNU

Antoine GIROT

Denise JAQUET

Catherine JOSSERAN

Françoise JOSSERAN

Alain SALON

Roger VILLERET

### IMPRESSION

Imprimerie Moderne

de Chennevières

9 av de la Sablière

94370 Sucy-en-Brie

01 45 90 72 72

## GALERIE DE BACCHUS - UN BEL OBJET DU PASSÉ



Charrue de vigne tirée par un cheval (à largeur réduite pour le passage entre les rangs de vigne) et tous ses accessoires



**E.Leclerc**  
Centre commercial  
ACHALAND  
18,3 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