

L'AVISEUR

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

N° 63 - Décembre 2016

www.confrerie-sucy.asso.fr



L'épître du Grand Maître

A lors qu'à cette époque chacun pense plutôt aux fêtes de fin d'année et forme des projets pour l'avenir, revenons un instant sur l'année qui s'achève.

L'année 2016 aura été sur le plan vitivinicole une année difficile avec une météo peu propice au développement harmonieux de nos ceps et au mûrissement du raisin. Il aura fallu, malgré les inquiétudes, toute l'attention et la persévérance des confrères et consœurs guidés par notre Maître Vigneron, pour permettre malgré tout une bonne récolte et nous l'espérons un cru 2016 de qualité grâce au talent de notre Maître de Chai.

Au début de l'été, notre fête de la Saint Jean n'a pas pu se tenir dans le cadre verdoyant de notre vignoble. Les pluies persistantes des semaines précédentes avaient rendu notre terrain impraticable pour ces festivités qui dès lors ont dû se tenir dans une salle mise à notre disposition par notre Municipalité. Heureusement une accalmie passagère nous a tout de même permis de tenir notre

traditionnel chapitre en extérieur dans un cadre verdoyant en compagnie des 18 confréries amies qui nous ont fait le plaisir et l'honneur de leur présence.

Les derniers jours du mois d'août nous ont réservé une douloureuse épreuve : la disparition de notre ami Jean Caugant qui fut Maître de Chai, notre 7ème Grand Maître puis Grand Maître Honoraire de notre Confrérie. Un article lui est consacré dans ce bulletin aussi j'exprimerai simplement dans ces lignes mon infinie reconnaissance pour son amical et ferme soutien ainsi que son aide lorsque j'ai pris à mon tour les fonctions que j'occupe aujourd'hui.

Notre prochaine Assemblée générale marquera la fin de mon deuxième mandat à la tête de notre confrérie. A l'instant où j'écris ces lignes, j'ignore qui accèdera l'an prochain à la fonction de Grand Maître. Je rappellerai simplement ici le propos, auquel j'adhère totalement, de l'un de mes valeureux prédécesseurs il y a quelques années : « la vraie continuité demande toujours une dose



de changement qui est un facteur de longévité pour les organisations ».

Notez bien la date de notre prochaine fête de la Saint Vincent le 29 janvier prochain, je vous y donne rendez-vous. Je vous souhaite de joyeuses fêtes de Noël, et que 2017 vous soit favorable et nous procure maintes occasions de nous retrouver dans la joie de l'amitié partagée.

NIL SERIUM, NISI IOCA !



LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

C'est avec une grande tristesse que j'ai reçu cette terrible nouvelle : le décès de Jean Caugant. Jean Maître de Chai très qualifié qui a contribué à ma formation et avec qui j'aimais travailler au chai à l'occasion des vendanges ; il a su, le moment venu, me faire confiance et me laisser les rênes pour à mon tour devenir, grand honneur, le maître de chai de la confrérie : je lui dédierai ce millésime 2016 mais je pense que là où il est, dans les vignes du Créateur, il doit lui aussi préparer une grande cuvée 2016.



Les 8 et 9 octobre 2016 ont eu lieu les 30èmes vendanges de la Confrérie des Coteaux de Sucy. Cette année ne fut pas facile en termes climatiques. La vendange récoltée était saine grâce au gros travail de nettoyage effectué par les vignerons avant les dites vendanges. Les problèmes liés aux difficultés climatiques ont fait que la maturité des cépages Sémillon et Sauvignon (cépages plutôt tardifs) qui constituent le vin de Sucy n'était pas optimum avec une acidité un peu marquée, alors que la maturité du Pinot Gris (cépage plus précoce) était de 13,6° avec une acidité de 4,8 gr.

La quantité de moût se situe dans une bonne moyenne avec 1015 litres en cuves contre 870 litres en 2015, ce qui nous permet d'en réserver 140 litres destinés à faire la Bulle de Sucy. Cette année encore le pressoir électro-pneumatique nous a donné toutes satisfactions ; il faut dire que nos maîtres-presseurs André et Pascal maîtrisent maintenant parfaitement l'engin. N'oublions pas Philippe qui, pour le folklore, s'est échiné à presser 80 kg de raisin

avec l'antique pressoir manuel à vis pour le plaisir et la curiosité des Sucy-ciens qui pouvaient déguster le jus de raisin coulant du pressoir.

Après débouillage et levurage la fermentation est bien partie pour une douzaine de jours. A l'issue de la fermentation nous pourrions déguster le résultat de notre travail collectif puis nous élèverons notre enfant durant l'hiver et le printemps pour le mettre en bouteilles en mai et présenter le millésime 2016 aux Sucy-ciens en juin 2017.

A bientôt dans nos vignes et dans nos caves .

Millésime 2016

Cuvée Sauvignon/Sémillon

Quantité 695 litres

Degré 11,5°

Acidité 6,8 gr

Cuvée Pinot gris

Quantité 180 litres

Degré 13,6°

Acidité 4,8 gr

Cuvée dite « Bulle »

Quantité 140 litres

Degré 10,8°

Acidité 6,8 gr



NOTRE AMI NOUS A QUITTÉS

Jean Caugant vient de nous quitter en laissant un grand vide dans nos vies et dans nos cœurs.

C'est en 1990 qu'il nous a rejoints, il a immédiatement pris une part active à nos travaux.

Jean s'est ensuite occupé de la culture de notre vigne et de son vin, cumulant pendant de nombreuses années la double fonction de Maître vigneron et de Maître de chai qu'il exerçait avec rigueur et professionnalisme. Il a toujours été, à juste titre, très fier de ses réalisations, pourtant il en parlait avec modestie et un brin d'humour. Ainsi disait-il en introduction à la dégustation officielle d'un nouveau cru du vin de Sucy : « Que peut-on dire de ce vin ? Eh bien, il est pas mal ! »

Son Sucy était très largement mieux que ça et nous devons à son talent et son savoir-faire plusieurs de nos plus belles réalisations.

En 2005, Jean a accepté d'assumer la tâche de Grand Maître de notre Confrérie et avec sa façon bonhomme mais déterminée de présider aux destinées de notre groupe, il a su transmettre à ses successeurs sa passion pour ce qui nous anime : au travers de la vigne et du vin cultiver l'amitié qui nous unit. A l'issue de son mandat, c'est avec reconnaissance que nous lui avons conféré la distinction de Grand Maître Honoraire.

En 2011, il a repris son rôle de Maître de Chai et préparé son successeur à assumer la fonction, tout comme il avait formé notre Maître vigneron.

Jean était aussi pour nous un joyeux compagnon. Nous nous souviendrons de ces moments de complicité, de son humour, des anecdotes qu'il aimait raconter et des chansons qu'il entonnait de sa belle et forte voix, entraînant les autres.

Une page se tourne. Adieu Jean, repose en paix. Tu as été pour nous un conseiller, un ami. Tu resteras toujours présent dans nos cœurs et nos pensées.

L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX...

Depuis 2005 que je suis Maître Vigneron, il me semble dire toujours un peu la même chose...

Pourtant la culture du vignoble a changé : le motoculteur n'est plus qu'un souvenir et la vigne est enherbée depuis une dizaine d'années. Depuis huit ans, plus d'herbicide ni insecticide ; seules les débroussailleuses et tondeuses sont utilisées (si elles pouvaient être électriques et sans fil, ce serait merveilleux pour nos oreilles !) Nous n'utilisons que des produits en quantité « bio » pour nos traitements préventifs . Si vous croisez la Reine des abeilles de cet essaim qui a trouvé hospitalité sur un des ceps de la Vigne des Clos, elle vous le dira !



Le 5 mai, nous avons replanté vingt cinq jeunes plants de Sémillon sur porte-greffes hâtifs Gravesac pour remplacer les ceps manquants. L'essai du remplacement des ceps morts par du Chardonnay n'a pas été une réussite. Les maladies du bois sont de plus en plus présentes.

Au dernier inventaire du 2 août, 1158 ceps dont 980 productifs cette année composent le vignoble entretenu par les vigneron de la Confrérie.

Contrairement à la saison 2015, l'année a été particulièrement difficile : hiver doux, printemps froid et pluvieux occasionnant un retard dans la végétation et l'apparition de maladies diverses. Puis été très chaud et sec qui n'a pas permis aux grappes de se développer et de mûrir correctement. Beaucoup de difficultés pour l'application des huit traitements préventifs.

Nos trentièmes vendanges se sont déroulées par beau temps les 8 et 9 octobre 2016. Environ deux cents adultes et enfants étaient présents sur notre coteau pour participer à la cueillette.

Des vignes sur un terril ! Une idée originale.

L'idée de la plantation d'une vigne sur un terril est à l'origine de la reconversion du terril de la fosse n°2bis à Haillicourt (Pas de Calais) fermé en 1956. Deux mille pieds de Chardonnay blanc - habilement renommé Charbonnay - ont été plantés à la mi-mars 2011 dans le but de faire un vin « bio ».



Le 21 octobre 2013 ont eu lieu les premières vendanges en présence des trois initiateurs.

Les 250 kilos de raisins récoltés à la main ont donné un moût à 12° et une acidité à 7,5 stocké dans une cave du presbytère.

Depuis, 500 pieds supplémentaires ont été plantés, des aménagements sur le terril ont vu le jour. Longue vie au Charbonnay haillicourtois et que ce « vin de terril » trouve sa place aux meilleures tables de France...

La maturité du Pinot gris était bonne mais celles du Sémillon et du Sauvignon très irrégulières.

Les 1700 kg de raisins cueillis ont tout de même fait couler 1015 litres de moût soit un rendement moyen de 59,70% ce qui est bien. La vendange récoltée était saine grâce au très bon travail de nettoyage des grappes atteintes de pourriture grise fait par les vigneron et Michel, notre Maître de Chais avec son équipe, vont nous assurer un millésime excellent à n'en point douter !

Outre les travaux, nous avons eu le plaisir au cours de l'année d'assurer les visites de nos vignes aux groupes qui nous l'ont demandé et aux écoles lors des journées du Patrimoine.

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris le décès de Jean Caugant : un mois et demi avant, nous bavardions avec lui et évoquions mes débuts à la vigne en 2003... Il m'a enseigné la culture de la vigne et beaucoup sur le vin, et en 2005, devenant Grand Maître, il m'a jugé digne de conduire le vignoble de Sucy : c'était un honneur pour moi.

La Vigne et le Vin de Sucy sont notre raison d'être et ce depuis trente ans grâce aux pionniers qui ont replanté de la vigne à Sucy et ont transmis leur passion à ceux qui sont là maintenant pour poursuivre leur travail.

Avis à ceux qui nous succéderont : à bientôt dans nos vignes : nous avons besoin de sang neuf pour continuer l'aventure ...

Lésigny Tondeuses Motocycles

Vente - Entretien - Réparation - Location

4 rue du petit parc
77150 Lésigny
Tél. 01.60.02.00.06
l.t.m@outlook.com

Fous de la Patate Aztèque

La Confrérie des Fous de la Patate Aztèque d'Esquelbecq (Nord) fête son 15ème anniversaire les 27 et 28 août 2016. Trois membres de notre Confrérie ont participé



à son Chapitre (où Denise Jaquet a été intronisée) et à son repas au Bistrot de l'Amitié. Puis participation à diverses animations sur deux sites desservis par un petit train et des calèches : concours d'épouvantails, dégustation produits locaux, mini-ferme, démonstrations de chien de troupeau... Belles journées conviviales avant le retour vers Sucy.

ROBES ET PLUMES

LA FÊTE DU FROMAGE

La ville de Pont l'Evêque avait organisé le dimanche 8 mai dernier sa 32ème Fête du Fromage où 22 confréries ont été conviées dont la nôtre représentée par trois de ses membres.

L'Harmonie municipale locale précédait le défilé formé des confréries essentiellement régionales dont celles des quatre fromages normands (Pont l'Evêque – Livarot – Camembert – Neufchâtel), du Groupe Folklorique de la Vallée d'Auge et clôturé par les

trompes de chasse « Les Echos du Pays d'Auge ». Il s'est étiré à travers la ville jusqu'à l'église où une messe avec la participation de la Chorale Saint Michel a été célébrée en l'honneur de Saint Uguzon (Saint Patron des fromagers) par un prêtre à l'esprit ouvert.

La traditionnelle photo de groupe a été réalisée dans les jardins de l'église.



Après un tour en tenue dans les allées du Salon de la Gastronomie, des Vins et Spiritueux où 98 exposants vendaient des produits de bouche (dont 14 stands de fromages) un apéritif a été servi aux participants du défilé, suivi d'un repas champêtre offert par la ville de Pont l'Evêque.

Les trompes de chasse ont continué de nous accompagner pendant le déjeuner, dos au public comme le veut la coutume, avec en

point d'orgue un dialogue entre une sonneuse virtuose et le reste de la troupe placé à quelque distance, rappel de la destination première de la trompe en tant que moyen de communication.

Le Concours National du Pont l'Evêque s'est déroulé dans l'après-midi, malheureusement nous avons dû prendre le chemin du retour avant l'annonce des résultats et la remise des prix à la fin de cette journée réussie et ensoleillée.

À la « courre » de Sully

Les frimas d'automne du samedi 5 octobre 2016 n'ont pas découragé trois de nos confrères de prendre dès l'aube la direction de Sully-sur-Loire où un week-end des plus captivants les attendait.

Dès le rassemblement des confréries effectué, le cortège s'est rendu dans le petit village de Bouzy-la-Forêt afin d'assister à une messe en latin de la Saint Hubert dans l'église bondée de Saint Martin en compagnie de l'équipage de vénerie qui a offert un concert de trompes de chasse avant de convier toute l'assistance à un buffet campagnard en forêt d'Orléans.

Les préparatifs de la chasse à courre ont pu commencer avec d'abord la présentation et la bénédiction des équipages et des chiens de race du Poitou, puis les piqueux ont présenté leur rapport sur le gibier qu'ils ont pu repérer le matin en indiquant le lieu de leur observation.

Avant un dîner servi dans un restaurant de la ville qui nous a permis de faire la connaissance des autres confréries présentes, nous avons eu le loisir de découvrir le magnifique château de Maximilien de Béthune, plus connu sous le nom de Duc de Sully.



Le dimanche 6 octobre 2016, jour du 30ème chapitre de la Confrérie de la Faisanderie, a commencé par la messe de la Saint Hubert célébrée dans la collégiale Saint Ythier qui a accueilli plus de 600 personnes venues se recueillir et écouter les admirables interprétations des sonneurs de trompe du Musée International de la Chasse de Gien.

Le défilé de 87 confréries s'est étiré dans la ville jusqu'à la place du Champ de Foire où eu lieu l'intronisation des nouveaux Commandeurs et la dégustation d'un vin d'honneur. Quelques gouttes de pluie et une chute de grêle ont précipité le repli vers la salle des fêtes où s'est tenue la cérémonie d'intronisation des Chevaliers (dont Michèle Liétard) ainsi que le savoureux déjeuner dansant réunissant plus de 300 personnes et dont le point d'orgue a été la superbe et délicieuse pièce montée réalisée pour marquer les 30 ans de la Confrérie de la Faisanderie.

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

LA CAVE AUX TRÉSORS

Lors de l'aménagement remarquable des locaux qui nous ont été attribués par la municipalité en 1988 dans le Fort de Sucey et après les travaux titanesques de restauration des différentes pièces, le cellier est le seul endroit laissé en terre battue pour la bonne conservation du vin. Dans l'ancien passage entre les galeries souterraines du fort l'installation de casiers en plastique fixés par le fond à la paroi permettait à l'origine de ranger les bouteilles selon l'année de récolte. Depuis, nos amis de la confrérie ont construit des rayonnages, faits de parpaings et autres matériaux solides, plus pratiques et avec une meilleure visibilité.

La vinification terminée et la mise en bouteilles effectuée, le Maître de chai confie son précieux nectar au caviste qui range les fioles dans son antre et en prend soin afin que le vin se bonifie dans les meilleures conditions et se repose en attendant de se laisser déguster lors de festivités.



Dans l'ombre de sa cave le maître des lieux veille jalousement presque jour et nuit sur notre trésor, tel un cerbère.

Nul n'est admis sans son accord. C'est l'endroit le plus secret du fort. Il distribue avec parcimonie les précieux flacons entreposés dans son sanctuaire, uniquement pour festoyer et en attribuer aux adhérents afin qu'ils puissent savourer notre vin en bonne compagnie et faire découvrir le fruit de nos ceps.

Il compte et recompte régulièrement les bouteilles stockées dans la cave ; on ne l'a pas encore trouvé endormi dans son domaine ! La cave recèle également des invitées : les bouteilles offertes à différentes occasions par des confréries amies ou autres donateurs.

Chaque millésime est une création. Une belle cave est comme une belle garde-robe.

Étaient présentes ...

Étaient présentes à notre Saint Jean 2016, les confréries ci-dessous :

La Confrérie des Chevaliers du Pont L'Évêque (Deauville), la Confrérie des An'Tiers (Sury-Es-Bois), la Confrérie des Chevaliers de la Coquille Saint-Jacques des Côtes D'Armor (Plérin), la Confrérie des Culs d'Ours et Cabinets d'Vigne en Pays de George Sand (La Châtre), la Confrérie des Lichonneux de Tarte Tatin (Lamotte-Beuvron), la Confrérie Gourmande du Macaron et de la Bergamote de Nancy, la Confrérie de la Ficelle Picarde Amiénoise (Froissy), la Confrérie des Gousteurs de Kirsch de Fougerolles, la Confrérie des Coteaux Briards (Coulommiers), l'Ordre de la Poule Farcie de Tarn-et-Garonne (Moissac), la Confrérie Saint Vincent (Issy-Les-Moulineaux), la Confrérie du Clos de Clamart, la Confrérie Balnéolaise des Chevaliers de Bacchus (Bagneux), la Confrérie de la Féronne Haute (Rosny-Sous-Bois), la Confrérie des Arts Audoniens (Saint-Ouen), la Confrérie des Compagnons du Clos de Bréon (Coubroun), la Confrérie Les Trois Grappes (Villiers-Sur-Marne), Les Compagnons de l'Asperge et de la Vigne (Sannois)

Itinéraire d'une bouteille appréciée



A la recherche de mon origine j'ai découvert mon lieu de naissance sur une plage de rêve. Des galets ballottés au gré des flots aux saveurs salées, parfois déchaînés, se sont frottés les uns contre les autres jusqu'à me réduire en doux sable blond.

J'étais si bien en ce lieu paradisiaque à accueillir les nageurs ravis de se prélasser au soleil sur mon dos au sortir d'une baignade rafraîchissante, mais on est venu me ramasser et m'emmener dans un lieu inconnu pour m'associer à d'autres comparses afin de réaliser une nouvelle création.

A partir de ce moment on a changé mon nom de famille devenu silice et mes nouveaux copains s'appellent soude, chaux, magnésium, oxyde de fer, entre autres, et bien que je sois habituée aux fortes chaleurs,

je fonds quand on nous place tous ensemble dans un four à 1500 °C.

Les meilleurs d'entre nous, ceux qui ont du plomb dans la tête vont devenir cristal.

Puis on nous installe dans des moules pour devenir bouteilles, on nous habille de belles étiquettes pour présenter les meilleurs crus. Une fois vidées nous nous retrouvons au Fort de Sucey, on nous fait prendre un bain et on nous met à nu avant d'avoir l'honneur d'accueillir à nouveau un délicieux nectar apprécié de tous appelé « vin de Sucey ».

Les vergers de Champlain



RN4 La Croix Saint Nicolas
94510 La-Queue-en-Brie
01.45.94.66.84
info@vergersdechamplain.fr
http://vergersdechamplain.fr

30 ANS DE VENDANGES

C'est presque passé inaperçu, on en a peu parlé, mais, tenez-vous bien, nous avons effectué cette année nos trentièmes vendanges !

Trente ans de récoltes !

Les plus anciens se souviennent des premières fois où furent ramassées nos grappes sur les petits terrains du début. Les rangs étaient assez étroits car il fallait optimiser la place, nous nous bousculions un peu ! On disait aux vendangeurs : « Pas un grain ne doit vous échapper ! Ramassez ceux qui sont tombés s'ils sont sains ! » Quelle joie de récolter le fruit de notre travail, quelle inquiétude aussi de savoir ce qui en sortirait ! C'était nos débuts dans la vinification.

Au pressoir les costauds se relayaient avec entrain, il était même parfois difficile d'accéder au bras de levier tant cet honneur était convoité. Puis nous nous sommes agrandis, avons reçu un autre pressoir, plus grand mais toujours manuel. La cueillette durait plus longtemps, le pressurage aussi et il n'était pas rare qu'il se termine vers neuf heures du soir, ceux qui pressaient s'en souviennent ! Ils étaient en retard au repas de vendange que nous faisons le soir ! Mais c'était la fête, et les résultats de nos efforts qu'annonçait le maître de chai nous emplissaient d'aise.



Depuis deux ans nous utilisons un pressoir électro-pneumatique et le temps de travail a été raccourci : vers sept heures tout est terminé, lavé, rangé, il est temps de se séparer après un verre de Sucy bien mérité.

Durant toutes ces années la main d'œuvre ne nous a pas manqué ! Nos vendanges sont ouvertes à tous les sucyciens et aux passionnés des alentours, et généralement ils viennent nombreux, souvent avec leurs enfants. C'est plaisir de voir la

troupe, dûment chapitrée par le Maître Vigneron, s'élançant, seau et sécateur en main, à l'assaut des grappes. Les plus petits sont souvent les plus enthousiastes... quoique... j'ai souvenir d'avoir dit à un petit de six ou sept ans : « Toi qui es petit, peux-tu couper les raisins qui sont en bas des ceps ? » à quoi il a répondu : « Non : il faut se baisser ! »... mais ce grand paresseux n'est qu'un exemple isolé !



En fait, les vendangeurs sont si nombreux que ceux qui arrivent en retard n'ont plus grand-chose à faire.

Le travail achevé, les mains et les outils lavés et les dernières grappes acheminées vers le pressoir, tous se retrouvent au fort où ils peuvent suivre les efforts des spécialistes du pressoir moderne et du pressoir manuel, à l'ancienne (n'oublions pas que nous cherchons à maintenir les traditions !) et goûter le jus nouveau qui coule joyeusement. Et comme après l'effort vient le réconfort, tous peuvent participer au buffet vigneron préparé en leur honneur, merci à eux.

Voilà trente ans que le rituel se répète et trente ans que nous ne nous laissons pas ! Au fil des années, les vendanges ont même attiré dans nos rangs de nouveaux passionnés, preuve que l'effort, surtout en commun, est toujours attrayant et que nous avons raison de parler de « joyeuses corvées ».



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

André BERGERO
Michel BOUCLY
Martine FERRY
Jean-Pierre LAMY
Roger VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ

À CE NUMÉRO

André BERGERO
Michel BOUCLY
Denise JAQUET
Françoise JOSSERAN
Roger VILLERET

IMPRESSION

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



E.Leclerc
Centre commercial
ACHALAND
183 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