

L'AVISEUR

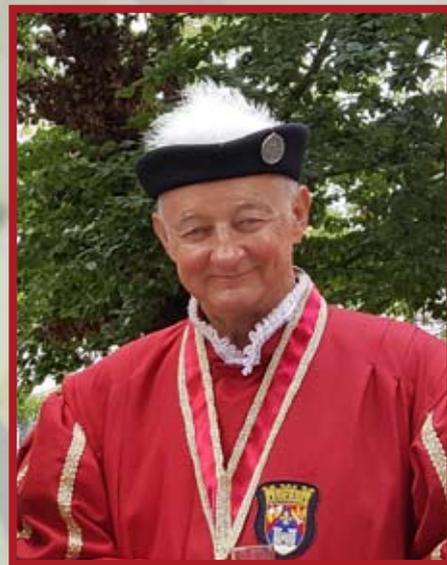
BULLETIN DE LIAISON DES MEMBRES DE LA CONFRÉRIE DES COTEAUX DE SUCY-EN-BRIE

N° 65 - Décembre 2017

www.confrerie-sucy.asso.fr



L'épître du Grand Maître



C'est en général en cette période que l'on prend quelques instants pour se remémorer les principaux événements de l'année qui se termine, nos réussites, et surtout comment nous avons surmonté les difficultés rencontrées afin d'en tirer si nécessaire des enseignements pour l'avenir.

Le mûrissement précoce des raisins, comme dans la plupart des vignobles français, et le temps très pluvieux du mois d'août nous ont conduits à avancer la date de nos vendanges, chose très délicate si l'on considère les fêtes traditionnelles à Sucs auxquelles nous participons et les manifestations diverses qui se succèdent en septembre. Fort heureusement il y avait foule dans les vignes et nos caves du fort pour ces 31èmes vendanges et les nombreux enfants présents ont même eu le plaisir de déguster le jus de raisin frais s'écoulant du pressoir. Pour les plus grands je leur donne rendez-vous en juin prochain pour la présentation officielle de la cuvée 2017 du vin de Sucs ! Notre Maître de chai,

si discret, n'en dit encore rien mais je vous l'assure : il a le sourire !

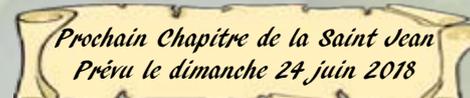
Une mention particulière pour notre fête de la Saint Jean qui a connu une affluence inconnue jusqu'alors. Ce ne fut pas sans poser quelques problèmes d'organisation, mais grâce à la bonne volonté des consœurs et confrères et à leur implication tout était prêt dès l'aube pour accueillir nos invités. Après une légère pluie qui nous a contraints à tenir notre chapitre à l'abri d'une tente le soleil est enfin apparu et cette journée a pu se poursuivre dans la bonne humeur. Nous avons particulièrement apprécié la présence des 20 confréries amies qui nous ont fait le plaisir et l'honneur d'y participer. Nous aurons à cœur de participer à leurs propres fêtes, c'est à chaque fois l'occasion de nouvelles rencontres, de nouvelles amitiés.

Notre fête de la Saint-Vincent aura lieu le dimanche 21 janvier prochain, ne manquez pas cette journée festive ! Et avant d'avoir le plaisir de vous y rencontrer, je vous souhaite de passer

de joyeuses fêtes de Noël, que l'année 2018 vous soit agréable et qu'elle nous voie réunis le plus souvent possible dans la joie et la bonne humeur.

A très bientôt,

NIL SERIUM, NISI IOCA !



LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

L'année viticole se termine avec les vendanges et vient le temps de la vinification.

Cette année 2017 ne fut pas idéale en termes climatiques et nous avons dû prendre des décisions peu satisfaisantes mais obligatoires au risque de perdre une bonne partie de notre récolte : « nous vendangerons en 2 temps ». Sous la pression de la maladie dite de la pourriture grise et bien que le raisin ne fût pas à maturité, dans un premier temps nous avons vendangé le Pinot Gris puis la vigne du Boulard et une partie de la vigne du Clos le samedi 9 septembre 2017.

Nous avons récolté d'abord 320 kg de Pinot Gris, des raisins sains suite à un gros nettoyage effectué préalablement par les vigneron ; après éraflage et pressurage nous avons eu en cuve 210 litres de moût d'une puissance alcoolique de 10,5° (très faible par rapport aux années précédentes) et d'une acidité de 5,8 gr.

Puis nous avons vendangé 320 kg de raisins Sauvignon et Sémillon des parcelles du Boulard et du Clos, également sains qui ont donné après éraflage et pressurage 210 litres de moût d'une puissance alcoolique de 10° (faible !) et d'une acidité de 6,1 gr.

Dans un second temps le dimanche 24 septembre 2017 ont eu lieu les vendanges officielles avec les Sucy-ciens dans la vigne du Clos.

Il a été vendangé 920 kg de raisins Sauvignon et Sémillon à la maturité plus satisfaisante et après éraflage et pressurage nous avons encuvé 580 litres de moût, d'une puissance alcoolique de 11° et d'une acidité de 5,9 gr.

En conclusion la quantité de moût de 10 hl est pratiquement égale à celle de 2016 mais la maturité n'étant pas au rendez-vous nous



avons eu recours à la chaptalisation pour obtenir un vin agréable à boire à la satisfaction de nos nombreux amis adhérents et autres dégustateurs sur notre stand lors des manifestations sucyciennes de septembre.

A ce jour les fermentations des 3 cuves sont terminées : elles se sont très bien passées et commence la période d'élevage qui se terminera par la mise en bouteilles en mai et la présentation aux Sucy-ciens courant juin 2018.

A bientôt dans nos chais et sur nos vignes pour la prochaine saison 2018.

Millésime 2017

Cuvée Sauvignon/Sémillon

Quantité	720 litres
Degré	12°
Acidité	6 gr

Cuvée Pinot gris

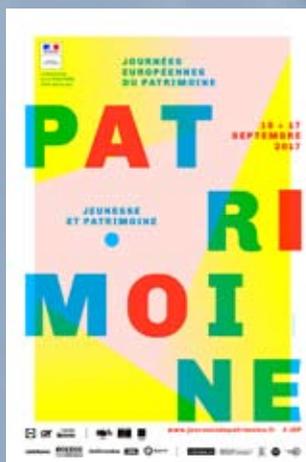
Quantité	180 litres
Degré	12,5°
Acidité	5,8 gr

Journée enfants du patrimoine à Sucy-en-Brie

Vendredi 15 septembre 2017 : cette « Journée du Patrimoine Enfants » permet de faire découvrir aux jeunes écoliers de la ville, et même des environs, la Vigne de Sucy plantée en 1985, nos installations viticoles et notre Galerie de Bacchus au Fort de Sucy.

Huit classes, soit environ cent quatre vingt dix enfants et leurs encadrants sont venus nous rendre visite. C'est toujours un enchantement chaque année pour les membres de la Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie, amoureux de la Nature, de faire connaître une partie de notre patrimoine.

Apprendre des mots nouveaux spécifiques à la vigne, voir concrètement un cep, des sarments, des feuilles et des grappes de raisins permet la découverte de la Nature et donne l'envie de la préserver.



La distribution de grains de raisins a été fort appréciée par tous après l'heure de concentration demandée par le Vigneron ! A l'an prochain...

Le relais fait par les enseignants a été essentiel pour la parfaite réussite de cette journée.

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

L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX...

C'est par un temps couvert le samedi 9 et un très beau soleil le dimanche 24 septembre qu'on eu lieu nos 31èmes vendanges, cette année avec une avance d'une quinzaine de jours.

Après un tri sélectif nécessaire, la cueillette de 320 kg de raisins pinot gris nous a fourni 210 litres de moût. Des 1240 kg de sémillon-sauvignon cueillis, 790 litres de moût ont coulé de notre pressoir..

Notre production totale est donc de 1560 kg de raisins et 1000 litres de moût confiés à notre Maître de Chai Michel qui saura nous faire à nouveau un millésime d'exception.

Notre production reste sensiblement la même chaque année.

Si le printemps fut clément et propice aux développement et travaux de la vigne, les mois de juin et juillet furent particulièrement beaux et secs, d'où des petits grains de raisin. Le mois d'août pluvieux, changeant, froid ou orageux a fait grossir les grappes mais la



pourriture grise s'est développée rapidement avant même une maturité optimum d'où les vendanges du pinot gris le 9 septembre, quinze jours avant la date souhaitée. Une attention particulière et un tri circonstancié ont permis d'attendre la belle journée du dimanche 24 pour les vendanges des sauvignon et sémillon.

Comme chaque année, cette journée a été partagée par environ deux cent vingt personnes dont une cinquantaine d'enfants.

Rendez-vous vous est donné pour la taille le 3 mars 2018 à la vigne du Clos et tous les samedis matin pour des matinées conviviales et ressourçantes.

A bientôt.



1986 - 2017 A propos de notre bulletin de liaison

En janvier et juin 1986 paraissaient les n°1 et 2 de « L'AVISEUR DES VIGNES DE SUCY », bulletin de liaison des membres actifs, bienfaiteurs, honoraires et sympathisants de l'Association pour la Vigne à Sucy-en-Brie.

Un grand merci à son directeur de publication et président de l'AVIS d'alors Jean-Louis Roux et à tous les rédacteurs qui ont permis son essor et sa pérennité.

Puis « L'AVISEUR DES VIGNES DE SUCY » devint le bulletin de liaison des membres de la Confrérie des coteaux de Sucy-en-Brie, nouvelle dénomination de l'AVIS adoptée par l'Assemblée Générale du 22 janvier 1987, jour de la Saint Vincent.

Le bulletin de liaison n°18 de juin 1994 et jusqu'à ce n°65 est désormais intitulé « L'AVISEUR ».

Vous pouvez retrouver toute l'histoire de notre Confrérie en lisant ces bulletins sur notre site internet : c'est un roman fleuve, la fresque d'une famille contemporaine de vigneron décidée à perpétuer une tradition patrimoniale en toute convivialité.

Vous pourriez avoir envie de nous rejoindre !



ROBES ET PLUMES

VERDIGNY-en-SANCERRE

La route de trois de nos confrères les a menés aux portes de Sancerre en direction de Verdigny-en-Sancerre, petit bourg calme dès potron-minet qui s'est animé peu à peu avec l'arrivée des confréries dont certaines venues des Pays-Bas et particulièrement de Markelo compte tenu des liens d'amitié qui unissent les deux villes depuis plus d'un demi-siècle.

Les Chevaliers du Cep ont formé avec les 12 confréries présentes un défilé en direction de l'église où a été célébrée une messe alliant le recueillement, les lectures et les chœurs accompagnés à l'orgue avec talent.

A la sortie de l'église un vin d'honneur au Sancerre très gustatif servi en plein air a été particulièrement apprécié et a donné lieu à des rencontres conviviales.

Toute l'assemblée a pris le chemin de la salle des fêtes où quatre ateliers d'entrées gourmandes arrosées de différents crus de Sancerre selon les trois sortes de terroirs ont réjouis nos palais.



L'heure du repas arriva, puis vint le moment des adoubelements ; Michèle Liétard fut appelée en 1er lieu accompagnée de son parrain nommé d'office, André Bergero, qui l'aida lors de l'épreuve de la dégustation de Sancerre à la pipette. On lui remit l'emblème de la confrérie, le poussoué, outil spécifique du Sancerrois qui était fabriqué en bois de noyer, se mettait sous le bras et permettait d'enfoncer les échelas lors des travaux de la vigne.

Pour poursuivre la journée, rendez-vous fut donné au terrain voisin afin d'assister à un spectacle de music-hall en plein air et à une course de chèvres récompensée par des lots pour le pronostic du tiercé gagnant.

La journée s'est terminée par un bal champêtre.

Une journée bien remplie faite de retrouvailles amicales et de belles rencontres qui donnent envie de revenir très vite à Verdigny pour partager d'aussi bons moments de convivialité.

Étaient présentes ...

Étaient présentes à notre Saint Jean 2017, les confréries ci-dessous :

La Confrérie de la Cité des Bernardins de Fleurus (Fleurus - Belgique), la Jurade Princièrre de Chimay (Chimay - Belgique), la Société des Confrères D'Égevoort en Etterbeek (Etterbeek - Belgique), la Confrérie de la Véritable Andouille de Vire, la Confrérie des Chevaliers du Pont L'Évêque (Deauville), la Confrérie du Malt de Bretagne (Trégourez), la Confrérie du Marron de Redon, la Confrérie des Culs d'Ours et Cabinets d'Vigne en Pays de George Sand (La Châtre), la Confrérie Gastronomique de la Marmite d'Or (Chambray-Les-Tours), la Confrérie des Maîtres Chouquetiers du Gatinais (Montargis), la Confrérie Cassine des Chevaliers de Saint Jacques (Montebourg), la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun, la Confrérie des Chevaliers de Saint Grégoire (Solers), la Confrérie d'Ile-de-France des Talmeliers du Bon Pain (Le Chesnay), l'Ordre de la Poule Farcie du Tarn-et-Garonne (Moissac), 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 du Clos Saint Vincent (Noisy-Le-Grand) et la Confrérie Les Trois Grappes (Villiers-Sur-Marne)

Omelette géante

Elle était géante, l'omelette des mycologues, confectionnée dans une sorte de poêle de plus d'un mètre de diamètre avec des dizaines d'œufs, elle était délicieuse avec un goût de champignon qui sentait bon la forêt à l'automne et ce joyeux festin était complété par une bonne soupe chaude, un velouté de champignon bien sûr, de délicieux gâteaux et pour ceux qui l'apprécient, par un gouleyant petit verre de vin de Sucy. Car comme chaque année, la Confrérie des Coteaux de Sucy s'était associée à cette manifestation de solidarité au profit d'une autre association de notre Ville, « Ensemble contre la leucémie » à laquelle sont reversés tous les profits de la journée. Ensemble c'est bien connu, on est plus fort pour traquer le champignon sous la mousse ou pour cultiver la vigne et traquer le champignon sur les feuilles et les grappes (ah la pourriture grise !) mais aussi pour faire face à la maladie. C'est tout le sens de cette belle initiative qui donne aussi l'occasion de partager un moment convivial, de faire un bon repas et de goûter à un vin d'exception. Alors l'année prochaine, ne boudez pas votre plaisir et venez nous rejoindre !



LES PIEDS AU FRAIS ET LA TÊTE AU SOLEIL



« Les pieds au frais et la tête au soleil », telle fut la devise d'Antoine Cristal.

Mais qui est Antoine Cristal me direz-vous?

Antoine Cristal, né à Turquant (Maine et Loire) en 1837, fonde sa fortune sur l'industrie du textile et quelques habiles spéculations. En 1886, il achète le château de Parnay tout proche de son village natal et devient un vigneron avisé.

Il aménage les célèbres « Clos des Murs », et « Clos Cristal », les ceps y sont plantés du côté nord puis traversent des murs, les pampres se retrouvent du côté sud profitant ainsi de la chaleur accumulée par les pierres qui permet d'améliorer la maturité des raisins. Il s'agit là d'une innovation exemplaire pour la viticulture.

Toujours en sabots de bois, le père Cristal est constamment dans ses vignes ou dans ses caves troglodytes remarquablement équipées. Il s'oppose avec rage à la chaptalisation et à toute mixture chimique.



La mise en place des « Murs » ne fut pas sa seule innovation. Il avait été, par exemple, un des premiers à comprendre l'importance de l'hygiène dans la vinification et à tapisser ses cuves de vinification de carreaux en cristal de Bohême.

Antoine Cristal est aujourd'hui reconnu, celui qui avait porté hors des frontières la notoriété des vins de Saumur au début du 20ème siècle a fait dire à son ami Georges Clémenceau : « Un pays qui produit ce vin est un grand pays, car il n'y a pas de grand pays sans Histoire et sans grande civilisation ».

Les « Murs » d'Antoine Cristal sont inscrits à l'inventaire des monuments historiques.



Cuves en cristal de Bohême

Décès du Professeur Cabrol

Décédé le 16 juin 2017 le professeur Christian Cabrol, pionnier de la greffe cardiaque a laissé le souvenir d'un homme de passion et très abordable jusqu'au sein de notre confrérie puisque certains d'entre nous ont eu le plaisir de le côtoyer à Chenonceau lors de chapitres de la Confrérie de la Marmite d'Or dont il était membre.

Grand humaniste il a réalisé, malgré la réticence de ses pairs, la première transplantation cardiaque en Europe le 27 avril 1968 à la Pitié Salpêtrière avant d'en effectuer plus de 400.

Amateur de bonne chère et de vins fins, il a été élu politique, il a présidé de grandes institutions médicales et a été nommé notamment Commandeur de la Légion d'Honneur.

Nous garderons tous l'image de cet homme généreux le sourire bienveillant toujours accroché aux lèvres.



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

Légende vigneronne

Il y a environ trente ans, un rossignol fatigué d'avoir chanté toute la journée, le crépuscule venu, s'endormit au creux d'un cep de la Vigne du Clos .

Ce qu'il ne savait pas, c'est que la vigne pousse la nuit, et... au petit matin, les pampres de la vigne l'avaient emprisonné !

Depuis ce temps-là, les rossignols chantent toujours la nuit dans les vignes pour ne pas dormir, à Sucy-en-Brie comme ailleurs.

Dès la nuit tombée, venez l'écouter : vous serez enchanté !

LES GRANDS MAÎTRES (suite)

Depuis la naissance de la confrérie chaque Grand Maître a apporté la richesse de son caractère et de son originalité à l'édifice sans cesse en évolution.

Qui dit Grands Maîtres, dit grands hommes et femmes qui apportent des idées nouvelles avec une approche personnelle de la fonction et des activités de la Confrérie.

Durs à la tâche mais vite enclins à rire et chanter dans la chaude ambiance de notre amitié malgré de lourdes charges, leur ambition est de faire vivre une activité qui nous tient à cœur dans la convivialité, la solidarité, la cohésion et le respect de chacun.

Faits chronologiques sous les différents mandats :

Xavier Mathieu
(1993 – 1995)

Communicateur, exubérant, disert et amateur de chansons, il fourmille d'idées et fait entrer la Confrérie dans l'ère des médias.

. Travaux d'embellissement des locaux du fort et aménagement de la salle du conseil :
* table du conseil chapitral

* estrade où trône le siège du Grand Maître, fauteuil de style Henri II derrière un foudre à structure ovale (fût d'Alsace)

. Cuves en fibre de verre
. Projet d'acheter un pressoir électrique et de créer un musée (1993)

. Remise d'une bouteille de Sucy à Bill Clinton le 20 janvier 1993



. Mise à disposition par la municipalité d'un terrain de 1000 m2 « Clos de la Ville »
. 10 ans de la plantation de la vigne et installation de Bacchus
. Réforme de l'Aviseur et n° spécial pour les 10 ans de la vigne

Antoine Girot
(1996 – 1998)

Pacificateur, sage et malicieux, seul de nos Grands Maîtres à avoir des problèmes pour passer sous la partie haute de la porte de la salle du conseil.

Bon gestionnaire des hommes, il a su à des moments cruciaux assurer la cohésion du groupe.

Conteur né il nous a captivé par ses histoires lors de la pause des joyeuses corvées et le seul être qui ait vraiment tenté de lui résister c'est le poirier du terrain dont il est tombé.

Grand Maître désigné d'office par vote à bulletins secrets

Sa femme Annie, à l'origine, a dessiné et créé les tenues de la Confrérie.

. Poursuite des travaux du fort
. 10ème anniversaire de la confrérie

. Expo conjointe avec la SHAS afin de faire connaître la Confrérie

. Jumelage de Sucy et Trujillo au Pérou avec remise d'une bouteille de Sucy 1996

. Fête du cheval à Bietigheim-Bissingen pour le 30ème anniversaire du jumelage avec Sucy

. Baptême de Marie, nouvelle cloche de l'église Saint Martin

. Parrainage de la chienne guide d'aveugle Natchez

. Parrainage des Trois Grappes de Villiers-sur-Marne

. Première présentation de notre vin dans les caves du château de Sucy

. Médaille de bronze lors du concours des vins au Symposium tenu à Clamart

. Installation des cuves en inox en 1998

. Participation à l'installation de la Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent-sur-Marne



L'Aviseur

Fondé en 1985

CONFRÉRIE DES COTEAUX DE SUCY-EN-BRIE

Maison des associations
14 place du clos de Pacy
94370 Sucy-en-Brie

confrerie.sucy@laposte.net

RESPONSABLE DE LA PUBLICATION

André BERGERO
06 07 99 24 58

Grand Maître de la Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie

RÉDACTEUR EN CHEF

Françoise JOSSERAN
01 45 90 02 84

RÉALISATION

Pascal COUÉ
Françoise JOSSERAN

PHOTOS

André BERGERO
Michel BOUCLY
Denise JAQUET
Jean-Pierre LAMY
Roger VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ

À CE NUMÉRO

André BERGERO
Michel BOUCLY
Denise JAQUET
Catherine JOSSERAN
Jean-Pierre LAMY
Roger VILLERET

IMPRESSION

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

(à suivre)



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