

# L'AVISEUR

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

N° 61 - Décembre 2015

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



## L'épître du Grand Maître

Les festivités du 30<sup>ème</sup> anniversaire de la renaissance de la vigne à Sucs ont assurément constitué pour notre Confrérie le point fort de l'année qui s'achève. Ce fut une nouvelle fois l'occasion de témoigner de la vitalité de notre Confrérie et de la réussite de notre projet. Nous avons particulièrement apprécié la présence de nombreuses confréries, certaines lointaines, qui nous ont fait l'amitié de participer à notre fête.

Pour marquer l'évènement un cep de vigne commémoratif a été planté au cœur de notre ville avec la participation de Madame Marie-Carole Ciuntu, Maire de Sucs. Quelques anciens élèves des écoles de Sucs qui, alors plus jeunes, avaient participé aux premières plantations nous ont aussi fait l'amitié de venir planter pour cette occasion deux ceps dans notre vignoble.

La préparation de cette journée a nécessité beaucoup d'efforts de tous et a permis une nouvelle fois de constater l'implication des consœurs et confrères dans nos activités. Il faut aussi souligner que nous avons

bénéficié, pour la bonne organisation de cette fête, de l'aide déterminante des services municipaux et en particulier de la Direction de la Communication et du Comité des Fêtes. Mentionnons aussi tout particulièrement nos amis de l'Harmonie Municipale qui ne manque jamais de nous offrir son concours.

Puis ce fut le mois de septembre, toujours extrêmement chargé avec la Fête des Associations, la Foire à la brocante avec le Ban des vendanges, les journées du Patrimoine, et les manifestations d'autres associations auxquelles nous participons.

Nos vendanges ont été un peu décalées par rapport à la date optimale, et nous avons récolté avec l'aide de très nombreux vendangeurs, occasionnels mais motivés, des raisins de fort belle qualité et exceptionnellement riches en sucre ; et nous attendons le printemps prochain pour de belles dégustations d'un cru 2015 que nous espérons à la hauteur de cet anniversaire de trente années consacrées avec passion à l'exploitation et au développement de notre vigne.



Et puisque une nouvelle année s'annonce, notez notre fête de la Saint-Vincent qui aura lieu le dimanche 24 janvier 2016. Un moment de convivialité à ne pas manquer, un verre de sucy à la main !

Je vous souhaite à tous, mes chers amis, de bonnes fêtes de Noël et un joyeux début d'année.

A très bientôt,

NIL SERIUM, NISI IOCA !



# LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Les 26 et 27 septembre 2015 ont eu lieu les 29ème vendanges de la Confrérie des Coteaux de Sucy. Après les mois de juillet et d'août ensoleillés, chauds et secs, septembre a alterné temps maussade et pluie en début de mois, soleil et chaleur en 2ème quinzaine et surtout nous avons été protégés des attaques de maladies, ce qui a permis de récolter une vendange saine avec une maturité rarement obtenue pour les Sémillon et Sauvignon (12° en puissance et 6gr d'acidité) et pour le Pinot gris une bonne maturité (13° en puissance et 6gr5 d'acidité).

La quantité de jus est plutôt dans une moyenne basse pour le Sémillon-Sauvignon soit 670 litres de jus : ceci est essentiellement dû au remplacement depuis 2 ou 3 ans de pieds de vigne attaqués par l'esca, une maladie du bois, soit une cinquantaine de pieds chaque année ; en revanche le Pinot gris monte doucement en puissance avec 200 litres de jus entonnés.

Pour la 2ème année nous avons pu apprécier la souplesse d'utilisation de notre pressoir electro-pneumatique qui nous apporte gain de temps et moindre fatigue pour nos valeureux presseurs.



Après débouillage et levurage la fermentation s'est déroulée dans de bonnes conditions par une température plutôt fraîche ce qui a évité la mise en œuvre des systèmes de refroidissement des cuves et préservé les précieux arômes.

A l'heure où je rédige ce billet le vin se clarifie doucement et nous allons prochainement

## Millésime 2015

### Cuvée Sauvignon/Sémillon

Quantité	670 litres
Degré	12°
Acidité	6 gr

### Cuvée Pinot gris

Quantité	200 litres
Degré	13°
Acidité	6,5 gr

effectuer un soutirage afin d'éliminer les lies de fermentation.

Durant l'hiver et le printemps nous surveillerons son évolution tant visuelle qu'aromatique et gustative lors de nombreuses dégustations.

Espérons qu'avec l'aide de nos protecteurs : Dionysos, Bacchus et St Vincent nous ayons le plaisir de déguster au mois de juin prochain lors de la présentation du millésime 2015 un vin agréable pour le plus grand plaisir de tous nos confrères et amis adhérents de la Confrérie.

## Un vieil ami est parti

C'est le 15 septembre 1985, lors de la première « Foire à la brocante » qu'Yves Boulesteix prit contact avec nous et se proposa, avec ses connaissances viti-vinicoles de petit fils de vigneron charentais, de s'occuper de notre vigne fraîchement replantée et par la suite du vin que l'on en ferait.

Nous avions beaucoup d'enthousiasme mais aucune expérience en ces matières et nous avons été heureux d'accueillir son savoir.

Yves prit donc dès le mois d'octobre l'affaire en mains et nous apprit la conduite de la vigne qu'il amena à la première vendange de 1987. Puis il éleva la première cuvée du Coteaux de Sucy en 1988.

Yves géra ensuite, avec toujours la même ferveur, la vigne qui s'agrandit et le vin dont la quantité et la qualité augmentèrent au fil des années.

En 1992 Yves se retira, après avoir prodigué tous ses conseils à son successeur, puis il partit conseiller de nouvelles vignes

renaissantes en Ile-de-France et adhéra au Grand Conseil des Echantons de France.



Nous avons appris son décès dans les jours qui précédaient le trentième anniversaire de la vigne. Quel malheureux hasard !

Adieu Yves, le pressoir de ton grand-père qui trône dans notre galerie te rappellera toujours à nous. Merci.

**Crédit Mutuel**  
LA banque à qui parler

CCM DU PLATEAU BRIARD  
3 Place de l'église - 94370 SUCY EN BRIE  
Tel. 0820 099 947

# L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX...

En charge de la conduite de la vigne depuis 10 ans déjà, il n'est pas interdit au Maître Vigneron, comme au Maître de Chai, de trembler quand il pleut abondamment début septembre et que la date des vendanges est impérativement fixée pour prendre en compte les autres manifestations qui se déroulent à Sucy ! Cette année le raisin était bon à récolter dès le deuxième week-end de septembre et nous avons dû attendre le quatrième ! Les participants nombreux ont pu cueillir toutefois des raisins très mûrs mais également très sains grâce à une météo antérieure propice.



Ce fut un réel plaisir pour les vigneron d'assurer nos « joyeuses corvées » en 2015 !

Un printemps tardif et plutôt doux avec quelques giboulées, puis quatre mois secs avec de la pluie aux bons moments, un temps idéal pour la vigne. Les quelques traitements préventifs nécessaires contre l'oïdium et le mildiou nous ont épargné ces maladies souvent au rendez-vous au cours des années précédentes et c'est tant mieux !

Plus préoccupant dans le vignoble depuis le début des années 2000 : 12 % des ceps sont atteints par les maladies du bois, esca, eutypiose ou BDA (Black Dead Arm / bras noir mort) ! Ces maladies sont dues à plusieurs champignons ; actuellement, le manque de connaissances fondamentales et de produit fongicide ne nous permettent pas de pallier ce fléau. Il faut arracher les ceps contaminés, les brûler et les remplacer. Une soixantaine de jeunes plants ont été mis en place à l'automne.

## Production 2015

Récolte : 1520 kg  
Moût : 870 litres  
Rendement moyen : 57,24

## Production 2014

Récolte : 1580 kg  
Moût : 970 litres  
Rendement moyen : 61,39

## Production 2013

Récolte : 1880 kg  
Moût : 970 litres  
Rendement moyen : 58,77

Nos 29èmes vendanges se sont déroulées les 26 et 27 septembre 2015 par un soleil radieux dans un ciel tout bleu. Les résultats de la cueillette sont les suivants :

Pinot gris : 360 kg de raisins collectés (320 kg en 2014 et 360 kg en 2013) ont produit 200 litres de moût (175 litres en 2014 et 185 litres en 2013)

Sauvignon/Sémillon : 1160 kg de raisins (1260 kg en 2014 et 1520 kg en 2013) ont produit 670 litres de moût (795 litres en 2014 et 920 litres en 2013)

A l'équipe de Michel notre Maître de Chai d'élaborer un Pinot gris et un Sucy dignes des années remarquables avec des moûts issus de très belles grappes !

Dès mars 2016, venez passer d'agréables moments de convivialité sur nos coteaux de Sucy tous les samedis matin ; Roger Maître Vigneron et son équipe vous initieront à la taille et à la conduite de la vigne. Nos « joyeuses corvées » se terminent toujours agréablement. Convivialité assurée sur un site remarquable.

## LE CORNICHON BLANC



Vous avez tous dégusté le cornichon vert, petit concombre, confit dans le vinaigre... Mais connaissez-vous le cépage cornichon blanc appelé aussi Saint Joseph ou crochu ou tetta de vacca ou raisin d'Afrique ?

C'est en 2014 lors des vendanges du Clos « les Sarments du Réveillon » de nos Amis de Marolles que nous avons fait cette découverte...

Pour ceux qui ne connaissent pas, les grandes grappes de ce cépage plutôt tardif des pays viticoles méditerranéens portent de gros grains fermes, à saveur douce et agréable, de couleur jaune pâle à maturité, dont la forme très allongée et incurvée justifie la dénomination. C'est un cépage très ancien puisqu'il est cité par Columelle et Plinius, agronome et écrivain romains du 1er siècle ap. J.C. L'Italie et la Grèce le produisent encore en raisin de table sur une superficie conséquente. En France, c'est une variété essentiellement cultivée par les jardiniers amateurs ou collectionneurs.



SIMPLY MARKET  
Avenue du Fort  
94370 SUCY EN BRIE  
Tél 01.45.90.70.62

# ROBES ET PLUMES

## FLEUR DE BRETAGNE

« C'est beau, mais c'est loin » comme se plaisait à répéter un homme connu, mais que ne ferait-on pas pour fêter l'artichaut à Saint Pol de Léon et admirer sa superbe fleur bleue.

Invitées par la confrérie qui en fait la célébration et participe à l'organisation du Festival Kastell Paol sous l'égide de la municipalité deux consoeurs ont fait le déplacement sans se douter que les journées des 11 et 12 juillet 2015 seraient aussi intenses et jalonnées de festivités typiques de la Bretagne, découvertes de la région (en mer comme en ville), sympathiques rencontres, surprises, ... Une collation rapide prise à l'arrivée

(tardive) il était temps d'embarquer pour la visite de la Baie de Morlaix sous un soleil radieux tout comme le capitaine qui a su par sa verve nous communiquer l'amour et la connaissance de sa région, ponctués de savoureuses anecdotes.

Un vin d'honneur offert par Monsieur le Maire à l'Hôtel de Ville précéda un agréable dîner de poissons qui permit de côtoyer les membres de toutes les confréries et officiels de la région.

Pour terminer la journée un Fest Noz nous invitait à participer et nous initier aux danses bretonnes.

Le dimanche s'annonçait lui aussi bien rempli : dès le matin le défilé des 25 confréries gastronomiques présentes emboîtait le pas des groupes folkloriques (cercles celtiques) et bagadoù venus des différents coins de Bretagne, et se déployait à travers les rues



de la ville sous les acclamations des badauds, autochtones et vacanciers réunis.

L'entrain des jeunes gens à s'impliquer dans les festivités locales et transmettre leurs traditions bretonnes nous a enthousiasmées.

A la suite de la présentation des confréries au public eut lieu l'intronisation de trois nouveaux membres de la Confrérie de l'Artichaut. A proximité une charrette emplie d'artichauts a fait l'objet d'une tombola : le jeu était d'en déterminer le nombre exact afin de gagner des lots, certains remportés par nos consoeurs.

Vint ensuite le repas gastronomique où l'artichaut était mis à l'honneur, ainsi d'ailleurs que les confréries présentes par la remise de la médaille de la Confrérie de l'Artichaut à un membre de chaque confrérie.

Des prestations musicales et dansées de plusieurs groupes bretons, ainsi qu'un espagnol, ont animé l'après-midi avant la clôture du chapitre par la formation d'un Triomphe, mosaïque de confréries, précédé des cercles celtiques et bagadoù, applaudi par la population encore nombreuse.

Pour conclure ces deux journées festives le concert du groupe normand « Mes souliers sont rouges » a régalé les spectateurs conviés ensuite à assister à un magnifique feu d'artifice.

L'organisation de cette manifestation très réussie et le chaleureux accueil reçu incitent à prendre rendez-vous pour le prochain chapitre.

## LA VIE DE CHATEAU



L'été venait de s'installer lorsque les chemins de six de nos confrères (et consoeurs), pour certains accompagnés de leur épouse respective, convergèrent au même instant devant les grilles d'entrée du château de Chenonceau, en ce lundi 22 juin 2015.

La journée s'annonçait radieuse et festive.

Nos confrères se fondirent dans le flot des touristes venus des quatre coins du monde pour admirer les différentes salles de cet admirable édifice qui enjambe le Cher.

L'ensemble de la Confrérie Gastronomique de la Marmite d'Or procéda dans le magnifique décor du parc à plus d'une vingtaine d'intronisations, dont celles d'André Bergero et Denise Jaquet, avant de nous inviter à prendre une photo de groupe devant le château sous les yeux ébahis des visiteurs.

L'apéritif servi à l'ombre des arbres annonçait le début des agapes dans l'Orangerie où fut servi un repas gastronomique agrémenté du son d'un accordéon et d'un violon à l'accent russe qui mirent une joyeuse ambiance dans une salle comble.

Aux alentours de 18 h à la suite de cette belle journée réussie il était temps de prendre congé de nos hôtes et chacun reparti vers sa destination.

L'accueil chaleureux du Grand Maître, Bernard Tardif, et de ses confrères a été à l'image des bonnes relations entretenues avec cette confrérie dont nous apprécions la fidèle présence à nos chapitres.

# BACCHUS & BUXUS

Vingt ans déjà que Bacchus veille par tous les temps sur le vignoble du Clos et la bonne santé des ceps.

De par son origine le dieu de la vigne, de la fête et du vin, se doit en effet de protéger nos côteaux. Selon la légende il enseigna aux hommes l'art de cultiver la vigne et de faire du vin. Il est parfois nommé Liber Pater parce que le dieu du vin délivre l'esprit de tout souci.

Dès 1994 après consultation du Conseil Chapitral il est envisagé de mettre en place une statue de Bacchus, symbole de la vigne. Peu de temps après et par pur hasard JL Roux a trouvé chez un marchand d'antiquités à Chaumont en Haute-Marne une statuette de Bacchus enfant assis sur un tonneau et faisant office de boîte aux lettres.

Certains confrères (dont Jacques Petit-Lebrun et Fernand Courtillet) se portèrent aussitôt volontaires pour le restaurer, boucher le trou de la boîte aux lettres et le peindre en blanc.

Une fois la réfection de la statue effectuée elle fut présentée aux confrères avant d'être érigée sur un piédestal. D'énormes rochers furent remontés un par un depuis le bas du terrain en les déplaçant sur des rondins de bois, à l'aide de barres à mine, tels les égyptiens, et empilés les uns sur les autres pour former une assise à notre Bacchus qui fut responsable de plusieurs tours de reins.



On l'a installé à côté d'un massif de buis (buxus) planté en broussaille.

*En 2004 voyant cet « ébouriffement » Annie Villeret, coiffeuse de métier et savourant son jour de congé dans les vignes, s'empara du sécateur de son mari Roger et attaqua la touffe devant le scepticisme général. Elle façonna ce parterre et en moins de temps qu'il faut pour le dire on découvrit les lettres « CCSB ».*

Et puis vint le jour de l'inauguration de Bacchus et Buxus le dimanche 21 mai 1995 à 11h, en même temps que celle de la 3ème tranche de la vigne, à l'abri des parapluies y compris pour la statuette afin de la protéger des intempéries.

A cette occasion des ballons multicolores masquant Bacchus et retenus dans un filet ont été lâchés par un non adhérent caché à plat ventre sous le buis.

Avant de couper le ruban tricolore un enfant de l'école des Mésanges a lu à Mr le Sénateur-Maire le même compliment que celui prononcé 10 ans plus tôt pour l'inauguration de la 1ère tranche du vignoble par une élève de l'école de la Fosse Rouge, laquelle était présente avec ses camarades de l'époque.

Bacchus fut intronisé sur le champ et depuis cette date un rassemblement annuel, à l'occasion du Chapitre de la Saint Jean, a lieu à côté de lui pour l'intronisation de nouveaux récipiendaires qui prononcent le serment d'allégeance au vin de Sucy avant d'entonner l'hymne de la Confrérie.

## LE SAVIEZ-VOUS

Connaissez-vous les vins des cépages qui rendent fou ? Même avec modération.

Six cépages ont été interdits en 1935 ; On pense aujourd'hui qu'en interdisant ces vins réputés « rendre fou », le gouvernement de l'époque a trouvé un prétexte pour limiter la surproduction viticole. Pourtant ces cépages sont très résistants aux maladies : peut-être reviendront-ils dans nos vignobles pour pallier les maladies du bois et autres maladies ?

- LE CLINTON appelé également Zéphirin est un cépage américain hybride naturel noir.

- LE NOAH - plus connu - est un cépage blanc de l'Illinois qui sert aujourd'hui à fabriquer l'armagnac ; on peut le boire en jus de

raisin et le manger.

- L'OTHELLO est un croisement américain de Clinton et de Frankenthal ; il a quasiment disparu de nos vignobles à ce jour.

- LE JACQUEZ, cépage américain de couleur noire est très résistant aux maladies. Peut-être reviendra-t-il dans nos vignobles car il ne contient pas plus de méthanol - ce qui rend fou ! - que les Merlot, Cabernet, Sauvignon ou Syrah bien connus.

- L'ISABELLE, cépage américain également noir ou rosé a été testé dans le Bordelais ( Château Carbonnieux ) mais a été vite abandonné !

- L'HERBEMONT, importé de Caroline du Sud, fait également partie de ces six vins de cépages interdits en 1935 .

TCHIN TCHIN

# 30ème ANNIVERSAIRE



A chapitre exceptionnel, journée exceptionnelle. Le 6 juin, pour le 30ème anniversaire de la replantation de la vigne, la Confrérie des Coteaux de Sucs-en-Brie a souhaité donner à cet événement un relief particulier.

Relief dans le défilé : un char présentant un pressoir traditionnel et tiré par une 2CV, généreusement mise à disposition par le 2CV Club de Sucs, accompagnait le cortège des confréries au son de l'Harmonie municipale.

Emotion palpable : dans la vigne d'abord, avec la plantation de deux nouveaux céps par d'anciens

écoliers qui avaient participé aux replantations puis devant l'espace Jean-Marie Poirier avec la plantation d'un cep commémoratif réalisée par madame le Maire sous le regard attentif du Grand-Maître.

Plaisirs des papilles : grâce à la présentation du cru 2014 du vin de Sucs en plein air suivie d'un buffet vigneron très sympathique organisé dans le parc Montaleau qui a permis à la joyeuse assemblée de se poser un moment sous un soleil radieux avant les intronisations et la diffusion d'un film.



Bonheur des sens : les convives alléchés par des menus originaux réalisés par une consœur dans une salle magnifiquement décorée ont pu apprécier un somptueux dîner de gala offrant demi-langouste à la parisienne, tournedos Rossini et un impressionnant gâteau d'anniversaire surmonté d'un tonneau en nougatine. La magie du moment trouvait un écho particulier dans la présence de Aymeric Romet, magicien époustouflant. Les animations se sont succédées tout au long du repas avec la visite à chaque table d'un portraitiste, les chants d'un groupe de gospel, des danses de country.

30 ans et toujours belle : c'est notre vigne et nous remercions chaleureusement toutes les confréries amies qui nous ont fait le plaisir de partager cet anniversaire.

## *Etaient présentes ...*

Etaient présentes à notre 30ème anniversaire, les confréries ci-dessous :

La Confrérie des Goustiers de Falaise, la Confrérie des Chevaliers du Pont l'Evêque (Deauville), la Confrérie des Chevaliers de la Coquille Saint-Jaques des Côtes d'Armor (Saint-Brieuc), la Confrérie des An'tiers (Suryes-Bois), la Confrérie des Culs d'Ours et Cabinets d'Vigne en Pays de George Sand (La Châtre), la Confrérie Gourmande du Nougat de Tours et Autres Poulèchereries Tourangelles (Tours), la Confrérie Gastronomique de la Marmite d'Or (Chambray-les-Tours), l'Ordre de la Ficelle Picarde Amiénoise et des Produits du Terroir (Froissy), la Confrérie des Compagnons du Boudin Blanc (Essay), la Confrérie la Tripière Fertoise (La Ferté-Macé), la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun, la Confrérie le Clos des Vieilles Murailles (Mantes-la-Jolie), la Confrérie la Grappe Yerroise (Yerres), la Confrérie les Trois Grappes (Villiers-sur-Marne), la Confrérie du Clos de Clamart, la Confrérie de la Féronne Haute de Rosny-sous-Bois, le Clos de Saint Vincent (Chennevière-sur-Marne), les Amis de Marolles-en-Brie et la Confrérie des Compagnons du Clos de Bréon (Coubron).



## *L'Aviseur*

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

### **RESPONSABLE DE LA PUBLICATION**

André BERGERO  
10 rue de Grand Champ  
94370 Sucs-en-Brie  
06 07 99 24 58

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

### **RÉDACTEUR EN CHEF**

Françoise JOSSERAN  
52 rue Gambetta  
94370 Sucs-en-Brie  
01 45 90 02 84

### **RÉALISATION**

Pascal COUÉ  
Françoise JOSSERAN

### **PHOTOS**

Antoine BELHASSEN  
André BERGERO  
Michel BOUCLY  
Denise JAQUET  
Jean-Pierre LAMY  
Jean-Louis ROUX  
Roger VILLERET

### **ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ**

#### **À CE NUMÉRO**

André BERGERO  
Michel BOUCLY  
Florence CORNU  
Denise JAQUET  
Jean-Louis ROUX  
Roger VILLERET

#### **IMPRESSION**

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



**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