

L'AVISEUR

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

N° 75 - Décembre 2022

www.confrerie-sucy.asso.fr



L'épître du Grand Maître



Nous voici bientôt à l'entrée de l'hiver et c'est le moment où, avant de nous livrer aux joyeuses festivités de fin d'année, nous pouvons accorder un regard à l'année qui s'achève. Notre vigne a retrouvé sa belle santé après deux années où, comme pour faire écho à la pandémie qui a frappé les humains, nous avons eu à subir comme la plupart des vignes en France les effets destructeurs des maladies comme le mildiou et l'oïdium. Grâce au travail des consœurs et confrères sous la conduite de notre Maître Vigneron nous avons eu cette année de belles vendanges avec des raisins de très belle qualité.

Dans le domaine des festivités, après avoir dû annuler une nouvelle fois notre fête de la Saint Vincent en janvier, c'est avec une grande joie que nous nous sommes retrouvés dans notre vignoble au début de l'été pour fêter la Saint Jean. Le soleil était de la partie, notre vigne magnifique, et 17 confréries amies étaient présentes pour festoyer en joyeuse compagnie. Au cours du Chapitre exceptionnel qui a précédé

Catherine Méninat et Philippe Roche ont reçu le tablier des Officiers de la confrérie et plusieurs membres très méritants ont été intronisés.

Nous avons retrouvé un mois de septembre de grande activité avec la Fête des Associations et la Foire à la Brocante où nous avons enregistré un grand nombre de nouvelles adhésions. Le succès grandissant de la visite de notre Galerie de Bacchus et des caves nous a fait accueillir chaque mois de plus en plus de visiteurs et nous avons connu une affluence record pour les journées du patrimoine.

Nous avons ainsi connu cette année un retour pratiquement à la normale de nos activités et nous comptons évidemment sur vous, chers consœurs et confrères, et en particulier nos Officiers et celles et ceux qui constituent notre Grand Conseil Chapitral, pour poursuivre nos efforts, que ce soit pour nos travaux viticoles, mais aussi pour toutes les tâches et activités qui permettent à notre confrérie de fonctionner. Personne ne doit

manquer ; c'est chaque fois l'occasion de moments agréables entre amis.

Retenez bien la date du 22 janvier 2023, ce sera notre Chapitre de la Saint-Vincent, nous vous y attendons. Avant d'avoir le plaisir de vous y rencontrer, je vous souhaite à tous, mes chers amis, de passer d'agréables fêtes de Noël et un joyeux début d'année, en famille ou entre amis,
A très bientôt,

NIL SERIUM, NISI IOCA !



LE BILLET DU MAÎTRE VIGNERON



Des nouvelles de notre belle Vigne.

L'achat et la pose des manchons ont été bénéfiques, les jeunes pieds sont repartis plus rapidement et plus vigoureux que les années précédentes.

Après la neige du 1er avril la météo a été relativement clémente, il a même fait très chaud et en plus pas de pluie, juste un peu un mois avant les vendanges.

Il a fallu pallier ce manque d'eau, au début des grosses chaleurs, par un arrosage une fois par semaine avec l'eau de pluie récupérée dans notre cuve, ce qui a suffi à la reprise des jeunes pieds.

Les traitements préventifs ont été faits comme à l'accoutumée, pas

de mildiou cette année, par contre avec les grosses chaleurs c'est l'oïdium qui s'est installé deux mois avant les vendanges, deux traitements rapprochés ont permis de stopper la maladie.

Résultats pas d'attaque au Boulard, que quelques ceps au Clos et deux rangs aux Remparts, mais aux Remparts une clim a été installée pour le bâtiment du haut et les deux rangs atteints se trouvent dans l'alignement du ventilateur.

On peut considérer que l'année a été bonne, les vendanges se sont déroulées le samedi 10 et le dimanche 11 septembre entre la fête des Associations et la brocante, la météo n'était pas formidable le samedi, mais impeccable le dimanche avec beaucoup plus de Sucyciens au rendez-vous. La récolte a été, je peux le dire, « formidable » par rapport aux années précédentes.

Les résultats sont :

le samedi :

- Pinot gris : 480 kgs – une seule pressée
- Sauvignon/Sémillon : 540 kgs – une seule pressée

le dimanche :

- Sauvignon/Sémillon : 1280 kgs – deux pressées

Récolte totale 2300 kgs pour 1435 litres de moût.

Merci à tous pour ce beau résultat.

En ce qui concerne les ceps à remplacer, je pense que la taille cordon est plus adaptée. Cette année il faudra uniquement procéder à l'arrachage de 22 ceps au lieu des 55 à remplacer l'année précédente.

Encore un immense merci à tous.

Oh la belle vigne

Le changement de taille a bien réussi à la vigne, on a opté depuis l'année dernière pour le Cordon de Royat après avoir adopté précédemment celle de Guyot.

La merveilleuse parure de feuillage qui l'a entourée et l'a protégée des agressions du climat toujours imprévisible a permis l'éclosion d'abondantes et belles grappes, comme rarement vues.

Il faut dire qu'une équipe, étoffée de nouvelles recrues ravies de partager les joyeuses corvées et les moments de détente dans la bonne humeur, en prend le plus grand soin sous l'œil avisé du Maître des lieux qui a la connaissance pour entretenir les ceps, leur éviter les nombreuses maladies qui menacent les pieds, les feuilles, les fruits ... et aussi les préserver de la gourmandise des oiseaux.



Il sait également engendrer une bonne ambiance, ce qui attire les nouveaux adeptes de bonne volonté, fidèles aux rendez-vous du samedi d'autant qu'un petit café accompagné d'une gourmandise offerts par des consœurs nous accueillent souvent et nous encouragent avant de nous mettre au travail en toute convivialité.

La reconnaissance de la vigne pour les efforts déployés s'est traduite par une multitude de grappes dorées et gorgées de bon jus qui vont donner un des meilleurs vins avec lequel on espère décrocher à nouveau un prix au concours annuel des vins d'Ile-de-France.

Nos Maître Vigneron et Maître de Chai vous informent dans leur billet respectif des détails de cette récolte exceptionnelle.

LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

L'année 2022, chaude et sèche, nous a donné une récolte abondante et de très bonne qualité.

Au matin du samedi des vendages, nous avons reçu 480 kg de Pinot Gris qui ont donné, après pressurage, 260 litres de moût d'un potentiel alcoolique de 13,4° et d'une acidité de 3,7g/litre.

L'après-midi, grâce aux 460 kg du Boulard et 80 kg du Clos (Sémillon/Sauvignon) nous avons obtenu, après pressurage, 385 litres de moût, d'un potentiel alcoolique de 10,5° et d'une acidité de 3,6g/litre. Ce moût sera chaptalisé en cours de fermentation.

Le dimanche 11 septembre au matin, nos vendangeurs nous ont fourni 1280 kg de Sémillon/Sauvignon en provenance du Clos, qui ont donné après pressurage, 790 litres de moût, d'un potentiel alcoolique de 12° et d'une acidité de 4,5 g/litre.

Les cuves enfin pleines, le travail de vinification peut commencer. Enzymage, débordage, levurage.

Le 13 septembre, la fermentation a débuté sur les cuves contenant les récoltes du samedi (Pinot Gris et Sémillon/Sauvignon).

La fermentation du Pinot gris s'est terminée en 9 jours et celle du Sémillon/Sauvignon en 14 jours.

Le 14 septembre, la fermentation a débuté sur la récolte Sémillon/Sauvignon du dimanche. Celle-ci a duré 14 jours.

Après stabilisation et protection, l'élevage de nos crus du millésime 2022, commence, en espérant qu'ils soient dans la lignée des crus antérieurs.

Comme à chaque fois, nous continuons à surveiller nos futurs crus jusqu'à leur mise en bouteille, prévue l'année prochaine.

Rendez-vous au mois de juin pour la présentation de ces crus.



QUIZ DE LA VIGNE ET DU VIN, TROUVEZ L'INTRUS

- 1 - Erinose, myxomatose, oïdium
- 2 - Jéroboam, Balthazar, Gaspard
- 3 - Tailler, essarter, épamprer

- 4 - Mildiou, phylloxera, oïdium
- 5 - Sémillon, chasselas, merlot
- 6 - Pampre, dard, vrille
- 7 - Taupière, Guyot, Royat

RÉPONSES :

1- La myxomatose est une maladie des lapins, les deux autres des maladies de la vigne
2 - Jéroboam et Balthazar sont des formats de bouteilles de champagne, Gaspard un des trois mages
3 - Essarter c'est arracher les broussailles d'un terrain que l'on veut cultiver, épamprer et tailler sont des travaux de la vigne
4 - Le mildiou et l'oïdium sont des champignons parasites de la vigne, le phylloxera un insecte nuisible à la vigne
5 - Le chasselas est en général un raisin de table, à part l'exception du Pouilly-sur-Loire, les deux autres des cépages toujours utilisés pour faire du vin
6 - Le dard est un bourgeon d'arbre fruitier (pommier, poirier...) qui évolue en rameaux à fruits en deux ans, les deux autres des éléments végétaux de la vigne
7 - Royat et Guyot sont des formes de taille de la vigne, la taupière désigne l'art de donner à des arbustes par la taille, une forme d'animal d'objet ou de personnes

Étaient présentes ...

Les confréries suivantes étaient présentes à notre Chapitre de la Saint-Jean 2022 :

La Confrérie Gastronomique des Compagnons du Haricot de Soissons (Soissons), la Confrérie des Chevaliers du Pont l'Évêque (Deauville), la Confrérie de la Coquille Saint-Jacques pêchée en Côtes D'Armor (Ploubazlanec), la Confrérie du Cèpe et Fins Délices de la Forêt de Senonches (Senonches), la Confrérie des Culs d'Ours et Cabinets d'Vigne en Pays de George Sand (La Châtre), la Confrérie Les Bangards (Fontaine-Bonneleau), la Confrérie du Brie de Meaux (Meaux), la Confrérie des Compagnons d'Irminon (Combs-La-Ville), le Clos des Hautes Murailles de Mantes la Jolie (Mantes La Jolie), la Confrérie de la Poule et du Paté de Houdan (Houdan), la Confrérie de la Crevette Grise de Fort-Mahon-Plage (Fort-Mahon-Plage), la Confrérie La Grappe Yerroise (Yerres), la Confrérie du Clos de Clamart (Clamart), la Confrérie Balnéolaïse des Chevaliers de Bacchus (Bagneux), la Confrérie des Compagnons du Clos de Bréon (Coubron) et l'Association Les Amis de Marolles (Marolles-En-Brie).

ROBES ET PLUMES

Un canard pressé

Au petit matin du dimanche 22 mai 2022 le Grand Maître et une consœur ont pris la route pour Pierrefonds et ont découvert le magnifique site du Domaine des Thermes où un petit déjeuner offert par l'Ordre des Canardiers de Picardie les attendait avant la mise en habit.

Moins de confréries que d'habitude, seulement quatorze, les chapitres sont encore un peu boudés.

Le début des festivités a été annoncé par des trompes de chasse avant d'inviter les confréries à se présenter lors du chapitre sans intronisation.

Le superbe parc avec vue sur le château de Pierrefonds était le lieu idéal pour prendre les photos de groupe et l'apéritif en plein air sous un soleil radieux, et aussi assister à la démonstration dans la bonne humeur de la préparation du canard à la presse par les Maîtres Canardiers John Daugty et Charles-Richard Delsaux.

La recette originale du canard rouennais nous a été dévoilée avant que nous ayons le plaisir d'en déguster lors d'un copieux déjeuner au cours duquel un grand choix de mets de qualité a été proposé dans une ambiance musicale.

L'accueil reçu et l'originalité de cette confrérie nous incitent à envisager de retourner volontiers chez les Canardiers.



Ordre des Tastes-Framboises

Superbe accueil des dignitaires ce samedi au restaurant de ce morceau de Belgique : embrassades chaleureuses !

Le dimanche 24 juillet, à la salle polyvalente, accueil gourmand avec assiette de charcuterie locale, brioches et café. Après la mise en habits le défilé s'élançait, il y a soixante et une confréries dont la moitié est belge, les autres sont françaises et italiennes. (On vient de loin pour les framboises !)

Nous défilons sous un soleil de plomb accompagnés par un orchestre formidable, mi jazz-mi carnaval.

A onze heures trente on fait l'appel des confréries afin de prendre la photo de groupe. Puis viennent les intronisations lors desquelles notre consœur Denise Jaquet est distinguée. Suivent un apéritif convivial offert



par la municipalité et un repas d'une grande finesse où l'on trouve entre autre une Tatin de cuisses de grenouilles. Les agapes sont accompagnées par un orchestre dynamique.

Le lundi nous visitons le musée « Mille et une Racines » à Cornimont où l'on peut voir des sculptures réalisées sur des racines d'arbres : un univers magique et féérique que l'on pourra revenir visiter en pèlerinage !

Nous terminons par un dernier repas convivial à la base de loisirs.

Quel agréable week-end !



Le Prieuré - Avenue du Fort
94370 Sucy-en-Brie
Tél 01.45.90.70.62

ROBES ET PLUMES

Grand Chapitre de la Verte Confrérie de la Lentille du Puy

Samedi 30 juillet 2022 avait lieu le Grand Chapitre de la Verte Confrérie de la Lentille du Puy. Cette fête traditionnelle de la lentille a lieu tous les deux ans et réunit une grande partie des confréries de la région. C'est sans compter la Confrérie des Coteaux de Sucey-en-Brie, qui en envoyant deux représentants, entendait bien rendre hommage à cette légumineuse que l'on appelle aussi le « caviar du pauvre ».

Un grand défilé le matin au cœur du marché du Puy en Velay animé par la batterie-fanfare de Saint-Jean-de-Nay a conduit la cinquantaine de Confréries sur le parvis de la mairie. La présentation des confréries aux élus a été suivie d'un vin d'honneur très apprécié sous la chaleur caniculaire.



Le déjeuner de gala qui débutait par une traditionnelle salade de Lentilles Vertes du Puy à la truite de Vourzac a permis de faire mieux connaissance avec les autres convives et de découvrir les spécialités de chacun. Une vraie découverte : la confiture de lentilles.

Au terme d'une journée chaleureuse et bien remplie, le Puy en Velay nous a délivré toute sa féérie avec de magnifiques

projections visuelles animées et audios sur les monuments historiques de la ville.

Les Grappes Nouvelles

Verdigny est une petite bourgade de 400 habitants perdue au milieu des vignes.

Ce 31 juillet, nous sommes accueillis devant la mairie par deux dignitaires des Chevaliers du Cep, les premiers, des hollandais c'est leur fief.



Après une photo de groupe nous défilons en procession vers l'église, une vielleuse nous y interprète un morceau original de Brahms. Après la messe vient la bénédiction des confréries suivie du pot de la municipalité.

A la salle des fêtes adoubement et repas. Il y a un atelier culinaire qui permet d'apprécier ce nectar qu'est le Sancerre, un produit vif, au nez plus profond s'il est Reverdy.

A dix-sept heures trente, fête champêtre animée par le Cabaret Sancerrois et course de chèvres qui ouvre la tombola. Puis vient le dîner dansant : buffet de grillades et frites au rythme d'un dynamique orchestre de variétés.

Ce fut une magnifique journée, enrichissante et agréable.

**Boulangerie-pâtisserie
Marie et Bruno Gaule**

6, place de la Gare
94370 Sucey-en-Brie
Tél. 01.45.90.22.19

ROBES ET PLUMES

Confrérie de la Crevette Grise

Très belle sortie à Fort-Mahon-Plage en baie de Somme en ce samedi 17 septembre 2022.

Nous étions 70 confréries, ce qui a permis, après les traditionnelles photos, de faire, derrière les cornemuses, un grand défilé dans la rue principale jusqu'à la plage.

Accueil extrêmement chaleureux, ils savent s'amuser dans le Nord.

Au retour de la plage arrêt à l'Eglise pour les intronisations (une soixantaine) dont François Bertin a eu la surprise de faire partie, il est désormais Membre d'Honneur élevé au titre de « Sieur Crevette Crangon Crangon » et a une belle médaille.

Après les intronisations, déjeu-

ner dansant avec un repas délicieux et raffiné.

Un grand bravo à la « Crevette Grise » pour ce super samedi.



L'Avisseur

Fondé en 1985

CONFRÉRIE DES COTEAUX DE SUCY-EN-BRIE

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

confrerie.sucey@laposte.net

RESPONSABLE DE LA PUBLICATION

André BERGERO
06 07 99 24 58

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

RÉDACTEUR EN CHEF

Françoise JOSSERAN
01 45 90 02 84

RÉALISATION

Pascal COUÉ
Françoise JOSSERAN

PHOTOS

André BERGERO
François BERTIN
Gilbert DELAVEAU
Denise JAQUET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

André BERGERO
François BERTIN
Florence CORNU
Gilbert DELAVEAU
Jean-Claude EFTHER
Denise JAQUET
Françoise JOSSERAN
Catherine JOSSERAN

IMPRESSION

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

Adieu Michel

Nous avons appris avec tristesse à la mi-août, le décès, après un combat contre la maladie, de notre ami et ancien confrère Michel Prévôt.

Grand Officier de Plume, ses connaissances en droit (il travaillait à la Répression des Fraudes) nous ont souvent été utiles lors d'évolutions des lois.

A sa retraite il avait décidé de passer plus de temps à visiter les confréries amies et était devenu un Grand Ambassadeur très actif, n'hésitant pas à traverser la France en tous sens pour assister parfois jusqu'à deux chapitres par jour ! Beaucoup de nos amis d'ici et de Belgique l'ont bien connu.

Nous pensons bien à sa famille, en particulier à France.

Adieu, Michel, nous espérons que tu as emporté avec toi le souvenir de tous les bons moments que nous avons passés ensemble.





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