

L'AVISEUR

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

N° 76 - Mai 2023

www.confrerie-sucy.asso.fr



L'épître du Grand Maître



En cette fin de printemps et après les deux années difficiles que nous avons tous connues nous constatons le retour tant espéré du cycle habituel de nos activités. Pour notre vigne ce sera bientôt la période de la floraison et nous pensons déjà aux belles grappes dorées que nous espérons récolter en septembre. Souhaitons que Dame Nature dont l'humeur est parfois versatile nous soit favorable.

Le début de l'année a été marqué par notre fête de la Saint-Vincent interrompue les années précédentes. Nous étions nombreux, et quel plaisir de nous retrouver enfin pour ces moments amicaux ! 14 confréries nous ont honorés de leur présence. Nos amis de l'Harmonie Municipale de Sucs étaient bien évidemment de la fête et nous ont offert une très belle prestation musicale chaleureusement applaudie par tous. A cette occasion Laurence Fabre et Catherine Higonet ont rejoint notre Grand Conseil chapitral et portent désormais la robe de nos dignitaires ;

des nouveaux Officiers ont aussi été nommés : Roselyne Delorme, Anne-Marie Morand et Pierrick Jacquette.

L'inquiétude ressentie avec le ralentissement obligé de nos activités a disparu et nous pouvons désormais envisager l'avenir avec sérénité. Nous devons maintenant retrouver notre rythme normal de fonctionnement, et pour cela nous devons pouvoir compter sur l'implication de tous nos Dignitaires et Officiers ainsi que ceux qui nous ont rejoints pour participer à nos travaux.

La cuvée 2022 de nos vins a été mise en bouteilles il y a quelques semaines après une période d'élevage de plusieurs mois au cours desquels tout a été mis en œuvre pour en surveiller l'évolution. Encore un peu de patience chers amis, et le fruit de notre travail sera, comme chaque année, présenté officiellement à l'approche de nos festivités du début de l'été.

Notre chapitre de la Saint-Jean se tiendra le dimanche 2 juillet dans

notre vignoble comme nous en avons l'habitude. Ce sera une nouvelle fois l'occasion de partager des moments de franche cordialité et d'amitié. Nous vous y attendons nombreux.

A très bientôt,

NIL SERIUM, NISI IOCA !

*Chapitre de la
SAINT-JEAN*

*Dimanche
2 juillet 2023*

*Prochain Chapitre de la Saint-Vincent
Prévu le dimanche 28 janvier 2024*

LE BILLET DU MAÎTRE VIGNERON



séparons pas sans partager un repas convivial. Un repas chaud, bienvenu au début du mois de mars, nous a réconforté après les deux premières séances de taille et une météo plus clémente nous a permis de partager sur le terrain de notre vigne fines cochonnailles, plats divers, fromages à point et délicieuses pâtisseries apportées par les uns et les autres. Avis aux amateurs !

Cette année le climat est favorable ; nous n'avons pas eu de grosses gelées et la vigne évolue normalement. Nous sommes prêts pour lui apporter tous les soins dont elle a besoin : désherbages réguliers pour lesquels les consœurs et confrères fourbissent dès le début du printemps bêches, fourches et binettes, traitements préventifs déjà commencés en avril et un peu d'engrais si nécessaire pour la stimuler et fortifier.

Chers amis,

Nous attendons de belles grappes cet été !

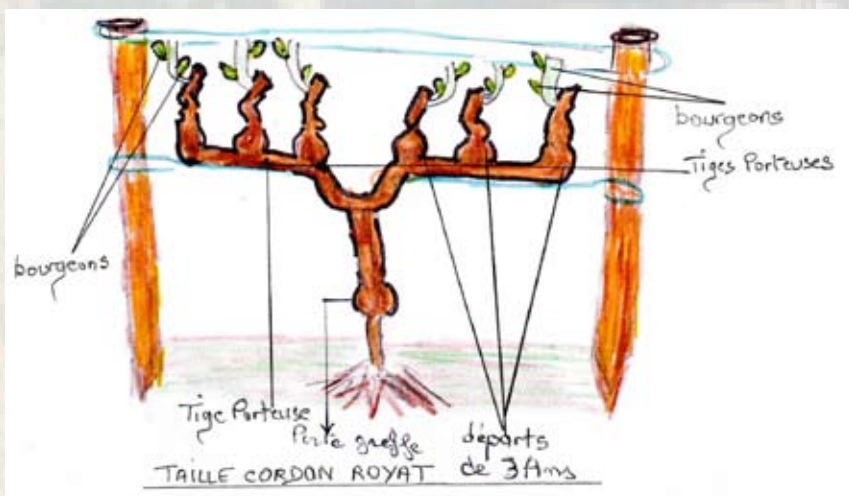
Nous voici au printemps et comme à l'accoutumée c'est le moment de faire le point sur l'état de notre chère vigne après les travaux d'hiver consacrés principalement à l'arrachage des ceps trop endommagés par les maladies, puis, en février, à l'élimination des feuilles mortes. Notre matériel n'a pas été oublié et après une révision approfondie il était, dès le premier jour, prêt au travail entre les mains vigoureuses des consœurs et confrères.

L'hiver très clément a favorisé la pousse et après la taille il a fallu désherber soigneusement la parcelle plantée en Pinot gris du Clos des Remparts : Les soucis apportent de belles couleurs dans notre vignoble mais ils deviennent très vite envahissants si on ne prend pas soin d'en éliminer les repousses excessives.

L'ouverture officielle de la vigne, consacrée à la taille de nos ceps, s'est faite le samedi 4 mars dans la joie et la bonne humeur habituelles ; et le traditionnel vin chaud était le bienvenu pour nous donner du cœur à l'ouvrage. Nous avons eu le très grand plaisir d'accueillir dès nos premiers rendez-vous de nouveaux adhérents venus participer à nos travaux.

Nous continuons la taille en cordon de Royat qui convient mieux à notre vigne. Le nombre de ceps que nous avons dû remplacer se réduit chaque année. Cette taille repose sur deux tiges porteuses, une à droite, l'autre à gauche, sur chaque tige on conserve trois coursons avec deux yeux. Chaque œil produira un rameau qui donnera deux grappes de raisin.

Trois demi-journées ont été nécessaires pour achever la taille de notre vignoble. Nous avons aussi repris nos bonnes habitudes et nous ne nous



LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI



Avec le retour du printemps le travail reprend à la vigne.

En cave, la cuvée 2022 achevée, nous avons embouteillé le 7 avril, un mois plus tôt que les années précédentes, afin que les bouteilles soient prêtes pour le concours des vins des vignes d'Ile de France.

Dans nos caves nous avons 1020 bouteilles de Sémillon/Sauvignon d'un degré alcoolique de 12° et d'une acidité 4,2g/litre ainsi que 300 bouteilles de Pinot gris d'un degré alcoolique de 13,4° et d'une acidité de 4,2 g/litres.

Le réchauffement climatique impacte indubitablement la structure de nos vins, ce qui se traduit par une augmentation de la teneur en alcool, la baisse de l'acidité et l'augmentation du PH, ce qui conduit à un vin dont le profil sensoriel est changé.

Le vinificateur doit rétablir l'équilibre alcool / acidité / sucre.

Le moût contient naturellement des acides organiques, principalement les acides tartrique, malique et lactique.

La technique la plus courante consiste à rajouter un de ces acides sur moût, vin jeune ou fini. Seul l'acide malique n'est pas utilisable en Bio.

La réglementation européenne sur acidification et la désacidification a été modifiée en 2021.

Désormais, l'acidification et la désacidification sont possibles partout, dans les limites autorisées. Il n'y a donc plus lieu de solliciter une autorisation « dérogoire » et ce, dès la récolte 2022.



Selon ce texte, cette réglementation s'applique sur tous les produits (du raisin au vin).

Nous vous invitons à venir nombreux au mois de juin afin d'assister à la présentation et la dégustation de ce millésime qui, espérons le, ravira vos papilles.

Coquille Saint Jacques Pêchée en Côte d'Armor

Nous avons fait bonne route vers la côte de granit rose. On nous a accueilli au restaurant Pol Express dans un tohu-bohu général où la convivialité était au rendez-vous.

Le samedi 15 avril matin, agréable balade sur le port de Paimpol.

Après un délicieux buffet aux Terrasses de Bréhat pointe de l'Arcouest. Nous nous mettons en habit et partons en vedette pour l'île de Bréhat.

Sous les applaudissements de la population locale, nous parcourons l'île, dans une douceur printanière et un joli début de floraison.

Place au Chapitre, Roseline est intronisée dans la petite salle des fêtes bondée ; il faut dire que soixante et une confréries participent à l'évènement !

Suivra une vraie godaille de carpaccio de saint jacques appréciée de tous. De retour sur le continent, passage à l'hôtel avant le gala dansant. Quelle belle soirée ! Achevée tard dans la nuit grâce à un super DJ.



L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX...

Parade de Noël

Pour la première fois la ville de Sucy-en-Brie a organisé le dimanche 11 décembre 2022 une parade de Noël composée des différentes associations sucyciennes.

Dès 11h par des températures hivernales le défilé s'est formé devant l'église Saint Martin pour parcourir les rues du centre de Sucy sous le regard enchanté des passants ravis de cette initiative.

En fin de parade au retour devant l'église et après quelques mots de Madame le maire Marie-Carole Ciuntu, chocolat et vin chauds ont été proposés aux participants qui ont apprécié ces boissons dont l'effet vivifiant a réchauffé les corps frigorifiés.

Souhaitons que cette manifestation dont l'édition 2023 est prévue se déroule sous des températures plus supportables, surtout pour les jeunes athlètes et danseuses dont les belles tenues n'étaient pas vraiment adaptées pour une sortie hivernale.



Goûte Boudin de Mortagne au Perche

Premier Avril, pas de poisson mais du boudin noir ! Pas étonnant puisque Gilbert était à Mortagne !

Et il n'était pas seul puisque trente-neuf confréries étaient présentes, après deux ans d'absence, à ce 58ème chapitre.

A seize heures trente : accueil dans la tradition mortagnaise : terrines et boudin sur la table ! Puis à dix-sept heures ont eu lieu la cérémonie des intronisations et la proclamation des résultats du fameux concours. Les meilleurs boudins primés ont été présentés. Un concurrent allemand de la Sarre a été récompensé pour un boudin aux oignons.

Chaque confrérie s'est présentée. Parmi les intronisés, notre confrère Gilbert et un



ancien ambassadeur de France en Chine, Allemagne, Angleterre et Etats Unis qui habite Nogent le Rotrou ! Quel meilleur choix pour la future ambassade prévue à Bruxelles ?

Enfin, dans la salle de réception du Carré du Perche, dîner dansant.

Ce fut une reprise réussie bien qu'il n'y ait eu cette année qu'un tiers des participants habituels au concours. Gageons qu'il y en aura bien plus l'an prochain !



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

ROBES ET PLUMES

Andouille de Vire

Sous une bruine normande trois de nos confrères ont fait le déplacement jusqu'à Vire le dimanche 2 avril 2023 pour participer au chapitre de la Confrérie de la Véritable Andouille de Vire dans la salle du Vaudeville.

Lors de l'accueil des 44 confréries il a été proposé un petit déjeuner où des rondelles d'andouille de Vire se partageaient la table avec d'autres charcuteries et autres viennoiseries.

Après la mise en habit le chapitre a été ouvert afin de procéder aux intronisations dont les éloges étaient empreints de beaucoup d'esprit. François Bertin faisait partie des récipiendaires et a eu l'honneur de prêter serment sur l'énorme représentation de l'andouille de Vire revêtue de sa plus belle robe noire.

Une fois le chapitre clos la présentation des confréries a été suspendue le temps d'accueillir Madame Elisabeth Borne, en tant que députée dans le département du Calvados.



Il n'était pas prévu de défilé et le temps pluvieux n'a pas permis de prendre une photo de groupe à l'extérieur de la salle.

Après son intronisation inopinée le Grand Maître de la Confrérie des Goustiers de l'Andouille de Guémené-sur-Scorff a déclenché une joute verbale pleine d'humour avec les joyeux

dépendeurs de la Confrérie de la Véritable Andouille de Vire.

Le traditionnel déjeuner dansant a été servi aux 120 personnes présentes dans une ambiance festive, suivi d'une tombola.

Certains membres de cette confrérie venus à notre chapitre de la Saint Vincent du 22 janvier 2023 nous avaient donné envie de leur rendre visite, ce que nous avons réalisé avec grand plaisir et nous formons le souhait de nous retrouver à nouveau lors de nos manifestations réciproques.

59ème chapitre de la Confrérie des Compagnons de Saint Vincent de Vallères

Nous arrivons avec exactitude à huit heures trente, ce 5 février, pour notre accueil à l'Espace de réception de Vallères de Touraine. Dans l'immense salle des pas perdus nous attend un bel encas de

charcuterie locale accompagnée de son rosé Grolleau, de café, le tout bien aligné.

A neuf heures trente le cortège de quatre cent dix confréries s'ébranle vers la salle des fêtes, suivi par les villageois.

Sur le parvis de l'église Monsieur le Curé nous attend pour la bénédiction.

De retour à l'Espace, on fait une photographie générale des confréries. Après un vin d'honneur, on présente toutes les confréries participant à l'évènement, puis commence le repas de quatre cent dix convives. Nous sommes dans la salle du Traiteur Rousseau, il fait sa propre animation. C'est le représentant de la Région.

Une vraie belle journée !



**Boulangerie-pâtisserie
Marie et Bruno Gaule**

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

PLUMES LIBRES

Dictons pour l'été

Juin

Pluie d'orage à la Saint Sylvère, c'est beaucoup de vin dans les verres. (20/6)

Juillet

S'il pleut à la Saint Gervais pour le vin est signe mauvais. (6/07)

Mi-juillet sec et beau, fait vin comme de l'eau. Sainte Madeleine fait noisette pleine, le blé épié et le raisin coloré. (22.07)

Si juillet est beau prépare tes tonneaux

Août

Août pluvieux, celliers vineux. Eclairs et tonnerre d'août, abondance de grappes et de moût.

Pluie et soleil à la Saint Laurent il y aura très bon vin. (10/08)

Saint Laurent avec canicule, bonne année dans la cave. (10/08)

Pluie à la Saint Fabrice emplît verre et calice. (22/08)

Si Saint Barthelemy fait ciel d'ange, belles vendanges. (24/08)

Pluie fine de Saint Augustin c'est comme s'il pleuvait du vin. (28/08)

Septembre

Les tonneaux ne seront pas vides si septembre est humide.

A Nativité de Notre Dame, tout raisin est bon à prendre. (08/09)

Comète en septembre, vin à revendre.

Poème sur la vigne

La vigne, fière et robuste,
S'étend sur les terres fertiles,
Ses feuilles d'un vert illustre
Brillent sous le soleil docile.
Ses grappes, petites merveilles,
Gorgées de sève et de soleil,
Offrent un nectar enivrant
Qui réjouit les cœurs vaillants.
La vigne est un symbole de vie,
Un don de la nature infinie,
Qui nous offre son fruit divin
Et nous emporte vers des lendemains sereins.
Que serait notre monde sans la vigne ?
Sans son vin qui nous accompagne
Dans nos joies, nos peines et nos passions,
Dans nos instants de plénitude et d'émotion.
La vigne est notre alliée,
Notre amie, notre bien-aimée,
Et nous ne pourrions jamais oublier
Tout ce qu'elle nous a donné.

Étaient présentes ...

Les confréries suivantes étaient présentes à notre Chapitre de la Saint-Vincent 2022, avec, bien sûr, la participation de l'Harmonie Municipale de Sucy-en-Brie :

La Confrérie des Chevaliers du Pont l'Évêque (Deauville), Confrérie de la Véritable Andouille de Vire (Vire), Confrérie de la Coquille Saint-Jacques Pêchée en Cotes d'Armor (Ploubazlanec), Confrérie de l'Artichaut de Bretagne (Saint-Pol-de-Léon), Commanderie du Fromage de Sainte Maure de Touraine (Sainte-Maure-de-Touraine), Ordre des Canardiens – Consulat de Picardie (Le Quesnel-Aubry), Confrérie des Compagnons d'Irminon (Combs-la-Ville), Confrérie d'Ile-de-France des Talmeliers du Bon Pain (Le Chesnay), Confrérie Le Clos des Vieilles Murailles (Mantes-la-Jolie), Confrérie Gastronomique de la Poule et du Paté de Houdan (Houdan), Confrérie La Framboise Saulxuronne (Saulxures-sur-Moselotte), Confrérie Les Trois Grappes (Villiers-sur-Marne), Confrérie des Compagnons du Clos de Bréon (Coubron) et Les Amis de Marolles (Marolles)



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
François BERTIN
Gilbert DELAVEAU
Jacqueline DEHEN
Roseline DELORME
Isabelle GODEL
Denise JAQUET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ

À CE NUMÉRO

André BERGERO
François BERTIN
Gilbert DELAVEAU
Jean-Claude EFTher
Laurence FABRE
Denise JAQUET
Alain LANGLOIS

IMPRESSION

Imprimerie Moderne de Chennevières
9 av de la Sablière
94370 Sucy-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 vendredi : 8h30 - 21h
le samedi : 8h30 - 20h