

L'AVISEUR

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

N° 77 - Décembre 2023

www.confrerie-sucy.asso.fr



L'épître du Grand Maître



C'est ainsi, les difficultés ont une fâcheuse tendance à parfois se répéter. Notre vigne, après avoir subi les effets d'une alternance d'humidité et de chaleur en début d'été semblait s'être refait une santé. Hélas une soudaine et brutale attaque de pourriture est venue cette année encore réduire notre récolte mais un tri attentif a permis d'en préserver la qualité. Aujourd'hui notre vigne se repose, notre cuvée 2023 prend corps et arômes, et dans le cellier les bouteilles des ans passés vieillissent paisiblement.

Notre fête de la Saint-Jean dans le cadre champêtre de nos vignes et avec la participation de représentants de 15 confréries amies a été un grand succès ; nous étions au maximum de nos capacités d'accueil. Notre traditionnel chapitre exceptionnel a été l'occasion de remettre le tablier des Officiers de notre Confrérie à Evelyne et Didier Walbillie et Carole Siméone, et d'introniser plusieurs membres particulièrement méritants.

Après les fêtes de septembre à Sucs, les vendanges et les journées du patrimoine, nous sommes allés par petits groupes prendre part à quelques festivités organisées par des confréries amies.

Il en va ainsi dans notre confrérie, nos activités subsistent, bien qu'elles évoluent parfois profondément dans leur contenu, voir par exemple notre site internet. C'est ce changement que nous devons conduire et maîtriser, en nous méfiant du « c'était mieux avant ». Comme chacun le sait, pour avancer il ne faut pas regarder derrière soi !

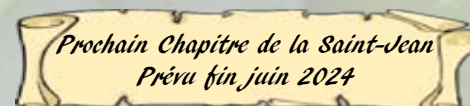
Nous avons besoin de toutes les bonnes volontés, de toutes les énergies pour conduire nos multiples tâches, alors n'hésitez pas à y participer, vous y trouverez aussi et assurément des amis.

Notre prochain chapitre de la Saint-Vincent se tiendra le dimanche 21 janvier 2024. Ne manquez pas cette journée festive.

Avant d'avoir le plaisir de vous y rencontrer, je vous souhaite de passer de joyeuses fêtes de Noël en famille ou entre amis, que l'année 2024 vous soit agréable et nous voie réunis le plus souvent possible, un verre de vin de Sucs à la main, dans le plaisir d'une chaleureuse amitié.

A très bientôt,

NIL SERIUM, NISI IOCA !



LE BILLET DU MAÎTRE VIGNERON

Nous avons subi en 2023 les mêmes aléas climatiques que les années précédentes : une grande sécheresse et cette année des pics de chaleur entrecoupés d'averses au début de l'été. Notre vigne en a souffert et il a fallu surveiller très attentivement son développement au fil des saisons.

Nous avons connu quelques attaques de mildiou heureusement peu importantes. L'oïdium n'a pas manqué d'apparaître, principalement sur notre vigne du Clos, mais nous avons pu en limiter l'évolution grâce à des traitements appropriés et à un nettoyage systématique des grappes touchées.

Début septembre nous avons constaté un développement rapide de pourriture qui nous a contraints à vendanger un peu en avance et en semaine les 11 et 12 septembre pour préserver notre récolte. De ce fait bien des personnes, retenues par leurs occupations professionnelles, n'ont pu y participer et nous en sommes désolés.

Voici le résultat de ces vendanges 2023 :

Le lundi 11 septembre :

- Pinot gris (vigne des Remparts et du Clos) 560 Kg
- Sauvignon/Sémillon (vigne du Boulard et du Clos) 480 Kg

Le mardi 12 septembre :

- Sauvignon/Sémillon (vigne du Clos) 880 Kg

Nous avons récolté au total 1920 Kg de raisins qui ont produit après pressurage 1290 L de moût.

C'est un bon résultat et les consœurs et confrères qui se retrouvent chaque samedi à l'occasion de nos « joyeuses corvées » pour apporter tous leurs soins à nos chers ceps peuvent être fiers de leur travail.

Il nous reste à profiter de la période hivernale qui commence pour remplacer quelques ceps. Puis nous penserons à la prochaine saison, à cette joyeuse première matinée où nous nous retrouverons dans nos vignes, dans la fraîcheur de la fin de l'hiver, un sécateur à la main pour le début de la, taille.

A très bientôt chers amis



Lancement de la nouvelle version du site internet

Cela fait plusieurs fois que vous en entendez parler et la date de la mise en ligne est enfin arrivée !

Nous sommes ravis de vous annoncer que votre association de viticulteurs préférée franchit une étape importante : une nouvelle version du site internet est en ligne, et c'est un millésime exceptionnel !

Elle se trouve à la même adresse : <http://www.confrerie-sucy.asso.fr>

Le 1er juillet 2003 (à quelques mois presque vingt ans), la première version du site fut mise en ligne. Il ne pouvait y avoir de meilleur moment pour la mise en ligne de cette version qu'en ce 1er novembre 2023 afin de pouvoir l'annoncer dans la publication de cet avis.

Vous vous demandez peut-être pourquoi ce site est si spécial ? Eh bien, nous avons mis notre cœur (et nos vignes) dans chaque pixel pour vous offrir une expérience en ligne encore plus pétillante. Avec un nouveau style, des photos, et un remaniement des pages, vous retrouverez une grande partie du contenu de la version précédente. Évidemment, nous avons ajouté quelques nouvelles fonctionnalités que certains yeux avertis repéreront au premier coup d'œil.

Nous espérons que vous apprécierez cette nouvelle version autant que nous avons apprécié de la créer. Un grand merci à toute l'équipe qui a travaillé dur pour faire de ce projet une réalité. C'est un peu comme ouvrir une bouteille de vin bien vieillie - ça vaut la peine d'attendre.



LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Début septembre nous avons constaté une attaque de pourriture acide sur nos vignes, sa virulence nous obligeant à vendanger en urgence.

Cette décision nous a permis d'obtenir une vendange d'un volume satisfaisant mais au détriment de la maturité des raisins, qui a eu pour corollaire un potentiel alcoolique moyen sur nos trois parcelles (vigne du Clos, le Boulard, le Rempart).

Paradoxalement, les acidités totales sont correctes malgré cette vendange prématurée. Ceci s'explique sans doute par le dérèglement climatique, phénomène qui impacte la physiologie de la vigne. On observe en effet depuis quelques années une baisse des acidités totales du moût.

Au matin du lundi 11 septembre, 560 kg de Pinot gris ont donné 410 litres de moût d'un potentiel alcoolique de 11,5° et d'une acidité de 5,4 g/L ; L'après midi, 480 kg de Sémillon/Sauvignon en



provenance du Boulard ont donné 300 litres de moût d'un potentiel alcoolique de 9,5° et d'une acidité de 5,8 g/L

Le mardi 12 septembre, 880 kg de Sauvignon/Sémillon en provenance du Clos ont donné après pressurage 580 litres de moût d'un potentiel alcoolique de 9° et d'une acidité de 5,7 g/L.

Toutes les opérations de vinification, débourbage, levurage, chaptalisation, soustirage, stabilisation, se sont déroulées normalement. Actuellement l'élevage de nos crus 2023 suit son cours, avec surveillance de la protection du SO2 libre.

Les dégustations fréquentes permettent de contrôler l'évolution gustative de nos crus, laquelle, jusqu'à présent, est satisfaisante.

Rendez-vous en juin prochain pour la traditionnelle présentation de ces nouveaux millésimes qui, souhaitons-le, raviront vos papilles.

Savoir différencier nos cépages

Commençons par un peu de vocabulaire, l'étude des cépages s'appelle l'ampélographie mais rassurez-vous nous n'allons pas nous lancer dans un cours magistral mais plutôt dans de la vulgarisation afin de différencier aisément nos deux cépages principaux : le Sauvignon et le Sémillon.

Tous les deux sont des cépages blancs originaires de la Gironde. S'il est très compliqué de faire la différence en hiver, il est un peu plus simple de les reconnaître lorsque les feuilles se sont épanouies et quand les grappes sont présentes.

Le Sauvignon



La feuille est moyenne et orbiculaire (globalement ronde), Les grappes sont moyennes, d'une couleur vert clair brillante cylindriques et assez compactes et moyennement trilobée (3 (grains serrés) lobes).

Caractéristiques : Sauf à de rares exceptions, le Sauvignon blanc est la référence pour la production des vins blancs secs. Il apporte l'acidité nécessaire, la minéralité et la fraîcheur aromatique. Il est très caractéristique avec ses notes d'agrumes, de buis et de feuille de figuier.

Le Sémillon



La feuille est orbiculaire (globalement ronde) mais tourmentée et gaufrée. Elle est épaisse et profondément quinquelobée (5 lobes). Les grappes sont moyennes, cylindriques et ailées, c'est-à-dire que la grappe possède de petits grappillons latéraux

Caractéristiques : C'est sa peau fine qui permet à la pourriture noble de se développer pour donner aux vins leur touche liquoreuse. Il est d'ailleurs le plant de vigne le plus utilisé dans l'élaboration de ce type de vin ! On fait également appel à lui pour la production de crémant.

ROBES ET PLUMES

Pelerinage de Gilbert sur les chemins du fromage

51eme chapitre de la Commanderie du Fromage de Sainte Maure de Touraine

En ce 21 octobre 2023 la Commanderie du Fromage de Sainte Maure de Touraine nous invite à Château Renault pour son chapitre annuel, Gilbert nous y représente seul. Sous un ciel serein lavé par la pluie de la veille nous bénéficions d'un accueil chaleureux à la salle des Tanneries où un petit déjeuner-buffet « rabelaisien » nous est proposé : viennoiseries, rillettes, boudin, fromages et vin à discrétion.

Après la mise en habits, le défilé des confréries s'élançe précédé par la fanfare « Bella Ciao » de Villedomer. A l'église Saint André, nous assistons à la grand-messe de la confrérie animée par les Sonneurs de la Commanderie.



Retour à la salle des Tanneries, sur l'esplanade, pour la traditionnelle séance photos et la présentation des confréries, suivies du Grand Chapitre d'Intronisations. Puis sonne l'heure de l'apéritif, animé par « Bella Ciao », jusqu'au repas élaboré avec excellence par le traiteur Tardivon. Nous apprécions les plaisirs d'une bonne table dans l'ambiance musicale festive de l'orchestre dynamique Nich Dileem.

Le dimanche nous est proposé une visite de la cave de Vouvray ou du musée de la Tannerie de Château Renault.

Melun fête son Brie

La Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun nous accueille le samedi 7 octobre 2023, autour d'un solide petit déjeuner : fromages, charcuteries, cidre, café, viennoiseries.

A neuf heures trente le Maire de Melun, Louis Vogel, déclare ouvert le concours du meilleur Brie, puis suit la découverte des stands de dégustation des Bries de Melun et de Montereau, vente de produits du terroir : cidres, Pithiviers, vins de Gaillac.

Ensuite nous avons rendez-vous au pied du magnifique prieuré Saint Sauveur pour le défilé des confréries. En déambulant au son de « La Fanfare du Bois » dans le vieux Melun nous découvrons une jolie place bordée de restaurants et de commerces attrayants. A notre retour on annonce les résultats du concours avant un cocktail apéritif, offert par la Mairie, à l'issue duquel nous avons quartier libre pour déjeuner dans le restaurant de notre choix, un menu au Brie s'impose.

En fin d'après-midi, intronisation des nouveaux chevaliers à



l'occasion du 60ème chapitre solennel de la Confrérie, suivi du dîner de gala et de son ambiance musicale à la salle l'Escale.

« Brie Happy »

En arrivant ce 14 octobre et pour faire un peu d'humour disons que trouver une place de parking relève du défi, mais nous y arrivons en gardant notre calme.

Après avoir pris notre badge à l'Office du Tourisme nous assistons au record mondial de la plus grande lichette de Brie, 100,28 mètres et 16 Bries, suivi de sa dégustation. S'en suit un discours de François Coppé, Maire de Meaux.

Déjeuner autour d'un buffet fromager, puis mise en habits pour assister à une bénédiction à la cathédrale Saint Etienne, photos et défilé nous mèneront dans la ville ancienne, accompagnés d'un dynamique bagad. Après la présentation des confréries, visite libre de nombreux stands de produits du terroir avant la pluie.

Nous nous retrouvons en début de soirée à la salle du Colisée pour le chapitre d'intronisations, dont Jean-Louis fait partie. Cette agréable journée se poursuit par la soirée de gala, nous dégustons un délicat repas dans une ambiance fort sympathique.



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

ROBES ET PLUMES

Jour de fête

Pour la fête de la Saint Jean on m'a dit de venir dans ma meilleure parure.

Comme ma copine Margaux je ne savais quelle couleur de robe porter (blanc – rose – rouge – fleurie, avec dentelle ...) ni quelle coupe adopter : au-dessous de la cuisse ou à gros grains, au risque de ressembler à une barrique, vu que je suis bien charpentée avec des gros lolos. Au culot j'ai opté pour un vêtement généreux avec un décolleté profond. Pour agrémenter ma tenue j'ai hésité entre ma médaille d'or 2021 ou celle d'argent 2022.



Me voilà partie pour la fête mais j'ai dû affronter des bouchons surtout que j'avais des côtes rôties à monter. Heureusement à l'arrivée on m'a offert un petit noir corsé. Quelle aubaine il y avait là Noah, Clinton, Herbemont, Isabelle, Jacques et Othello que j'avais connus jadis, ainsi que la petite et la grosse Sainte Marie, la Folle blanche, la Négrette et la Duras.

Les festivités ont commencé et il a fallu choisir ses compagnons de table entre le Breton, le Marocain, l'Auvergnat gris, le Meunier, Prunella, celui qui a une Tête de Crabe, le Malin blanc, le Gentil vert, le Pascal blanc...

Toujours est-il que le repas a commencé par du Melon blanc, très vite les bouteilles qui n'étaient pas de la piquette ont été partagées et l'ambiance s'en est ressentie.

Dom Pérignon et Sidi Brahim ont entonné des chants aux notes graves, on a ri à chaudes larmes surtout quand un voisin de table m'a proposé du Gama Sutra (j'avais compris Kâma Sûtra !) et un autre du You Fuck My Wine en me lançant une œillade. Après ces agapes, fatiguée, j'ai été buller dans un gros-plant quand quelqu'un m'a dit : Tout Bu Or Not Tout Bu.

***Tous les termes sont issus du langage oenologique.**

Soisy-sous-Montmorency

Nous sommes arrivés à huit heures à la salle des fêtes pour un petit déjeuner traditionnel et la mise en habits. Puis, avec le support des musiciens de Roberto Milési, nous défilons de l'Hôtel de Ville jusqu'à l'église Saint Germain où nous participons à la messe dominicale et à la bénédiction des pains offerts par les boulangers de la ville. L'Ave Maria, interprété à la trompette, est une belle surprise musicale. Chacun repartira avec son petit pain béni.

Retour en défilé à la salle des fêtes, présentation des 19 confréries présentes, puis cérémonie des intronisations à laquelle Gilbert participe.

Pour finir, le Grand Orchestre de Roberto Milesi nous accompagne agréablement au cours du déjeuner dansant de ce Grand Chapitre de la Confrérie des Talmeliers du Bon Pain.



Étaient présentes ...

Les confréries suivantes étaient présentes à notre Chapitre de la Saint-Jean 2023 :

La Confrérie des Chevaliers du Pont L'Évêque (Deauville), la Confrérie de la Coquille Saint-Jacques Pêchée en Côtes d'Armor (Ploubazlanec), la Confrérie des Culs d'Ours et Cabinets d'Vigne en Pays de George Sand (La Châtre), la Confrérie des Goûteurs de Bernache Vouvrillons (Vouvray), la Confrérie du Boudin Blanc de Soulaucourt-Sur-Mouzon (Soulaucourt-Sur-Mouzon), la Confrérie du Cervelas Aiglon (L'Aigle), la Commanderie des Chevaliers de Saint-Grégoire (Solers), la Confrérie des Compagnons d'Irminon (Combs-La-Ville), la Confrérie le Clos des Vieilles Murailles (Mantes la Jolie), la Confrérie de la Poule et du Paté de Houdan (Houdan), l'Ordre de la Poule Farcie de Tarn-Et-Garonne (Moissac), la Confrérie la Grappe Yerroyse (Yerres), la Confrérie du Clos de Clamart (Clamart), la Confrérie de la Féronne Haute (Rosny-Sous-Bois) et l'association les Amis de Marolles (Marolles-En-Brie).

PLUMES LIBRES

Poème humoristique sur le vin

Dans un verre étincelant, le vin miroitait,
Son éclat rubis, l'ivresse promettait.
Les convives autour, impatients trépignaient,
Leurs papilles en alerte, ils salivaient.

Le sommelier, tel un chef d'orchestre inspiré,
Tenait la bouteille, prêt à les régaler.
Il ouvrit le bouchon d'un geste plein de grâce,
Et le vin se répandit, un vrai feu d'artifice.

Le nez plongé dans le verre, les yeux pétillants,
Les convives humaient, en faisant les savants.
Certains y sentaient la cerise et le cassis,
D'autres prétendaient déceler des notes de réglisse.

Ils goûtèrent alors, avec une certaine solennité,
Le vin dans leur bouche, plein de volupté.
Certains le trouvaient fruité, d'autres plus boisé,
Mais tous s'accordaient à dire qu'il était bien nectarisé.

Les verres se remplissaient, les rires fusaient,
Les visages s'égayaient, les langues se déliaient.
Chacun racontait des histoires, parfois farfelues,
Et le vin, complice, les rendait plus drôles, plus fous.

Ils trinquèrent à l'amitié, à la joie de vivre,
Au vin qui les unissait, sans jamais les décevoir.
Car même s'il leur donnait parfois des tournis,
Il était toujours là, pour égayer leurs nuits.

Et ainsi, dans une ambiance de franche rigolade,
Les convives trinquèrent à la vigne, en camarades.
Car le vin, c'est bien connu, est un complice de choix,
Pour nous offrir des instants de bonheur, d'éclats de voix.

Alors, buvons à la vie, buvons sans modération,
Avec humour et légèreté, en toute délectation.
Le vin est un breuvage, qui nous fait oublier nos soucis,
Et nous rappelle que le rire est la plus belle des magies.

Dictons Hiver/ Printemps

Décembre

Noël venteux, vigneron heureux.
26 Décembre au vent, laisse vin grandement.

Janvier

Pluie aux Rois, vin à flot dans les tonneaux.
Saint Vincent clair, beaucoup de vin. (22/01)
Sainte Paule sec et beau, remplit greniers et tonneaux. (26/01)

Février

S'il tonne en Février, jette tes tonneaux.
Vigneron à la Saint Valentin doit avoir serpette en main.

Mars

Neige en Mars brûle le bourgeon.
Vigneron vide ton verre si la pluie de mars inonde la terre

Avril

Bourgeon qui pousse en Avril fait pain et met vin dans le baril.
Quand Avril tombe à l'eau, vigneron répare le fond de ton tonneau.

Mai

Bourgeon de mai emplit le chai.
A la Saint Honoré s'il fait gelée, le vin diminue de moitié. (16/5)



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
Pierrick JACQUETTE
Denise JAQUET
Jean-Pierre LAMY

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ

À CE NUMÉRO

André BERGERO
François BERTIN
Gilbert DELAVEAU
Jean-Claude EFTHER
Laurence FABRE
Pierrick JACQUETTE
Denise JAQUET
Jean-Pierre LAMY
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