

L'AVISEUR

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

N° 79 - Décembre 2024

www.confrie-sucy.fr



L'épître du Grand Maître



Lorsque nous avons eu une année difficile nous essayons de rester optimistes et nous pensons que l'année suivante sera meilleure. Hélas ça n'a pas été le cas cette année pour notre vigne. La pluie et le manque de soleil ont largement perturbé le développement des grappes et favorisé les maladies de la vigne et il a fallu beaucoup de travail pour surveiller l'évolution de nos ceps et protéger notre future récolte.

Fort heureusement le soleil était de la partie le 23 juin pour notre fête de la Saint-Jean qui s'est tenue comme habituellement dans nos vignes. Pas moins de 17 confréries étaient représentées, venues de régions parfois éloignées de France et aussi de Belgique. Heureux de nous retrouver une nouvelle fois, nous avons festoyé fort tard avant de devoir nous séparer. Ce chapitre exceptionnel a été l'occasion pour nos consœurs Isabelle Bal et Florence Guerber de revêtir pour la première fois le tablier des Officiers de notre Confrérie.

C'est ainsi, de nouveaux visages apparaissent, parfois pour en remplacer d'autres un peu moins vaillants que naguère, et nous faisons tout pour faire partager notre passion à ces nouveaux amis et amener le plus possible de nos adhérents à s'investir dans nos activités assurant ainsi l'avenir de notre Confrérie. Ami lecteur, adhérent récent ou plus ancien, n'hésite pas un seul instant à venir nous rejoindre, des amis t'accueilleront :

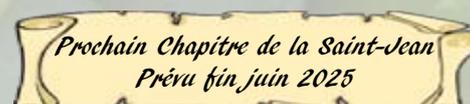
Puis vint le mois de septembre avec la Fête des Associations et la Foire à la Brocante avec le Ban des Vendanges. Pour la première fois cette année, les journées du patrimoine ont été décalées d'une semaine ce qui nous a contraints, par l'impossibilité d'accès à nos installations, à repousser un peu plus nos vendanges au prix malheureusement d'une perte de raisins.

Mais tournons-nous vers l'avenir. Venez nombreux le 9 février prochain participer à notre chapitre

exceptionnel de la Saint-Vincent et d'ici-là, je le souhaite du fond du cœur, passez d'agréables fêtes de Noël en famille ou entre amis et un joyeux début d'année un verre de vin de Sucs à la main !

A très bientôt,

NIL SERIUM, NISI IOCA !



LE BILLET DU MAÎTRE VIGNERON

Nous avons subi en 2024, comme partout en France, des pluies quasi continues du printemps jusqu'à la fin de l'été. Ces précipitations n'ont pas empêché nos valeureux vignerons de venir entretenir nos vignes. Par contre, elles ont perturbé les traitements et les séances de tonte plus que nécessaires. Aussitôt traitées, les feuilles et les grappes étaient lavées par les averses et l'herbe fauchée ou arrachée repoussait de plus belle. Notre vigne en a souffert notamment par une très forte attaque de mildiou au printemps et l'oïdium n'a pas manqué d'apparaître fin août, principalement sur la parcelle du Clos. Il a fallu retirer à plusieurs reprises les feuilles atteintes par cette satanée maladie. Nous n'avons pas réussi à l'endiguer. Résultat, un bon tiers des grappes ont séché puis sont tombées. Quant à ce qui restait sur les ceps, l'absence de chaleur n'a pas permis un épanouissement correct des grappes. Début septembre nous avons constaté un développement de pourriture et l'odeur caractéristique de vinaigre dans certains rangs nous obligeant à choisir une date de vendange malgré le manque de maturité des grains. C'est ainsi que lors du ban des vendanges, nous avons déclaré à la population que la récolte s'effectuerait le dimanche 29 septembre à 10 heures sur les trois parcelles (Le Clos, les Remparts et le Boulard). Au vu du peu de raisin en Pinot gris, il avait été décidé également d'assembler nos trois cépages (Sémillon, Sauvignon et Pinot gris).

- Pinot gris (vigne des Remparts et du Clos) 120 Kg
- Sauvignon/Sémillon (vigne du Boulard et du Clos) 680 Kg

Nous avons donc récolté au total 800 kg de raisins. C'est très peu ! Je dirais même décevant surtout pour les consœurs et confrères qui se sont démenés chaque samedi pour conserver un beau vignoble,

afin d'avoir un joli cadre pour notre fête de la Saint Jean, et apporter tous leurs soins à nos chers ceps afin de sauver la récolte. Mais les années passent et ne se ressemblent pas, je reste donc persuadé que l'année prochaine sera une année exceptionnelle !

Il nous reste à profiter de la période hivernale qui commence pour remplacer quelques ceps. Assez peu cette année puisque nous n'en avons recensé que 18 en espérant que l'hiver ne nous en « fauche » pas plus. Maintenant, il ne me reste plus qu'à vous donner rendez-vous début mars pour la taille.

A très bientôt chers amis.



Mon petit bouchon

Comment j'en suis arrivé à boucher les meilleurs crus français afin de préserver leur qualité, leur secret et permettre le développement harmonieux des arômes ?

J'ai cherché mes origines et me suis retrouvé dans une suberaie au Portugal où j'ai découvert que j'étais écorce et j'enlaçais des chênes avant d'être séparé de leur tronc par le processus de démasclage qui ne détruit pas le support.

Ensuite j'ai été transformé jusqu'à mon aspect actuel, ce mignon morceau de nature ; je suis écologique, recyclable et bio dégradable.

J'ai appris que j'étais déjà utilisé depuis 2 500 ans, les grecs obturaient les amphores avec des bouchons sous une forme un peu différente.

Il incarne la tradition et l'art de la viticulture, symbolise le soin et l'attention portés à chaque bouteille. Chaque bouchon de liège



raconte une histoire de passion, de savoir-faire et de terroir.

Depuis le 17ème siècle il est utilisé pour les bouteilles de champagne et s'est ensuite généralisé avec l'apparition des bouteilles en verre. Chaque bouteille attend son bouchon.

Et pour extraire les bouchons des goulots ? Eh bien Samuel Henshall a inventé le tire-bouchon en 1795.

Quand je pense que j'aurais pu finir en bouchon pour la pêche, en ceinture, sac à main, porte-monnaie, étui à lunettes, casquette, ...

Parfois mon nom est employé dans un sens plus figuratif :

- Goût de bouchon - Bouchon routier - Bouchon lyonnais - Être bouché ... et Maurice qui pousse le bouchon un peu loin !!
Et n'oublions pas le nichoir en bouchons dans l'un des arbres de la vigne, réalisé par notre Maître vigneron François.

LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Cette année 2024 restera dans les mémoires comme désastreuse pour de nombreux vignobles, rares sont ceux qui ont échappé au gel, à la grêle, au manque de soleil à la floraison, entraînant coulure de la fleur et millerandage de la grappe et pour terminer, mildiou et oïdium.

Excepté la grêle et le gel la vigne de Sucy a subi toutes ces nuisances, ce qui a eu pour conséquence une petite récolte en poids (moins de la moitié d'une récolte moyenne) soit 800 kg sur nos trois parcelles confondues (le Clos, le Boulard et les Remparts).

Nous avons décidé vu le faible poids obtenu de vinifier ensemble le semillon, le sauvignon, et le Pinot gris.



Ces 800 kg de raisins nous ont donné après pressurage 416 litres de moût d'un potentiel alcoolique de 10,5° et d'une acidité totale de 6,4 g/L.

Toutes les opérations de vinification, débourbage, levurage, soutirage, stabilisation, se sont déroulées normalement.

C'est avec beaucoup d'attention et de curiosité que nous surveillons cette cuvée : quelle en sera la modification gustative due à l'apport du Pinot gris ; d'ores et déjà lors de la dernière dégustation une petite touche d'amertume caractéristique de ce cépage s'est révélée.

Rendez-vous en juin prochain pour découvrir cette unique cuvée qui, je l'espère, sera d'une qualité digne des millésimes précédents.



Une Odyssée Vineuse

De la Bouteille à la Bouche

Dans un petit domaine viticole niché au creux des collines, une bouteille de vin reposait, attendant son moment de gloire. Son verre épais, teinté d'ambre, protégeait un trésor liquide, vieilli avec soin. Le vigneron, les mains calleuses, avait veillé sur cette bouteille comme un gardien de secrets.

Un soir d'été, la bouteille fut choisie pour une occasion spéciale.

Elle quitta sa cave sombre et fut délicatement essuyée. Le bouchon de liège sauta, libérant un souffle prometteur. Les convives se rassemblèrent autour de la table, leurs regards curieux fixés sur le liquide ambré qui se déversait dans les verres cristallins.

Le Verre

Le premier verre fut empli. Il tournoya doucement, révélant des jambes fines et élégantes. Le nez s'approcha, capturant les notes de fruits mûrs, de chêne et de vanille. La bouche s'ouvrit, accueillant ce nectar millésimé. Les papilles s'éveillèrent, dansant entre l'acidité vive et la douceur veloutée. Le vin racontait son histoire, tissant des liens entre les convives.

La Bouche

La deuxième gorgée fut plus audacieuse. Le vin se déploya, révélant des nuances insoupçonnées. Les tanins caressèrent la langue, laissant une empreinte de fruits rouges et d'épices. Dans la bouche, les saveurs s'entrelaçaient, le temps s'étirait. Les rires et les murmures se mêlèrent au crépitement des chandelles.

L'Élixir

La dernière goutte fut savourée avec respect. Le vin avait traversé les âges, portant en lui les souvenirs des vendanges et des amours naissantes. Dans cette gorgée finale, il offrit un dernier baiser, laissant une douce empreinte sur les lèvres.

Et ainsi, de la bouteille à la bouche, le vin avait accompli sa destinée. Il avait uni les cœurs, éveillé les sens et inscrit son histoire dans le temps.

Car le vin, bien plus qu'une boisson, était un poème enivrant, une symphonie gustative qui traverse les frontières et les époques.

Étaient présentes ...

Les confréries suivantes étaient présentes à notre Chapitre de la Saint-Jean 2024 :

La Royale Confrérie Nationale des Chauves de Belgique (Belgique), la Confrérie Gastronomique des Compagnons du Haricot de Soissons (Soissons), la Confrérie des Chevaliers du Pont L'Évêque (Deauville), la Confrérie de la Véritable Andouille de Vire (Vire), la Confrérie de la Coquille Saint-Jacques Pêchée en Cotes D'Armor (Ploubazlanec), la Coterie des Closiers de Montlouis (Montlouis), la Confrérie des Goustiers de l'Andouille de Guémené sur Scorff (Guémené Sur Scorff), la Confrérie des Compagnons d'Irminon (Combs-La-Ville), 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 Saint-Vincent de Sens (Sens), la Confrérie La Grappe Yerroise (Yerres), la Confrérie du Clos de Clamart (Clamart), la Confrérie Balnéolaise des Chevaliers de Bacchus (Bagneux), la Confrérie de la Féronne Haute (Rosny-Sous-Bois) et l'Association Les Amis de Marolles (Marolles-En-Brie).

ROBES ET PLUMES

Chapitre à Combs-la-Ville

Quatre consœurs et confrères ont été heureux de nous représenter, le 21 avril dernier, au Chapitre de la Confrérie des Compagnons d'Irminion à Combs-la-Ville.

L'accueil sympathique se fait dans la salle des Fêtes André Malraux, nous nous mettons en habits puis nous prenons nos voitures pour nous rendre au rassemblement devant la stèle de l'abbé Irminon qui vécut à l'époque de Charlemagne à l'Abbaye de Saint Germain. Il fut un grand maître vigneron. Une lecture est faite en sa mémoire et nous dégustons le nectar ancestral que fait revivre depuis trente ans la Confrérie des Compagnons d'Irminon.



Nous prenons des photos du lieu puis retournons à la salle André Malraux pour les intronisations, Roselyne en fait partie.

A midi un kir royal nous est proposé suivi du repas de gala particulièrement délicieux. Eric Dalmas musicien de talent au répertoire large et varié nous fait passer un moment fort agréable.

Ce fut une journée rondement menée !

Chapitre à La Ferté-Macé

La réception des Confréries a lieu dès le matin, ce 18 mai à la Mairie de la Ferté-Macé, ville de la Confrérie de Gastronomie Normande La Tripière Fertoise, un petit déjeuner copieux nous accueille.

Les intronisations dans la salle des mariages ont droit à un décor somptueux, plafond Second Empire, Galerie de tableaux en enfilade.

Nous posons pour les photos sur le parvis de la Mairie puis défilons dans le cœur de la ville où se déroule la pittoresque Foire de Printemps, nous visitons ensuite le Musée des habits qui présente les tenues des vingt cinq Confréries normandes.

L'apéritif est offert par la municipalité à la Mairie. Le déjeuner de Gala se déroule au Manoir du Lys, nous y dégustons « la brochette de tripes Fertoise » plat unique internationalement connu.

Nous terminons cette journée bien remplie par une intéressante visite du Musée du jouet,. Encore une bonne journée placée sous le signe de l'Histoire et du patrimoine Fertois.



Chapitre à Rosny-sous-Bois

Gilbert est tout joyeux d'être accompagné par trois consœurs au Chapitre de la Féronne Haute, le 6 avril dernier.

Nous recevons un accueil très sympathique qui est suivi du défilé qui part du Square Gardebled pour aller jusqu'à l'église Sainte Geneviève pour la bénédiction des bannières. En sortant accompagnés d'une clique de musiciens swingueurs nous parcourons la ville, traversons un joli écrin de verdure (ancienne carrière aménagée) grimpons sur la colline qui mène aux vignes, pour y goûter le vin issu des 1200 pieds de Chardonnay.

Après la photo de groupe devant la Mairie, vient la présentation des Confréries et de nombreuses intronisations, dont celle de Roselyne, suivront.



La réception à l'Hôtel de Ville, où nous dégustons un délicieux déjeuner de Gala animé par l'orchestre Ingnato, qui nous fait danser agréablement entre chaque plat.

Voilà une belle journée et une confrérie très sympathique.

Auchan
supermarché

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

PLUMES LIBRES

J'ai 10 ans

Quand on m'a annoncé que j'allais remplacer le traditionnel pressoir en bois, j'en ai fait un malaise lors de ma première prestation.

Et je savais qu'il fallait prouver que mes performances de matériel électro pneumatique n'étaient pas usurpées.

Avec l'ancien pressoir une heure était nécessaire pour traiter environ 100 kilos de baies de raisin, poser des martyrs, les retirer à plusieurs reprises, bêcher entre chaque passage, retirer le gâteau (peaux des grains restant après la presse) et renouveler l'opération jusqu'à extraction complète de tout le moût.

Moi je fais beaucoup mieux, une fois l'égrappage effectué c'est plus de 400 kilos de raisin qui sont traités en deux heures avec



un rendement bien supérieur, grâce à ma membrane qui presse efficacement les grains.

De plus je monopolise les opérateurs moins longtemps, leur évite toutes les interventions fastidieuses et leur permet de terminer plus tôt la session de presse afin de participer avec tous les confrères et consoeurs au dîner des vendangeurs.

Pour faire plaisir à l'ancien pressoir et lui rappeler ses heures de gloire, on l'installe dans une alvéole du fort lors des vendanges, ce qui permet aux vignerons bénévoles de connaître

« l'ancêtre » et goûter le jus de raisin fraîchement pressé.

Maintenant je peux vous dire que je suis fier de fêter mes 10 ans avec le nectar auquel j'ai participé, entouré des confrères et des consoeurs de la Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie.

Adieu Jacques

Notre confrère et ami Jacques Petit Le Brun nous a quittés.

Artisan du renouveau de nos locaux du fort, pendant des années, avec son alter ego Fernand Courtillet et l'aide efficace de confrères motivés, il a créé notre cellier, organisé notre salle du pressoir et donné son cadre à la galerie de Bacchus.

A la vigne, il avait construit un maxi barbecue vertical, aujourd'hui disparu, sur la broche duquel cuisait aisément l'agneau de nos méchouis.

Plein d'énergie, il ne rechignait pas devant la tâche. Même dans des conditions parfois critiques ou contraignantes il a toujours été présent.

Merci, Jacques, pour tout ce que tu nous as apporté, ton dévouement et ta volonté de créer toutes ces choses qui font maintenant partie de l'essence de notre Confrérie.

Tu as été un joyeux compagnon. Nous n'oublierons pas ta personnalité à la fois forte et discrète et ton chaleureux sourire.



Notre ami Bernard

C'est au moment du bouclage de ce numéro de l'Aviseur que la triste nouvelle nous est parvenue : Notre confrère et ami Bernard Bouilly nous a quittés après plusieurs mois de maladie. Alors nous n'avons pas hésité à revoir notre mise en page pour lui ménager un peu de place. Son nom s'ajoute ainsi à la trop longue liste de celles et ceux qui ont participé à nos activités et dont nous nous souvenons souvent avec émotion. Ils furent nos amis. Bernard était une figure incontournable de nos joyeuses corvées du samedi matin dans nos vignes. Sa bonne humeur était communicative et s'il arrivait qu'il soit absent le casse-croûte après le travail n'avait pas la même saveur. Sa passion pour les calembours était proverbiale et il était friand de bonnes histoires.

Ami Bernard, tu restes bien présent dans nos cœurs.



PLUMES LIBRES

Nouvelle cuvée digitale !

Changement d'adresse et passage au HTTPS de notre site internet

Comme le bon vin qui se bonifie avec le temps, notre site internet a lui aussi évolué pour mieux vous servir. Après la modernisation que vous avez pu déguster l'année dernière, nous continuons à affiner notre grand cru numérique ! Cette année, c'est un changement d'hébergeur et un bouquet de nouveautés que nous vous proposons. Pour vous offrir une expérience en ligne aussi fluide qu'un bon millésime, nous avons opté pour un nouvel hébergeur.

1. Notre domaine a pris un nouveau terroir ! Désormais, vous nous trouverez à l'adresse suivante : <https://confrerie-sucy.fr>. Pensez à mettre cette nouvelle adresse en cave, ou plutôt dans vos favoris, pour continuer à suivre toutes nos actualités viticoles, événements et partages de savoir-faire.

2. Parce que la sécurité de vos données est aussi précieuse que celle de nos plus belles parcelles, nous avons adopté le protocole HTTPS. Ce dernier vous garantit une navigation plus sûre, avec un cryptage robuste. Votre connexion sera aussi



protégée qu'une bouteille bien bouchée !

3. En plus de ces améliorations techniques, nous avons ajouté quelques nouveautés à notre carte. C'est un bouquet de fonctionnalités qui vous attend sur le site (de nouvelles pages et des compléments). Vous allez apprécier chaque gorgée de cette expérience digitale améliorée !

Pas d'inquiétude, nous laissons l'ancienne adresse

vieillir doucement en cave quelques mois encore. Durant cette période, une redirection automatique est en place : en tentant d'accéder à l'ancien site, vous serez directement orienté vers la nouvelle adresse, comme un bon sommelier vous guide vers un grand cru !

À la fin de cette période, nous tirerons définitivement un trait sur l'ancien site et ses ressources. Nous vous encourageons donc à rapidement adopter notre nouvelle cuvée digitale : <https://confrerie-sucy.fr>

Vous pouvez nous aider !

Très chers amis,

Vous qui ne cessez, nous en sommes certains, de vanter les mérites de notre Confrérie auprès de vos amis, voisins, connaissances, de votre famille, au point que tous voudraient très certainement nous aider mais se demandent comment faire ; et bien voilà :

Chacun peut dorénavant nous adresser un don par l'intermédiaire de la plateforme **Sucy T les dons**, il bénéficiera alors d'une déduction fiscale de 66% du montant du don dans la limite de 20% du revenu imposable et pour les personnes morales, 60 % du montant du don dans la limite de 5% du chiffre d'affaires (dans l'état actuel de la législation).

Voici un lien vers la page de donation :

<https://sucy-t-les-dons.assoconnect.com/collect/description/329192-d-sucy-t-les-dons>

Cette page est aussi accessible au moyen de ce QR code.

Qu'on se le dise !





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



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
Pascal COUÉ
Gilbert DELAVEAU
Roselyne DELORME
Jean-Claude EFTHER
Pierrick JACQUETTE
Denise JAQUET
Françoise JOSSERAN
Jean-Pierre LAMY
Alain LANGLOIS

IMPRESSION

COM AND INK
1 rue de Melun
77150 Lesigny
06 79 77 89 83