

L'AVISEUR

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

N° 80 - Mai 2025

www.confrerie-sucy.fr



L'épître du Grand Maître

Les années précédentes ont assurément été des périodes de turbulences. Sur le plan sanitaire d'abord, puis sur le plan climatique avec de longues périodes pluvieuses, et enfin notre vigne a eu à subir les effets destructeurs des attaques de mildiou et d'oïdium. Les quantités de raisins récoltées ont de ce fait été fortement réduites mais grâce à la volonté et au talent des consœurs et confrères la qualité des vins produits reste au rendez-vous. L'année 2025, déjà bien entamée sera donc sur tous les plans celle de l'espoir.

A cette époque de l'année notre vigne a retrouvé sa belle parure de feuillage ; la taille a été réalisée comme à l'accoutumée début mars et comme l'année précédente la méthode de taille Guyot a été réservée à nos rangs de Pinot gris, les néophytes ont ainsi appris à arquer délicatement les rameaux en guettant le bruit du bois qui craque afin d'éviter la casse.

La floraison s'annonce et nous espérons tous pour la fin de l'été

une belle et bonne récolte venant récompenser nos efforts.

Dès la reprise de nos travaux viticoles nous avons eu le plaisir de voir apparaître parmi nous quelques nouveaux adhérents venus participer à nos activités et au début de février, à l'occasion de notre Chapitre exceptionnel de la Saint-Vincent, notre Grand Conseil Chapitral s'est enrichi de nouveaux membres : Isabelle Bal, Roselyne Delorme et Florence Guerber ont revêtu pour la première fois la robe des Dignitaires de notre Confrérie et d'autres membres méritants ont été intronisés.

On ne le rappelle jamais assez, il ne tient qu'à vous chers amis de nous rejoindre pour participer à nos activités et partager d'agréables moments, ambiance amicale assurée.

Notre fête de la Saint-Jean, précédée la veille de la présentation officielle de la cuvée 2024 du vin de Sucs se déroulera dans nos vignes le dimanche 22 juin. Ce sera une



nouvelle fois l'occasion de partager ces moments de plaisirs simples, de franche cordialité et d'amitié. Tout sera fait pour vous rendre cette journée agréable, nous vous y attendons nombreux.

A très bientôt,

NIL SERIUM, NISI IOCA !

*Chapitre de la
SAINT-JEAN*

*Dimanche
22 juin 2025*



*Prochain Chapitre de la Saint-Vincent
Prévu un dimanche fin janvier 2026*

LE BILLET DU MAÎTRE VIGNERON

Nous commençons l'année 2025 avec une météo plutôt clémente contrairement à l'an passé. On serait presque tenté de réaliser une danse de la pluie dans les vignes. Enfin, il faut tout de même avouer que nos premiers travaux ont été réalisés alors qu'une gelée blanche couvrait l'herbe des parcelles, rafraichissant quelque peu nos deux pieds qui étaient dans la terre... mais le verre à la main !

Avant l'ouverture officielle, nous avons effectué quelques tâches préparatoires, car avant de transplanter les nouveaux pieds commandés à nos pépiniéristes, il a fallu arracher quelques ceps supplémentaires qui n'ont pas résisté à l'hiver et nous avons déjà repéré cinq ou six pieds, restés sans bourgeons, qu'il faudra retirer en automne. Nous avons également traité préventivement au soufre mouillable les pieds encore sans feuilles pour lutter contre l'oïdium. A cela, s'est ajoutée la taille des framboisiers, l'arrachage des topinambours, la taille de l'osier et du poirier. Et puis, une équipe s'est attelée à ramasser et emporter à la déchèterie les sarments de l'année dernière.

Et voilà le 1er mars est arrivé avec des parcelles beaucoup plus propres pour ouvrir officiellement la saison en commençant par une première journée de taille. Mais avant de déverrouiller les sécateurs, un bon vin chaud avait accompagné les recommandations sur la taille dite Cordon de Royat appliquée sur tous les cépages, sauf

pour le pinot gris qui reste en taille Guyot car non seulement il s'y prête bien mais elle permettra également de conserver un précieux savoir-faire. Puis, deux par deux, chacun et chacune ont pris en charge un rang sous l'œil affûté du maître vigneron qui n'était pas avare de conseils. A la fin de cette première journée les trois quarts de la parcelle du Clos avaient été taillées. Preuve que nos vignerons ont acquis les bons gestes. Maintenant, il faudra attendre la floraison en



mai et la nouaison au mois de juin pour constater la qualité de la taille, en espérant que la météo soit accommodante. Conjurons les saints patrons de la vigne et des vignerons : Saint Vincent, Saint Martin, Saint Vernier, sans oublier de solliciter Bacchus, de nous apporter cette année une belle et abondante récolte !

Une nouveauté sur la parcelle du Clos, les rangs ont été marqués d'un code couleur afin d'identifier d'un simple coup d'œil les rangées de Sémillon, de Sauvignon et de Pinot gris. Car en effet, à partir de cette année, lorsque nous replanterons des pieds,

il faudra respecter les couleurs pour obtenir à terme des rangées d'un seul cépage. Ce travail s'est terminé le 8 mars après avoir transplanté 33 pieds. Quant à la taille, elle s'est terminée le 31 mars sur la vigne du Fort plantée en Baco noir. Ce cépage a été conçu au début du XXème siècle comme une solution au phylloxera. François Baco eut l'idée de faire un croisement entre un cépage américain (Vitis Riparia) et un cépage français (Folle blanche) plutôt qu'opérer une greffe. C'est ce qu'on a appelé un hybride producteur direct. Ce nouveau cépage a pris le nom de son créateur : Baco. Il faudra mener une réflexion sur le devenir de cette parcelle, car pour l'instant les tentatives d'élaboration d'un vin ou d'un vinaigre ne sont pas très concluantes. Mais il faut peut-être se révéler pugnace et poursuivre nos essais ?



Pour finir, j'invite tous les lecteurs de cet Avertisseur à venir participer à nos joyeuses corvées qui se déroulent tous les samedis matin à partir de 9 heures. Vous partagerez des moments conviviaux, vous pourrez acquérir des connaissances et certainement partager vos compétences car le processus d'apprentissage est essentiel pour notre développement. Et puis j'ajouterai, histoire d'appâter les plus récalcitrants que certains ont eu l'idée démente de créer un atelier culinaire en plein air ! Fabuleux non ?



LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

En raison de la petite vendange (800 kg au total) récoltée en septembre dernier, due, rappelons-le, aux conditions particulièrement médiocres de la météo, ainsi que la pression des maladies oïdium et mildiou, nous avons pris la décision d'assembler nos trois cépages pour obtenir une cuvée unique.

Cette cuvée exceptionnelle résulte de l'assemblage de 463 Kg de Sémillon (58%), 217 kg de Sauvignon (27%) et 120 kg de Pinot gris (15%) ; elle est donc à dominante Sémillon.

Dans les caves du fort cet assemblage évolue de façon satisfaisante, à la dégustation. Ce cru vif et un peu joueur avec nos papilles, séduira par sa nouveauté.

Début mai nous pourrons embouteiller 510 cols à l'aide de notre nouvelle tireuse en acier inoxydable.

La nouvelle réglementation européenne sur l'étiquetage des vins impose deux nouvelles mentions : la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle en kj et kc.

Ce cru 2024 sera présenté au mois de juin au château de Sucy. Nous parlons souvent des maladies de la vigne, mais le vin peut également subir des attaques levuriennes ou bactériennes altérant sa qualité.

Comme un tableau vaut mieux qu'un long discours, la synthèse ci-après non exhaustive récapitule les principales maladies susceptibles de contaminer le vin ou le moût durant le processus de vinification.

*NDLR : Bien sûr notre vin se porte très bien !
Pas de danger en vue*

Type d'altération	Nom de la maladie - causes	Micro-organismes - facteurs	Effets sur le vin
microbiologique - levures	brettanomyces	levure brettanomyces (dekkera)	odeur de cuir, écurie, sueur, phénols volatils
	maladie de la fleur	levures oxydatives (pichia, candida)	voile en surface, oxydation, arômes désagréables
microbiologique -bactéries	piéride / tourne	bacéries acétiques	odeur de vinaigre (acide acétique), acidité volatile élevée
	fermentation secondaire	levures ou bactéries résiduelles	gaz, trouble, refermentation (surtout en bouteilles ou en barriques)
chimique	oxydation	contact excessif avec l'oxygène	perte de fruité, brunissement, arôme de noix
	réduction	composés soufrés (H2S, mercaptans)	odeur d'œuf pourri, caoutchouc, ail
	casse ferrique ou cuivreuse	présence de métaux (Fe, Cu)	précipitations troubles, instabilité visuelle
contamination	goût de bouchon / moisi	TCA trichloroanisole	odeur de moisi, carton mouillé



Le pichet de tonnelier

On reconnaîtra sur cette peinture de Charles Guillaud le pichet à vin ou à cidre cerclé de la Galerie de Bacchus.

Ce peintre français est décédé en 2014. Sa première exposition remonte à 1956. Ses œuvres sont disséminées sur les cinq continents, acquises par d'anonymes amateurs d'art ou de grands collectionneurs.

A travers les toiles, le regard du peintre s'est parfois fait satirique, allégorique ou moqueur, mais toujours dans la recherche de la vérité sur le monde de ses contemporains.

Mais il y a une constante chez Guillaud dans cette diversité : c'est l'humain. Qu'il s'agisse d'homme ou de femme au travail, jouant ou faisant la fête, d'enfants, en lien avec des paysages grandioses ou lors de scènes intimistes, l'humain dans toute sa diversité surgit et anime ces toiles puissantes et colorées.



ROBES ET PLUMES

Chapitre de la Commanderie des Grands vins d'Amboise Château des Thômeaux à Mosnes



Dans cette bâtisse, un Hôtel rénové du XVI siècle, 14 confréries se retrouvent autour d'un copieux buffet de viennoiseries, ce 12 octobre 2024.

Après la mise en habits nous défilons dans le parc, menés par l'Harmonie Mosnoise, jusqu'à la Salle Municipale pour les intronisations.

Puis nous retournons au Château des Thômeaux pour un vin d'honneur suivi d'un délicieux repas confectionné par le traiteur Garanne. La soirée animée brillamment par Laetitia Maléki, chanteuse de Cabaret, restera inoubliable !

Le lendemain, nous est proposée une visite touristique et gourmande chez Galland, nouveau propriétaire du domaine de la Richardière, qui relance la vigne avec l'aide du Lycée vinicole.

Un peu d'histoire : Ce domaine est voisin du Château de Montloup, propriété du Duc de Choiseul, détruite en 1825 par des brigands et dont il ne reste que la Pagode.

Dans la grange de la Richardière, une dégustation nous est proposée autour d'un curieux centre de table, pressoir restauré qui fonctionna jusqu'en 1959. Six vins nous sont proposés accompagnés de diverses terrines artisanales et du célèbre Sainte-Maure. Cela fait une belle promotion de beaux et bons produits !

52ème Chapitre de la Commanderie du Fromage de Sainte Maure de Touraine

En ce matin du 26 octobre, l'accueil des membres de la Commanderie a lieu au gymnase Marcel Cerdan avec un bon café bien apprécié après la pluie du voyage.

Après la mise en habits, nous avons défilé en direction de l'église, nous étions 54 confréries participantes menées par l'Harmonie Municipale. Nous avons participé à la célébration de la messe après une séance photos sur le parvis.

A la Salle des fêtes pour ce 52ème chapitre, les sonneurs ponctuent chacune des 30 intronisations.

Nous retournons au Gymnase en cortège pour partager un buffet apéritif bien garni, nous apprécions notamment une délicieuse Hure de canard. Le repas servi par le traiteur Tardivon, égal à lui même comme toujours, nous ravit les papilles dans l'ambiance festive de l'orchestre de

Michel Den.

Cette journée agréable nous a également permis de faire ample connaissance avec les confréries présentes.



ROBES ET PLUMES

24ème Chapitre du Petit Vin Blanc de Nogent



A l'Hôtel du Port, nous avons la plaisir d'assister à la renaissance du traditionnel chapitre du Petit Vin Blanc de Nogent après trois années de veille, ce 24 novembre 2024.

Nous sommes trois confrères à y participer. Après l'accueil et la mise en habit, nous prenons place à notre table juste en face de la scène, d'où nous profitons du chapitre.

Après une présentation viennent les intronisations, dont celle de Gilbert.

Le repas est délicieux, avec une belle animation au son de l'accordéon, suivie de pasodoubles chantés par un confrère de Sanois, son interprétation est bien applaudie.

Comme toujours, voilà un chapitre bien sympathique.

12ème Chapitre de la Saint Vincent de Sens

Par une fraîcheur matinale de -3 degrés, ce 1er février 2025, un chaleureux café servi Salle des Gardes Tour de la Poterne, nous ravigote.

Après la mise en habits et la formation du cortège, nous partons en direction de la Cathédrale, accompagnés par l'Orchestre « l'Eveil Senan ». Un vin chaud itinérant nous est servi en fauteuil roulant, il est fort apprécié après la bénédiction dans la cour de l'Evêché.

Le père Bruno, titré à l'Archevêché, est intronisé. Nous choisissons cette belle Cour (type Cour carrée du Louvre) pour quelques photos avec 20 confréries locales.

Nous revenons à la salle de la Poterne pour les intronisations et le vin d'honneur. Ensuite nous prenons la route vers Rosoy où un bon déjeuner nous attend.

Cette journée très conviviale se termine par le ban bourguignon « Tralala Tralala Tralala lalère »



Un ami vient de nous quitter, mais nous ne l'oublierons pas

Michel Granger, qui avait une vie associative très active, était également très investi dans notre confrérie et tout particulièrement au Fort, où il travaillait en apportant son aide au Grand Chancelier - Caviste, avec rigueur et compétence, compte tenu de ses connaissances techniques.

Michel participait à la tenue et à l'aménagement du cellier, où il n'hésitait à répondre présent. Ne comptant pas son temps, pour les aménagements ou réparations. Son passage parmi nous restera longtemps dans nos mémoires.



PLUMES LIBRES

À PROPOS DE BULLES

Maintenant pour se détendre votre Maître de chai vous propose de parler de bulle et comment les obtenir.

La prise de mousse est une étape essentielle dans l'élaboration des vins effervescents. Elle correspond à la formation de bulles de dioxyde de carbone (CO2) dans le vin. Il existe plusieurs méthodes pour obtenir cette effervescence, dont les principales sont :

- Méthode ancestrale (remise au goût du jour (Pet Nat pour pétillant naturel))

La plus ancienne méthode, consistant à embouteiller le vin alors que la fermentation alcoolique n'est pas terminée.

Processus : fermentation partielle en cuve, mise en bouteille (sans ajout de sucre ou de levures) pas toujours dégorgé, cette technique permet de réaliser des vins pétillants frais, fruités et généralement consommés dans l'année.

Exemples : Clairette de Die, Gaillac mousseux et le Limoux à partir du cépage Mauzac.

- Méthode champenoise (ou traditionnelle)

Solution qualitative avec seconde fermentation en bouteille.

Processus : vin de base issu d'une première fermentation (vin tranquille) ajout de liqueur de tirage (sucre + levures) seconde fermentation en bouteille. Vieillesse sur lies, remuage (amener les lies de fermentation dans le goulot par inclinaison progressive). Dégorgement (expulsion des lies de fermentation soit à la volée ou par gel du goulot). Ajout de la liqueur de dosage, aussi appelée liqueur d'expédition (mélange de vin et de sucre) en fonction du rapport vin / sucre ou absence de sucre.

C'est tout simplement cette quantité de sucre qui va déterminer si on aura un champagne demi sec ou brut ou encore un champagne doux. D'une manière générale on distingue 7 sortes de champagne qui sont : le brut nature, l'extra brut, le brut, l'extra dry, le sec, le demi sec et le doux.

Les principaux cépages de champagne sont le chardonnay, le pinot noir et pinot meunier qui donneront en fonction de la couleur de peau du raisin, du blanc de blancs, du blanc de noirs et le rosé

qui peut être de saignée (macération courte entre 8 et douze heures) et le rosé d'assemblage de vin rouge et de blanc (seule la région Champagne est autorisée à élaborer du rosé de cette façon).

L'appellation champagne est exclusivement réservée à l'aire géographique qui s'étend sur cinq départements, l'Aisne, l'Aube, la Haute-Marne, la Marne et la Seine et Marne.

Les Crémants ainsi que le Cava en Espagne sont élaborés avec cette méthode mais du fait de la réglementation en vigueur, ces vins ne peuvent indiquer sur leurs bouteilles que « méthode traditionnelle », l'appellation « champagne » étant réservée à la seule région champenoise.

- Méthode Charmat (ou cuve close)

Une seconde fermentation est réalisée par ajout au vin tranquille de sucre et de levures dans une cuve hermétique résistant à la pression.

La seconde fermentation terminée, le vin est filtré et mis en bouteille par une tireuse isobarométrique. Méthode plus rapide et économique que la traditionnelle. Bulles moins fines, mais vin plus fruité et frais

Exemples : Prosecco, Lambrusco, certains Moscato d'Asti.

- Méthode de gazéification

Injection mécanique de CO2 au sein d'un vin tranquille placé dans une cuve hermétique résistant à la pression. Tirage par système isobarométrique

Caractéristique : méthode rapide, économique.

Grosses bulles, peu persistantes, vin d'entrée de gamme à consommer jeune.

Chaque méthode de prise de mousse donne un style de vin effervescent particulier :

Naturelle (ancestrale), noble et complexe (traditionnelle) fruité et accessible (charmat) ou industrielle et économique (gazéification).





E. Leclerc
Centre commercial
ACHALAND
183 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'Auteur

Fondé en 1985

CONFRÉRIÉ 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
Gilbert DELAVEAU
Jean-Pierre LAMY
Anny STOREY

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ

À CE NUMÉRO

André BERGERO
Gilbert DELAVEAU
Roselyne DELORME
Jean-Claude EFTHER
Jean-Pierre LAMY
Alain LANGLOIS

IMPRESSION

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