

# VISITE DU PRESIDENT DU PNR DU VEXIN



Le président du Parc Régional du Vexin Benjamin Demailly est venu visiter la Maison de la Vigne le 18 Février 2023, Henri Lerouzcic notre président et Alain Mondor notre trésorier, lui ont présenté notre activité et les outils exposés dans la Maison de la Vigne.

Cette reconnaissance par Benjamin Demailly permettra d'inscrire la Maison de la Vigne dans un cycle de visites avec d'autres musée du Vexin

## LES PETITS MOTS CROISES DE LA FEUILLE DE VIGNE

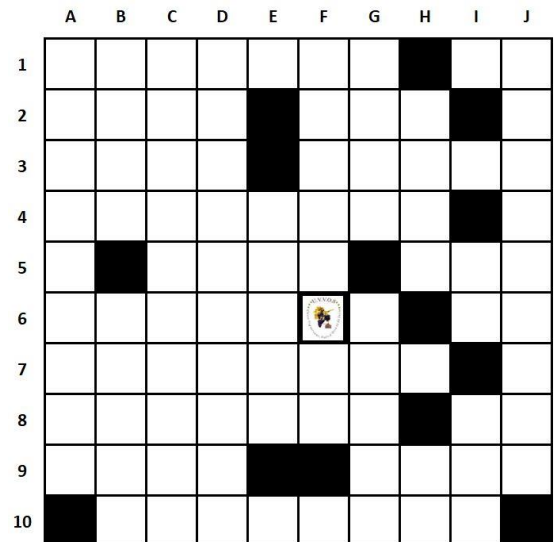
### HORIZONTALEMENT

1. CELEBRE VIN DE BOURGOGNE-CONIFERE.
2. CHATEAU MOULIS- CE QUI NE LE FAIT PAS REND PLUS FORT.
3. IRELAND-DOIGT DE LA MAIN.
4. LA SEVRE L'AI PAR L'ARBRE.
5. TRES PETITE QUANTITE-PAS EN ANGLAIS.
6. COPAIN DE MERLIN- CONJONCTION.
7. RADOTEUSES.
8. DISPERSEES-SIGLE MINUTE.
9. LONGUE HISTOIRE- N'EST PAS AU-DESSUS.
10. MAITRE DU MOYEN-AGE.

### VERTICALEMENT

- A. MOMENTS IMPORTANTS POUR LE VIN.
- B. SENS- ELIMAS.
- C. TECHNIQUE DE MULTIPLICATION.
- D. EVACUERAI LES POUSSIERES.
- E. ILS SONT SANS COULEUR.
- F. MAL AUX OREILLES- PRONOM.
- G. SATELLITE NATUREL-CEREMONIE RELIGIEUSE.
- H. LIEU DU PARADIS- CONJONCTION.
- I. DANS LE SQUELETTE-OUVRAGE DE MAÇONNERIE
- J. ATTACHES DE SKI.

FACILE OU PAS LE PETIT MOT NUMERO 16 ?  
LA SOLUTION SERA DANS LE PROCHAIN NUMERO



SOLUTION MOT NUMERO 15

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	O	E	N	O	L	O	G	U	E	S
2	B	A	I	L	U	R	T	I		
3	T	U	E	I	O	T	A			
4	U	M	A	L	E	S	G	O		
5	R	O	U	G	E	S	T	E	S	
6	A	M	N	I	S	T	I	E	R	
7	T	E	I	N	T	U	R	I	E	R
8	E	R	R	E	E	N	S	A		
9	U	T	U	E	S	T	M			
10	R	A	X	E	R	E	S	E		

# La Feuille de Vigne

Union Vigneronne, Vals d'Oise et de Seine

9, rue des Roches 95650 MONTGEROULT - Tél. / Fax 01 34 42 71 64 - [henry.lerouzic@neuf.fr](mailto:henry.lerouzic@neuf.fr)

[www.uvvo.fr](http://www.uvvo.fr)

- Association Loi du 1901 – N° 095018371 du 7 juillet 2008

**N°59 - AVRIL 2023**

*La vigne, une passion à partager avec vous*

## Le mot du Président

Chers amis (es)

«La maladie principale de l'homme est la curiosité inquiète des choses qu'il ne peut savoir»

Alors savez-vous la différence entre le genre humain et le vin?

C'est, que dit-on les gens heureux n'ont pas d'histoire; alors que le vin pour rendre heureux a besoin d'une histoire.

Depuis des siècles, on peut apprécier un vin quand on le connaît ou tout simplement parce qu'on le trouve bon, parce qu'il plaît au palais, ou parce qu'on le boit en amitié; mais pour l'aimer vraiment il faut connaître son historique, son épopée, et son pays d'où il vient ainsi que les gens qui l'on élevé depuis la vendange entouré d'attentions jusqu'au moment de la mise en bouteilles. « Sachant qu'il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres » a écrit Pasteur...

Il y a également suffisamment de livres d'anecdotes, de conseils et d'aventures plaisantes autour du vin pour ne pas les ignorer....!

Cette année nous a apporté de nouvelles orientations dans les activités de notre association. Visites de vignes et de chais, nouveau nom, divers activités vous seront proposées au cours de l'année afin d'animer notre association, les conseils et cours sur la vigne seront plus nombreux. Toutes les idées seront les bienvenues afin de créer des moments amicales et conviviales.

Bonne lecture,

Henri Le Rouzic



## UN PEU D'HISTOIRE

### Quand le vin épouse l'art

Des artistes ont puisé leur inspiration dans ce liquide rouge. C'est avec les Lumières que le vin évolue vers une reconnaissance artistique ; il est sensibilité et émotion. Ainsi, le vin tient dans les arts une place importante tant dans le théâtre, les danses, que la peinture, et la gravure.

Au sein des représentations pittoresques du vin, servi lors de banquets ou de repas champêtres, ce dernier incarne la réjouissance, le partage et la festivité.

Source : <https://www.ledecante.fr/fr/lart-et-le-vin-le-vin-comme-compagnon-de-lartiste>.



**Ce petit journal d'informations** de la vie de notre vignoble est aussi le vôtre, et c'est avec plaisir que nous publierons les nouvelles de votre association, mais aussi pour les personnes privées, vos questions et suggestions sur tout ce qui à rapport à la vigne dans notre région; que ce soit sur l'histoire, la culture, les manifestations et tout autre sujet. A bientôt dans les colonnes de notre «feuille de Vigne».



## QUOI DE NEUF A L' U.V.V.O.S ?

### **Besoin de bouteilles ?**

L'UVVOS a mis en stock pour les petits producteurs adhérents des bouteilles neuves de 0,50 L type Bordeaux verre fumé et blanche

Contactez Pascal Lourtil notre responsable par mail

[Pascal.lourtil@gmail.com](mailto:Pascal.lourtil@gmail.com)

### **Besoin d'analyses de votre vin ?**

L'UVVOS regroupe les commandes vers un laboratoire

Contactez Jean-Luc DAKOWSKI

### **Besoin de produits de traitement de la vigne ?**

L'UVVOS peut fournir en dépannage aux petits producteurs adhérents des produits de traitement.

Contactez Pascal Lourtil notre responsable produit par mail

[Pascal.lourtil@gmail.com](mailto:Pascal.lourtil@gmail.com)

### **Besoin d'écrire au journal ?**

N'hésitez pas à envoyer vos articles à l'adresse e-mail

[battungannick@yahoo.fr](mailto:battungannick@yahoo.fr)

### **Besoin d'en savoir plus sur le vin ?**

UVVOS vous propose d'éclaircir

L'impact du changement climatique sur la vigne.

#### « **Vin : le grand bouleversement** »

De Yves Leers,

Editeur Buchet-Chastel

Disponible en magasin, et sur internet



## Le Président des Hauts de Seine



**Yannick JUBAULT**

14 rue du Tintoret

92600 Anières sur Seine

Tél.: 06 13 51 80 69

[yannick.jubault@hotmail.fr](mailto:yannick.jubault@hotmail.fr)

## Le Président des Yvelines



**Jean-Luc DAKOWSKI**

Domaine de Marsinval

12 rue Charles d'Orléans

78540 Vernouillet

Tél.: 07 68 78 66 75

[jeanluc.dakowski@gmail.com](mailto:jeanluc.dakowski@gmail.com)

## Animateur Maison de la vigne



**Pascal Lourtil**

Vous accueille à la maison de la vigne lors des samedis de rencontres amicales des vigneronnes.

Tél : 06 14 11 10 85

[Pascal.lourtil@gmail.com](mailto:Pascal.lourtil@gmail.com)

## Maison de la vigne

7 Boulevard Gambetta 95640 Marines

Visite commentée sur rendez-vous au :

06 83 36 88 88

E-mail : [maisondelavigne@sfr.fr](mailto:maisondelavigne@sfr.fr)

## RENCONTRES A LA MAISON DE LA VIGNE

Nos rencontres vigneronnes ci-dessous les dates jusqu' aux vacances

Une fois ou 2 fois par mois, le samedi matin, la Maison de la vigne est le lieu de rencontre des vigneronnes adhérentes ou non, à cette occasion, il est donné des conseils sur la vigne et le vin, ainsi que l'opportunité de déguster du vin de l'île de France produit par nos adhérents.

Des produits de traitement seront disponibles à l'achat.

Les prochaines rencontres auront lieu le samedi de 10h à 12h

le 15 et 29 Avril

Le 12 mai

Le 3 et 24 juin

Contact pour ces rencontres

[Pascal.lourtil@gmail.com](mailto:Pascal.lourtil@gmail.com)



RENCONTRE AMICALE DU 25 MARS



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Lors de la dernière assemblée générale du 11 mars 2023, la proposition de modifier le nom de notre association en **Seine & Oise Vignes** a été adopté, plus facile à retenir et à prononcer. Les statuts vont être modifiés pour inclure la Maison de la Vigne et changer le nom de l'association.

Avec ce nouveau nom de nouvelles activités vont être créées et pourront s'étendre à d'autres domaines autour du raisin et du vin comme la cuisine ou les visites de chais, la liste n'est pas figée.

Les documents ne sont pas encore modifiés avec le nouveau nom et nouveau logo, la surprise sera peut-être pour le prochain numéro !

### NOUVELLE ACTIVITE DE SEINE & OISE VIGNES !



**COMPTE-RENDU DE LA VISITE DES COTEAUX DE LOUVECIENNES LE 18/03/2023**, 1, Allée de la Tour du Jongleur - L'Association édite une feuille de chou bimestrielle, Les Copains du cru.

Compte-Rendu écrit par Yann Guyot, secrétaire des Vignes de Montgeroult.

Cette visite, 1ère d'une longue série à venir, organisée par Jean-Luc Dakowski de l'UVVOS (désormais Seine & Oise Vignes) était suivie par une vingtaine de personnes, de l'UVVOS bien sûr et de vignes adhérentes, dont le Coteau de Jouannes à Jouy-le-Moutier, et celle d'aussi loin que Saint-Arnoult.

Fin XIXème, Louveciennes comptait 60 ha de vignes, sur les Coteaux qui dominent la ville. En 2006, Benoît Gros fait le pari d'implanter à nouveau cette culture. Il crée alors l'association Les Coteaux De Louveciennes, et en 2008, sur un terrain mis à disposition par la municipalité, 800 pieds sont plantés. Le vin de Louveciennes est blanc, composé à 85% de Pinot Auxerrois et de 15% de Chardonnay. Ces cépages alsaciens sont tout à fait adaptés à notre région.

L'Association compte aujourd'hui 160 d'adhérents (dont 30 réguliers). Cette vigne de 1200m<sup>2</sup> porte désormais le nom de Benoît Gros, en hommage au fondateur. En 2022 plus d'une tonne de raisin a été vendangée et plus de 1000 bouteilles produites, réparties pour 1/3 de crémant (composé pour moitié de Chardonnay et d'Auxerrois), pour 1/3 de vin orange et pour 1/3 de blanc sec. Ces deux derniers composés à 100% d'Auxerrois. L'Association a le statut de vigne commerciale.

La localisation de la vigne est parfaite, au pied de cet ouvrage d'art qui permet d'éviter les gelées hivernales. La nuit, les pierres restituent la chaleur accumulée la journée. Chaque rang a son petit nom, c'est sympa et pratique. Au sein de la vigne, certains pieds grimpent en treille pour abriter les viticulteurs pour des repas en plein-air. La taille est en Guyot-Poussard. C'est une taille en Guyot simple à deux bras, un bras avec courson et un bras avec une baguette et un courson en dessous. Chaque année, il y a une inversion entre les bras afin d'équilibrer le cep. La taille Guyot-Poussard est particulièrement sensible au respect des flux de sève en localisant les plaies de taille sur la face supérieure des bras et favorise ainsi la circulation de sève sur la face inférieure des bras du cep.

Le chai est situé dans l'ancien fort, à deux pas de la vigne. Du matériel récent permet de conduire la vinification avec sérieux. Ils ont deux pressoirs et 5 cuves à chapeau flottant de 500 litres. Ils ont construit une pièce fermée pour isoler le matériel et les produits. Le sol est parcouru en son milieu par une rigole d'évacuation et peint à la résine époxy alimentaire.

Les sols sont ici travaillés en biodynamie. Au début du débourrement, lorsque les feuilles font 5 cm, ils arrosent à grosses gouttes de l'extrait de valériane contre le risque de gel. Ils utilisent un mélange de terreau et de fumier de cheval pour le compost. Ils enrichissent le sol avec le principe de la bouse de corne. Les cornes, bourrées de bouse fraîche passent l'hiver sous terre. Au printemps la matière transformée est diluée à l'eau et nourrit la terre, régule le pH et stimule la croissance racinaire. Ils combinent avec la silice de corne, qui elle repose durant la période estivale. Son intérêt est complémentaire car elle favorise la partie aérienne de la vigne. Le feuillage profite mieux de l'ensoleillement, il est plus ferme et en même temps plus souple. Plus facile à palisser et plus résistant au vent. Ce produit est un gage d'équilibre qui par incidence renforce l'immunité de la vigne contre les maladies. Là c'est très important car du coup les traitements deviennent inutiles. L'Association a beaucoup réduit ses traitements, pas plus de deux ou trois par an. Leur dosage en soufre est de 30mg/litre alors que la loi en biodynamie est <70 mg/L (et <30 pour les vins naturels).

Trois cuvées sont produites, Les Copains des Coteaux pour le blanc sec, Blanc comme Rouge pour le vin orange (9 mois de macération) et le Blanc de Blanc pour le crémant (18 mois sur lattes). Seul le crémant était disponible pour la dégustation car l'élevage est assez long pour les autres vins. Il est très peu sucré et fort agréable.