

La Feuille de Vigne

SEINE ET OISE VIGNES

12 rue Charles d'Orléans - Domaine de Marsinval 78540 VERNOUILLET – Tél. : +33 (0)7 68 78 66 75

Association Loi du 1901 – N° W953003439 du 26 aout 2023 - Mail : seineetoisevignes@gmail.com

N°62 - JANVIER 2024

La vigne, une passion à partager avec vous

MAINTENANT C'EST 2024 AVEC SEINE ET OISE VIGNES

Chers adhérentes, chers adhérents, chers lecteurs,

Seine et Oise vignes vous souhaite une bonne année vigneronne 2024, pas trop de maladies sur les vignes, de joyeuses équipées de travail, de bonnes vendanges, et enfin l'élaboration d'un merveilleux nectar dans le profond silence de vos chais, que vous goûterez, chacun, en jetant un regard aux autres pour savoir lequel aura l'audace de donner son avis en premier.

Ces moments, nous les avons tous vécus, c'est ce qui anime notre passion vigneronne, Seine et Oise vignes va vous accompagner au cours de l'année avec plus d'évènements pour partager cet engouement avec vos équipes, votre famille, les autres vigneronnes de nos régions et raviver durablement ce patrimoine viticole.

L'ensemble du Bureau de notre belle association se joint à ces vœux de bonne année 2024 et compte sur votre participation pour nos prochaines activités.

Annick Battung, Rédactrice en Chef

Journal de Seine et Oise Vignes

UN PEU D'HISTOIRE AVEC SEINE ET OISE VIGNES

Le champagne accompagne nos plus importants moments de la vie.

Historiquement, on trouve des traces de vinification en province de Champagne dès le Moyen-Age.

Au départ, les vigneronnes champenoises faisaient du «vin tranquille» ou «vin clair», c'est à dire non-effervescent, mais rapidement les bulles firent leur apparition.

En 1670, dom Pérignon (1638-1715), un moine cellérier de l'abbaye bénédictine d'Hautvillers, est le premier à pratiquer l'assemblage de raisins de différents crus et cépages, qui améliore la qualité du vin et en fait disparaître certains défauts. Selon la légende, à l'occasion d'un pèlerinage à l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire en Languedoc, il découvre la méthode de vinification des vins effervescents de Limoux, qui existe depuis plus d'un siècle. Revenu dans son abbaye d'Hautvillers, dom Pérignon aurait expérimenté la méthode sur les vins du vignoble champenois.

Source : Wikipédia – internet

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 a 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 SEINE ET OISE VIGNE ?

Besoin de bouteilles ?

SEINE ET OISE VIGNE a mis en stock pour les petits producteurs adhérents des bouteilles neuves de 0,50 L type Bordeaux verre fumé et blanche
Contacter Pascal Lourtil notre responsable par mail
Pascal.lourtil@gmail.com

Besoin d'analyses de votre vin ?

SEINE ET OISE VIGNE regroupe les commandes vers un laboratoire
Contacter Jean-Luc DAKOWSKI

Besoin de produits de traitement de la vigne ?

SEINE ET OISE VIGNE peut fournir en dépannage aux petits producteurs adhérents des produits de traitement.
Contacter Pascal Lourtil notre responsable produit par mail
Pascal.lourtil@gmail.com

Besoin d'écrire au journal ?

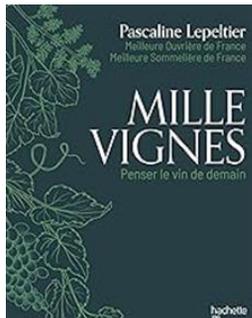
N'hésitez pas envoyer vos articles à l'adresse e-mail
battungannick@yahoo.fr

Besoin d'en savoir plus sur la vigne ?

SEINE ET OISE VIGNE vous donne de nouvelles idées pour le vin de demain
Avec le livre de Pascaline Lepeltier

« Mille vigne »
Edition Hachette Pratique

Disponible en Version broché
sur internet ou librairie



Le président et secrétaire



Jean-Luc DAKOWSKI
Domaine de Marsinval
12 rue Charles d'Orléans
78540 Vernouillet
Tél.: 07 68 78 66 75
jeanluc.dakowski@gmail.com

Responsable Maison de la vigne



Pascal Lourtil
Vous accueille à la maison de la vigne lors des samedis de rencontres amicales des vignerons.
Tél : 06 14 11 10 85
Pascal.lourtil@gmail.com

MAISON DES ARTS ET MÉTIERS DE LA VIGNE



7 Boulevard Gambetta 95640 Marines
Visite commentée sur rendez-vous au :
07 68 78 66 75 ou 06 14 11 10 85
E-mail : lamaisondelavigne@gmail.com

SORTIES DECOUVERTES ET EVENEMENTS ORGANISES PAR SEINE ET OISE VIGNES

RENCONTRES AMICALES ENTRE VIGNERONS (YVELINES, VAL D'OISE ET OISE).

Celles-ci vont se poursuivre tout au long de l'année les prochaines dates vous seront envoyées par mail

RENCONTRES VIGNERONNES À LA MAISON DES ARTS ET MÉTIERS DE LA VIGNE À MARINES

Les dates vous seront envoyées par mail pour 2024

Animateur Pascal Lourtil

SORTIES DECOUVERTES ET EVENEMENT ORGANISES PAR SEINE ET OISE VIGNES

- **visite découverte de la vigne et du chai de Chanteloup Les Vignes** le 13 avril à 10h. L' Association Viticole Chantelouvaie nous fera visiter la vigne et terminera par leur chai ou une collation sera prévue. L'inscription vous sera envoyée par mail.
- les événements et autres sorties, organisés par Seine et Oise vignes vous seront envoyés par mail

JOURNEES PORTES OUVERTES « SPECIALES ENFANTS » A LA MAISON DES ARTS ET METIERS DE LA VIGNE A MARINE

Ces journées de rencontres du 28 ET 29 OCTOBRE 2023 ont rencontré un franc succès, les enfants et leurs accompagnateurs se sont bien amusés avec les jeux proposés et notre animateur a su passionner les visiteurs par une visite de l'exposition commentée de façon ludique pour faire participer les plus jeunes.

En final les enfants ont pressé du raisin et ont pu goûter le produit de leur effort



Ci-dessous les résultats des jeux proposés et le nom des gagnants. (Source Didier Noel)

Résultats avec ou sans tirage au sort des 4 jeux des portes ouvertes spéciales enfants du 28 et 29 octobre 2023 à la Maison des Arts et Métiers de Marines

Date : 28-10-2023							
Jeux	Nombre de participants	Nombre de gagnants ex aequo	Résultat des gagnants	Résultat ou nombre exact	Tirage au sort Oui/Non	Gagnant (e)	Tirage au sort fait par
Jeu des bouchons	12	1	104	104	N	Joceyne JACQUIER	Gabriel
Quizz	10	2	17	18	O	Alexandre RICAUX	Charles
Jeu des senteurs	13	9	12	12	O	Noémie LODES	Gabriel
Jeu des objets	9	9	3	3	O	Maïwen Souvestre	Gabriel

Date : 29-10-2023							
Jeux	Nombre de participants	Nombre de gagnants ex aequo	Résultat des gagnants	Résultat ou nombre exact	Tirage au sort Oui/Non	Gagnant (e)	Tirage au sort fait par
Jeu des bouchons	8	1	105	104	N	Agnès Piquard	Gabriel
Quizz	7	1	17	18	N	Chistian Blonz	Gabriel
Jeu des senteurs	7	3	12	12	O	Zoé Stacker	Gabriel
Jeu des objets	8	8	3	3	O	Blondine Demulder	Gabriel

Nota : Pour donner une chance à tout le monde et éviter qu'une même personne gagne à deux jeux, un gagnant à un jeu n'a pas participé aux autres tirages entre ex aequo des autres jeux

le Champagne n'a pas toujours eu bonne presse voire même se fit complètement dénigrer et mettre au banc par le clergé qui pourtant utilisait du vin pour l'eucharistie.

Alors pourquoi donc cette mauvaise réputation non méritée ?

Le champagne est un assemblage de 3 cépages principaux – le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay – qui a besoin d'une double fermentation.

Or les vignerons de Champagne commettaient deux erreurs majeures lors de la mise en bouteille de leur vin.

. D'abord, le verre des bouteilles n'était pas approprié à la conservation du vin.

. Ensuite, le tirage d'embouteillage se faisait avant la fin de la première fermentation; ce qui est bien trop tôt mais ainsi espéraient ils mieux conserver les arômes.

La fermentation étant incomplète au moment du bouchonnage, celle-ci se terminait à l'intérieur de la bouteille!

Il était alors fréquent que les bouteilles explosent dans les caves!

Inconscient de leur responsabilité dans cet étrange phénomène, les vignerons ne manquèrent pas d'attribuer ces bouchons qui sautaient tout seul au surnaturel et au diabolique.

C'est pourquoi le champagne fut surnommé «vin du diable» ou «saute-bouchon» et se traina bien mauvaise réputation sur tout le catholique territoire de France.

Il récupèrera ses lettres de noblesse – en grande partie du moins – grâce aux anglais qui, l'achetant en tonneaux et le mettant en bouteilles eux-mêmes de leur côté de la manche, n'eurent pas ce genre de problème !

Aujourd'hui, le Champagne bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée qui lui assure un succès chaque année , notamment sur les marchés internationaux: on estime qu'en 2011, 323 millions de bouteilles de Champagne furent vendues pour une valeur d'environ 4 milliards d'euros.

Dans nos régions la méthode pour créer des bulles dans le vin était courante, la veille des mariages les viticulteurs mettaient dans leur vin du sucre, le vin devait être bu rapidement avant explosion des bouteilles.

PLAQUE DE MUSELET.

Au-dessus du bouchon, une plaque en fer-blanc est maintenue, avec le bouchon, par du fil de fer préformé, appelé « muselet ». Cette plaque empêche le fil de fer de s'enfoncer dans le bouchon. Le muselet est repris sur la collerette du goulot et maintient le bouchon, qui ne peut alors plus être éjecté par la pression dans la bouteille. Les plaques de muselet (également appelées improprement « capsules » dans le langage courant) sont devenues des objets de collection, la « placomusophilie ». Il s'agit d'une invention du docteur Jules Guyot, brevetée en 1844 par son employeur, la maison de vins de Champagne Jacquesson à Châlons-en-Champagne.



LE SAVIEZ-VOUS ?

LE BOUCHON DE CHAMPAGNE

Une légende veut que ce soit dom Pérignon qui introduit l'emploi du bouchon de liège, maintenu sur la bouteille par une ficelle de chanvre imprégnée d'huile, ce qui permet au vin de garder sa fraîcheur et sa mousse.

Le bouchon de liège des bouteilles de champagne est célèbre pour sa forme en champignon, plus complexe que celle cylindrique des bouchons utilisés pour les autres vins. En fait, cette forme lui est conférée par le goulot de la bouteille dans lequel il n'est que partiellement inséré.

Il est, au moment de l'embouteillage, cylindrique et de fort diamètre (31 millimètres). Pour que le bouchon puisse entrer, il est nécessaire de le mettre en place par compression (réduction forte du diamètre à 17 millimètres) dans le col de la bouteille, sur la moitié de sa longueur, puis de l'écraser en forme de champignon pour recevoir le muselet. Ce bouchage « en force » permet de s'assurer qu'il ne sautera pas tout seul, sous la pression du gaz dissous dans le vin. Avec le temps, le bouchon perd son élasticité naturelle. La partie du bouchon située au niveau du goulot est déformée lors de l'écrasement nécessaire à la mise en place du muselet et se dessèche plus vite que celle en contact avec le vin. D'où la forme au moment de l'ouverture de la bouteille, plus étroite au niveau du col. Cela est de plus favorisé par la différence de qualité des lièges (de plus en plus chers) constituant le bouchon. En laissant tremper un bouchon usagé, il reprendra en partie sa forme originelle.



BOUCHON NEUF



BOUCHONS USAGES

De par la différence d'aspect des lièges, on distingue nettement deux ou trois parties :

la tête, parfois appelée manche et partiellement engagée dans le goulot, est constituée d'un aggloméré de liège. Cette méthode de fabrication autorise des tailles de bouchons bien supérieures à ce qu'il est possible de récolter aujourd'hui sur les arbres. De moindre qualité et représentant la plus grande partie du bouchon, cette partie n'est pas en contact avec le vin ;

le corps, constitué de deux rondelles de liège massif aux plis croisés, est collé à la base de la tête. En contact avec le vin, cette partie « noble » assure l'étanchéité du flacon.

Une fois assemblés, meulés et poncés, les bouchons font l'objet d'une sélection individuelle et sont généralement traités en surface (paraffine solide), pour garantir leur étanchéité et favoriser leur introduction dans la bouteille.

En 2009, un nouveau type de bouchon de champagne fait son apparition. Nommé Maestro, il permet d'ouvrir la bouteille avec facilité, tout en conservant le bruit caractéristique des anciens bouchons

RENCONTRES AMICALES ENTRE VIGNERONS

Une 2eme rencontre amicale des vigneron des Yvelines et de ses départements limitrophes a eu lieu Le mardi 24 octobre 2023 à Saint Germain-en-Laye.
Organisée par **Jean-Luc DAKOWSKI** référent des Yvelines

Une 1ere rencontre amicale des vigneron du val d’Oise a eu lieu le mercredi 8 novembre 2023 à Courdimanche.
Organisée par **Jean Paul Martin** référent du Val d'Oise

A l’occasion de ces rencontres le problème de compréhension des documents des Douanes a été évoqué.

Seine et Oise Vignes a renvoyé aux adhérents les explications qui avaient été faite lors de la rencontre entre Henri Lerouzig, Jean-Luc Dakowski et la représentante des Douanes.

Plus d’informations trouvés sur internet

La **Direction Générale des Douanes et Droits Indirects** en France assure la gestion et le contrôle des professionnels de la filière viti-vinicole. Certaines déclarations relatives aux activités de cette filière doivent obligatoirement être effectuées en ligne. À cet effet, la douane met plusieurs services en ligne à disposition des professionnels. Voici quelques étapes pour lesquelles les déclarations en ligne sont requises:

1. **Opérations foncières** (plantation, arrachage, etc.).
2. **Récolte.**
3. **Production.**
4. **Stock.**
5. **Enrichissement** et autres pratiques œnologiques (acidification, désacidification, désalcoolisation et traitement au ferrocyanure de potassium)

LES PETITS MOTS CROISES DE LA FEUILLE DE VIGNE

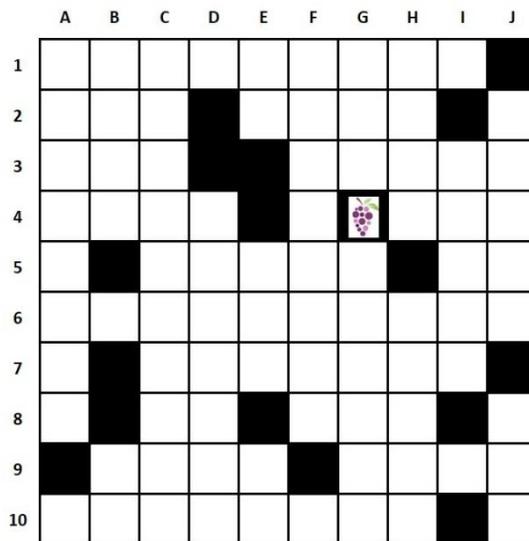
HORIZONTALEMENT

1. CEPAGEBLANC
2. PAS UN AVC -UNIR.
3. RELIE-DEFENDENT LEURS CAGES.
4. PETIT ECRAN- FATIGUE.
5. ALLONS-LA MIENNE.
6. EMPECHERAI LA VENDANGE.
7. MONASTERES.
8. PRONOM- ONCLE D’AMERIQUE.
9. BORDE UNE COMBE –REFUS.
10. CADEAUX-REGLE.

VERTICALEMENT

- A. BLANCLIQUOREUX.
- B. PREMIER- CHROME.
- C. QUI SERT A TOUT LE MONDE.
- D. ARBRES A SIROP.
- E. PRONOM- FLEUVE COTIER FRANÇAIS-REGLE.
- F. VIGNOBLE DE LA VALLEE DU RHONE.
- G. NOUVEAU- QUI VA BIEN.
- H. PAS ECRIT –DONNE.
- I. CAMELIDES D’AMERIQUE DU SUD.
- J. TEST-ELUE ABREGEE.

FACILE OU PAS LE PETIT MOT NUMERO 19 ?
LA SOLUTION SERA DANS LE PROCHAIN NUMERO



SOLUTION MOT NUMERO 18

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