

DU MEDOC AU VAL D'OISE

La France est un petit pays, du Médoc au Val d'Oise il n'y a qu'un pas, la preuve, c'est qu'un excellent Cru bourgeois à une boutique à Ennery. Les commandes de vins du **Domaine Château Méric** de Jau Dignac et Loirac sont disponibles à l'enlèvement chez SERFI 5 Rue Ferrié, 95300 Ennery.

UVVOS a bien souvent rencontré ces sympathiques vigneronns lors des salons du vin, leur démarche en agriculture raisonnée est récompensée par un certificat « haute valeur environnementale » niveau 3.

Leur Domaine viticole datant du moyen-âge, le terroir de Château Méric est déjà cité « Crû Bourgeois » dans la 2^e édition du Ferret 1868 en tête de la commune de Jau Dignac et Loirac.

Les vins de **Château Méric** sont appréciés pour leurs finesses, les tanins soyeux mariés à des arômes de fruits rouges et de vanille, qui en font un vin particulièrement recherché. La nouvelle équipe dirigeante a fait renaître le nom et la réputation en conjuguant la tradition et les technologies de pointe de vinification et d'élevage du vin.

Si cela vous intéresse allez sur leur site <https://www.chateaumeric.com/> ou passez vos commande directement par e-mail commandes@chateaumeric.com



LES PETITS MOTS CROISES DE LA FEUILLE DE VIGNE

FACILE OU PAS LE PETIT MOT NUMERO 15 ?
LA SOLUTION SERA DANS LE PROCHAIN NUMERO

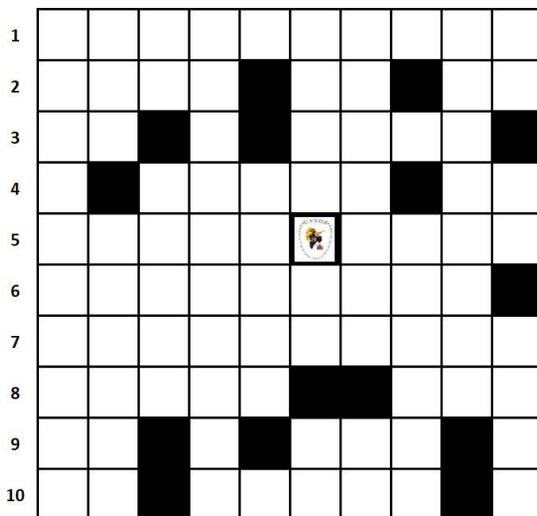
HORIZONTALLEMENT

1. SPECIALISTES DU VIN
2. CONTRAT- VIELLE VILLE-TITANE.
3. PRONOM FAMILIER-NE BOUGERA PAS D'UN.
4. ALPHAS- JEU CHINOIS.
5. PAS DU VIN BLANC-ABREVIATION DES BIENHEUREUSES.
6. GRACIER.
7. CEPAGE COLORE.
8. ELLE VA AU HASARD-SECURITE AMERICAINE.
9. TON DE DO- OU SE LEVE LE SOLEIL.
10. RADIUM OU DIEU- VIN ESPAGNOL.

VERTICALEMENT

- A. BOUCHON.
- B. PAS DU VIN- SILENCE MAFIEUX.
- C. COORDINATION QUI NE REFUSE PAS-EQUIPER QUELQU'UN.
- D. RICHE EN HUILE.
- E. ALOURDI.
- F. UN DES CINQ SENS- PRONOM FAMILIER-ERBIUM.
- G. ACCROITRE-PRONOM REFLECHI.
- H. CARNATIONS.
- I. TABLETTES FIXEES AU MUR.
- J. CONJONCTION DE REGRET-PROBLEME- FAIT AVANCER LA BARQUE.

A B C D E F G H I J



SOLUTION MOT NUMERO 14



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

www.uvvo.fr

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

N°58 - JANVIER 2023

La vigne, une passion à partager avec vous

Le mot du Président

Chers amis (es)

Déjà une année de passée ; bien triste pour tout à chacun, ce qui fait de notre association a été réduite dans ses activités et actions extérieures.

Aussi, cette fin et début d'année nous pousse à la réflexion, en constatant que, malheureusement, notre époque est minée par toutes sortes de situations tels l'intolérance, l'individualisme, les angoisses et les spéculations.

Malgré des moments de découragements, ne nous laissons pas endormir, ne jamais désespérer de rien ; il faut s'accrocher à nos envies ; le meilleur remède c'est l'action « il n'est pas besoin d'espérer pour entreprendre, ni de réussir pour persévérer » (Guillaume d'Orange).

Les années passées depuis 2008 (année de la création de l'association) nous ont toujours donné satisfaction; pour nos actions sur le « terrain » encourageantes et fructueuses ; alors malgré les événements quels qu'ils soient, continuons... !

Comme nous l'avons déjà dit : « l'optimisme de l'action, permet de dépasser le pessimisme de la raison ! ».

L'année 2022 nous a donné satisfaction dans l'ensemble, quant aux vendanges.

Qu'en sera-t-il du nectar des breuvages à venir ;

On devient méfiant, mais il n'y a aucune raison de ne pas croire que l'année 2023 serait encore une bonne année pour nos vignes ; toutefois ne sommes nous pas tout à fait naïf, et que souhaiter une bonne année viticole à venir est une parole d'espoir qui fait vivre en rappelant une fois encore, que si nous le voulons, le meilleur est devant nous.

Henri Le Rouzic



UN PEU D'HISTOIRE

Sauvetage et tonnelet autour du cou du ST BERNARD

Le fameux tonnelet figurant dans les illustrations et présent dans l'imaginaire collectif a successivement été présenté comme une pratique locale en Suisse puis dénoncé vers la fin du XXe siècle comme étant une légende sans fondement issue d'illustrations du XIXe siècle qualifiées de farfelues du val d'Anniviers, Valais. Mais grâce aux travaux de musées suisses (ex : musée du val d'Anniviers, Barryland - Musée et chiens du Saint-Bernard, musée d'histoire naturelle de Berne), les témoignages et surtout les objets recueillis ont tendance à confirmer la réalité de cette pratique.

Source : <https://fr.wikipedia.org>

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 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.

Contactez Pascal Lourtil notre responsable par mail

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

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 le vin ?

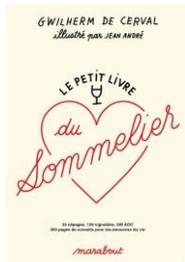
UVVOS vous propose d'éclaircir vos connaissances de sommelier amateur et de comprendre les termes employés par les spécialistes.

«le petit livre du sommelier»

de Gwilherm de Cerval,
illustré par Jean André

Editeur : MARABOUT

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

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

Le Président du Val d'Oise



Jean-Claude MORAL

3 av pierre Peineau

95450 Vigny

Tél.: 06 80 71 89 84

jcmoral@free.fr

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

LE PETIT COIN DES AFFAIRES

L'amicale du clos des Doucerons vend son matériel, arrétant son activité viticole après 14 ans de dur labeur sur les coteaux de Jouy le moutier soit :

une CUVE de 100 Litres en inox avec couvercle flottant et fixe.

Une CUVE de 200 Litres en inox avec couvercle flottant et fixe.

Si vous êtes intéressé contactez battungannick@yahoo.fr le matériel est disponible à Jouy le moutier

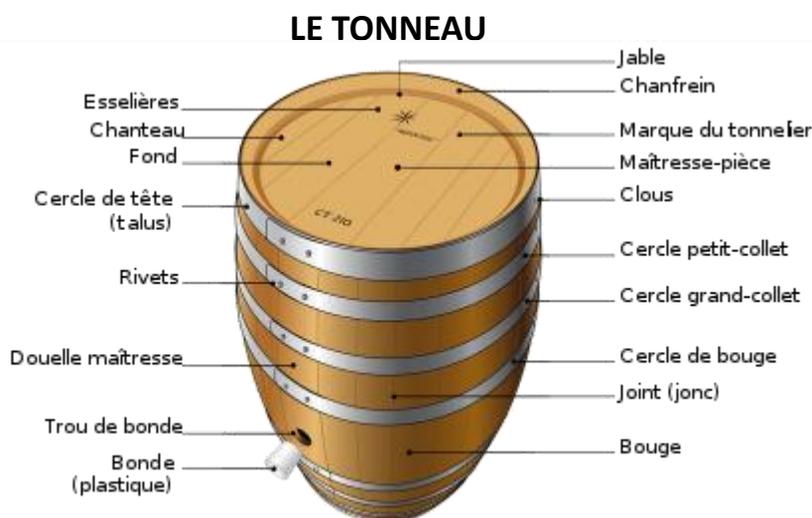
L'UVVOS met à la disposition des vigneron :

2000 bouteilles vertes de 50cl au prix de 1€ l'unité

disponibles à St Gervais près de Magny en Vexin

Contactez Pascal Lourtil notre responsable par mail

Pascal.lourtil@gmail.com



Descriptif des composants d'un tonneau

Un tonneau est un conteneur de révolution servant à conserver les liquides de consommation.

Les origines

Inventé soit par les Gaulois, soit par les Rhètes, le tonneau a traversé les siècles. Les plus anciennes traces iconographiques de tonneaux proviennent en fait d'Étrurie au VI^e siècle avant notre ère, l'hypothèse de la paternité celte est aussi évoquée. Jules César mentionne son utilisation au cours du siège de Marseille dans son *Commentaires sur la Guerre des Gaules*, la conquête romaine diffusant le tonneau gaulois dans l'Empire romain. Les Gaulois perfectionnent par la suite sa technique de fabrication qui implique de nombreux corps de métiers, utilisant principalement le tonneau (d'abord majoritairement en conifères) comme réutilisation en cuvelage de liquides, salaisons de poissons. Après le II^e siècle, les Gallo-romains utilisent aussi des douelles de chêne cerclées de brindilles (noisetier ...). La substitution progressive du tonneau (plus léger, roulant ou transportable à dos d'animal) aux amphores (lourdes, fragiles, peu empilables) se répand dans la partie septentrionale de l'Empire romain où il est principalement utilisé pour la conservation et le transport du vin qui se faisaient jusqu'alors dans des amphores grecques. Son emploi se généralise à compter du III^e siècle. C'est une reconnaissance de cet objet utilitaire et une révolution pour le marché du vin de l'Antiquité, probablement même un facteur de développement du marché du vin.

La fabrication

La fabrication entièrement manuelle ne se retrouve aujourd'hui que dans l'artisanat, de nos jours le métier de tonnelier est toujours exercé mais de nombreuses machines l'assistent, notamment pour les travaux de force et fastidieux (rabotage, serrage...). Les réparations doivent encore aujourd'hui être effectuées manuellement.

Leur confection nécessite des troncs d'arbre, généralement de chêne, à l'état de billes qui sont fendus en quartiers. Ces derniers sont débités en merrains. Cintrés à chaud, ils forment les douelles. Celles-ci sont creusées d'une rainure appelée jable dans laquelle vont aller s'encastrent les fonds dénommés contres et chanteaux. Des cercles, en bois ou en feuillard maintiennent le tonneau qui peut être déplacé par roulage ou balancement.

Sa composition et son mode de fabrication, notamment la chauffe, ont une grande influence sur le goût du vin qui y sera élevé.

Le tonneau fini, vide, a un poids proche de 45 kg, pour une taille d'environ 90 centimètres de long et un diamètre de 60 à 70 centimètres.

Les dénominations.

La barrique : Elle peut servir en plus de l'usage œnologique pour vieillir le vin, à stocker, conserver, expédier des liquides (bières, huiles, eaux-de-vie) et des marchandises solides (morue, sucre, etc.).

Le fut : c'est un tonneau de 30 à 350 l

La pièce : Une pièce est un récipient vinaire servant essentiellement à la conservation et au vieillissement du vin, elle prend cette appellation en général lorsqu'elle est pleine uniquement.

Le baril : c'est un petit tonneau de contenance variable selon sa destination, utilisé pour le transport et la conservation de liquides, d'aliments ou de matières sèches.

Le foudre : c'est un tonneau de grande capacité, pouvant aller de quelques centaines à plusieurs milliers de litres.