

La Feuille de Vigne

SEINE ET OISE VIGNES

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

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

N°69 - NOVEMBRE 2025

La vigne, une passion à partager avec vous

L'ETE AVEC SEINE ET OISE VIGNES

Chères adhérentes, chers adhérents, chers lecteurs,

Cette fin d'année est bien triste pour Seine et Oise vignes nous avons dû déménager la maison de la vigne à la demande de la mairie de Marine qui souhaitait récupérer le local pour d'autres activités, nous avons stocké le matériel en attendant un autre lieu d'exposition.

Mais l'association ne se résume pas qu'à cette activité, nous allons continuer nos visites de vignes, nos rencontres amicales et la distribution de produits de traitement.

Seine et Oise vignes vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

Bonne lecture,

Annick Battung, Rédactrice en Chef

Journal de Seine et Oise Vignes

UN PEU D'HISTOIRE AVEC SEINE ET OISE VIGNES

LE VIN CHAUD

Le premier vin épicé connu fut le conditum paradoxum élaboré à l'époque de l'Empire romain vers 20 ap. J.- C.

Sa composition en est donnée dans le Livre I.1. De Re Coquinaria d'Apicius une compilation de recettes culinaires romaines en dix livres.

Recette romaine : Du miel était mis à bouillir dans du vin, puis y étaient ajoutées des épices : poivre, mastic, nard, laurier, safran, ainsi que des noyaux de dattes torréfiées et des dattes trempées préalablement dans du vin. Il s'agit alors de masquer le goût oxydé du vin. Le tout était ensuite dilué dans du vin de qualité afin que le mélange soit doux. Puis pour le conserver on y jetait ensuite des charbons ardents.

Source : Wikipédia



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 VIGNES 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

Besoin d'analyses de votre vin ?

SEINE ET OISE VIGNES regroupe les commandes vers un laboratoire

Contactez Jean-Luc DAKOWSKI
jeanluc.dakowski@gmail.com

Besoin de produits de traitement de la vigne ?

SEINE ET OISE VIGNES 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 ?

SEINE ET OISE VIGNES vous conseille cet ouvrage sur les cépages de France et du monde
Soyez incollable sur la composition du vin.

Auteurs David Cobbold Sébastien Durand-Viel
Editeur Hachette Pratique
Collection Vins & boissons

Disponible broché en magasin et sur internet
Aussi en e-pub

Le président et secrétaire



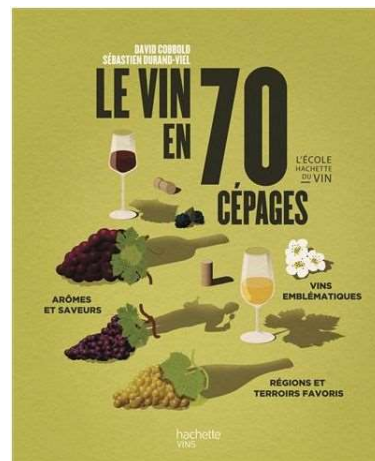
Jean-Luc DAKOWSKI
Domaine de Marsinval
12 rue Charles d'Orléans
78540 Vernouillet
Tél.: 07 68 78 66 75
jeanluc.dakowski@gmail.com

Responsable produits et conseils sur la vigne



Pascal Lourtil

Tél : 06 14 11 10 85
Pascal.lourtil@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

INFORMATIONS SUR LES SORTIES DECOUVERTES ET EVENEMENT ORGANISES PAR SEINE ET OISE VIGNES

- les événements et autres sorties, organisés par Seine et Oise vignes vous seront envoyés par mail

LES NEWS DE SEINE ET OISE VIGNES

LE DEMENAGEMENT DE LA MAISON DES ARTS ET METIERS DE LA VIGNE

Le déménagement de la maison de la vigne a eu lieu le 20 et 21 octobre 2025

Tout a été fait en 2 jours à 10 personnes le premier jour et 7 le second jour

Les objets et la scénographie de la maison de la vigne ont été déménagés le premier jour.

Les petits objets ont été mis en cartons et les moins fragiles dans des caisses en bois

Les objets fragiles et les vitrines ont été emballés dans du film plastique à bulles.

L'ensemble des cartons, caisses et panneaux de décoration ont été repérés, numérotés afin de faciliter le remontage.

Les extérieurs aussi ont été vidés, le gros pressoir a donné des suées à l'équipe du deuxième jour.

Un grand merci aux déménageurs pour leur efficacité tout a bien fonctionné.

Le site a été rendu dans l'état où nous l'avons reçu, bravo à Henri Lerouzie et Alain Mondor la scénographie était autoportante et aucun trou sur les murs n'avait été fait.

L'ensemble de la collection est stocké chez Pascal Lourtil dans une de ses granges à l'abri de l'humidité en attente de son prochain lieu d'exposition.



ab1

AVANT DEMENAGEMENT



APRES DEMENAGEMENT



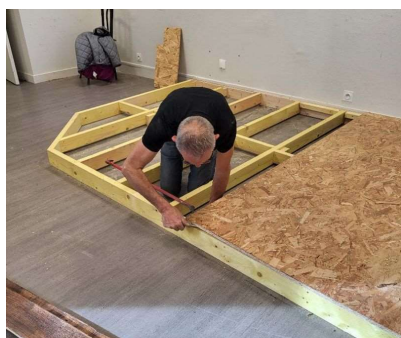
DEMENAGEURS EN ACTION



REMPLISSAGE D'UN CAMION



DEMONTAGE DES VITRINES



DEMONTAGE DE LA
SCENOGRAPHIE



POSE DEJEUNER 1^{ER} JOUR



DECLOUTAGE DE LA
SCENOGRAPHIE

Diapositive 3

ab1

Avant déménagement

annick battung; 2025-11-12T09:10:01.116

LES NEWS DE SEINE ET OISE VIGNES

LE DEMENAGEMENT DE LA MAISON DES ARTS ET METIERS DE LA VIGNE



CHARGEMENT DES OBJETS LOURDS



DEMONTAGE DE LA CHARPENTE INTERIEURE



TRANSPORT DE LA SCENOGRAPHIE



CHARGEMENT DE LA SCENOGRAPHIE



CHARGEMENT DIFFICILE DU PRESOIR EXTRIEUR



DEMONTAGE DE L'ENSEIGNE



UNE PARTIE DE LA COLLECTION EN STOCKAGE



DECHARGEMENT DU PRESOIR CHEZ PASCAL

L'EPIAIS DE VIGNE

VENDANGE 2025 A LA VIGNE D'EPIAIS-RHUS par Bernard Renaudin

2024 avait été une année difficile pour tous les vignerons, cette année 2025 au contraire a été assez exceptionnelle à tous les niveaux, une floraison homogène et rapide, l'absence totale de maladie ou de pourriture, des conditions environnementales favorables ; tous ces éléments réunis ont permis d'obtenir une belle récolte, des grosses grappes avec des grains bien gonflés, sans défaut, et une parfaite maturité.

Bilan de la vendange : 550 kg de chardonnay qui ont donné après pressurage 335 Litres de mout, avec alcool potentiel de 13°, donc en pleine maturité.

La vinification va se poursuivre en cuve pendant 6 mois, avec élevage sur lies ; et les prémices d'une cuvée 2025 excellente.

L'ÉQUIPE DES VENDANGEURS



LA RECOLTE



LE PRESSURAGE PAR L'ÉQUIPE PORTANT LES COULEURS DE NOTRE ASSOCIATION



L'ASSOCIATION COURDIVIN

Vendange exceptionnelle pour nos Amis de Courdimanche de l'association Courdivin, ils ont eu une longue vendange de près de 7h ...ils ont traité 250 kg de raisin blanc Muscaris et plus de 50kg de muscat bleu. A la fin de la presse, une centaine de litres de Muscaris. C'est un maximum pour leur modeste équipement. Viens maintenant le travail de cave...une bonne fermentation à surveiller !

L'ÉQUIPE DES VENDANGEURS



LE PESAGE



L'EGRAPPAGE



L'INAUGURATION DE LA MAISON DE LA VIGNE EN 2015

ARTICLE DE JUILLET 2015
INAUGURATION.....

Le 4 juillet 2015, la Maison des Arts et Métiers de la Vigne a vu le jour et a été officialisée sous un soleil radieux !

Etaient présents ou représentés, des élus du Conseil Départemental du Val d'Oise, monsieur le député du val d'Oise, monsieur le président de la Communauté de Communes Vexin Centre, monsieur le président du Parc Naturel Régional du Vexin Français, madame le maire de Marines, et autres maires du Val d'Oise, ainsi que des personnalités de l'Ile de France, des présidents d'associations, et la Confrérie de l'Asperge et du Vin de Sannois Argenteuil.

Plus de deux cent cinquante invités étaient présents ; après les discours d'usage, et la visite des lieux, un cocktail était offert par la municipalité, notre association faisant connaître et déguster des vins de la région d'Ile de France.



LE DISCOURS D'OUVERTURE



LA COUPE DU RUBAN



LES INVITES AVEC HENRI LEROUZIC

SOURCE : DIDIER NOEL

LES PETITS MOTS CROISES DE LA FEUILLE DE VIGNE

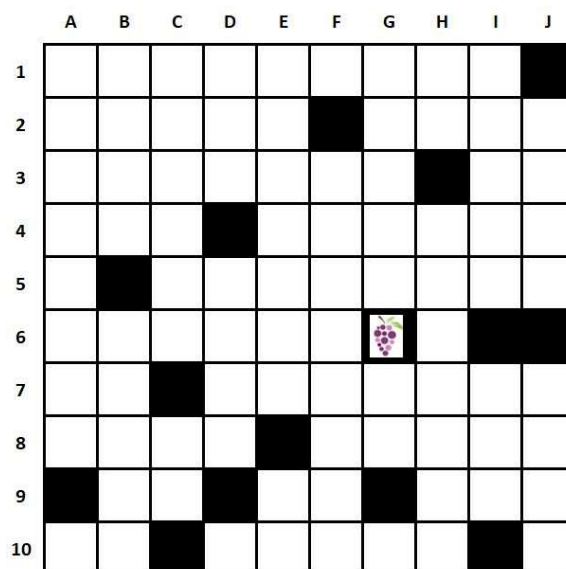
HORIZONTALEMENT

- VIN A BULLES.
- DANS LE DÉSERT-FORME DE VIGNE.
- ION AZOTÉ-PRONOM PERSONNEL.
- LA DERNIÈRE-CANAL A URÉE.
- RETIRÉES.
- DE SECOURS.
- LIAISON-NETTOIES.
- DERNIÈRE DEMEURE- N'INTERRESSE PAS.
- INTELLIGENCE ARTIFICIEL - NÉGATION-SAISON.
- RÈGLE- INSPIRENT LES POETES.

VERTICALEMENT

- VIN AOC CÉPAGE VIOGNIER.
- PROTÈGE DU VENT-RAINURE.
- DANS LE CIEL- MOT D'ENFANT.
- PREMIÈRE STATION-SE REFAIT LA PEAU.
- TEXTES POETIQUES RELIGIEUX-SANS RIEN.
- FAÇON DE FAIRE LES CORDES.
- AU GOLF -SEUL.
- MOT D'ENFANT-ACCESSOIRES D'ENFANT.
- COINCÉ-AVOIR CONJUGUÉ.
- PASSAGES AU SEC- VIEIL ASSIS.

FACILE OU PAS LE PETIT MOT NUMERO 26 ?
LA SOLUTION SERA DANS LE PROCHAIN NUMERO



SOLUTION MOT NUMERO 25

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