

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.uvvos.fr

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

N° 48 - juillet 2020

La vigne, une passion à partager avec vous

Le mot du Président

Chers amis (es)

La crise sanitaire que nous traversons et qui se poursuit est éprouvante pour chacun à quel titre que ce soit, et nos pensées vont vers celles et ceux qui ont été frappés dans leur santé ou leurs activités professionnelles et associatives. « C'est dans la tempête que l'on forme les marins » et en cette période passablement chahutée nous devons tenir pour passer le cap comme beaucoup d'autres mouvements associatifs, notre association a dû mettre ses activités en sommeil pendant cette crise, qui ne paraît pas se terminer encore ; bien que la vie semblerait vouloir reprendre progressivement le dessus au regard des informations qui nous sont données par les médias. Aussi nous ne pouvons qu'espérer retrouver les occasions de se rencontrer et avoir le plaisir de renouer avec nos occupations « viticoles » et autres informations.

A ce sujet, votre président, ses délégués et les membres du conseil d'administration ne sont malgré tout pas restés inactifs durant cette période ; leurs contacts et rencontres a permis de faire le point sur la suite de la vie de notre association en prenant des dispositions pour faire face à la situation, non sans quelques difficultés, et lui redonner une vie active comme ce fut le cas jusqu'à présent. Une réunion exceptionnelle du conseil d'administration s'est tenue le 13 juin pour faire le point sur les activités à venir, et principalement sur les dispositions administratives concernant les déclarations aux douanes, pour la régularisation de nos « vignobles » qu'ils soient privés, associatifs, ou communaux. Une Assemblée Générale aura lieu dès que possible au cours de laquelle nous ferons part de nos projets et démarches pour la suite de la vie de notre association, et comptons d'ors et déjà sur votre présence à l'invitation qui vous sera envoyée en temps utile.

Durant la période estivale, la Maison de la Vigne pourra être ouverte, à la demande, le dimanche après midi pour les visiteurs individuels (5 personnes minimum) et en semaine pour des groupes sur réservations.

Bon courage à tous.

Le Président

Henri Le Rouzic



UN PEU D'HISTOIRE

La technique de la greffe était connue dès l'Antiquité et décrite dans différents traités d'agriculture. Le De re rustica de Caton l'Ancien (IIe siècle avant notre ère), par exemple, en détaille différents procédés : en écusson, en fente, en approche, à la tarière, à l'emporte-pièce... Au bas Moyen Âge, le regain d'intérêt porté à l'arboriculture et la culture des fruitiers s'appuie sur la transmission et la remise à la mode des savoirs anciens, parmi lesquels la greffe tient une place importante. Celle-ci présente en effet l'avantage de multiplier plus facilement les végétaux et d'améliorer les qualités des fruits, ce qui est appréciable dans le cas de la vigne, dont la reproduction par graine est très aléatoire.

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».

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.
Contacter Yannick JUBAULT

Besoin d'analyses de votre vin ?

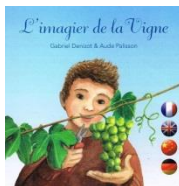
L'UVVOS regroupe les commandes vers un laboratoire
Contacter Jean-Luc DAKOWSKI

Besoin de produits de traitement de la vigne ?

L'UVVOS peut fournir en dépannage aux petits producteurs adhérents des produits de traitement.
Contacter Pascal Lourtil notre responsable produit par mail
Pascal.lourtil@gmail.com

Besoin d'en savoir plus sur la vigne ?

L'UVVOS vous recommande
L'imagier de la vigne de Gabriel Denizot & Aude Palisson
Cet album pour enfant en 4 langues
(français, anglais, allemand et chinois)
explique en images le vocabulaire lié à la vigne.
Cet album est vendu à la Maison de la vigne et en librairie



Besoin de nous retrouver?

Après les vacances d'été l'Assemblée générale devrait avoir lieu
La date n'est pas définie.

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

ERINOSE DE LA VIGNE ?



Erinose sur feuille
de vigne

L'ériose est une maladie de la vigne provoquée par un acarien microscopique, *Colomerus vitis* (famille des Eriophyidae) qui déforme les feuilles. Les feuilles présentent des boursouflures face supérieure et face inférieure des creux garnis de poils. Ce feutrage est une hypertrophie des poils du limbe. Avec l'âge, ils virent au rouge.
L'attaque remonte le rameau au fur et à mesure de la croissance. En général, les dégâts sont limités et n'ont pas de conséquences sur la récolte. Toutefois, les années d'apparition précoce, les feuilles assurent mal la photosynthèse et le déficit d'alimentation peut entraîner de la coulure et une baisse significative de récolte.
Le traitement ne s'impose qu'en cas d'infection importante. Généralement, les traitements au soufre mouillable destinés à la lutte contre l'oïdium sont suffisants.
En lutte biologique, des auxiliaires de culture permettent de limiter la population de *Colomerus vitis*, comme les acariens prédateurs du genre *Typhlodromus*, couramment appelés typhlodromes.



Colomerus vitis
Invisible à l'œil nu

LE SAVIEZ-VOUS ?

La première réunion du Conseil d'Administration de l'UVVOS après confinement s'est tenue à la Maison de la Vigne vous reconnaissez (ou pas) notre président en bout de table (les mesures de protection anti COVID port de masque et désinfection des mains ont été respectés).

Le principal sujet soumis au conseil a été la nouvelle réglementation mise en application par les douanes.

Les configurations des petites exploitation ne correspondent pas forcément aux critères définis par les douanes, il a été décidé pour l'UVVOS que le seul interlocuteur sera **Jean-Luc DAKOWSKI**, Il posera toutes les questions à la personne responsable du dossier pour l'Île de France.

Afin de mieux cerner nos différentes exploitations et les questions à venir, un mail vous a été envoyé par Jean -Luc, merci de lui renvoyer son questionnaire et de lui poser par mail vos interrogations sur ce sujet.



POURQUOI LES BOUTEILLES DE VIN N'ONT-ELLES PAS TOUTES LA MÊME FORME ?

Ce sont les Anglais qui, les premiers, eurent l'idée de conditionner les vins français en bouteille pour faciliter leur exportation. Depuis, à l'exception du clavelin jurassien (62 cl) , toutes les bouteilles de vin standards ont une contenance de 75 cl. La forme des bouteilles elle varie selon les régions. De la flûte alsacienne à la bouteille provençale en passant par le frontignan, utilisé à Bordeaux, la taille du fût, la forme de l'épaule et la longueur du col ne sont pas les mêmes.



Les bouteilles ont-elles toujours existé ?

Non. Jusqu'au XVII^e siècle, le vin était conservé dans des tonneaux. Ni très pratique, ni très étanche... Ce sont les Anglais qui eurent alors l'idée d'utiliser les bouteilles. Fabriquée en verre teinté, la bouteille permet à la fois de protéger le vin de la lumière, de mesurer précisément la quantité vendue et même de mettre au point de nouveaux types de vins, comme le champagne. Pas étonnant qu'elle ait séduit les vignerons pour s'imposer dans toute la France dès le XVIII^e siècle !

Le goût du vin change-t-il d'une forme de bouteille à l'autre ?

Non. Si les régions ont fait le choix d'adopter des bouteilles de forme différente, c'est avant tout pour affirmer leur identité. Il est ainsi plus facile de les reconnaître au premier coup d'œil. Le vin, lui, aura toujours le même goût dans une bouteille oblongue, élancée ou épaulée. Seul le volume peut avoir une influence sur le contenu : une demi-bouteille vieillit plus vite qu'une bouteille de 75cl, tandis qu'un magnum augmente le potentiel de garde d'un vin.

Les vignerons de la région sont-ils obligés d'utiliser la bouteille locale ?

Tout dépend des régions. Si le frontignan est largement majoritaire à Bordeaux, rien n'empêche les vignerons d'utiliser une bouteille dite bourguignonne. C'est d'ailleurs le cas du Château Haut-Brion : ce premier grand cru classé est embouteillé dans une quille aux épaules tombantes et au col fin depuis toujours. Les producteurs de vin jaune du Jura, eux, doivent impérativement utiliser la bouteille locale, le clavelin. C'est également le cas des viticulteurs alsaciens : la mise en bouteille dans des flûtes est inscrite au cahier des charges des appellations de la région.

Certaines bouteilles sont-elles réservées à des appellations en particulier ?

Non. Même s'il ne viendrait pas forcément à l'esprit d'un vigneron bordelais d'utiliser une bouteille de champagne ou un clavelin du Jura (62 cl) pour conditionner ses vins rouges, il en a techniquement le droit. Les bouteilles ne sont pas protégées par les lois de la propriété intellectuelle. La flûte alsacienne est ainsi très répandue en Allemagne, en Autriche ou en Italie. Les bouteilles de champagne sont également utilisées pour les créchants et les mousseux à travers la France. Le frontignan est quant à elle la bouteille la plus répandue à travers le monde, avant la bouteille bourguignonne. On retrouve en revanche quelques détails propres à certaines appellations : seule l'AOC Châteauneuf-du-Pape a le droit d'apposer les armes pontificales sur ses bouteilles.

POURQUOI TRINQUE-T-ON

D'où vient la coutume de trinquer ? La légende veut que la tradition remonte au Moyen-Âge. A l'époque, les verres n'étaient pas toujours partagés avec des personnes de confiance. L'empoisonnement étant chose courante, les notables prirent l'habitude de trinquer avec leurs convives. Les verres s'entrechoquaient deux fois de suite de façon peu délicate, afin que leurs contenus se mélangent. Les empoisonneurs n'avaient alors d'autre choix que de boire leur vin, promis à une mort certaine, ou se faire démasquer. Les pays anglo-saxons ont une autre théorie, exprimée dans les œuvres de Shakespeare. A l'heure de l'apéritif, le vin était servi accompagné d'une tranche de pain rassis. En trinquant, les convives faisaient déborder leurs verres, arrosant ainsi le pain de façon à obtenir une tranche moelleuse et parfumée. L'expression « porter un toast » était née !

Trinque-t-on dans tous les pays ? Issu de l'allemand « trinken », boire, le fait de trinquer est courant dans de nombreux pays, de la Scandinavie aux Etats-Unis en passant par la Chine. On observe toutefois des subtilités d'un continent à l'autre. Les Américains évitent ainsi d'entrechoquer leurs verres, tandis que les Chinois enchainent les toasts tour à tour avant d'entamer leurs verres. Les Norvégiens et les Suédois, eux, observent la même coutume en plaçant leur verre à la hauteur de leur cœur. Les Italiens se souhaitent quant à eux cent ans de bonheur.

D'où vient l'expression « tchin-tchin » ? Utilisée par les Français, mais également par les Espagnols, cette expression incontournable lors de l'apéritif viendrait du chinois qing, utilisée pour inviter quelqu'un à partager un verre. Introduite au XIXe siècle par des soldats revenus de la campagne de Chine, elle était alors prononcée à deux reprises, à chaque fois que les verres s'entrechoquaient. On ne trinque aujourd'hui plus qu'une seule fois, mais l'expression tchin-tchin est restée.

Faut-il absolument se regarder dans les yeux au moment de trinquer ? Les plus véhéments prédisent sept ans de malheur aux inconscients qui ne se regarderaient pas dans les yeux en trinquant. Cette vieille coutume remonterait en réalité elle aussi au Moyen-Âge, lorsque les puissants se défiaient du regard avant de boire. Tout l'enjeu était alors de ne pas entamer son verre le premier, au risque d'être empoisonné. Aujourd'hui, il ne s'agit plus que d'une tradition émoissée, plus ou moins respectée à travers le monde.

Alexandra Reveillon

LES PETITS MOTS CROISES DE LA FEUILLE DE VIGNE

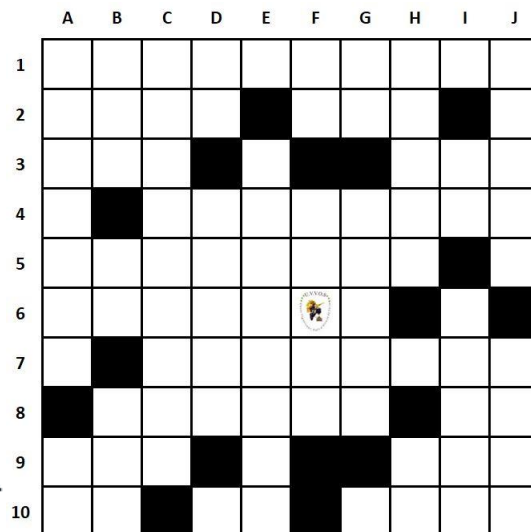
HORIZONTALEMENT

1. Actions de retirer les rafles.
2. Sillons de chartres-Bus l'ancienne.
3. Institue de la consommation-Longue Période.
4. Saveur du vin propre à l'herbe.
5. Vaut mieux dormir sur les deux.
6. Plante médicinale.
7. Suite ordonnée.
8. Elle souligne le bois-Pronom pas féminin.
9. Maison de Provence-Semblable.
10. Pronom résolument masculin-Tour de terre-Sa fête est passée.

VERTICALEMENT

- A. Maladie de la vigne-Après le DO RE.
- B. Eau de genièvre-Soleil égyptien-Vient aux mains des vignerons.
- C. Montagnes des USA.
- D. Symbole de l'Astate-Sommet de Suisse.
- E. Personnage de comédie italienne.
- F. Ordinateur-Bon de livraison-Habitudes.
- G. Fleuve français-bien ventilée.
- H. Habitants helléniques -Règle.
- I. Ile-Couper.
- J. Transpirée-Pas Lui.

FACILE OU PAS LE PETIT MOT NUMERO 5 ?
LA SOLUTION SERA DANS LE PROCHAIN NUMERO



SOLUTION MOT NUMERO 4

