

FEUILLE DE VIGNE

La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent

Juin 2021

N°84



Après un premier semestre marqué par cette pandémie de Covid, il semblerait que le « déconfinement » progressif permettrait d'envisager à nouveau quelques activités collectives.

Le 5 septembre, pour la rentrée, le Forum des associations aura lieu à Baltard, sûrement « masqué », mais nous aurons le plaisir de vous revoir et enfin, avoir ces échanges qui nous manquent tant.

Si les conditions le permettent nous sommes tentés de vous proposer un pique-nique le 18 ou le 25 septembre. Dès que la confirmation pourra être faite nous vous donnerons tous les éléments pour vous inscrire.

Nombre d'entre vous nous évoquent à chaque rencontre : Et le voyage !!! Oui ce voyage nous a manqué indiscutablement. Il semblerait que quelques Confréries décident, soit en France, soit en Belgique de faire un chapitre en fin de deuxième semestre. Nous restons en veille pour voir si une sortie serait possible. Là encore dès que des infos nous seront données, vous serez avertis.

Voilà où en sont nos projets, je dis bien projets, qui évolueront dans les semaines à venir, mais vivement que l'on puisse se retrouver pour parler, parler et encore parler de tout ce que nous n'avons pas pu nous dire depuis plusieurs mois.

En attendant prenez bien soin de vous et j'espère à la rentrée de septembre.

(Je m'aperçois en relisant que j'ai employé plusieurs fois le mot « manque ». C'est bien ce que nous vivons....)

Philippe

Un événement pour les vendanges : l'arrivée du Pressoir hydraulique - 1^{ère} étape dans le cycle du millésime



Ceux qui participent aux vendanges chaque année connaissent « l'exercice » de la pressée et tous les efforts nécessaires pour extraire du raisin le plus de jus possible. Nous avons jusqu'à maintenant travaillé avec un pressoir à cliquet, c'est à dire fonctionnant par la rotation d'une vis qui comprime les bois mis dans la cuve. Il était temps de faire évoluer notre méthode et il a été décidé d'acquérir un pressoir hydraulique beaucoup plus performant. Il presse effectivement avec une force de 404 bars, ce qui laisse aux grains de raisin peu de chance de sortir indemne de l'opération. Ce matériel, d'origine italienne, il n'en existe pas en France, doit nous être livré dans les tous prochains jours. Un seul inconvénient : l'engin pèse presque 200 kilos, donc moins facile à manipuler.

Les hommes forts de la Confrérie seront donc les bienvenus lors des vendanges de septembre vraisemblablement

.....Et la dernière étape d'un cycle du millésime reste la mise en bouteilles. (faite au mois de mai)



Après la période de fermentation, de repos qui durent quelques mois le vin est prêt à être embouteillé. Rendez-vous donc dans la cave du Pavillon.....

Laver les bouteilles, les laisser sécher, s'assurer que nous avons la bonne quantité, tout cela a été fait en amont. Cette matinée a été très active à remplir les 170 bouteilles (chiffre mémorable) et les boucher avant de laisser reposer quelques jours, de coller les étiquettes et de pouvoir les distribuer aux adhérents. Tout ce travail très « artisanal » en ce qui nous concerne a été fait dans la bonne humeur mais néanmoins très sérieusement.

Il ne reste plus qu'à consommer ! Pour récupérer les bouteilles contactez Philippe et son équipe.



Notre cuvée sera présentée au Concours des vins du XV^{ème} Symposium de Cocorico qui se tiendra à la Maison de l'Île à Auvers sur Oise le 23 octobre 2021.

Nouvelles de notre Guinguette de l'Île du Martin Pêcheur.



Vous connaissiez tous les liens qui nous unissaient à la Guinguette du Martin Pêcheur. Trois raisons principales : c'est au Martin Pêcheur que nous tenions, au bonheur de tous, nos chapitres depuis de nombreuses années, c'est là que nous avons été adoubés à la création de la Confrérie en 1998 et Jean-Yves Dupin était membre fondateur de notre association.

A l'heure d'écrire ces quelques lignes j'apprends que Jean Yves a vendu le Martin Pêcheur, pour des raisons de santé principalement, et va aller couler des jours que nous lui souhaitons très heureux en Charente Maritime.

Il m'a dit que son successeur semblait vouloir préserver les liens que nous entretenions. L'avenir nous le dira.

Merci encore Jean Yves des moments passés à la guinguette, nous ne pourrions les oublier tant ils étaient joyeux et empreints d'une profonde amitié.

Philippe

Rubrique santé

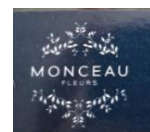
Conseils éclairés de nos amis de Sucy

Pour votre bien être savez-vous qu'il existe un lieu où vous pouvez pratiquer actuellement de l'exercice deux fois par semaine en plein air, par petits groupes, dans la bonne humeur et ... gratuitement ou moyennant une modeste cotisation. Vous souhaitez randonner avec un léger dénivelé ? Venez passer la tondeuse ou monter et descendre entre les rangées de ceps pour tendre les fils de relève.

Les mouvements de flexion-extension ont davantage votre faveur ? Alors le binage est recommandé pour assouplir vos articulations. Pour la fermeté des bras le traitement de la vigne vous conviendra parfaitement.

Le moment venu l'ébourgeonnage fera office d'étirement et pour l'entretien cérébral, l'épamprage et l'effeuillage vous demanderont un peu de réflexion afin de donner à la vigne toutes les chances de fournir de belles grappes au maître de chai pour élaborer notre subtil vin. Bien sûr tous ces exercices sont encadrés et se pratiquent sous la surveillance constante du maître vigneron, le mercredi ainsi que le samedi matin...Et pour parfaire votre entretien physique la mise en bouteilles vous permettra de constater le résultat de vos efforts.

Nous prenons à notre actif les conseils ci-dessus avec toujours le réconfort de la dégustation en fin de matinée le samedi ou autre jour si le besoin s'en fait sentir.... Merci à tous nos jardiniers vignerons



La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent (Association Loi 1901)

Grand Maître : Philippe Jouvin 9, rue Saint Sébastien – 94130 Nogent sur Marne – Téléphone : 01.43.94.39.37 - 06 07 12 92 80

Vice-Présidente et Chargée de la communication : Aude Lefèvre

Secrétaire Général : Daniel Lefrancq- Secrétaire Adjointe : Maria Lefrancq – Trésorier : Eric Vandenhouten

Feuille de Vigne : Dominique Bonot - Chargé de la Vigne : Jean-Pierre Guisnet

Membres du Conseil : Maud Diologent, Gérard Contat, Claude Racine

MAIL : confreriedupetitvinblanc@gmail.com BLOG : www.laconfreriedupetitvinblancdenogent.com