

# L'AVISEUR

BULLETIN DE LIAISON DES MEMBRES DE LA CONFRÉRIE DES COTEAUX DE SUCY-EN-BRIE

N° 66 - Mai 2018

[www.confrerie-sucy.asso.fr](http://www.confrerie-sucy.asso.fr)



## L'épître du Grand Maître

C'est à cette époque de l'année que se produit un événement important dans le cycle végétatif de notre vigne : la floraison. A ce moment nous commençons à évoquer notre future récolte, parce que nous parlons évidemment sans cesse entre nous de l'objet de notre passion, mais il faut bien le reconnaître avec encore beaucoup d'incertitude tant Dame Nature est souvent fantasque.

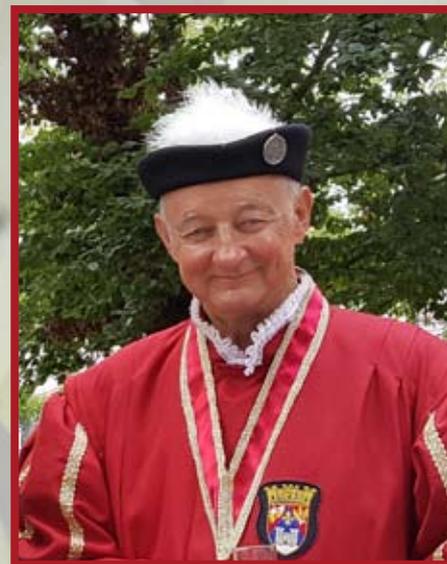
Le début de l'année a été difficile après un hiver et un début de printemps extrêmement pluvieux. Mais les consœurs et confrères en ont vu bien d'autres et n'auraient pour rien au monde manqué ce joyeux premier rendez-vous dans nos vignes début mars pour la taille de nos ceps.

Notre fête de la Saint-Vincent a été célébrée le 21 janvier dernier. Elle a été l'occasion pour notre confrère Jean-Claude Efther de revêtir la robe des Dignitaires du Grand Conseil Chapital et nous avons eu également le plaisir de nommer François Bertin et Anny Storey Officiers de notre Confrérie, une étape à n'en pas douter.

Cette journée a été un succès dans une organisation un peu modifiée pour faire place à un sympathique concert offert par nos amis de l'Harmonie Municipale applaudie debout et longuement. Nous les remercions chaleureusement et les félicitons pour la qualité de leur prestation.

Notre chapitre de la Saint Jean se déroulera le 24 juin prochain dans nos vignes selon notre habitude et sauf mauvaise humeur de la météo. Ne manquez pas ce rendez-vous amical, et ne manquez pas non plus l'occasion unique qui vous est offerte la veille, dans les caves du château, de déguster pour la première fois ce que nous attendons tous avec impatience : le cru 2017 du Coteaux de Sucs.

Amis adhérents, de fraîche date ou plus anciens, n'hésitez pas à nous rejoindre pour participer à nos activités liées certes à la vigne et à l'élaboration de notre vin, mais aussi à nos caves, notre galerie de Bacchus, l'organisation de nos fêtes, la participation aux fêtes organisées par d'autres associations ou confréries et à tout ce que nous entreprenons.



Vous y rencontrerez à coup sûr l'amitié qui naît spontanément d'une passion partagée.  
A très bientôt,

NIL SERIUM, NISI IOCA !

*Chapitre de la  
SAINT-JEAN*

*Dimanche  
24 juin 2018*

*Prochain Chapitre de la Saint-Vincent  
Prévu le dimanche 27 janvier 2019*

# LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Depuis l'Aviseur de décembre où je vous ai présenté la cuvée 2017 des vins de Sucs le processus de fermentation est terminé et nous sommes dans la phase de l'élevage des vins.

Nous avons en cuve 700 litres de la cuvée sauvignon-sémillon et 180 litres de la cuvée pinot gris .

Courant mai nous embouteillerons 930 bouteilles de vin de Sucs et 240 bouteilles de la cuvée Pinot Gris. Les dernières dégustations sont pleines de promesses.

Dans un précédent numéro de l'Aviseur je vous ai parlé de la protection du moût et du vin grâce à l'utilisation du SO<sub>2</sub>, je vais aujourd'hui vous parler de la chaptalisation.

Il arrive certaines années plutôt humides et avares en périodes ensoleillées qu'au moment de la vendange le raisin soit un peu faible en potentiel alcoolique et pour compenser les aléas climatiques et améliorer l'équilibre du vin et sa



qualité, il est nécessaire d'utiliser la technique d'enrichissement du moût et la chaptalisation en est une parmi d'autres. Cette technique réglementée consiste à faire un ajout de sucre au moût en cours de fermentation. La quantité de sucre à apporter est calculée à partir de la composition du moût et du titre alcoolique recherché. Il est recommandé de calculer l'ajout de sucre sur la base de 17,5 gr par litre pour gagner 1° d'alcool pour les vins blancs. C'est une technique sûre mais à utiliser avec précautions, le moment de l'apport au moût doit se faire en début ou en milieu de fermentation, les apports trop tardifs soit sous 1030 de densité engendrent des risques d'arrêt de la fermentation.

Voilà, vous en savez maintenant un peu plus sur une technique couramment pratiquée mais mal connue des non-initiés et, partant, un peu décriée à tort.

En attendant de vous rencontrer lors de la présentation de la cuvée 2017, le 23 juin, dans les caves du château de Sucs je vous dis à bientôt sur nos vignes ou dans nos chais au fort de Sucs.

## Quel point commun entre le sport et la vigne ?

C'est l'équipe loisirs de handball de Boissy qui nous donne la réponse.

En venant visiter notre Confrérie ce samedi 10 mars, cette bande de joyeux compères nous a prouvé qu'on pouvait être sportif sans pour autant dédaigner les plaisirs de la table et en particulier du vin.

C'est à la vigne que nos athlètes ont tout d'abord porté leur attention en pratiquant un « alignement\* » sans faute devant les ceps de Sauvignon et Sémillon. Pour ce deuxième samedi de taille, le maître vigneron rebaptisé pour l'occasion « grand maître du sécateur », joignant le geste à la parole, a expliqué la taille Guyot en vigueur sur nos coteaux. Les consœurs et confrères présents sur la vigne (comme tous les samedis de mars à septembre) ont montré qu'à la vigne comme au handball, c'est un travail d'équipe.



Pas de « temps mort\* », la deuxième mi-temps s'est passée au Fort. Les « échanges\* » ont été nourris lors de la visite de la galerie de Bacchus où l'on peut apprécier les objets consacrés à la vitiviniculture (de la charrue aux capsuleuses en passant par les pressoirs et les outils de tonneliers). Puis le Grand-Maître « en appui\* » a permis le « passe et va\* » vers les chais où le divin nectar, substance dopante de bonne humeur n'a pas manqué d'intéresser les convives.

Enfin, si au handball le « pastis\* » est un arrêt du gardien durant lequel celui-ci conserve le ballon dans ses mains, nos visiteurs n'ont pas hésité à marquer cet arrêt un ballon de vin blanc de Sucs à la main.

CQFD !

\*Vocabulaire emprunté au handball

**Crédit Mutuel**

CRÉDIT MUTUEL SUCY-EN-BRIE  
3, PLACE DE L'ÉGLISE - 94370 SUCY-EN-BRIE  
TÉL. : 0 820 099 947  
COURRIEL : 0616901@CREDITMUTUEL.FR

# L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX ...

Dans notre dernier bulletin de décembre, rendez-vous était donné pour la taille du vignoble le 3 mars 2018 : quinze consœurs et confrères étaient présents heureux de se retrouver pour partager les premières heures de la saison nouvelle sur les coteaux.

Pour commencer, quelques bons mots et le vin chaud à base de notre pinot gris que sait si bien faire Annie avant la prise de parole du vigneron.

En cette année commémorative du souvenir de Cloclo (Claude Francois) Roger a envie de vous dire que nos joyeuses corvées au cours de la saison, ce sera « comme d'habitude !.. » en fonction de la météo bien sûr et des participants.

Rien de nouveau concernant la conduite en général jusqu'aux prochaines vendanges.

La taille de l'ensemble du vignoble est terminée le 24 mars ainsi que celle des arbres fruitiers et des rosiers. Un premier traitement sur nos ceps contre les champignons divers est administré, les mois de décembre et janvier n'ayant jamais été aussi pluvieux depuis 1959 !

Un souci toutefois, il y a de plus en plus de ceps atteints par des



maladies du bois, l'esca en particulier...Et rien pour le moment d'efficace aux dires des professionnels pour y remédier.

Nous avons dû remplacer une cinquantaine de ceps cette année encore !

Environ cent cinquante jeunes plants ne donneront pas de raisins car récemment mis en place.

Nous gardons le moral, de nouveaux membres actifs sont venus nous rejoindre et partager nos moments conviviaux.

A la demande des enseignants, nous avons eu le plaisir de planter une treille à l'école de la Cité Verte. Les treilles des écoles maternelles de la Fosse Rouge et des Bruyères sont taillées également.

Nous continuerons à faire visiter nos coteaux aux groupes qui le souhaitent et aux écoles lors des « journées du patrimoine enfants ».

En fonction des disponibilités de chacun, chaque samedi est l'occasion de nous retrouver pour partager après le labeur – mieux qu'un casse-croûte jambon beurre- les agapes et bonnes fioles que consœurs et confrères ne manquent pas d'apporter.

On vous attend !

## BRUITS DANS LES RANGS

Depuis le premier samedi du mois de mars les participants aux joyeuses corvées se retrouvent avec un plaisir non feint sur le terrain par tous les temps.

A peine l'échange de nouvelles fraîches effectué tous se mettent à la taille en duo, sécateur à la main, après les derniers conseils du maître vigneron.

Puis des propos étranges s'élèvent entre les rangs : on entend parler de courson, de baguette, de relève, de nombre d'yeux, de jeune pied, de vieux bois, de liens, de Guyot (qui c'est celui-là ?).

Des discussions s'échangent après des silences d'interrogation à propos de la place à accorder sur les ceps à ces drôles de mots. Les uns se grattent la tête ou demandent conseil aux plus



expérimentés, d'autres se moquent de la difficulté de certains confrères à se décider, au rythme du va-et-vient des ramasseurs de sarments qui dégagent les rangs ; la vigne en pleure de rire !

Parfois un cri s'élève : non pas la baguette ! Un moment d'inattention ou un mauvais angle de vue et celle-ci se transformerait en courson sans la vigilance du partenaire.

Bien sûr la taille de l'année précédente est critiquée lorsque la forme des pieds laisse perplexe. Il y a aussi ceux qui repèrent les rangs dans lesquels ils ont

œuvré afin de voir le résultat ultérieur de leur coupe.

Tout ça dans la bonne humeur légendaire et autres taquineries d'usage avant de partager le verre de l'amitié à la santé de la vigne.

# ROBES ET PLUMES

## UN DIMANCHE À HOUDAN (Yvelines)

Dimanche 18 mars 2018, par un ciel neigeux, quatre représentants de notre confrérie ont assisté au troisième chapitre de la Confrérie de la Poule et du Pâté de Houdan.

Dès 8h30, le Commandeur Michel Maizoué et les Dignitaires nous accueillent à la Salle des Fêtes où un buffet est dressé. A 9h30, mise en habit, appel des dix confréries présentes, puis traditionnel chapitre avec son rituel et la cérémonie des intronisations.



Après la promesse faite de respecter le Pâté et de chérir la Poule de Houdan c'est - pour la Confrérie des Coteaux de Sucey en Brie - l'adoubement des Gentes Dames Evelyne et Annie qui se doivent de lancer avec les autres intronisés un majestueux « Cocoriccoo » !

Et d'entendre toute l'assistance dans la salle reprendre : « Le temps

passé... et les œufs durs » !

Puis, défilé dans cette ville médiévale où on découvre d'anciennes belles bâtisses, la Tour appelée « Le Donjon » du XIIème, l'Église Saint Jacques-le-Majeur-et-Saint-Christophe du XIème et de nombreux magasins et boutiques de produits régionaux. Retour à la Salle des Fêtes pour prendre l'apéritif.

Nous nous rendons ensuite au restaurant « La Poularde » où est servi et apprécié un

repas gastronomique à « Quatre Mains » élaboré par Sylvain Vandenamelle, Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015 et leurs équipes avec la participation de Léo Besnard, Grand Prix du Concours du Pâté de Houdan 2017.

Très belle journée en région Ile-de-France et découverte du Pâté et de la Poule de Houdan.

## RIONS UN PEU ...

Comme a dit Raymond Devos, sans doute arrêté dans une station service sur l'autoroute :

« Pardon monsieur, qu'est-ce que vous regardez ? C'est une carte routière ?

Non, c'est une carte des vins... C'est pour éviter les bouchons ! »

## CLUB FRANÇAIS DU TIRE-BOUCHON

La Confrérie des coteaux de Sucey-en-Brie a été invitée au 23ème congrès du C.F.T.B. qui s'est déroulé du 23 au 26 mars 2018 à Versailles. Avant d'en apprendre davantage sur cet événement, il faut élucider le mystère qui se cache derrière l'acronyme CFTB. Il s'agit du très sérieux Club Français du Tire-bouchon, club qui regroupe plus d'une centaine de collectionneurs de tire-bouchons venus du monde entier (<http://club-francais-du-tire-bouchon.fr/>).

Ces collectionneurs ont pendant quatre jours tenu conférence autour de la mèche, échangé et vendu des objets précieux du XVIIIème jusqu'à des tire-bouchons rares du XIXème siècle. A cette occasion, la Confrérie a intronisé les cinq présidents qui se sont succédés depuis 1995 ainsi que l'actuel président Marc Ouvrard.

Puis l'heure de la dégustation est venue... ce simple mot a déclenché des sourires épanouis, la Confrérie a joué son rôle

lors de ce congrès en promouvant le vin du terroir de Sucey dont il est issu. Le divin breuvage a séduit l'assemblée tout entière alors que ce rapprochement permettait aux dignitaires de discuter technique vinicole avec les vignerons présents de Sancerre, Chablis ou ceux de la Vallée du Rhône.



Le Prieuré - Avenue du Fort  
94370 Sucey-en-Brie  
Tél 01.45.90.70.62



# LES GRANDS MAÎTRES (suite)



Depuis la naissance de la confrérie chaque Grand Maître a apporté la richesse de son caractère et de son originalité à l'édifice sans cesse en évolution.

Qui dit Grands Maîtres, dit grands hommes et femmes qui apportent des idées nouvelles avec une approche personnelle de la fonction et des activités de la confrérie.

Durs à la tâche mais vite enclins à rire et chanter dans la chaude ambiance de notre amitié malgré de lourdes charges, leur ambition est de faire vivre une activité qui nous tient à cœur dans la convivialité, la solidarité, la cohésion et le respect de chacun.

Faits chronologiques sous les différents mandats :

**Bernard Méa**  
(1999 - 2001)  
Historien et oenophile.  
Belle voix de ténor qu'il sait enfler et maîtriser avec tout l'art du chanteur.  
Vrai sucycien de souche, ses ancêtres foulaiement déjà le sol que nous parcourons à notre tour et son savoir sur le passé de notre ville est inépuisable.  
Longtemps gardien et guide averti de notre Galerie de Bacchus, ses références historiques ont fait le bonheur de tout visiteur.



- Remontée du pressoir au rez-de-chaussée
- Installation du « mustoduc » : tuyau

d'acheminement du moût du pressoir aux cuves  
- Naissance le 28 janvier 2000 de Cocorico  
« Comité de Coordination Région Ile-de-France des Confréries »

- Poursuite aménagement des locaux
- Préparation de la salle pour accueillir la Galerie de Bacchus
- Incitation à la récupération d'objets et outils anciens pour le futur lieu d'exposition

**Catherine Josseran**  
(2002 - 2004)

Première femme Grand Maître de notre confrérie (c'est déjà beaucoup !).

Collectionneuse de miniatures en vue de réaliser des vitrines quand son emploi du temps lui en laissera le loisir.  
Ingénieur agronome et horticoles qui a toujours le mot juste en technique comme en bienveillance. Sait temporer, amène sagesse et précision.



Ses silences, ses discours, ses décisions, son goût du dialogue, son sérieux et ses rires sont des atouts précieux.

- 20ème anniversaire du projet de la Jeune Chambre Economique de Sucy de replanter de la vigne à Sucy (novembre 1983)
- Inauguration le 11 septembre 2004 de la Galerie de Bacchus
- Buxus de la vigne taillé pour représenter le sigle CCSB
- Puits de style régional de la Brie installé en 2004

- Aménagement du nouveau cellier
- Mise en oeuvre de la vinification en cuve inox
- Création du site internet

(à suivre)





**E. Leclerc**  
Centre commercial  
**ACHALAND**  
1&3 Avenue du Bicentenaire  
94380 BONNEUIL S/MARNE  
Tél : 01.56.71.70.00

*Horaires ouverture*  
Du lundi au jeudi : 9h - 21 h  
le vendredi : 9h - 21 h 30  
le samedi : 8h30 - 20h

## L'Aviseur

Fondé en 1985

### CONFRÉRIE DES COTEAUX DE SUCY-EN-BRIE

Maison des associations  
14 place du clos de Pacy  
94370 Sucy-en-Brie

[confrerie.sucy@laposte.net](mailto:confrerie.sucy@laposte.net)

### RESPONSABLE DE LA PUBLICATION

André BERGERO  
06 07 99 24 58

Grand Maître de la Confrérie  
des Coteaux de Sucy-en-Brie

### RÉDACTEUR EN CHEF

Françoise JOSSERAN  
01 45 90 02 84

### RÉALISATION

Pascal COUÉ  
Françoise JOSSERAN

### PHOTOS

Nicole AZOULAY  
André BERGERO  
Florence CORNU  
Denise JAQUET  
Jean-Pierre LAMY  
Roger VILLERET

### ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

André BERGERO  
Michel BOUCLY  
Florence CORNU  
Denise JAQUET  
Jean-Pierre LAMY  
Roger VILLERET

### IMPRESSION

Imprimerie Moderne  
de Chennevières  
9 av de la Sablière  
94370 Sucy-en-Brie  
01 45 90 72 72