

Pourquoi Saint Vincent patron des vignerons ?

Au XXe siècle, le culte de saint Vincent est le plus répandu. Il semble avoir son origine en Île de France, où les viticulteurs dépendaient autrefois de l'abbaye éponyme, devenue par la suite Saint-Germain-des-Prés. Après quoi il se serait étendu à d'autres vignobles.

Les vignerons l'auraient choisi comme saint patron parce que son nom renferme le mot « vin ».

Ces célébrations n'ont pas totalement disparu en Ile de France, elles connaissent même un regain d'intérêt auprès du grand public : en 2010, le renouveau de la fête Saint Vincent a eu lieu à Jouy le Moutier (95) avec la participation de l'UVVOS, la dernière Saint Vincent au village ayant été fêtée en 1937.

Vincent de Saragosse était un diacre espagnol au temps de l'évêque Valère, mort martyr en 304 à Valence lors de la persécution de Dioclétien. Reconnu saint, il est commémoré le 22 janvier selon le Martyrologe romain par les catholiques et le 11 novembre par les orthodoxes.

La vie du patron des vignerons s'est tellement améliorée au cours des temps qu'il est difficile de démêler l'histoire de la légende. Trois faits sont historiques: il était diacre; il sut dominer les plus cruels supplices et, malgré ses souffrances, il chantait, riait et répondait avec humour aux humeurs de son tortionnaire, au point que saint Augustin dira de lui: "A travers cette ténacité, on discerne la puissance de Dieu."



LES PETITS MOTS CROISES DE LA FEUILLE DE VIGNE

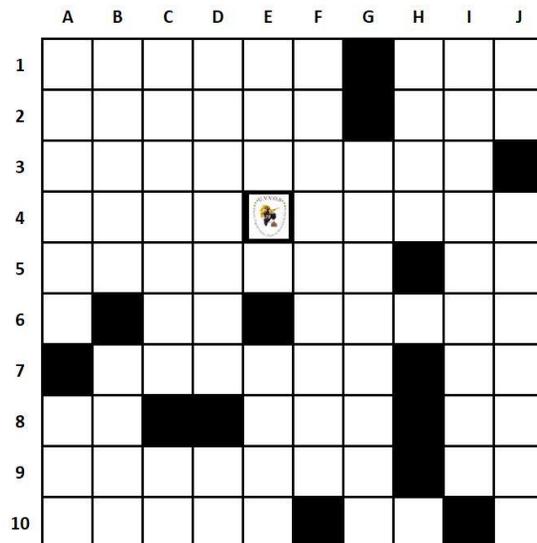
HORIZONTALEMENT

1. ARGILE CLARIFIANT- MADAME.
2. AGACE- ATOME.
3. VILLE AUX PAYS-BAS.
4. SALAIRE MINIMUM- REJETER
5. MONTAGNE DE ROUMANIE- VIELLE INTERJECTION
6. SOLDAT DES USA – TRINQUER.
7. ATTENDU A NOEL -ACTINIUM
8. NOTE – PAS TARD – VENU.
9. FAIRE VENIR AVEC SOI- REGLE.
10. FAIRE ALLER AVEC SOI – RELIE.

VERTICALEMENT

- A. ALCOOL DE CERISES- VIEUX DOMMAGE.
- B. PRINCIPE ODORANT – GAMIN.
- C. MALADIE DE LA VIGNE- DEDANS.
- D. PETITS FRUITS ROUGES DE NOEL- ARRIVE.
- E. ALLEZ EN LATIN – ETOILE.
- F. DISPOSITION DES NERVURES.
- G. MACHE.
- H. QUI DONNE FAIM.
- I. PARALYSANT.
- J. DEDANS. FATIGUEES OU MOUILLEES.

FACILE OU PAS LE PETIT MOT NUMERO 11 ?
LA SOLUTION SERA DANS LE PROCHAIN NUMERO



SOLUTION MOT NUMERO 10



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° 54 - Janvier 2022

La vigne, une passion à partager avec vous

Le mot du Président

Chers amis (es)

Après deux années passées avec le virus toujours présent, et au terme de mois de solitude pour beaucoup de nos concitoyens, faudra-t-il à nouveau nous adapter à des quarantaines sans fins au cours de cette nouvelle année qui se présente.

Nous avons appris, à contre cœur, à tenir devant les situations d'isolement, de craintes que nous ignorions, des informations de toutes sortes de la part des médias, qui font que la société, l'amitié, la famille peuvent être mise en danger, c'est alors qu'avec le temps nous savons à ce jour la valeur du bien, parce que le bien nous a manqué.

Cette nouvelle année qui se présente sera pleine de défis au regard de situations auxquelles nous sommes confrontés.

Cette nouvelle année ne permettra pas, pour beaucoup de nos confréries, de fêter notre traditionnelle fête de la Saint Vincent.

Notre "Maison de la Vigne" malgré la situation reste ouverte à la demande, d'ores et déjà des groupes et associations nous ont fait le plaisir de leur visite.

D'autres à venir sont prévues pour la nouvelle année; de même des engagements nous attendent pour la taille de nos vignes au mois de mars

Restons attentifs pour vivre cette nouvelle année, ensemble, et pour ne pas oublier ce qui nous unit; le meilleur ne peut être que devant nous si nous le voulons !

Avec mes vœux les plus chaleureux pour l'année nouvelle qui s'offre à nous

Henri Le Rouzic



UN PEU D'HISTOIRE

Du vin dès le VI^e millénaire avant notre ère

Les nombreux pépins retrouvés sur les sites archéologiques ne laissent aucun doute : nos ancêtres du Néolithique aimaient consommer le raisin. À cette époque, la chasse et la cueillette fournissaient encore la majeure partie de l'alimentation... Le bois de vigne était ramassé et utilisé comme combustible domestique et les humains consommaient les baies du raisin sauvage... à partir desquelles ils faisaient déjà du vin! Au Proche Orient, la culture et l'élevage ont, au cours du Néolithique, rapidement remplacé la chasse et la cueillette. C'est dans cette région et à cette époque que la vigne fut domestiquée. C'est là aussi que l'on trouve les plus anciens vestiges de production de vin (source <https://www.inrap.fr/>)

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 à 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.
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.

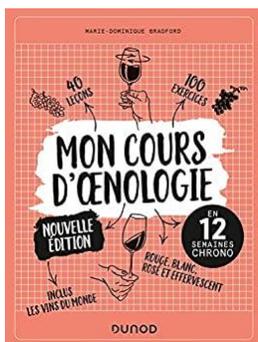
Contacter Pascal Lourtil notre responsable produit par mail
Pascal.lourtil@gmail.com

Besoin d'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 ?

L'UVVOS vous propose de vous perfectionner avec le livre de Marie-Dominique Bradford «**Mon cours d'œnologie - 2e éd. : En 12 semaines chrono**»
Editeur Dunod
En vente en librairie ou 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

BIEN CHOISIR SON VIN (entre autre)

A l'occasion des Foires aux vins, trois conseils pour faire les meilleurs choix selon les goûts et à un prix raisonnable.

- Les indicateurs géographiques protégés (IGP)

Selon les qualités gustatives des vins d'une même région, avec de la personnalité.

- Les médailles

preuves de bon choix lors de concours, mais tous les vins n'y participent pas ; ce qui ne fait pas pour autant la qualité de leurs spécificités régionales.

- Les vins récoltants

Repérés par la mention "Récoltant" ou R sur la capsule; ces vins sont produits directement par l'exploitant viticulteur.

Et c'est principalement en goûtant un vin, (avec modération) quelque en soit sa provenance et ses cépages régionaux, que vous affinerez vos goûts et serez moins perdu dans vos choix et deviendrez "œnologue !"

LE SAVIEZ-VOUS ?

LE CYCLE DE VIE D'UNE VIGNE

Source :

http://informationsdocuments.com/environnement.ecole/Vin/vigne_vin.htm

Différentes étapes	Aspect du plan ou du fruit	Calendrier
LES PLEURS	Ecoulement par des plaies fraîches de liquide incolore, les pleurs, marquant la reprise d'activité du système racinaire.	Mois de février
DEBOURREMENT - FLORAISON	Epanouissement des bourgeons qui donnent les premières feuilles, croissance du rameau, et formation de fleurs sur les futures grappes.	Mars, avril, mai 80-100 jours
NOUAISON	C'est la phase qui suit la fécondation. Les fruits verts sont fermes et minuscules au bout des pédoncules. Ils ne contiennent pas de sucre mais sont riches en acides. Ils sont sensibles à toutes les maladies de la feuille.	Juin-juillet 50-60 jours
VERAISON	Les baies grossissent, deviennent plus élastiques sous les doigts : les rouges prennent de la couleur, les blancs deviennent moins verts et un peu translucides. A cette période les grains perdent leur chlorophylle mais forment les matières colorantes.	Début août Quelques jours
AOÛTEMENT OU MATURATION	Les grains augmentent de volume, de poids, de couleur. Il se passe de nombreux phénomènes; le grain perd de l'acidité et accumule des sucres.	Août mi-septembre 40-45 jours
SURMATURATION	Les grains sont moins fermes. Ils se déshydratent et concentrent leurs sucres. Les grains se tâchent de brun puis deviennent brun-violet.	Octobre 20 jours
CHUTE DES FEUILLES	La destruction de la chlorophylle est suivit de l'apparition de pigment jaunes ou rouges. Une couche de liège cicatriciel se forme à la base du pétiole et, sous l'effet du vent ou de la pluie, les feuilles se détachent en laissant sur le rameau une empreinte pétiolaire.	Quelques temps après les vendanges

LE PIED DE VIGNE OU CEP DE VIGNE

Le pied de vigne ou cep de vigne est un tronc d'arbuste que les vignerons taillent afin de récolter des grappes de raisin. Il existe de nombreuses espèces et variétés de pieds de vigne.

un pied de vigne se plante à l'automne ou au début du printemps. La vigne n'aime pas les terres trop fertiles car sa végétation sera trop importante par rapport au raisin. L'espèce la plus connue cultivée pour son raisin est *Vitis vinifera*. Sauf cas particulier le cep est établi sur sujet américano-français résistant au phylloxéra. Les racines sont donc celles du porte-greffe (américain) et au-dessous de la souche se trouve le greffon, d'origine française (pour le vignoble français). Le système racinaire de la vigne cultivée est issu, la plupart du temps, de racines adventives se développant à partir du talon du porte-greffe et des racines issues du nœud immédiatement supérieur.

Le système racinaire de la vigne cultivée est issu, la plupart du temps, de racines adventives se développant à partir du talon du porte-greffe et des racines issues du nœud immédiatement supérieur.

- Jusqu'à 50 à 60 cm de profondeur, on trouve l'étage nutritionnel. La vigne développe un enracinement horizontal pour capter l'eau de ruissellement et les éléments nutritionnels de la terre.

- Entre 50 cm et 2 m de profondeur, les racines deviennent verticales, elles s'amincissent en fins chevelus qui s'insinuent dans les fentes de clivage des argiles.

Au-delà, un troisième niveau racinaire peut se développer. Des racines parviennent à descendre jusqu'aux remontées capillaires des nappes phréatiques et permettent le ravitaillement en eau de la plante en période très sèche.

