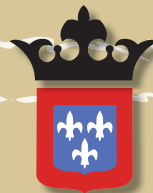


Juillet 2018

Lettre
d'information

N° 51

CONFRÉRIE
DES
FINS GOUSIERS D'ANJOU



Sarmento conjuncti

Liés par le sarment

UNE SAINT VINCENT 2018 EXEMPLAIRE !

FÊTE DES VINS
D'ANJOU



PAGE 9

LE "LI CEOCHON"
DE NOS AMIS BELGES



PAGE 11



Chapitre des Dames au Château de Pignerolle

Le
8 septembre :
Chapitre des
Dames au
Château de
Pignerolle



www.finsgousiers.fr



l'ÉDITO du Grand Maître

Une Saint Vincent exemplaire !

Même si plusieurs mois ont passé, il faut rappeler l'exemplarité de notre dernière Saint-Vincent à Chaufefonds sur Layon et ce pour quatre raisons.

D'abord **la mobilisation des vigneron**s de cette commune du Layon qui ont constitué une véritable équipe, associant la plupart des vigneron de la commune, vigneron et leurs conjointes, salariés des vignobles, membres de leurs famille. Leur organisation et leur sens du détail, je pense à la décoration de la salle le samedi soir, leur souhait de partager ce qui les anime, leur enthousiasme ont enchanté les participants. Félicitations à eux très mobilisés, y compris aux Greniers Saint Jean pour présenter leurs vins et... faire la fête!

Ensuite **le choix de ces mêmes vigneron de Chaufefonds d'associer les vigneron d'une commune proche - en l'occurrence La Jumelière** - s'est révélé une belle opportunité de montrer la volonté de dépasser les frontières et d'affirmer qu'un territoire viticole ne s'enferme pas dans les limites d'une commune.

Et puis, **l'implication des élus**, maire de Chaufefonds et de la Jumelière en tête, qui ont été présents tout au long du week-end. Ce sont d'ailleurs ces deux communes qui ont pris en charge le financement des cars mis à la disposition des participants le samedi après-midi : une excellente initiative très appréciée qui a fluidifié et sécurisé les déplacements, une initiative à pérenniser !

Enfin **l'implication des membres des confrères et consœurs Fins Gousiers**, via les différentes commissions de travail, qui, surtout en amont de l'événement, ont contribué à la bonne organisation de l'ensemble. Même si les invitations sont parties trop tard - nous ferons mieux pour la St Vincent 2019 - nous étions quand même 350 le dimanche aux Greniers Saint-Jean. Les « Verres en haut » qui ont résonné de tables en tables témoignaient du plaisir de se retrouver une nouvelle fois.

Alors, au nom de la Confrérie, un merci chaleureux à tous les acteurs de cette **St Vincent festive... exemplaire !**

Pierre Cesbron,
Grand Maître

Saint Vincent 2019
La Saint Vincent 2019 se déroulera à Trémont, village viticole du Haut Layon, les 19 et 20 janvier. Vous pouvez déjà réserver ces dates. Des informations plus précises vous seront fournies dans la Lettre de fin d'année.



ELEVATION AU RANG DE GRAND DIGNITAIRE DE LA CONFRÉRIE

Notre confrère Antoine Renouard est élevé au rang de Grand dignitaire de la Confrérie pour les nombreux services rendus dans les relations avec les confréries étrangères.



Deux nouveaux chevaliers fiers et heureux



CHAPITRE DES DAMES EN SEPTEMBRE

LE PROGRAMME

Le Chapitre des Dames se déroulera le 8 septembre 2018 : le programme et les inscriptions sont donnés dans les documents ci-joints.

Cette année, dans le cadre du Chapitre des Vendanges et des Dames, sont prévus une visite commentée de la Tapisserie "Le Chant du Monde" de Jean Lurçat, exposée à Angers dans l'Ancien Hôpital Saint-Jean construit au XIIe siècle, le Chapitre d'intronisation devant le Château de Pignerolle à Saint-Barthélemy d'Anjou et un déjeuner servi dans son Orangerie.

Edifice majeur de l'art gothique de l'ouest de la France, l'hôpital Saint Jean est l'un des derniers exemples remarquablement conservé des grands ensembles hospitaliers créés au 12e siècle ; Il compte aujourd'hui parmi les monuments exceptionnels du patrimoine angevin. L'hôpital Saint Jean comprend, aujourd'hui, une grande salle des malades qui abrite depuis 1967 le Chant du Monde de Jean Lurçat (1957-1966).



Le Musée Saint Jean

Manifeste d'un artiste engagé, cet ensemble de dix tapisseries constitue une vision épique, poétique, symbolique et humaniste du 20e siècle.

Le Château de Pignerolle, situé au cœur d'un domaine de 80 ha, a été construit en 1776, pour Marcel Avril de Pignerolle, écuyer du roi, seigneur de Pignerolle et directeur de l'académie d'équitation d'Angers.

Le 1er septembre 1939, l'Allemagne envahit la Pologne. Dès le 2 septembre, le 125e régiment d'infanterie et l'État-major polonais s'installent à Pignerolle et le Gouvernement polonais en exil s'installe dans divers hôtels d'Angers. En juin 1940, c'est alors que la Kriegsmarine réquisitionne le château pour y installer un centre de communication avec les sous-marins pour organiser l'attaque en masse des convois de navires alliés repérés. Les lieux sont libérés par l'occupant nazi après la capitulation en mai 1945.

Le domaine de Pignerolle constitue, avec son château, sa salle de réception et son orangerie, classés monuments historiques, l'un des plus grands et des plus beaux parcs de l'agglomération angevine.

Château de Pignerolle



L'orangerie du château

SAINT VINCENT 2018

LE MOT DU MAIRE DE CHAUDEFONDS

En 1986 notre commune fêtait la Saint Vincent, Saint Patron des Vignerons. 32 ans plus tard, le week-end du 20 et 21 janvier 2018, la Confrérie des Fins Gousiers revenait sur les terres Califontaines pour à nouveau, avec le concours des viticulteurs, organiser une grande manifestation autour du thème de la viticulture. Une particularité cependant cette année car La Jumellière s'associait à l'évènement et les deux viticulteurs de cette commune voisine rejoignaient les 15 vignerons Califontains. Au final, c'est une dizaine d'entre eux qui s'est dédiée à l'organisation de cette grande fête à destination de tous les habitants de ces deux communes.

Le samedi 20 après-midi : visite des caves

Les festivités débutaient le samedi après-midi par la visite de 3 caves : Domaine AGUILAS, Les Saules avec Antoine AGUILAS ; Domaine St PIERRE, Le Bas Pé avec Pierre RENOARD et le Domaine des ESSARTS, Les 4 routes avec Olivier FARDEAU. Dans chaque cave, 4 vins de viticulteurs différents étaient proposés à la dégustation. Ce fût un véritable succès puisque c'est plus de 350 personnes qui effectuèrent l'ensemble de la visite.

Une première cette année, dans un souci de sécurité optimum, les 2 municipalités et nos viticulteurs avaient retenu une entreprise de transport locale afin de mettre plusieurs cars à disposition des participants.

Le samedi soir 20 : chapitre et repas festif

Le complexe sportif Fernand SÉCHET accueillait près de 550 personnes où un repas concocté par Sylvain MAUNEAU du restaurant l'Arc en Ciel leur était servi. A cette occasion, onze personnes d'horizons différents étaient intronisées par la Confrérie des Fins Gousiers qui ne manqua pas de rappeler ses origines et son histoire. Le repas et la clôture de ce dernier étaient animés par la célèbre troupe califontaine des SALTY-SWEET.



Notre confrère Michel Fromont célèbre la messe de la Saint Vincent

Le dimanche matin 20 : messe et chapitre

Le dimanche 21 janvier les festivités se poursuivaient par l'accueil des membres de la Confrérie des Fins Gousiers au Domaine Antoine MERCIER où un copieux petit déjeuner les attendait. La fanfare de La Jumellière rejoignait tout ce beau monde afin de les conduire en cortège jusqu'à l'église pour la célébration de ce traditionnel office religieux. Ensuite, la fanfare reprenait la tête de la délégation pour

la conduire à la salle communale afin de procéder à de nouvelles intronisations (22) et à la présentation de confréries présentes (Chevaliers du Sacavins, Rillauds d'Anjou et vins de Brissac, de la Sardine, des Talmeliers du bon pain etc...) mais aussi de pays voisins tels le Canada et la Suisse. Un vin d'honneur rassemblait l'ensemble des participants.



Le traditionnel défilé avec le St Vincent porté jusqu'à la salle communale de Chaudefonds sur Layon

Le dimanche après-midi : repas au Grenier Saint Jean

Une très grande partie rejoignait le Grenier St Jean à Angers où un déjeuner gastronomique venait clôturer ce week-end de la Saint Vincent.

Joie de vivre, partage, échanges, convivialité, sécurité, découverte étaient les maîtres mots de ces festivités. Un week-end unique et rare alors n'oublions pas de dire un grand merci à la Confrérie des « Fins Gousiers » d'avoir choisi nos communes pour fêter le Saint Patron des vignerons. Un grand merci à nos amis viticulteurs de Chaudefonds-sur-Layon et de La Jumellière, MERCI.

Yves Berland, maire de Chaudefonds



Le public se prépare pour le chapitre du dimanche



Les maires des 2 communes avec les organisateurs du week-end



Antoine Renouard présente les domaines visités



Didier Bricheteau – Dom. de La Bate – La Jumellière



Etienne Dubillout - La Forêt – Chaudfonds



Antoine Aquilas - Domaine Godard – Chaudefonds



Médaille de la commune de Chaudefond

Pierre Aguilar en ses oeuvres



TIRE d'... NCEN

*Toi, ami Fin Gousier, représentant l'Anjou
Mais au fond tous les vins, viens au bord du Layon
Déguster avec cœur, viens bien remplir tes joues
Et plaire à ton gosier, afin que nous l'ayons
Toi, moi, lui, elle et tous, la béatitude
De l'instant trop bref, où la tête étincelle
De plaisirs bienvenus. Point n'est l'habitude
En ce mois sans alcool. Des projets de pucelle,
Mais gourgandine née, notre pays la France,
Quand même hypocrite, se pique de liberté
Mais empêche le vin, avec intolérance,
De rester un drapeau, notre seule fierté.
Courageux, Fin Gousier, va, relève l'étendard
De blanc, rouge et rosé, montre à ces pisse-froid
Qu'avec un verre en main, tu n'es pas un vantard,
Mais un homme sensé, quand toi-même tu crois :
« Ca commence à faire trop, ce genre de connerie »
Fin Gousier tu le sais, le monde entier en rit.
Fin Gousier, une fois, vulgaire mais pas fol,
Avec toi, je leur dis « Là, vous chiez dans l'alcool ! »*

Pierre Aquilas

Le relais caliontain de la paroisse St Maurille en Loire et Layon était honoré de préparer et de participer à cette cérémonie exceptionnelle.

La présence des nombreuses confréries, toutes en habits de fête, a marqué les esprits.

Avec le concours de votre sympathique prêtre, l'abbé Fromont, des musiciens, la cérémonie fût belle, surtout au moment des offrandes de pièces montées de pain et de tonneaux de vin. Impressionnant aussi, le verre offert au prêtre.

Rendez-vous à Chaudedefonds, nous espérons, avant 30 ans ?

Nicole Diot



SAINT VINCENT 2018

Sarmiento conjunct



La pause casse-croûte avant l'ultime dégustation

Des cars affrétés pour l'évènement pour la plus grande joie des participants



Plus de 350 personnes dans les caves



Les impétrants du samedi planchent sur les vins dégustés



A la Jumellière, remerciements à tous les organisateurs de ce formidable week-end

6

ADR - Créateur d'Événements
Angers



Sur-mesure pour tous vos événements professionnels ou privés...

2, Z.A de Treillebois - 49610 St Melaine sur Aubance
Tél: 02 41 45 95 95
Email: contact@alain-despres-reception.com

Cesbron

dalkia
GROUPE EDF

Solutions et équipements pour la viticulture
Conseil œnologique - Conception - Installation - Maintenance

02 41 96 62 20

Pôle Technologies et Vinification : jfc.technologies@cesbron.com
Christian Rabin - Pascal Chevalier



Intronisés pendant le week-end



A votre santé !



Sortie de la cérémonie



Saint-Vincent aux portes de l'église



Le grand dignitaire en compagnie de son fils et de son filleul



Tablier officiel du week-end

Votre partenaire vous accompagne

CONSEIL PACKAGING VIGNE
INGÉNIERIE DE CAVE
CÉNOLOGIE VIGNE
MÉTHODE TRADITIONNELLE
PACKAGING
INGÉNIERIE
CAPACITÉ INNOVATION CÉNOLOGIE
MATÉRIEL VIGNE SERVICE
DE TRADITION
DE CAVE
VICE VIGN
CONNELLE
ING
INNOVATION
CÉNOLOGIE VIGN



CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES

Bourrassé

Créateur de solutions de bouchage en Liège

SAINT VINCENT 2018

LES INTRONISÉS

Sarmiento conjugué



Les nouveaux chevaliers lors des chapitres du samedi à La Jumellière

De cette magnifique soirée de la Saint Vincent, au cours de laquelle j'ai été intronisé Chevalier de la Confrérie des Fins Gousiers, j'en retiens les trois sentiments qui m'ont naturellement envahi : l'émotion, l'honneur et la fierté.

L'émotion stimulée par l'environnement très convivial et très fraternel de la confrérie rappelle à tel point l'Anjou est une terre où l'on sait accueillir, prendre soin et mettre à l'aise les gens qui viennent d'autres horizons (le pays nantais en ce qui me concerne). Un tel honneur que j'ai rarement ressenti dans ma carrière, qui permet de mesurer le chemin parcouru et la considération d'être utile.

La fierté car la reconnaissance de mon statut d'ambassadeur des vins de l'Anjou vient ponctuer un engagement sans faille entrepris depuis 2004, au service du développement économique des entreprises qui partagent les mêmes valeurs que moi, autour de la passion et de l'authenticité.

Le plaisir de ce moment passé entre confrères restera gravé dans ma mémoire, et je m'engage, avec toute la volonté qui me caractérise, à être un digne représentant de la Confrérie des Fins Gousiers.

David DESTOC

Intronisations



Yves Berland, maire de Chaudefonds, reçoit la cape pour son intronisation

8

Ce fut une grande joie, pour moi, le maire de la Jumellière, que d'accueillir la fête de la St Vincent dans ma commune. Ce moment très convivial, mené par une main de maître par la confrérie des fins Gousiers, accompagné cette année par les viticulteurs de Chaudefonds et de la Jumellière, permet de mettre en avant le savoir-faire de nos vignerons. C'est également, une occasion pour ceux-ci de se retrouver pour une cause collective, et je dois avouer que l'organisation de la fête a été à la hauteur du très grand savoir-faire de nos professionnels du vin d'Anjou.

L'après-midi de dégustation des différents vins, dans différentes caves de nos communes, suivis de la soirée conviviale, ont été parfaites, bravo aux organisateurs !!! Comptez sur moi, jeune intronisé dans cette belle confrérie des fins Gousiers, pour défendre et mettre en avant nos très bons vins d'Anjou.

Bruno Bourcier, maire délégué de La Jumellière



Bruno Bourcier, maire délégué de La Jumellière, lors de l'épreuve gustative

Personnes Intronisées Chevalier des Fins Gousiers les 20 et 21 Janvier 2018

- Aliane Bernard – Tigné – 49540
- Bédou Jacques – Préfailles – 44770
- Berland Yves – Chaudefonds-sur-Layon – 49290
- Bianchi Raul – San Rafael – Mendoza – ARGENTINE
- Blanck Philippe – Kientzheim – 68240
- Bougaret Gilles – Cébazat 6311
- Bourcier Bruno – La Jumellière – 49120
- Bricheteau Didier – La Jumellière – 49120
- Briodeau Bernard – Valanjou – 49670
- Ciret Sébastien – Les Alleuds – 49320
- Destoc David – St Georges-sur-Loire – 49170
- Galloyer Michel – Angers – 49100
- Gasté Robert – Chaudefonds-sur-Layon – 49290
- Gauthier Bernard – St Florent Le Vieil – 49410
- Girard Benoît – Québec – CANADA
- Guérin Christine – Mozé-sur-Louet – 49610
- Lefebvre Evelyne – Mozé-sur-Louet – 49610
- Louche Jean-Pierre – Chalonnès-sur-Loire – 49290
- Maingot Arsène – Bécon Les granits – 49370
- Maingot Daniel – La Maignanne Longuenée – 49770
- Mousseau Damien – Chaudefonds-sur-Layon – 49290
- Oger Stéphane – Chaudefonds-sur-Layon – 49290
- Ouvrard Joël – Chaudefonds-sur-Layon – 49290
- Papin Murielle – Mozé-sur-Louet – 49610
- Pertus Laure – Angers – 49000
- Philippon Daniel – Québec – CANADA
- Poivet Alain – Chemillé-en-Anjou – 49750
- Porchet Robert – Prilly – 1008 – SUISSE
- Renoir Pierre – Chaudefonds-sur-Layon – 49290
- Rufini Jacques – Moudon – 1510 – SUISSE
- Terrien Pierre – Le Fuilet – 49270
- Tijou Odile – La Jumellière – 49120
- Vincent Denis – La Chapelle Rousselin – 49120



Les nouveaux chevaliers à l'issues du chapitre du dimanche à Chaudefonds

FÊTE DES VINS D'ANJOU 2017 :

LE PUBLIC AVAIT RENDEZ-VOUS... AVEC LES VINS D'ANJOU !



La photo officielle devant l'Hôtel de Ville



©Stéphane MOREAU

Avec plus de 15 000 visiteurs, la 59ème édition de la fête des vins d'Anjou a rempli son objectif. Les 19 et 20 mai 2018, les amateurs de grands vins d'Anjou avaient rendez-vous avec les vignerons sur les quais de Chalonnes sur Loire.

Une ambiance chaleureuse sous un ciel ensoleillé

Dès le samedi matin, le tempo fut donné. La réception à l'hôtel de ville affichait complet. Les officiels ont rappelé l'importance de maintenir cette manifestation dédiée à la promotion des vins d'Anjou et affirmé qu'elle appartenait désormais un véritable patrimoine du monde viticole angevin. Après un défilé bien orchestré avec les Fins Gousiers en tête de cortège suivis d'une quinzaine de confréries, place à l'inauguration et à la coupure du fameux ruban bleu blanc Rouge par Madame Marie-Christine VERDIER-JOUCLAZ, députée présidente du groupe d'études vignes vins et œnologie.

Les participants ont assisté à l'arrivée des Sardines de St Gilles Croix de Vie mariées avec l'Anjou Blanc, aux noces de coton de l'AOP Maine Anjou et de l'Anjou Rouge puis au mariage de l'Anjou Fines bulles, appellation mise à l'honneur, et le succulent Sarment chalonnois, produit dans la cité par le chocolatier « les Gourmands disent »

La confrérie du Sacavin a accueilli une douzaine de nouveaux chevaliers et a clôturé cette belle matinée avec ses joyeux rituels. C'est bien entendu avec la chanson des fins Gousiers d'Anjou entonnée à deux reprises que les convives ont déjeuné. Puis l'après-midi fut enrichie par les dégustations proposées par les Vignerons alsaciens invités officiels de Buscher-Vaslin.

Dimanche sur le quai St Maurille, le vide-grenier a permis à de nombreux chercheurs d'objets insolites de faire de belles découvertes. Quant aux vignerons, ils ont fait découvrir durant ces deux jours leurs meilleures productions et trinqué au millésime 2017 qualifié de Mirifique et chaleureux.

2000 Ans d'histoire de la vigne à Chalonnes sur Loire !

Cette année, le Comité proposait deux innovations : Le spectacle vivant retraçant l'histoire de la famille de Gaspart le vigneron depuis l'arrivée des Romains jusqu'aux premiers tumultes des guerres de Vendée s'est achevé en soirée par le tir d'un magnifique feu d'artifice. Les représentants du comté de Galway avec lesquels notre

confrérie à noué de solides relations étaient présents et proposaient de découvrir les saveurs et spécialités Irlandaises. La région de Galway est cette année la capitale européenne de la gastronomie. Une occasion qui n'a pas échappé à nos amis organisateurs de la Fête des vins d'Anjou d'inviter une délégation irlandaise à venir faire déguster ses meilleures spécialités dont le fameux saumon de Graham Roberts du Connemara Smokehouse.

Dimanche, en après-midi, la majestueuse armada de Loire constituée d'une vingtaine de bateaux avec en tête de magnifiques

voiles a remonté le fleuve pour faire revivre l'embarquement des vins d'Anjou comme il se pratiquait autrefois. Des

A l'issue du chapitre d'intronisation des Sacavins, tout le monde pose pour la photo souvenir



©Stéphane MOREAU

barriques apportées la veille par bateaux et le jour même par des charrettes tractées par des chevaux attendaient sur les quais d'être livrées aux marinières.

Ce sont au total près de 500 personnes vignerons, marinières, exposants musiciens, officiels, confrères... figurants et bénévoles se sont rassemblés et mobilisés pour réussir ce rendez-vous avec les vins d'Anjou ! . Nous vous attendons déjà nombreux à la prochaine édition 2017 !

Dominique PAIROCHON

Président de la Fête des vins

La coupure du ruban de la 59e édition par Madame Marie-Christine VERDIER-JOUCLAZ député
Président du groupe d'étude vigne vin et œnologie.



©Stéphane MOREAU

LE CHAPITRE DES LI CROCHON

A l'invitation de la Confrérie Les Li-Crochon, sept Fins Gousiers d'Anjou ont participé au 90^e chapitre du Li Crochon qui s'est déroulé à Anthée en Belgique du 23 au 26 mars 2018.

Le repas d'accueil. Une vingtaine de membres de la Confrérie des Li-Crochon nous attendaient avec une bière Li-Crochon pour planter le décor du séjour particulièrement chaleureux.

La visite de la Brasserie du Bocq.

Après une dégustation d'accueil à la brasserie, une guide nous a présenté les installations en précisant les différentes étapes de l'élaboration des bières brunes et blondes de plusieurs marques dont celles des Li Crochon.

Le 90^e Chapitre des Li Crochon. Le chapitre s'est déroulé l'après midi du samedi dans des superbes locaux disposant de deux grandes salles dont la première a permis de partager le pot d'accueil accompagné de toasts pour tous les invités, dont une quarantaine de confréries amies qui avaient répondu à l'invitation des Li Crochons.

Pour débiter le chapitre, les onze Ecuyers, le Prevot, le Héraut, le Bouteiller, le Maître du Protocole, le Bailly du Roy, le Connetable, le Tabellion et le Massier à prennent place sur l'estrade. Alors que le Grand Chancelier (Grand Maître), le Patriarche, le Maître du Protocole, l'Epistolier et l'Argentier s'installent devant leurs pupitres près de l'estrade, accompagnés de trois excellents chanteurs qui assurent l'accompagnement musical par des chansons populaires.

Les intronisations se succèdent lors du chapitre.

- **Les promotions de dignitaires du Li Crochon.** Plusieurs échelons de dignitaires sont prévus dans l'organisation du Li Crochon ce qui permet d'attribuer des grades aux plus anciens tel que notre confrère Jean Renou qui a été élevé au grade d'écuyer et compagnon d'honneur pour ses vingt années d'intronisation chez les Li Crochon.

- **Les intronisations d'impétrants dits « civils »** n'appartenant pas à une autre confrérie. Leur présentation est assez détaillée et déclamée avec un réel talent par l'epistolier de service.

- **Les intronisations de dignitaires de confréries invitées.** Roger Maingot a eu l'honneur d'être intronisé à cette occasion.

L'épreuve pratique consiste à manger un petit pain crochon et déguster une bière, le tout accompagné de chants de la chorale talentueuse du Li Crochon. Il est à noter que les Fins Gousiers ont été chaleureusement accompagnés lors du verre en haut très applaudi.

Pour améliorer la cadence des intronisations, dès le début de la cérémonie concernant un premier groupe d'impétrants, un nouveau groupe est appelé à se préparer en se regroupant pour la phase de "purification". Cette étape consiste à découvrir la bière choisie par les dignitaires pour le chapitre.

Les textes dédiés aux impétrants étaient déclamés par l'epistolier avec un réel talent et avec un humour certain.

La soirée. En fin d'après midi les invités se sont retrouvés à Anthée au Mazamet pour partager le repas constitué de pains Crochon savamment cuisinés par les bénévoles de la confrérie du Li Crochon. Deux orchestres, des pas de danse, des pains Crochons et de la bière à gogo tout était réuni pour assurer une soirée gourmande et chaleureuse.

Durant cette sortie belge, nous avons particulièrement apprécié la gentillesse des membres du Li Crochon, et la qualité d'accueil qui nous a été réservée. Les remerciements vont tout d'abord aux membres de la confrérie du Li Crochon et ensuite à Jean et Nanou Renou qui ont su établir des liens de longue date avec nos amis belges.



Bière et vins sont le signe de l'amitié Belgique et Anjou



Chapitre d'intronisation avec Roger Maingot, notre confrère

L'alambic pour la bière Li Crochon



Le pain Li Crochon



Les dignitaires de la confrérie Li Crochon

HOMMAGE A JEAN-MARY COCHARD

65 ANS DE PARTICIPATION DANS NOTRE CONFRÉRIE

Jean-Mary Cochard, l'un des fondateurs de notre Confrérie, nous a quittés le 10 avril. Il a marqué de son empreinte le monde du vin angevin, surtout de la région de Vihiers. Pour notre Confrérie, il a créé des chants incontournables, dont « Verre en haut » et la « Marche de la Confrérie ». Il est le père de notre confrère Jean-Paul Cochard et de notre consœur Chantal Coutillard, membre du Docte Collège. Il disait dans « Paroles de vignerons et de vigneronnes » de notre confrère Jean Bellard : « C'est plus qu'un métier. C'est une véritable vocation qu'il faut pour être vigneron ». À notre Grand Maître, il écrivait : « Soyons fiers d'être Fins Gousiers ».



Jean-Mary devant sa maison à Aubigné

Extraits du texte qui lui a été consacré dans la Lettre 33 de juillet 2009

Jean-Mary Cochard, témoin actif de l'histoire de la Confrérie

Né à Aubigné Briand (commune devenue Aubigné sur Layon) de parents vignerons depuis plus de six générations, Jean Mary Cochard a exercé son métier de vigneron avec une passion qu'il a su transmettre à Jean-Paul l'un de ses quatre enfants installé au domaine familial de Mihoudy.

Fin Gousier historique

Intronisé en 1953, Jean Mary Cochard compte 56 ans de participation à la Confrérie. C'est à partir du milieu des

années soixante qu'il rejoint le Docte Collège et le bureau de l'association avec des fonctions liées à la musique et aux cérémonies dont les messes. Parfait connaisseur des origines de la Confrérie, il est un témoin des étapes successives qui ont abouti à la Confrérie des Fins Gousiers.

Les Hymnes de la Confrérie

Comme toute Confrérie qui choisit un hymne autour duquel se retrouvent ses membres lors des manifestations, les Fins Gousiers et leurs prédécesseurs, ont adopté des chants tels

que « La Marche des Grands Rosés », « La chanson des Rosés ». Ces musiques étaient interprétées lors des sorties par l'harmonie d'Aubigné sous la baguette de son Chef Jean Mary Cochard.

Par la suite « la Marche de la Confrérie », arrangée par Jean Mary et dont les paroles retracent l'histoire de la Confrérie, accompagne les manifestations et chapitres de ce début de siècle.

Verre en haut

Le chant devenu l'hymne célèbre de la Confrérie des Fins Gousiers daterait du début des années soixante dix. Il aurait été chanté à Plestin-les-Grèves dans les Côtes-d'Armor en présence de vignerons angevins dont Pierre Guyard maire de la commune du Puy-Notre- Dame à l'époque.

Bénévole et animateur dans le respect des valeurs

Très respectueux des principes fondateurs de la Confrérie qui allie la promotion du vin, l'art de vivre et l'ouverture sur l'extérieur au monde viticole, Jean Mary a toujours pensé que la confrérie se devait de préserver une certaine tenue et donner une image de sérieux. Il souligne qu'un peu de rigueur ne nuit en aucune façon à la qualité des fêtes qui sont organisées, ni à la convivialité appréciée de tous les amateurs de vin de qualité en général et des Fins Gousiers en particulier. Pour Jean Mary, il convient de préserver une place de choix aux vignerons au sein de la Confrérie ce qui n'interdit pas la venue de personnes extérieures au monde viticole.

Intervention du Grand Maître lors de la sépulture de Jean-Mary

Dans le sillage de son père, Jean-Mary s'est beaucoup impliqué pour que cette association qui rassemble des vignerons et des non vignerons, tous attachés au vignoble angevin, se développe et soit créatrice de liens.

Vigneron passionné et reconnu, enraciné dans le terroir d'Aubigné, tu étais une figure, une référence même car, outre ton attachement viscéral au travail de la vigne, à la production de cuvées que tu aimais faire découvrir, tu étais aussi, dans l'âme, un musicien également passionné. La robe de Fin Gousier que tu as longtemps portée, jusqu'il y a quelques années encore, exprimait cette double appartenance : au monde du vin et à celui de la musique, deux mondes complémentaires qui irriguent toute

rencontre festive. Deux univers qui se mêlent et donnent du goût à la vie.

C'est toi qui avais écrit La Marche de la Confrérie dont le dernier couplet est :

« Chers amis chantons la vie
Oublions tous nos soucis
Dans la joie et l'amitié
Soyez fiers des Fins Gousiers »
Tu écrivais dans une lettre du 9 septembre 2015 pour t'excuser de ne pas être à notre chapitre de septembre :

« Adieu les précieux et bons souvenirs des moments inoubliables dont le vin reste roi. J'invite les virtuoses du vin à composer une belle symphonie pour chanter l'histoire de notre belle confrérie. Absent, discret peut être, mais fier d'être Fin Gousiers »



À la fête du patrimoine de Aubigné sur Layon

Cette fierté que tu partageais en chanson ou par courrier dépassait le sentiment d'appartenance à une confrérie. Elle était bien l'attachement d'un homme de la terre à la vie, à l'amour de la vie. C'est ce que nous retiendrons de toi, Jean-Mary, notre frère, notre ami !

ARCHIVES

Le document ci-contre nous a été transmis par notre consoeur Noëlle David-Falloux ; elle l'a retrouvé dans les archives familiales. La bouteille qui l'accompagne est un « Côteau du Layon » 1947 du Château de Passavant !

Curnonsky, ou Maurice Edmond Sailland, est angevin d'origine, journaliste, gastronome, humoriste qui est à l'origine du Guide Michelin, de l'Académie des gastronomes et de celle des Vins de France. Une référence pour notre Confrérie.

Ce document nous renvoie à la fondation de la Confrérie en deux lieux : Passavant et Paris (nous reviendrons sur le sujet dans les Lettres à venir).



SORTIES



Repas à l'Andouillette du Layon



Aux Talmeliers du Bon Pain

Le bon sens a de l'avenir.

ICI NOUS JOIGNONS L'UTILE AU RESPONSABLE

797 000 clients, 293 005 sociétaires, 1 303 administrateurs, 95 assemblées générales.

> Le Crédit Agricole Anjou Maine s'engage dans le développement du territoire.

CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE L'ANJOU ET DU MAINE
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE À CAPITAL VARIABLE, AGRÉÉE EN TANT QU'ÉTABLISSEMENT DE CRÉDIT - SOCIÉTÉ DE COURTAGE D'ASSURANCES IMMATRICULÉE AU REGISTRE DES INTERMÉDIAIRES EN ASSURANCE SOUS LE N° 07 023 736 - SIÈGE SOCIAL 40 RUE PRÉMARTEINE - 72083 LE MANS CEDEX 9 - 014 993 996 RCS LE MANS - 042013

VISITE - DÉGUSTATION - BOUTIQUE
DEPUIS 1834

COMBIER

1 ENTRÉE GRATUITE
et 5% de réduction
sur vos achats sur présentation
de cet encart

LIQUORISTE PAR NATURE // LIQUEURS / ABSINTHES / SIROPS

Mieux s'équiper,
c'est la clé du succès !

BUCHER
vaslin

Pressurage nouvelle génération
Pressurage sous gaz inerte

Filtration tangentielle Bourbes et Vins

Tri optique de précision

Eraflage à mouvement pendulaire

A l'écoute des évolutions du vigneron, Bucher Vaslin développe des solutions de vinification pour plus de performances, de valeur ajoutée et de retour sur investissement.

Bucher Vaslin
49290 Chalonnes sur Loire - Tél. 02 41 74 50 50
www.buchervaslin.com
Votre réussite est notre priorité