

# SARMENTO CONJUNCTI



LETTRE N° 61 JUIN 2023

**UNE SAINT-VINCENT LUMINEUSE !**



**CONFRÉRIE  
DES FINS GOUSIERS  
D'ANJOU**

# Actualités

Le Grand Maître et notre confrère Daniel BAFRET lors du Chapitre annuel des Talmeliers du Bon Pain à Angers



Chapitre chez nos amis les Li Crochons en Belgique le 25 mars. Michel RABINEAU a été intronisé. Philippe GILARDEAU a pris le grade d'assistant. Félicitations à tous les deux !

La 62<sup>e</sup> FÊTE DES VINS D'ANJOU a battu un record de fréquentation les 19 et 20 mai à Chalonnes sur Loire.



Chapitre à Mûrs-Érigné le 14 mai 2023  
Chapitre aux Ponts-de-Cé le 19 mai 2023



**La Confrérie de l'Andouillette au Layon change de nom. Elle devient la Confrérie Gastronomique des Saveurs Angevines.**

5 Confrères et leurs épouses étaient présents autour du Grand Maître, le samedi 15 avril dernier à

SAINT-GEORGES-SUR-LOIRE pour célébrer ce changement de nom. Rappelons que notre confrérie a parrainé la Confrérie de l'Andouillette au Layon il y a presque 40 ans. Bravo à nos confrères d'élargir leur assiette à toutes les saveurs de l'Anjou !



La 7<sup>e</sup> course du Lion d'Angers, le 15 juin, portait le nom de Prix de l'Ambassade des Confréries des Pays de la Loire. 52 participants (24 confréries) ont suivi l'épreuve avant de remettre une caisse de vin d'Anjou au Jockey vainqueur, au propriétaire et à l'entraîneur du cheval gagnant. Un chèque de 500 euros a aussi été remis à l'association qui vient en aide aux Jockeys.

## Dates à retenir :

- Chapitre des vendanges le **9 septembre 2023** aux Ponts-de-Cé
- Fête des vendanges de Montmartre à Paris le **14 octobre 2023**
- La Saint-Vincent le **20 janvier 2024** aux Garennes-sur-Loire

VINS DU  
**VAL DE LOIRE**  
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

DÉPARTEMENT DE MAINE-ET-LOIRE

**anjou**

**Sarmento conjuncti, Liés par le sarment,**

lettre bi-annuelle éditée par la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou.

**Siège Social :** Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou, Place des Vignerons, Saint-Lambert-du-Lattay, 49750 Val du Layon.

**Directeur de la publication :** Jacques LECOMTE - **Coordinateur :** Pierre CESBRON

**Textes :** Jacques LECOMTE, Pierre CESBRON, Roger MAINGOT, Pierre CASSIN, Dominique PAIROCHON, Antoine VAN DER HECHT, Philippe TURC.

**Mise en page :** Lignes3D - 02.41.78.60.24. **Dessins :** Yann LE GOAEC.

**Photos :** Thérèse DELAUNAY - Christine et Philippe TURC - Bernard ALIANE - Christian LEFEBURE - Domaine BELARGUS - Domaine OGÉREAU - Pierre CESBRON - Lignes3D.

# Edito

## La Maîtrise !

L'homo Sapiens, héritier de la stature bipède, a contribué par sa maîtrise à consolider son évolution. Les techniques pour assurer sa survie ont été nombreuses mais la maîtrise du feu a sans nul doute été essentielle.

Le feu nourricier, le feu qui éclaire, qui réchauffe, qui cuit et qui protège, mais, sans maîtrise, le feu qui brûle, qui détruit, qui fait disparaître toutes choses.

L'homme du 21<sup>e</sup> siècle développe une société numérique où tout va vite.

Comment avoir la maîtrise des éléments du quotidien ?

Les vigneronnes et les vignerons projetés dans ce tourbillon ont une chance car le vin fait appel à tous nos sens.

En appelle-t-il à notre instinct primaire ?

Il faut une grande maîtrise de chaque étape, de la vigne à la cave, et du savoir-faire pour garder le cap !

Un métier de passion avec un aboutissement : le vin qui fait rayonner le travail !

Le millésime 2022 fait éclater l'alliance terre - végétal qui constitue le terroir que chacun s'emploie à mettre en valeur. Ces qualités contribuent largement à l'essor commercial attendu par les vignerons(es) et apaisent l'effet inflationniste que nous vivons en cette période.

Alors, oui, la présence de notre confrérie aux côtés des professionnels est indispensable pour valoriser à chaque fois qu'elle en a l'occasion leur travail bien maîtrisé.



Jacques LECOMTE  
Grand Maître

## Sommaire



### P 3 • EDITO DU GRAND MAÎTRE



### P 4-5 • ACTUALITÉS DU VIGNOBLE

Le gel : Une menace récurrente  
Des outils pour lutter contre



### P 6-7 • LA SAINT-VINCENT 2023

### P 8-9 • LES CHAPITRES EN MAI

Mûrs-Erigné  
Les Ponts-de-Cé  
Chalonnnes-sur-Loire



### P 10 • ILS NOUS ONT QUITTÉS

### P 11 • LA SAGA DES FINS GOUSIERS

Gilbert Delaunay

### P 12 • LE RÉSEAU DES PARTENAIRES



# Actualités du Vignoble<sup>4</sup>

## Le Gel : Une menace récurrente

**L**orsque le gel anéantit une grande partie du vignoble la nuit du 19 avril 1991, beaucoup, à cette époque, évoquèrent le gel de 1945 qui avait sévi au début mai de cette année de fin de guerre... 1945 – 1991 : plus de 35 ans s'étaient écoulés entre ces deux épisodes qui, s'ils faisaient du mal, étaient rangés au rang des phénomènes rares.

### Le gel : une menace désormais permanente !

Depuis ces sinistres épisodes, le gel s'est installé comme une menace permanente : 2016 – 2017 – 2019 – 2021 – 2022... et 2023, une nouvelle fois, soit 6 années en 8 ans.

Dans la nuit du 4 au 5 avril dernier, un nouvel épisode donc s'est

abattu sur le vignoble angevin et saumurois : le thermomètre est descendu en dessous des  $-3^{\circ}$  en fin de nuit, entre 6 et 7 heures. Il est même descendu plus bas, notamment dans le Saumurois.

### Le réchauffement climatique en cause.

Le réchauffement climatique qui amène des hivers doux et des mois de février plus chauds pour la saison pousse la vigne à se réveiller. Les bourgeons éclosent plus tôt... Et, en fonction du soleil et de la chaleur, la vigne démarre son cycle végétatif... Et quand le gel survient sur de tout jeunes bourgeons, voire de jeunes pousses, ce peut être la catastrophe. Aux dires des vignerons, la situation est complexe : certaines parcelles qui n'avaient pas gelé en 1945 et

en 1991 ont gelé ; d'autres, dites « gélives », n'ont pas gelé...

### 2023 : Un épisode limité et en partie maîtrisé.

Cette année, le seul épisode de gel n'a pas été catastrophique et ne s'est pas reproduit. Certes, beaucoup ont attendu la période des saints de glace (les 11-12 et 13 mai : saint Mamert, saint Pancrace et saint Servais,) pour se sentir à l'abri car une fois cette période passée, le gel, traditionnellement, n'est plus redouté !

### Les vignerons mobilisés.

Devant ces menaces, les vignerons demeurent mobilisés et développent tout un arsenal pour limiter voire réduire les effets désastreux du gel.

## Des outils pour lutter contre le gel

### Les brulôts

Désespérés, les vignerons ont souvent fait brûler le long des parcelles de la paille pour réchauffer l'espace. Des tentatives pour résister au gel mais la plupart du temps inefficaces....

### Les bougies

Il s'agit en réalité de seaux de paraffine contenant une mèche. Disposés à intervalles réguliers, ces « bougies » allumées dans la nuit amènent de la chaleur... mais ce moyen est coûteux.

### L'hélicoptère

Volant à basse altitude (en dessous de 20m), l'hélicoptère

brasse et réchauffe l'air au-dessus du vignoble. Avec leurs pales, les hélicoptères ramènent de l'air chaud sur les ceps de vigne et permettent de gagner  $1^{\circ}$  à  $1,5^{\circ}$ . La méthode, là encore, n'est pas très écologique mais extrêmement onéreuse. Elle est surtout employée en Bourgogne et sur certains grands domaines bordelais.

photo source france info





Crédit photo Domaine Ogereau

### Le voilage

Les voiles d'hivernages ont été testés en Maine et Loire depuis 2020 sous l'égide de la Fédération viticole Anjou Saumur. Les résultats sont encourageants en matière de protection du froid, la solution est beaucoup plus écologique, mais ils sont encore trop longs à mettre en oeuvre pour être largement utilisés.

Source Vitisphère

### Les câbles chauffants

Il s'agit d'une installation onéreuse, efficace cependant, qui réchauffe les pieds de vigne et assèche les bourgeons.



Câbles chauffants installés à Quart de Chaume (Domaine Bellargus)



### Les éoliennes

En réalité, il ne s'agit pas d'éoliennes mais de tours avec deux voire trois pales installées dans des parcelles. Diffusant un air chaud produit par une source de chaleur installée au pied de l'appareil, une seule « éolienne » est en mesure de protéger autour de 4 hectares. Plusieurs éoliennes installées à proximité augmentent la surface protégée.

*Éolienne installée dans les Bonnes Blanchés à St Lambert du Lattay*

« Taille tôt, Taille tard ! Rien ne vaut la taille de mars ! » C'est un vieux dicton qui en dit long sur le fait qu'il vaut mieux souvent tailler le plus tard possible. Mais, dans la plupart des exploitations, ce travail ne peut se faire uniquement en mars. Toutefois, avec les menaces récurrentes de gel, beaucoup de vignerons modifient leur pratiques : ils reculent la période de taille et conservent une longue baguette sur laquelle ils réinterviendront plus tard, quand le gel sera écarté !



Au château Maucaillou à Moulis-en-Médoc, les tours ont été décorées par un célèbre graffeur pour en faire une attraction culturelle originale au sein du domaine.



Éolienne dans le vignoble de la vallée de l'Okanagan au Canada





*Après le Chapitre, pose pour la postérité !*

## *Intronisés de*

Gilles PITON Maire  
Bruno ROCHARD,  
Guillaume BARAT  
Béatrice BEDOUET  
Jean-Pierre DOUCET  
Vincent HOTTIAS  
Aurélien LECOMTE  
Michel LE DRET-FOLL  
Fernand MANGON  
Vasile MUNTEAN  
Julien OGER  
Joël ROCHARD

# La Saint Vincent

**L**a Saint-Vincent a retrouvé sa place en janvier après deux années perturbées à cause du COVID ! Cette année, ce fut la commune déléguée de Montjean (Mauges sur Loire) qui accueillit la manifestation.

Après l'office religieux en l'église paroissiale, tous les participants se retrouvèrent au Domaine Delaunay, bien connu des Fins Gousiers. C'est dans la grande salle du domaine qu'eut lieu le déjeuner après la présentation du Domaine et une première dégustation.

L'après-midi conduisit les Fins Gousiers au Domaine du Tertre, tout proche, puis, au Domaine des Coteaux Saint Vincent, à Chalonnes sur Loire. Dans ces deux caves, les vignerons présentèrent leur domaine et leurs vins.

Comme à l'habitude, « Verres en Haut, Verres en bas » retentirent tout au long de la journée et ponctuèrent les dégustations.

Le Chapitre d'intronisations ouvrit la soirée dans la salle Beau Site de Saint-Georges sur Loire où se prolongea la soirée préparée par le traiteur Delaunay de Valanjou.



*Le Docte Collège en mouvement vers l'église de Montjean*



*Gilles PITON, maire de Mauges-sur-Loire, et Bruno ROCHARD, maire délégué de Montjean, avec le Grand Maître, lors du mot d'accueil.*



*La fanfare de Mozé en action !*

*du 21 janvier 2023*

Maire de Mauges-sur-Loire – Le Mesnil-en-vallée

Maire délégué de Montjean-sur-Loire

Les Chatelets (28)

Champ-sur-Layon

Nozay (44)

Onhaye (Belgique)

Saint-Lambert-du-Lattay

Theurtheville Hague (50)

Onhaye (Belgique)

La Hurie (50)

Saint-Georges-des-Gardes

Chalonnnes-sur-Loire



*Patrick ONILLON qui pilote avec son épouse Sylvie le Domaine du Tertre.*



*Olivier VOISINE présente son Domaine des Coteaux Saint Vincent.*

*Moment d'émotion lors de la remise à Thérèse Delaunay et à ses enfants d'un document en Hommage à Gilbert, Grand Maître des Fins Gousiers de 2000 à 2005.*



**LERAY SÉCURITÉ**  
Fournisseur de sérénité depuis 30 ans

● Détection intrusion  
● Vidéo surveillance  
● Détection incendie  
● Contrôle d'accès Automatisé

**Dépannage 24h/24 02 41 74 90 10**

8 avenue Jean Robin - 49290 CHALONNES S/LOIRE - Fax : 02 41 78 09 77 - service-client@leraysecurite.fr - www.leraysecurite.fr

**RELAIS SÉCURITÉ**  
Un regard sur votre sécurité

**TÉLÉSURVEILLANCE**  
Surveillance Vidéo

**Interventions 24h/24 02 41 44 30 30**

Autorisation n°: AUT-049-2112-11-12-20130356334 - ANGERS - Fax : 02 41 44 30 31 - service-clients@relaissecurite.fr

# Chapitres extraordinaires

## Le 14 mai à Mûrs-Erigné



Invitée surprise d'une journée conviviale organisée pour les choristes de KALEÏDOVOX, le 14 mai à la salle Jean Carmet de Mûrs-Erigné, la Confrérie a intronisé celui qui, pendant 36 ans, a tenu la baguette de cette chorale. Michel HOUDBINE s'est plié de bonne grâce aux rites de la Confrérie. Le voici désormais chevalier.

*Michel HOUDBINE,  
chef de chœur de la chorale Kaleidovox de Mûrs-Erigné,  
pendant 36 ans.*

## Le 19 mai aux Ponts-de-Cé

Dans le cadre du jumelage de la ville des Ponts-de-Cé avec Bad Emstal, en Allemagne, le comité du jumelage et la municipalité ont reçu cette année un groupe de 70 personnes.

Jean-Paul PAVILLON, maire, a sollicité la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou afin d'inclure dans les festivités un chapitre pendant lequel le Bourgmestre de cette ville fut intronisé.

La surprise fut grande pour ce dernier mais très appréciée.

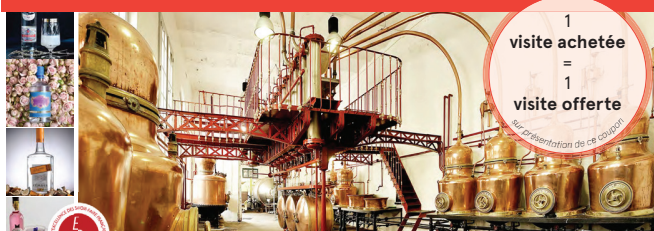
Monsieur Stephan FRANKFURT, restaurateur, affirme apprécier les vins d'Anjou découverts lors de précédentes visites.

Prosit Monsieur Le Bourgmestre !



Découvrez la plus ancienne distillerie artisanale du Val de Loire et percez le secret des alambics en cuivre où s'opère depuis plus de 180 ans la fabuleuse alchimie des fruits et plantes en liqueurs, gins, absinthes et sirops.

DISTILLERIE  
**COMBIER**  
FRANCE 1834



1  
visite achetée  
=  
1  
visite offerte

DISTILLERIE COMBIER, 48 RUE BEAUREPAIRE, 49400 SAUMUR  
RÉSERVATION CONSEILLÉE AU +33 (0)2.41.40.23.02 - WWW.COMBIER.FR  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

## Le 20 mai lors de la Fête des Vins d'Anjou

Une année sur deux, notre confrérie tient un chapitre lors de la **Fête des Vins à Chalonnes**. Ce fut le cas cette année : une cérémonie avec la Loire comme décor de fond et les vignerons exposants tout proches. 11 nouveaux intronisés ont reçu le collier de Fin Gousier et ainsi été nommés chevaliers.

Au cours de cette fête, Dominique Pairochon, président de l'UPGV et Vice Grand Maître des Fins Gousiers a annoncé son départ de la tête de la Fête des Vins, après 25 ans à ce poste de pilotage. Qu'il soit remercié pour son engagement en faveur du vignoble angevin.



## Nouveaux Chevaliers

### Le 14 mai

Michel HOUDBINE  
Ancien chef de chœur de la Chorale  
Kaleidovox  
Mûrs-Erigné

### Le 19 mai

Stéphan FRANKFURTH  
Bourgmestre de Bad Emstal (RFA) jumelée  
avec les Ponts-de-Cé

### Le 20 mai

William POISSONNEAU - Chalonnes-sur-Loire  
Philippe GITEAU - Chalonnes-sur-Loire  
Evelyn PARSONS - Galway Irlande  
Sean TULLY - Galway Irlande  
Francette GUERIN - Thouars  
Miguel MOURON - Chalonnes-sur-Loire  
Jacques FONTENEAU - Chalonnes-sur-Loire  
Maria WROBLALEWSKA - Saniki Pologne  
Marie-Annick CEBRON - Chalonnes-sur-Loire  
Thérèse SELINGUE - Pas de Calais  
Jean-Marie VACHER - Champocé-sur-Loire



# Ils nous ont quittés

## Antoine RENOUARD : *Grand Dignitaire*

Entré au Docte Collège dans les années 80, notre confrère Antoine RENOUARD s'en est allé pour d'autres terroirs. Vigneron à Chaudefonds, Antoine avait pris la suite de son père et fait du Domaine Saint-Pierre une référence dans le Layon. C'est son fils Pierre qui pilote aujourd'hui le Domaine.

Antoine s'est beaucoup impliqué dans la Fédération Internationale des Confréries Bachiques (FICB) et a participé à de nombreuses manifestations internationales, en Belgique et en Suisse notamment. Ses amis de la Confrérie suisse des Potes au feu, fidèles à la St Vincent, savent le

rappeler.

Il aimait arborer les couleurs des Fins Gousiers et porter au loin la bannière angevine des Fins Gousiers.

Le Grand maître et plusieurs membres du Docte Collège se sont retrouvés autour de sa compagne, Marie-Claire, et de son fils, Pierre, le 15 mars dernier, pour une cérémonie d'au revoir.

Dominique PAIROCHON, son filleul à la confrérie, a pris la parole au nom des Fins Gousiers pour rendre hommage à Antoine, à qui la Confrérie avait remis, lors de la St Vincent 2018, le titre de GRAND DIGNITAIRE

en remerciement de sa forte implication pour les Fins Gousiers et le vignoble, notamment à l'international. Merci, Antoine, pour ton implication.



## Colète et Marcel HEBE : *Officiers*

C'est avec beaucoup de tristesse que nous avons appris le décès de Marcel HEBE, le 15 février, puis de son épouse Colète, le 13 mars. Nombreux parmi nous connaissaient la forte implication au sein de la Confrérie de ce couple de la Chapelle-Saint-Florent. Toujours présents à toutes les manifestations des Fins Gousiers, qu'ils considéraient comme une deuxième famille, ils avaient fait connaître autour d'eux la Confrérie et fait introniser de nombreux amis. Aux deux cérémonies d'au revoir, Pierre CESBRON, ancien grand Maître, rendit hommage à ces deux figures attachantes et militantes à qui le Docte Collège avait remis, en 2013 et 2017, le titre très mérité d'Officiers ! La Confrérie gardera longtemps en mémoire leur dynamisme et leur joie de vivre.



## Yoel SHER : *Officier*



Yoel SHER est décédé chez lui à Jérusalem le 20 mai. Ancien ambassadeur d'Israël en France, il avait été intronisé aux arènes de Doué la Fontaine, en 1964. Ayant repris contact avec la Confrérie, en 2015, il fut élevé au grade d'officier, au Château de Brissac, lors du chapitre des Vendanges. Une reconnaissance pour celui qui déclarait avec fierté : « *La Charte de Fin Gousier m'a accompagné dans mes différentes ambassades sur trois continents, toujours accrochée dans un cadre doré à l'entrée de notre résidence. Elle l'est encore dans notre demeure à Jérusalem.* » À plusieurs reprises, il fit le déplacement depuis Israël vers l'Anjou pour participer à des chapitres des vendanges. La Confrérie présente ses condoléances confraternelles à sa famille et à ses proches.

# 11 La Saga des Fins Gousiers

**Gilbert DELAUNAY : 7<sup>e</sup> Grand Maître de 2000 à 2005**

**L**a Saint-Vincent fut l'occasion d'évoquer Gilbert DELAUNAY qui fut le 7<sup>e</sup> Grand Maître de notre confrérie. La Lettre 47 lui avait rendu hommage, quelques mois après son décès au début de l'année 1996.

Vigneron à Montjean, Gilbert était naturellement entré dans la Confrérie dans les années 80, accueilli par ses amis vignerons Jean BIOTTEAU, Gérard CHAUVIN, François REGNARD, Gérard CAILLEAU, René RENOU.

Epicurien, il aimait les rencontres, il aimait la fête, il aimait... trinquer !

En 2000, à la suite du décès trop rapide de Gérard CAILLEAU, le Docte Collège lui confia la responsabilité de Grand Maître. C'est lui qui fit entrer la Confrérie dans le XXI<sup>e</sup> siècle et qui présida les 50 ans de la Confrérie en 2002. Dans son discours d'ouverture de la St Vincent, cette année là, il déclara : « *Nous défendons le « vin passion », synonyme de travail bien fait, du bel ouvrage que l'on partage avec ses amis* ».



Il a souhaité élargir le Docte Collège et favoriser l'entrée de non vignerons.

En mai 2003, il conduisit la délégation de Fins Gousiers à l'Hôtel de Ville de Bruxelles pour y introniser le bourgmestre de l'époque. Ce fut ensuite au tour du Manneken-Pis d'être intronisé. Ce petit personnage emblématique de Bruxelles conserve depuis, sous le numéro 752, la tenue spécialement créée à son intention et offerte par notre confrérie.

Entre 2000 et 2005, pendant 5 années, Gilbert permit à la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou de poursuivre ses actions, entouré d'une équipe qu'il avait voulue élargie.

Il initia une nouvelle formule des chapitres des Vendanges en les rapprochant des appellations. On se souvient notamment de la découverte des Savennières.

# Le réseau des partenaires

## L'événement "partenaires"

Le 2 juin, les partenaires étaient heureux d'avoir répondu présent à l'invitation de la confrérie et de se retrouver au Domaine des Rochettes, à Mozé sur Louet.

L'occasion de rencontrer les membres du Docte Collège et de mieux comprendre le rôle des Fins Gousiers d'Anjou.

Le Grand Maître ainsi que Liliane DUSEAUX, responsable de la commission partenaires, n'ont pas manqué de les remercier chaleureusement et de leur expliquer l'importance de leur soutien, tant pour la St Vincent que pour les actions de la Confrérie en faveur du vignoble.

Hommage a été rendu à la famille CHAUVIN, qui recevait, pour sa fidèle implication dans la confrérie.

Rendez-vous est donné le **vendredi 7 juin 2024** au Moulin de CHAUVIGNE à Rochefort sur Loire, chez notre consœur Sylvie PLESSIS.



*Photo annuelle d'une partie des partenaires avec le Docte Collège*



*Verres en haut ! Verres en bas !  
Une partie du Docte Collège entraîné par notre confrère Philippe GILARDEAU*

*Votre partenaire vous accompagne*

CONSEIL PACKAGING VIGNE  
INGÉNIERIE DE CAVE  
OENOLOGIE VIGNE  
MÉTHODE TRADITIONNELLE  
PACKAGING  
CAPABILITÉ INNOVATION OENOLOGIE  
MATÉRIEL VIGNE SERVICE

DE TRADITION  
DE CAVE F  
VICE VIGN  
NNELLE  
INGIN  
INNOVATION  
OENOLOGIE VIGN

**LVD**  
CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES

www.linebiotech.fr ZA du Landreau - 49610 Mozé sur Louet  
Tél. : 02 41 79 74 20 - Fax. 02 41 79 74 29 www.lvvd.fr

**Bourrassé**  
Créateur de solutions de bouchage en Liège