

SARMENTO CONJUNCTI

Liés par le sarment



LETTRE N° 64 DÉCEMBRE 2024

Fermeture du Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou : la mémoire du vignoble angevin devient inaccessible.

Une délégation du Docte Collège est venue, en octobre dernier, revoir la Vinothèque, dont la confrérie est la marraine.

2 Actualités

Vendanges symboliques

La commune libre de Bouffay (Nantes) a célébré le 7 septembre dernier le 50ème anniversaire de ses vendanges. Cette commune entretient soigneusement ses 35 pieds de vigne. Il n'a pas fallu plus de 2 minutes aux 6 vendangeuses en costume folklorique pour récolter les quelques 10kg de raisins produits cette année. Cette récolte est toujours l'occasion de faire la fête. Dominique PAIROCHON, Vice-Grand-Maître et René VERSTRAETE, membre du Docte Collège, représentaient notre confrérie à cet événement festif au cœur du quartier historique de Nantes.

Les Fins Gousiers en Irlande

Une délégation du Docte Collège des Fins Gousiers, membre du G.I.E Wine Festival, a fait le déplacement en Irlande, à la fin du mois de novembre : une occasion de renouer avec les amis irlandais Fins Gousiers. La Lettre 65 rendra compte plus largement de ce déplacement.



Montmartre 2024

Une petite délégation du Docte Collège (Michel RABINEAU, Vice Grand Maître, Véronique LEFORT et Liliane DUSEAUX, secrétaires), accompagnés de quelques chevaliers, notamment Marie-Claude et Xavier, représentants notre confrérie dans le XVIII^e arrondissement, ont participé à la 91^e édition de la FÊTE DES VENDANGES de Montmartre : un événement toujours très populaire qui rassemble chaque année des milliers de personnes au moment des vendanges !



Premières grappes !

C'est une tradition qui commence à s'installer ! Le Grand-Maître accompagné de quelques membres du Docte Collège volontaires ont participé à une cueillette symbolique au début des vendanges. Ce fut le 18 septembre au « Clos du Moulin Sainte Catherine », à ROCHEFORT-SUR-LOIRE chez Alexandre CADY et le 19 septembre au Domaine de VILLENEUVE, à TREMONT, chez la famille LEFORT.



32^e marée de la Confrérie de la Sardine de Saint-Gilles Croix de Vie

Notre confrère Daniel BAFFAY, membre du Docte Collège, a participé avec son épouse au chapitre annuel de la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie le 17 octobre dernier. Un défilé coloré a emmené les nombreux participants à la mairie de St Gilles.



La marche gourmande des Li Crochon (Belgique)

C'était la 25^e édition cette année. Nos amis de la Confrérie du Li Crochon organisaient les 6, 7 et 8 septembre derniers « La marche gourmande » à Falaën (commune de Onhaye) où la confrérie belge a son siège social. Il s'agit d'un parcours de 7 km ponctué d'arrêts gourmands et animés, à chaque étape, par des groupes musicaux différents. Ce sont près de 10 000 personnes qui ont participé à cette marche unique, originale et gourmande parmi lesquels notre Grand Maître, Jacques LECOMTE, notre Maître de cérémonie, Christian LEFEBURE et quelques chevaliers.



Sarmento conjuncti, Liés par le sarment, lettre bi-annuelle éditée par la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou.

Directeur de la publication : Jacques LECOMTE
Coordinateur : Pierre CESBRON.

Textes : Pierre CASSIN, Pierre CESBRON, Jacques LECOMTE, Philippe TURC, Laure PERTUS.

Mise en page : Lignes3D - 02.41.78.60.24.
Dessins : Yann LE GOAEC, Aurore BESNIÉ.

Photos : Alain BOURGETEAU, Patrick VIAUD-Lignes3D, Philippe TURC, Christian LEFEBURE.

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

3 Édito

Une mémoire inaccessible ?

St Lambert-du-Lattay, première commune viticole de l'Anjou en nombre de domaines viticoles et seconde en surfaces d'exploitation est maintenant regroupée avec St Aubin de Luigné. Ces deux villages viticoles forment ensemble la commune nouvelle de Val du Layon.

Avec tant d'atouts, Saint-Lambert se devait d'ouvrir, il y a 45 ans, le Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou. Pour y accéder, il faut traverser la place des Vignerons : une bonne logique !

Portée par une volonté associative de passionnés, la collection labellisée Musée de France s'est enrichie au fil des années. Elle est unique en Anjou.

Les celliers de La Coudraye abritent ces richesses qui reflètent et gardent la mémoire de plusieurs générations de vignerons. Sa Vibliothèque, constituée de millésimes exceptionnels, dont certains sont plus que centenaires, impose le respect et la solennité. Les objets, les outils, les archives, l'explication d'un savoir, d'un savoir être est bien palpable dans les différents espaces.

La confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, sous l'impulsion du Grand Maître de l'époque, Gérard Cailleau a fait de ce lieu son siège social en 1996.

Je ne peux vous certifier si « La dernière séance » chère à Eddy a eu lieu mais les portes du Musée de la Vigne et du Vin vont se fermer ce 31 décembre 2024.

Certes, la collection garde sa valeur tel un joyau mais l'écrin n'est plus assez reluisant et les élus locaux ne veulent pas assumer les coûts, sans doute très importants, d'une rénovation. Le choix est cruel et sans ambiguïté. Bien évidemment, il faut aussi regarder en arrière et regretter des décisions non assumées par le passé.

Nous relatons dans cette Lettre quelques événements chers à notre confrérie avec tout de même l'espoir – et le souhait – que se perpétuent la vocation pédagogique et l'ambiance d'un tel lieu. La mémoire doit demeurer accessible pour comprendre le présent !

Jacques LECOMTE
Grand Maître

Sommaire

- 2 • Actualités
- 3 • Édito du Grand Maître
- 4-5 • Échos du vignoble : pépiniériste, naissance d'une profession
- 6-8 • Le Chapitre des Vendanges 2024
- 9 • Les 120 ans de la Confrérie des Chevaliers du Sacavin
- 10-11 • Fermeture du Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou
- 12 • Un livre, une recette

Calendrier 2025

St Vincent :
18 janvier

Food d'Angers :
31 janvier - 8 février
(suivre le programme)

Fête des Vins d'Anjou :
17 et 18 mai
(Chalonnes-sur-Loire)

Soirée partenaires :
13 juin

Congrès sur le chenin :
5 - 9 juillet (Angers)

Chapitre des Vendanges :
13 septembre

St Vincent 2026 :
24 janvier



Échos du vignoble : Pépinieriste, naissance d'une profession



Nous vous proposons, sur 2 revues successives, de vous faire connaître et mieux comprendre le métier de pépinieriste viticole, sous le contrôle et avec l'aimable collaboration de Grégory GIBAUT, pépinieriste viticole à Juigné-sur-Loire que nous remercions ici.

*1864, crise du phylloxera...
naissance d'un métier :
pépinieriste viticole !*

Le phylloxera est un petit insecte qui vit et se multiplie sur les racines des plants de vignes. Importé des Etats-Unis, d'où il est originaire, par des vignerons multiplicateurs imprudents ou des amateurs ignorants, ce ravageur est particulièrement destructeur. Et sa diffusion se poursuit encore aujourd'hui dans des pays jusqu'alors peu ou pas contaminés: Australie, Nouvelle-Zélande, Chili...



Panneau : Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou

L'urgence d'une solution

Il a donc fallu trouver des plants sains et recourir à la technique du greffage pour recréer des plants résistants. Le comble est que les porte-greffes résistants venaient...des Etats-Unis! C'est donc à partir des années 1875-80 que la production de plants de vigne greffés va conduire au développement de cette nouvelle activité de pépinieriste spécialisé dans la production de plants de vigne.

Auparavant, les pépinieristes étaient surtout les vignerons eux-mêmes; certains, plus habiles que d'autres pour la multiplication, diffusaient le matériel végétal librement dans toutes les régions. Après la crise, la production est contrôlée et la profession s'est donc structurée et organisée pour répondre aux exigences réglementaires.

A l'origine, ces pépinieristes disposaient de 4 ou 5 porte-greffes "naturels"; aujourd'hui, ce sont 30 porte-greffes issus de croisements manuels. Depuis quelques années, il n'existe plus que des sélections clonales, c'est à dire qu'à partir d'un individu identifié sain, il est multiplié et diffusé. Cela donne une meilleure homogénéité de production et donc des volumes plus réguliers, avec un meilleur contrôle sanitaire. Le revers de la médaille est que le manque de diversité végétale rend les plantes plus sensibles aux agresseurs car tous les plants ont une sensibilité identique; de même beaucoup a été fait pour adapter les porte-greffes aux différents types de sols, les sols calcaires en particulier, et à la sécheresse. L'effet secondaire est dans certains cas, des récoltes plus précoces et, le réchauffement climatique aidant, le taux d'alcool dans le fruit monte plus rapidement, cela réduisant la "fraîcheur" souvent recherchée... Il va falloir réadapter la sélection des porte-greffes en conséquence !

Mais, quel est ce métier ?

Tout commence par la relation entre le pépinieriste et le vigneron. Il est essentiel pour le bon choix du matériel végétal de base que le pépinieriste ait une bonne définition des objectifs commerciaux, des volumes de production et de la qualité recherchés. De même, les moyens et méthodes de production sont des facteurs déterminants : entre une production bio ou conventionnelle, le travail du sol n'est pas le même et les contraintes d'enracinement des porte-greffes sont forcément différentes. Indispensables également, la connaissance du terroir, la nature des sols et du climat ; c'est l'appréciation de l'ensemble de ces facteurs qui vont permettre de faire les choix des porte-greffes puis des greffons les plus adaptés.

C'est là que le talent, l'expérience, la connaissance et le goût des vins du pépinieriste sont indispensables, car sans connaître la production du vigneron, il n'est pas possible d'être de bon conseil. C'est aussi toute la richesse et l'intérêt du métier.



Galle phylloxérique sur porte-greffe

Daktulosphaira vitifoliae

Ou phylloxera de la vigne, c'est un minuscule insecte (entre 0.3 et 1.4 mm) de type puceron ravageur qui s'installe, dans le cas de cépages plantés sans porte-greffe:

- soit sur les feuilles (phylloxera gallicole) et provoque une galle qui entraîne le jaunissement du feuillage mais ne détruit pas le pied.
- soit sur les racines (phylloxera radicole) qu'il pique, provoquant des tubérosités qui en s'infectant précipitent la mort du pied sous 3 ans.

Parlons volumes

Après un maximum de 84 millions d'hectolitres en 1875 en France, la production annuelle s'effondre à 23 millions en 1889. Elle redémarre à partir de 1890 grâce aux nouveaux cépages et atteint 53 millions sur la période 1901-1905. La surface du vignoble cesse de reculer après 1897.

La destruction d'une partie du vignoble français amène le développement de la viticulture en Algérie par l'immigration de viticulteurs du sud de la France ; ce qui provoquera dans les années 1901-1905 l'effondrement des cours dû à une surproduction. (source Wikipédia)

Pour information, la production de 2023 a été de 46 millions d'hectolitres.



Suite dans la lettre 65...

Le Chapitre des Vendanges 2024

Merci à Madame Sylvie PESNEL, maire de Huillé-Lézigné, de son retour sur le chapitre des vendanges. Un texte en vers, en écho aux présentations en vers des épistoliers, qui rend merveilleusement compte des joyeux moments passés dans ces terres viticoles du Baugeois.

Par une après-midi ensoleillée
 Au domaine de La Tuffière bien arrivés
 Par Clarisse et Fabrice bien accueillis
 Ainsi que par le Grand maître de la confrérie
 Parés du collier rouge et or appelé sautoir
 Confrères et consœurs sont invités à boire
 Ce sera d'abord le rosé de Loire
 Suivi d'un blanc et du rouge « Automnal » presque noir ;
 Comme tous les futurs intronisés et pour être repérés
 Nous sommes tous chapeautés
 Six femmes six hommes peut-être bientôt chevaliers.
 Des Fins Gousiers s'ils sont adoubés.
 Pour l'heure visite de la cave taillée dans le tuffeau
 Où s'alignent les nombreux tonneaux.
 Puis la joyeuse troupe quitte le vignoble de Lué
 Pour rejoindre celui de Jean Marie à Huillé.
 Situé au nord du Maine-et-Loire
 Beaucoup découvrent les qualités de ce terroir
 Sauvage par un vigneron de Martigné
 Les cuvées de ce domaine enchantent les palais.
 Verres en haut verres en bas que chacun entonne
 Il va sans dire que l'ambiance est bonne
 Sous une météo toujours au beau fixe
 Tous apprécient les millésimes du Phénix.
 Puis vient le temps de quitter les rangs de sarments
 Car la cérémonie d'intronisations nous attend
 Moment solennel et émouvant pour les impétrants
 Impressionnés au milieu de ces costumes chatoyants.
 Chacun ayant bien répondu au grand inquisiteur
 Chevalier de la confrérie devenons avec bonheur
 Après avoir dégusté le vin d'Anjou
 Qui, à tous, a mis le rose aux joues.
 Enfin riches de la charte des Fins Gousiers
 Nous sommes conviés au délicieux dîner
 Qui va conclure ce grand moment de convivialité ;
 Un grand merci pour ce moment de partage
 Où tous ont apprécié d'excellents breuvages
 Le tout en chanson et dans la bonne humeur
 Qui à tous a fait chaud aux cœurs.



Clarisse Bénésteau et le Grand Maître accueillent les participants



Fabrice Bénésteau présente l'un de ses vins



Jean-Marie Gazeau sur ses terres de Huillé

Personnes intronisées dans notre Confrérie le 14 septembre 2024

Chapitre des Dames

PESNEL Sylvie	Maire de Huigné-Lézigné (49)
GAZEAU Elodie	Martigné-Briand (49)
CADEAU Huguette	Huigné-Lézigné (49)
BECOT Berthe	Beaulieu-sur-Layon (49)
GILBERT Alison	Étriché (49)
VIAU Céline	Beaufort-en-Anjou (49)

Chapitre des Vendanges

GAZEAU Jean-Marie	Martigné-Briand (49)
CADEAU Michel	Huigné-Lézigné (49)
BAUCHET Florent	Martigné-Briand (49)
COUTEAU Olivier	Angers (49)
BECOT Philippe	Beaulieu-sur-Layon (49)
LAGACHE Gérard	Huigné-Lézigné (49)



Le Domaine de la Tuffière



Les caves impressionnantes du Domaine de la Tuffière



Le Chapitre des Vendanges 2024



Un public attentif aux explications de Jean-Marie Gazeau



Le public écoute... On notera les lunettes de soleil



Le Grand Maître et les Vice-Grands Maîtres portant leur nouveau collier de Vice-Grand Maître qui vient de leur être remis



Le Docte Collège chante Fanchon avec la participation du public



Le Docte Collège et les nouveaux chevaliers fins gousiers



Un dessert apprécié, comme l'ensemble du repas, accompagné d'un très joli moelleux !



Le Docte Collège durant le chapitre

Les 120 ans de la Confrérie des Chevaliers du Sacavin

La Confrérie des Chevaliers du Sacavin d'Anjou et de Saumur a fêté son 120^e anniversaire. Depuis 1904, la Confrérie a intronisé plus de 6500 chevaliers. Actuellement, elle compte environ 400 membres. En intégrant la Confrérie, les chevaliers deviennent ambassadeurs des vins d'Anjou et de Saumur ; ils s'engagent à faire connaître ces vins en France et à l'étranger.

En 1904, un groupe d'amis, composé de personnalités et de vignerons angevins, décida de se réunir régulièrement dans les caves du château de Montreuil-Bellay, autour d'un bon repas arrosé de quelques bouteilles de nos vins. Le sénateur Georges de Grandmaison prit la présidence de ce groupe dénommé Sacavin. Le premier objectif était de partager de bons moments dans la bonne humeur. Toutefois, dès le début, les fondateurs eurent un autre objectif : faire connaître les vins locaux. D'emblée, la Confrérie bénéficia d'une grande aura lui permettant d'introniser des personnalités célèbres, utiles à la promotion des vins de nos terroirs.

En 1947, la Confrérie s'installa à Angers, dans les caves Plantagenêt. Sa mission fut officialisée : faire connaître les vins, les fleurs et les châteaux de notre belle province. Au fil des ans, elle tint chapitre lors de foires ou de fêtes angevines où sa présence haute en couleurs était réclamée. Reçue à l'Elysée, elle faisait ainsi connaître les vins d'Anjou. Les années 1980 voient l'intronisation de personnalités du monde artistique dans le cadre du Festival d'Anjou. En 2000, Pierre Aguilas, Président de la Fédération viticole Anjou-Saumur, devient Grand-Maître. En 2017, Laure Pertus est la première femme élue Grand-Maître.

La Confrérie perpétue et respecte les traditions ; elle est aussi une communauté vivante qui s'adapte à son époque. Au-delà du vin, la Confrérie contribue à mettre en valeur le patrimoine culturel qui y est associé. Elle veut associer le très riche patrimoine angevin et le vin pour qu'ils se valorisent l'un avec l'autre. Le Grand-Conseil est une communauté très active de 40 membres, d'horizons professionnels et d'âges différents... des vignerons, des professionnels du monde oeno-gastronomique, des passionnés de nos terroirs et de notre Province. Ce qui nous apporte une grande ouverture d'esprit et des regards diversifiés sur le monde du vin.

Le vin rassemble ; le verre de vin, bu avec modération, est un instrument de convivialité et de partage. Au sein de la Confrérie du Sacavin, comme chez les Fins Gousiers ou comme dans beaucoup de confréries, on retrouve tout cela, et aussi le goût des bons produits locaux et le sens de l'amitié. Un grand merci à la belle et dynamique Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou de nous offrir cet espace de parole dans leur revue, preuve des liens d'amitié qui nous rassemblent.

Le sacavin est un petit tonnelet d'environ 3 litres, muni d'une poignée, une sorte de gourde permettant au vigneron de transporter du vin et de l'eau pour sa journée de travail.



La Confrérie des Chevaliers du Sacavin



Chapitre des Vendanges de la Confrérie des Chevaliers du Sacavin le 19 octobre 2024

La Confrérie a aussi une dimension internationale.

Une Commanderie est installée à Londres depuis 1968 ; une Commanderie a été créée en Chine en 2016. La Confrérie participe à des événements à l'étranger où elle porte haut les couleurs de la Province d'Anjou : au Québec en 2014, en Chine en 2017, en Afrique du Sud en 2022.

Fermeture du Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou

Décidée par les élus de la Communauté de communes des Coteaux du Layon, la fermeture du Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou se fait... en douceur. Seul site culturel consacré à la Vigne, au Vin et aux terroirs en Anjou Saumur, il raconte depuis 45 ans l'histoire du vignoble angevin. Mais son histoire s'arrête. La mémoire du vignoble va devenir inaccessible.

Notre siège social, installé au Musée depuis octobre 1996 pourra-t-il demeurer dans un ancien chai ? Cette Lettre est l'occasion de rappeler quelques souvenirs qui lient les Fins Gousiers aux Celliers de la Coudraye.

19 mars 1999 La Confrérie intronise Louis BOZON, animateur du célèbre Jeu des 1000 francs, après l'enregistrement de l'émission dans la grande salle du Musée. C'est Jean-Mary Cochard, grand inquisiteur, lors de cette soirée, qui l'interroge. Louis Bozon avait répondu avec malice : « C'est le vin d'ici que je préfère ! » ajoutant même : « C'est toujours le vin d'ici ! ».



Juillet 2003 : La Confrérie est présente pour fêter les 25 ans du Musée. A cette occasion, une table avait été imaginée qui aurait réuni fictivement 12 personnalités du monde viticole angevin. De nombreuses expositions ont été conçues par le Musée sur des thématiques variées parmi lesquelles : Les Récipients à boire, les Terroirs angevins, Pain et Vin, les Tire-bouchons, les Cabanes de Vigne, le layon : autant d'opportunités pour appréhender différentes facettes du vignoble angevin.



Gérard MERCIER, Gérard CAILLEAU, Gilbert DELAUNAY, Hubert LECOMTE posent près de la Vigne du Musée, quelques jours avant la fête des vendanges : une photo qui sera reprise dans la presse de l'époque. On y remarque, côte à côte, deux anciens Grands-Maîtres.



11 Octobre 1998 : la Confrérie participe à la 3^e fête des Vendanges. Elle y tient un chapitre exceptionnel au cours duquel est intronisé Christian GAUDIN, premier président du Conseil général de Maine et Loire, cette année-là !



Novembre 2003 : Gilbert Delaunay, Grand-Maître, découvre une bouteille de 1910 lors de la cérémonie d'ouverture de la Vibliothèque, une collection de près de 100 bouteilles allant de 1887 à 2011..La Confrérie, marraine de cette vibliothèque, a participé au financement de l'installation. Elle a également offert une bouteille de 1952, date de la création de la Confrérie.



Que va devenir cette collection unique labellisée Musée de France ?



Deuxième pressoir sorti des Usines Vaslin nouvellement installées à Chalonnes sur Loire en 1946



Pressoir Vaslin début XIX^e



Public lors d'une visite du Musée



Plaque pressoir horizontal Vaslin à Martigné



Salle des travaux de la Vigne



Vitrine expliquant le greffage au Musée de la Vigne et du Vin

Un livre, une recette

Un livre

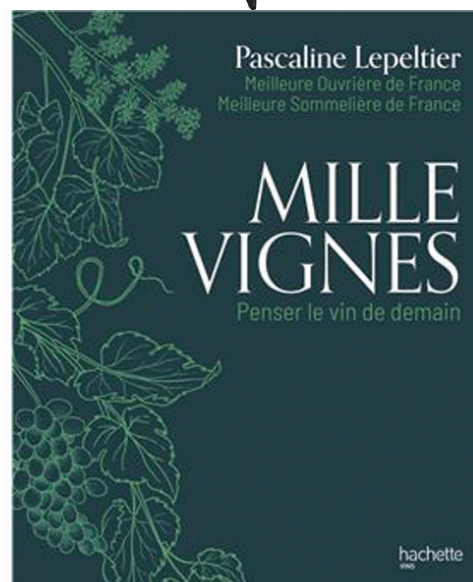
La culture ou les cultures de la vigne ?
 Le vin : seulement un jus de raisin fermenté ?
 Les terroirs : qui en parle ? Qui les définit ?
 La dégustation ? Les dégustateurs ?
 Un vocabulaire codé pour parler du vin ?
 Vins Nature ? Un paradoxe ?

Ce sont quelques unes des très nombreuses questions qu'aborde, avec beaucoup de compétences et de connaissances, Pascaline LEPELTIER, Meilleure Ouvrière de France, Meilleure Sommelière de France, dans ce livre de quelque 350 pages.

Pour la sommelière aux origines angevines, passionnée de chenins, le vin et la vigne sont multiples : impossible de comprendre l'un sans l'autre.

A travers les connaissances scientifiques les plus récentes en botanique, géographie, climatologie, anthropologie ou encore neurophysiologie... et des expériences contemporaines dans les vignobles du monde entier, elle dépoussière les idées reçues sur la vigne, invitant à déguster le vin de demain.

Un beau livre de référence préfacé par François-Régis GAUDRY et Marc-André SELOSSE, à lire et à offrir !



Mille Vignes, Pascaline Lepeltier



Une recette

Voici la recette d'un plat qui sera servi lors du dîner de la prochaine St Vincent. Il nous est proposé par monsieur LAURENCE, chef cuisinier au Grenier Gourmand, traiteur aux Ponts-de-Cé.

Les Fins Gousiers intéressés pourront le tester pendant les fêtes !

La recette :

- faire revenir les parures de veau, os avec une garniture aromatique de carotte, oignon, thym,
- déglacer au vin blanc,
- mouiller avec de l'eau,
- ajouter du concentré de viande et laisser mijoter,
- finition : ajouter une réduction d'Anjou rouge « tanin », émulsionner au beurre, saler et poivrer.

Un plat facile à réaliser avec des produits angevins... à servir au moment des fêtes, en l'accompagnant d'un Anjou Rouge bien choisi pour le plaisir des invités !

