

La Feuille de Vigne

SEINE ET OISE VIGNES

12 rue Charles d'Orléans - Domaine de Marsinval 78540 VERNOUILLET – Tél. : +33 (0)7 68 78 66 75

Association Loi du 1901 – N° W953003439 du 26 aout 2023 - Mail : seineetoisevignes@gmail.com

N°66 - JANVIER 2025

La vigne, une passion à partager avec vous

UNE NOUVELLE ANNÉE AVEC SEINE ET OISE VIGNES

Chères adhérentes, chers adhérents, chers lecteurs,

Seine et Oise vignes vous souhaite ses meilleurs vœux pour l'année 2025, nous espérons que le temps ne sera pas le reflet de l'année passée, nous voulons du soleil et de belles récoltes.

Seine et Oise vignes va vous organiser des rencontres vigneronnes, des visites dans les vignes des vigneronns adhérents afin de mieux se connaître.

Si vous n'avez pas visité la Maison des Arts et métiers de la vigne n'hésitez pas à programmer cette sortie, la visite est commentée.

Et n'oubliez pas de m'envoyer vos articles ou informations à partager dans le prochain journal.

Annick Battung, Rédactrice en Chef

Journal de Seine et Oise Vignes

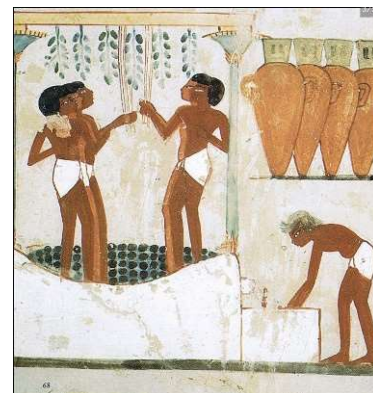
UN PEU D'HISTOIRE AVEC SEINE ET OISE VIGNES

LE PRESOIR DE L'ANTIQUITÉ .

Les hommes ont très tôt voulu extraire le jus des grappes de raisin, d'abord manuellement pour des petites quantités ensuite par foulage aux pieds quand les volumes sont devenus conséquents.

On retrouve des formes de pressoirs dessinés sur les fresques des tombeaux égyptiens et sur des vases de la Grèce Antique.

Le travail de foulage étant très long et pénible les hommes ont perfectionné au fil des ans le système en créant les premiers pressoirs, les grappes recueillies dans une forme creusée au sol, un tronc d'arbre et un rocher pour broyer les raisins, ces premiers vigneronns ont de tous les temps amélioré les pressoirs pour faciliter le travail des hommes.



Source : internet

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 a 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 SEINE ET OISE VIGNE ?

Besoin de bouteilles ?

SEINE ET OISE VIGNE a mis en stock pour les petits producteurs adhérents

des bouteilles neuves de 0,50 L type Bordeaux verre fumé et blanche

Contactez Pascal Lourtil notre responsable par mail
Pascal.lourtil@gmail.com

Besoin d'analyses de votre vin ?

SEINE ET OISE VIGNE regroupe les commandes vers un laboratoire

Contactez Jean-Luc DAKOWSKI
jeanluc.dakowski@gmail.com

Besoin de produits de traitement de la vigne ?

SEINE ET OISE VIGNE peut fournir en dépannage aux petits producteurs adhérents des produits de traitement.

Contactez 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?

SEINE ET OISE VIGNE vous recommande

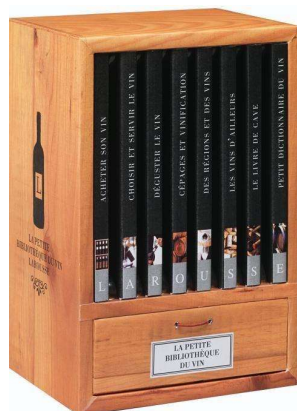
Un coffret-bibliothèque constitué de :
1 rayonnage contenant 8 livres
répartis par thème :

- Acheter son vin : Connaître les circuits de vente.
- Choisir et servir le vin : Familles de vins, les accords.
- Déguster le vin : Maîtriser l'exercice technique.

Livre écrit par un collectif d'auteurs

Editeur : Larousse

En librairie et sur internet



Le président et secrétaire



Jean-Luc DAKOWSKI
Domaine de Marsinval
12 rue Charles d'Orléans
78540 Vernouillet
Tél.: 07 68 78 66 75
jeanluc.dakowski@gmail.com

Responsable Maison des Arts et Métiers de la vigne



Pascal Lourtil
Vous accueille à la maison de la vigne lors des samedis de rencontres amicales des vignerons.
Tél : 06 14 11 10 85
Pascal.lourtil@gmail.com

Maison des Arts et Métiers de la Vigne



7 Boulevard Gambetta 95640 Marines
Visite commentée sur rendez-vous au :
07 68 78 66 75 ou 06 14 11 10 85
E-mail : lamaisondelavigne@gmail.com

SORTIES DECOUVERTES ET EVENEMENTS ORGANISES PAR SEINE ET OISE VIGNES

RENCONTRES AMICALES ENTRE VIGNERONS (YVELINES, VAL D'OISE ET OISE).

Celles-ci vont se poursuivre tout au long de l'année les prochaines dates vous seront envoyées par mail

RENCONTRES VIGNERONNES 2024-2025 À LA MAISON DES ARTS ET MÉTIERS DE LA VIGNE À MARINES

Les rencontres continues, elles vous seront envoyées par mail

Animateur Pascal Lourtil

INFORMATIONS SUR LES SORTIES DECOUVERTES ET EVENEMENT ORGANISES PAR SEINE ET OISE VIGNES

Fête de la Saint Vincent est organisée par Chanteloup les vignes le 25 janvier 2025

Les informations vous ont été envoyées par mail

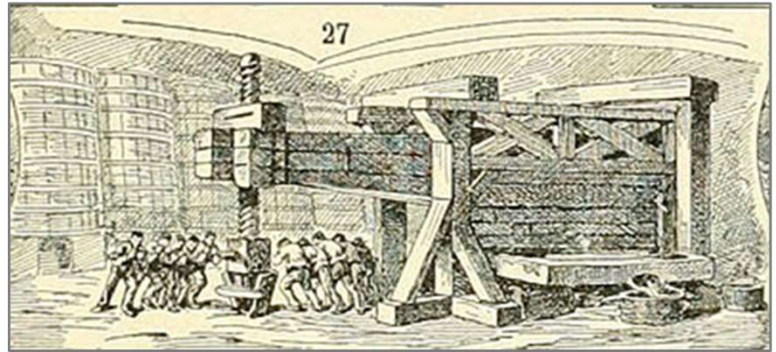
- les événements et autres sorties, organisés par Seine et Oise vignes vous seront envoyés par mail

Cet outil indispensable aux vignerons, a une longue histoire, nous allons le découvrir sommairement dans cet article, ou rien n'arrête l'imagination des hommes afin d'extraire le jus amenant à la fabrication de leur Nectar.

De l'Antiquité au XVIIIe siècle, les pressoirs à levier et les pressoirs à vis centrale.

Pressoir à levier

Les raisins sont écrasés par une poutre-levier horizontale, fixe à une des extrémités. On les désigne aussi sous le nom de pressoir à abattage ou pressoir long-fûts. Le levier peut être tiré vers le bas par une corde et un treuil (« casse-coue ») ou une vis.



Pressoir à vis

Pressoir à vis centrale descendante

Les raisins sont écrasés par une vis, placée verticalement au centre d'un bâti-cage généralement cylindrique, s'appuyant sur une série de longerons croisés et empilés en pyramide pour répartir la pression. Au XXe siècle, une assistance mécanique aide à visser l'écrou puis une aide hydraulique (double-vérins) est installée (on fait tourner au maximum l'écrou pour descendre les longerons puis l'on pompe pour que les vérins écrasent la vendange et l'on renouvelle l'opération autant de fois qu'il faut).

Pressoirs à perroquet et à écureuil

Ce sont deux variantes du pressoir à vis centrale descendante qui sont essentiellement employées aux XVIIIe et XIXe siècles. Leur dénomination imagée évoque la roue qui permet d'actionner la vis des pressoirs.

La roue à écureuil

Elle est la plus large et elle se présente sous forme d'une roue à double jante. Le pressureur se tient debout à l'intérieur, il marche comme s'il voulait monter et ainsi actionne la roue par son seul poids (il faut imaginer le hamster qui fait tourner sa roue dans la cage).

Les modèles à roue à écureuil sont les plus rares, il n'en reste que peu d'exemplaires en France



Pressoirs du XIXe siècle

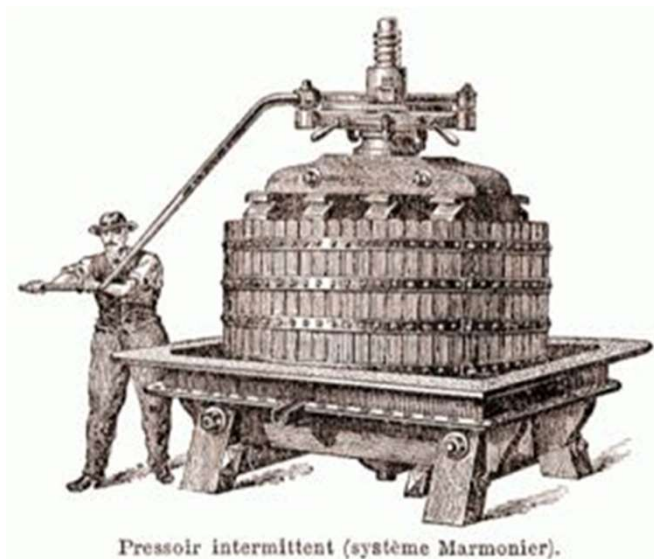
Avec la révolution industrielle du XIXe siècle, un changement s'opère dans la conception des pressoirs. La fonte et le fer vont remplacer progressivement le bois comme matériau de construction

Pressoir à engrenages

La mise au point de systèmes métalliques de démultiplication permet une avancée technique importante. On va ainsi concevoir des pressoirs solides et nécessitant beaucoup moins de main d'œuvre pour leur fonctionnement. À cette époque, une grande diversité de pressoirs apparaît. Un des premiers modèles à acquérir une notoriété nationale est le pressoir Châtillonnais mis au point en 1848 à Châtillon-sur-Seine (Côte d'Or) par la maison Lemonnier et Novion. Dans ce pressoir d'un genre nouveau, une vis sans fin, verticale, tournait grâce à une grande roue d'engrenages située sous la maie, actionnée généralement par des manivelles.

Pressoir à cliquets

À la fin du XIXe siècle, de nouvelles innovations techniques permettent l'apparition de pressoirs manuels à levier multiple différentiel, ordinairement connus sous le nom de pressoirs à cliquets. Ils seront fabriqués en grandes séries par des entreprises telles que Marmonier (pressoir américain).



LE SAVIEZ-VOUS ?

LE PRESOIR (suite 2)

Pressoirs contemporains

De nombreux modèles différents de pressoirs et de marques existent, néanmoins ils peuvent être classés en trois catégories selon leur mode de fonctionnement.

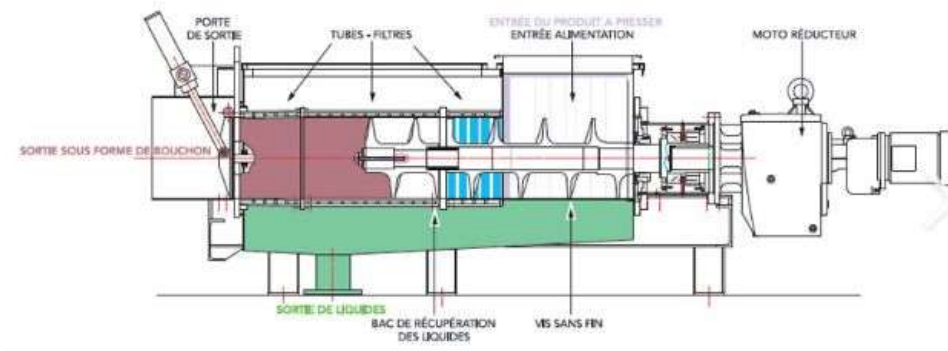
Pressoir à vérin

Un vérin vient comprimer la vendange ou le marc. Ce modèle a un regain d'intérêt pour les vins qualitatifs à partir des années 2000.

Pressoir continu

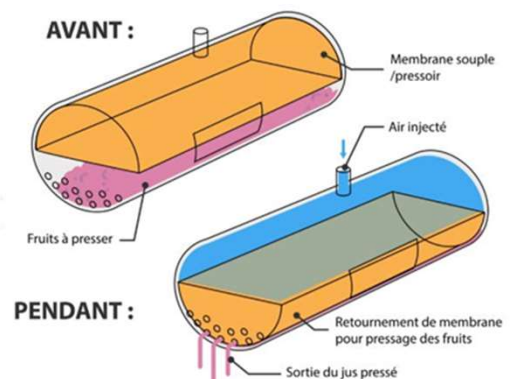
Également appelé pressoir à vis sans fin.

Le raisin est vidé dans une trémie à fond perforé puis est poussé par la rotation de la vis sans fin dans un cylindre à grille. À la sortie, la porte, est plus ou moins fermée pour réguler la pression. Ce type de pressoir donne le meilleur rendement en jus, grâce à sa pression très importante, fait gagner du temps dans les grosses unités de production avec son travail en continu. En revanche, la pression atteinte écrase pellicules et pépins ; le vin de presse est donc très astringent, ses tanins sont durs et est de moindre qualité. Dans certaines régions viticoles son emploi est interdit pour les vins d'Appellation.



Hydraulique / Pneumatique

Hydrauliques ou pneumatiques, on les trouve sous forme de pressoirs horizontaux avec une ou plusieurs membranes souples, gonflées à l'air comprimé ou à l'eau, au milieu ou sur un côté de la cage de presse. La cage peut être hermétique, munie de drains pour l'écoulement; cet équipement permet un pressurage à l'abri de l'air, donc de l'oxydation. Ce type de pressoir, le plus récent peut être programmé et piloté finement. Il peut donc extraire le jus à faible pression en prenant le temps nécessaire pour avoir une meilleure qualité de turbidité. Il est relativement lent dans son travail, mais il donne le meilleur résultat qualitatif. De plus, sa capacité de programmation permet de travailler de manière autonome pendant le repos du vinificateur (nuit) ou pendant qu'il effectue une autre opération. Le pressage doux compacte peu le marc. Il n'a donc pas besoin d'être brisé entre deux pressées.



LE SAVIEZ-VOUS ?

LE PRESOIR (suite 3)

Il existe des systèmes de drainage avec des grilles de drainage occupant la moitié de la cage, ou avec des drains trapézoïdaux, disposés à l'horizontale.



En 2017, on a vu apparaître le premier presseur connecté qui permet à l'opérateur depuis une application, de consulter en temps réel l'état du presseur (remplissage/pressurage/arrêt), d'estimer le temps restant de pressurage et d'avoir une estimation du volume du jus extrait. Un système d'alerte SMS a été développé pour permettre à l'opérateur d'être informé durant la phase de pressurage.



La plupart des techniques ont évolué en fonction des quantités récoltées, dans nos régions de petits récoltants, c'est encore avec nos muscles et notre bonne volonté que nous nous pressons, acharnés sur les leviers des presseurs à cliquet en esperant que le montage des cales de pressage soit dans le bon sens (on c'était pourtant dit la fois d'avant de faire un croquis, idée vite oubliée dans le feu de l'action, promis la prochaine fois).



LES NEWS DE SEINE ET OISE VIGNES

Le conseil d'administration de Seine et Oise vignes s'est réuni le 16 novembre 2024 et a décidé:

- Rappel : conformément à la décision de l'Assemblée Générale du 9 mars 2024, le montant des cotisations 2025 évolue.
 - Adhésion individuelle et couple (nouveau) : 20 € au lieu de 15 €
 - Association et commune : 50 € (inchangé)

C'est la première augmentation depuis la création de l'association en 2008.

- Mise à jour des sites internet de la Maison des Arts et Métiers de la vigne et de l'association Seine et Oise vignes.
- Suite à la demande de la mairie de Marine qui souhaite récupérer son local, une réflexion est en cours pour changer le lieu de la Maison des Arts et Métiers de la vigne. La prochaine localisation de l'écomusée devra être dans un lieu où il y a du passage.
- La visite de la tonnellerie est annulée, le prix du car ayant fait exploser le prix de la visite.
- Le bilan des 20 dégustations pour les croisiéristes est positif, seule la logistique reste contraignante.
- La situation financière de l'association reste positive et aucun débordement de frais n'a été constaté.

INFORMATIONS SUR LA PLANTATION EN NORVEGE

La plantation de pieds de pinot noir de Monika Wessel au centre de la Norvège près de Trondheim se porte bien. Voici les dernières photos qu'elle nous a envoyées début septembre 2024.

Nous espérons que les pieds supporteront les froids nordiques....



LES PETITS MOTS CROISES DE LA FEUILLE DE VIGNE

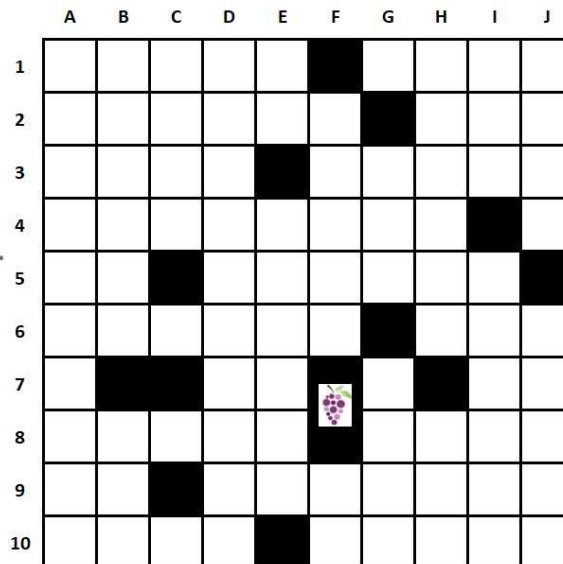
FACILE OU PAS LE PETIT MOT NUMERO 23 ?
LA SOLUTION SERA DANS LE PROCHAIN NUMERO

HORIZONTALEMENT

- VIN OU VIGNAIGRE- FORME D'ENTONNOIR.
- PAS PAREIL- JEU.
- RONGEUR-MOIRÉ.
- QUI DECORE.
- POST MERIDIEM-RENAIT DE SES CENDRES.
- INFESTION VIRALE- CERTAINE SITUATION N'EN MANQUE PAS.
- ANTE MERIDIEM-PAS VETU.
- PARTIE DU COU-ROI ANIMAL.
- DEDANS- PENTU.
- TRAVAILLER EN DONNE PARFOIS-ARMES.

VERTICALEMENT

- AIME LE BOIS.
- PAS PETIT-ORGANISATION BIEN CONNUE.
- ORGANE.
- APRES LES VENDANGES.
- LA SIENNE- SUJETS DE CONFERENCE.
- ATTACHEES-DEMONSTRATIF.
- COURSE ANGLAISE-OBJET DE FIN OU DE DEBUT.
- DIEU EGYPTIEN -VIELLE COLERE.
- ISSUS-CRAPAUD.
- PEUVENT ETRE INDIEN-A SURVEILLER EN JARDINAGE



SOLUTION MOT NUMERO 22

