

# L'ASSOCIATION LES ENFANTS DE BACO À CERGY

L'association créée en Janvier 2019 a planté en avril 2019, 150 pieds en Pinot Noir et 350 en Chardonnay sur une parcelle de 1200m2, prêtée par la Mairie de Cergy, la vigne se situe au cœur même de Cergy Village. le palissage en poteaux bois a été offert par la Rivoise (maraichers de Cergy). Les jeunes ceps ont eu une taille simple (pas en guyot). Les enfants de Baco espèrent avoir du raisin en quantité à partir de 2022-2023 L'installation de leur chai va certainement bien les occuper pour l'année 2021 et 2022.



## LES PETITS MOTS CROISES DE LA FEUILLE DE VIGNE

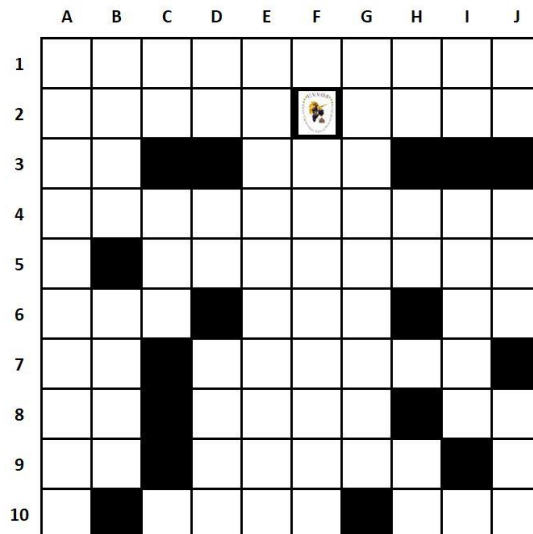
### HORIZONTALEMENT

1. MESURE LE SUCRE.
2. LE GENTIL N'EN A QU'UN-GRAINE POPCORN.
3. PRONOM PERSONNEL- FABRICATION ASSISTEE PAR ORDINATEUR.
4. FAIT SORTIR LES AROMES.
5. CORRIGEA.
6. PAS ELLE-COPAIN DE TAC-REFUS ANGLAIS.
7. A L'INTERIEUR- MOIS REPUBLICAIN.
8. SE MOQUE-ANCIEN MOUTON-PETIT COURS.
9. IMPOT DE SOCIETE-LES CULTURES EN DEPENDENT.
10. OUTIL DE TONNELIER-SOUVERAIN.

### VERTICALEMENT

- A. VIEL HOTEL
- B. ON TAILLE A DEUX- MARIES.
- C. ARTICLE- RANGE.
- D. GLOUSSE-NOTE-APPELLATIONS.
- E. RELATIVES A L'ODORAT.
- F. TRAVAIL OU LOISIR AU CHOIX
- G. EMOTION DANS LE TEXTE.
- H. LA SIENNE-CONIFERE- MEDAILLE GAGNANTE.
- I. GLOUSSE ENCORE- AJOUTE DE L'ALCOOL DANS LE VIN.
- J. EN MATIERE DE- ENSEIGNEMENT ASSISTE PAR ORDINATEUR-RELIE.

FACILE OU PAS LE PETIT MOT NUMERO 8 ?  
LA SOLUTION SERA DANS LE PROCHAIN NUMERO



SOLUTION MOT NUMERO 7

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	G	U	I	N	G	U	E	T	T	E
2	R	I	P	A	R	I	A	■	O	R
3	A	V	E	■	A	C	U	I	T	E
4	P	C	■	P	V	■	N	A	S	■
5	P	■	■	■	■	■	R	E	S	E
6	I	■	F	U	S	T	I	G	E	R
7	L	A	I	D	■	I	M	A	M	E
8	L	E	G	E	R	■	I	L	E	S
9	E	R	U	■	E	■	L	E	N	T
10	R	E	S	E	R	V	I	S	T	E

# 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](mailto:henry.lerouzic@neuf.fr)

[www.uvvo.fr](http://www.uvvo.fr)

- Association Loi du 1901 – N° 095018371 du 7 juillet 2008

N° 51 - Avril 2021

*La vigne, une passion à partager avec vous*

## Le mot du Président

Chers amis (es)

Les "Feuilles de Vigne" suivent l'actualité mais ne se ressemblent pas toutes; d'autant que les informations que nous recevons tous les jours sont quelque peu empreintes de mélancolie. Il est évident, que selon les dites informations communiquées sous toutes leurs formes par les médias nous sont imposées, l'épidémie du covid-19 a largement dégradé le moral de nos concitoyens; "lassitude" et "morosité" exerce sa suprématie dans l'esprit de la majorité; et de ce fait la "méfiance" domine sur la "sérénité" et la "confiance" à l'encontre des traitements anticovid, ou autres "miracles" proposé sur le "marché".

Au regard de cette situation, restons placides; nos activités associatives "vitivinicoles" ne doivent pas faiblir, et je remercie l'équipe formée par les membres du conseil d'administration, qui restent, en cette période quelque peu mouvementée et incertaine, toujours présents et actifs.

Notre assemblée générale annuelle ne pouvant se dérouler comme à l'habitude en toute convivialité, nous restons néanmoins conscient de son utilité, en tant que reflet de sa vocation contre l'individualisme et l'égoïsme, contraire à l'éthique première de notre association, base de sa réussite d'aujourd'hui et à venir.

Soyons toutefois prudent au sens propre et figuré, en considérant qu'à ce jour, la seule certitude, à bien des égards, reste que rien n'est certain !

Le Président  
Henri Le Rouzic



## UN PEU D'HISTOIRE

### Apparition des premières vignes dans le monde :

- 6 000 avant JC : apparition des premières vignes dans le Caucase (berceau de la vigne et de la viticulture)
- 3 000 avant JC : la vigne est cultivée en Égypte et en Phénicie. le vin est un réservé aux souverains et à leurs proches.
- 2 000 avant JC : apparition des vignes en Grèce. le dieu du vin et de la vigne va naître : Dionysos.
- 1 000 avant JC : la vigne est cultivée en Italie, en Sicile et en Afrique du Nord.
- 1 000 – 500 avant JC : les vignes pointent le bout de leur nez en Espagne, au Portugal et dans le sud de la France.
- 500 avant JC jusqu'au Moyen-Âge : Implantation au nord de l'Europe, sous l'influence des Romains, et jusqu'en Grande-Bretagne. Le vin auquel on est habitué apparaît à l'époque du Moyen-Âge. A l'antiquité les vins étaient coupés à l'eau. On y ajoutait des herbes et des aromates.(source le site « oenotourisme.com »)

**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.

Contactez Yannick JUBAULT

### **Besoin d'analyses de votre vin ?**

L'UVVOS regroupe les commandes vers un laboratoire

Contactez 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.

Contactez Pascal Lourtil notre responsable produit par mail

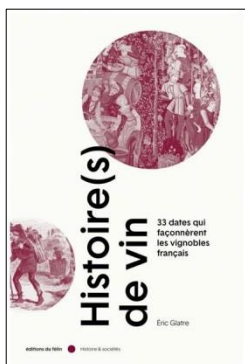
[Pascal.lourtil@gmail.com](mailto:Pascal.lourtil@gmail.com)

### **Besoin d'en savoir plus sur le vin ?**

L'UVVOS vous recommande  
**Histoire(s) de vin - 33 dates qui  
façonnèrent les vignobles**  
**De Eric Glatre (Auteur)**  
**Editeur Du Felin Eds**

La grande histoire des vins de France regorge de toutes ces petites histoires qui sont le reflet de la diversité et de la richesse de nos vignobles.

Vendu en librairie ou internet en broché et e-book



## 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](mailto: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](mailto: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](mailto:jcmoral@free.fr)

## ACCORD VIN ET METS

Un Pauillac avec un gigot d'agneau, un Sancerre sur une sole meunière, et pour un homard à l'armoricaine un grand Montrachet ou un Corton-Charlemagne...

Marier les vins et les mets constitue l'âme du repas gastronomique français, inscrit par l'Unesco sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité en 2010.

Le rapport intime entre la gastronomie et le vin prend corps au fil du XIXe siècle.

Car si l'on boit en Gaule depuis l'Antiquité, les alliances entre la nourriture et le vin n'ont pas toujours été des plus subtiles.

En raison des breuvages de l'époque, constitués pour la plus part de vins jeunes et peu colorés, souvent coupés à l'eau, sinon aromatisés; et du service à la française, où tous les plats étaient servis en même temps; il faut attendre le XIXe et l'apparition du service où chaque plat était présenté séparément aux convives, ainsi qu'une meilleure maîtrise des vinifications pour que naisse "une nouvelle forme de sensibilité gustative cherchant à découvrir des alliances harmonieuses entre les mets et les vins"; "Prétendre qu'il ne faut pas changer de vin en fonction des mets présentés, et une hérésie: la langue se sature; et après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse". De nos jours, chefs et sommeliers sont très attachés à la recherche des mariages heureux dans l'art culinaire.

(d'après Gérard Muteaud, revue Historia)

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### LA VIGNE ET LE VIN PRINCIPE SPIRITUEL ?

Vous rêvez de votre vigne et votre vin? Tristan-Frédéric Moir vous donne son explication dans son livre «Le nouveau dictionnaire des rêves » (Editions L'Archipel).

Maintenant que vous bien réveillé lisez !

La vigne et le vin sont deux symboles très présents dans le christianisme.

La vigne est un symbole spirituel. Les « vignes du Seigneur » symbolisent l'humanité qui croît sur la terre.

Les vendanges symbolisent le Jugement dernier, la séparation du bon grain de l'ivraie.

La fermentation symbolise le processus de séparation du corps de l'esprit, l'élévation du principe spirituel propre à chaque individu.

La vigne symbolise l'union des principes masculin et féminin, du Soleil et de la Terre. Elle est le fruit d'une harmonie intérieure qui s'exprime de façon concrète et visible. La vigne est issue de la maîtrise et du savoir humain, qui s'adapte à son environnement et adapte l'environnement à ses besoins.

### LE BOTRYTIS DE LA VIGNE OU POURRITURE GRISE

La pourriture grise, connue aussi sous l'appellation de botrytis, doit son nom au duvet grisâtre apparaissant sur les végétaux. Maladie cryptogamique très active, elle agit comme une moisissure pouvant aller jusqu'à la mort d'une récolte entière. A l'origine de la pourriture grise, un champignon de très petite taille faisant partie de la famille des botrytis, le *Botrytis cinerea* (*Botryotinia fuckeliana*).

#### Quelles sont les causes de la pourriture grise ?

La venue du *Botrytis cinerea* est favorisée par deux facteurs clés : le taux d'humidité et la chaleur. C'est pourquoi il cause surtout des dégâts au cours du printemps. Mais il agit aussi durant l'automne, saison humide par excellence. Dès lors que le taux d'humidité est important, le risque de pourriture grise existe.

#### Quand la pourriture grise se propage-t-elle ?

La pourriture grise peut infester vos végétaux au cours du printemps mais aussi en septembre. Plants en extérieur ou sous serre, chaque lieu de culture peut être touché par le champignon.

Réputé très résistant, le champignon a la capacité de se maintenir dans l'environnement durant des années. Ce qui complique la mission d'éradication de la maladie. Et on le doit aux spores du *Botrytis cinerea* qui évoluent en grand nombre en pleine nature et qui, du coup, lui permettent de survivre. Les profondeurs du sol et les végétaux en décomposition sont aussi des endroits favorables à son maintien.

#### Quelles sont les traitements contre de la pourriture grise ?

Des traitement naturels, préventifs qui plus est, peuvent aussi stopper l'action de la pourriture grise :

**La bouillie bordelaise.** Ce fongicide peut venir à bout de nombreux parasites et maladies. Si vous vivez une période de grande humidité, n'hésitez pas à en pulvériser deux fois d'une semaine à l'autre sur vos plantations, en simple prévention ou si elles montrent les premiers signes de la maladie ;

**Les décoctions.** A base de prêle, d'ail, de fougère ou encore d'orties, les décoctions protègent vos plantes et les renforcent. En effet, la prêle contient de la silice connue pour ses actions protectrices ; l'ail a des vertus antivirales et antifongiques et la fougère est un répulsif efficace ; quant aux orties, elles ont des propriétés fongicides et boostent vos végétaux grâce à leur teneur en fer, en azote ou encore, en potassium,

(source «Journal des femmes jardin »)

