

Bulletin de la Confrérie des Culs d'Ours et des cabinets d'vigne en pays de George Sand



Sommaire
• Rapport moral 2020p. 2-3
• Ces métiers qui meurent p. 3
• Rapport d'activitésp. 4-5-6
• Saint Vincent, Assemblée Générale, pin's p. 7
• Si on parlait de nos villages p. 8
• Visite estivale des loges p. 9
• Les sorties en Confréries p. 10-11-12
• Le hareng p. 13
• Les confréries et la crise sanitaire
• Reconnaisssance UNESCOp. 17
• Les vendangesp. 18-19-31
• Menu de 1905 p. 20
• Un verre de vin p. 21
• La bouteille a RDV p. 22-23
• Rétrospective p. 24
• Repas du 17-10 p. 25
• La faune de nos vignes
• Les vins de Loirep. 32-33
• Budget prévisionnel,

clin d'oeil......p. 34 • Bilan financier p. 35

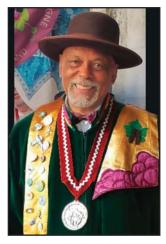
UN MOMENT CHARNIÈRE

Epitre du Grand Maître

Crise sanitaire, crise économique, crise sociale, crise écologique, crise diplomatique, crise existentielle, jusqu'à la crise de nerfs....

Le mot crise a une fâcheuse tendance à envahir nos esprits. Dans la situation actuelle, nous devons faire preuve d'une véritable résistance intérieure pour que tout

ce que véhicule ce mot ne nous paralyse pas.



« L'espérance doit-elle disparaître ? La défaite est-elle définitive ? Non! » s'exclamait il y a 80 ans le général de Gaulle dans son appel. En ces temps bien plus sombres encore, il gardait espoir en la victoire future.

Toute la force de nos confréries tient dans le fait que les mots « défaite », « désespoir », « malheur » ou encore « résignation » n'y ont aucune place.

Sur la base d'un état d'esprit complètement renouvelé, nous pouvons décider qu'une nouvelle vie, pour les confréries, commence. Identique en apparence, mais différente en profondeur, aussi identique que la chenille et le papillon.

Alors, seulement, nous permettrons à nos confréries dont le système ne cesse de se dégrader à cause d'une population de membres vieillissants, de se régénérer.

Retrouvons-nous autour de la dégustation d'un produit du cru afin de mettre en valeur nos régions, d'en préserver et d'en promouvoir la qualité.

Toute l'équipe du bureau se joint à moi pour vous remercier de votre soutien.

Jean Yves MERCAN

Compte-rendu moral:

2020: Annus Horribilis

'est la reine d'Angleterre qui prononça ces mots lors de son discours le 24 novembre 1992 à Guildhall, pour qualifier cette année 1992, au cours de laquelle une succession d'événements et de problèmes familiaux, fit chanceler quelque peu la monarchie de sa très Gracieuse Majesté.

La pandémie de la Covid 19 a chamboulé, voire complètement désintégré au niveau planétaire, les rapports, les échanges sociaux, économiques, alimentaires, commerciaux, sociétaux, sportifs, culturels, évènementiels et de déplacements

D'abord la stupeur puis l'appréhension, enfin l'adoption majoritairement assumée de gestes barrières pour faire face aux risques de l'expansion galopante du virus.

On a découvert les clusters, le taux d'incidence, la dangerosité de la maladie chez les personnes souffrant de comorbidités et les ravages engendrés dans les populations et les pays à risques.

Une ambiance anxiogène aux multiples conséquences a touché toutes les couches de la population.

En France, les besoins de la banque alimentaire ont augmenté de 20%, la précarité économique a touché un peu plus durement les plus démunis, la natalité a été au plus bas depuis ... 1945! le livret A a attiré plus du double de l'épargne de 2019 (26,4 milliards), l'espérance de vie qui était de plus de 79 ans pour les hommes et de plus de 83 ans pour les femmes a diminué de 4 à 5 mois, la surmortalité dans l'Indre a été supérieure à 8% en 2020, la vente des antidépresseurs et des tranquillisants a explosé, la fracture territoriale s'est amplifiée. En un an la récession a atteint – 8,3% du P.I.B. ... et le chômage a augmenté de 8,1%. Le lundi 20 avril le baril de brent est descendu au dessous de 1 dollar, les pays producteurs préférant vendre à perte plutôt que de gérer des stocks coûteux. Apocalyptique! année horrible?... un truisme

La merveilleuse convivialité confrériale qui charpente notre santé morale s'est arrêtée net devant les confinements et autres couvre-feux. Le comble c'est que les bars et restaurants ont dû baisser leur rideau, justement parce que ce sont des endroits où les gens aiment se rencontrer, boire un café, boire un verre, refaire le monde ... on a imaginé un joli terme implacable pour expliquer l'abruptement de la décision ... l'effet apéro ! ...Le gouvernement et la région Centre Val de Loire ont promis dès la fin de cette pandémie, d'investir et d'aider à relancer ces métiers d'excellence actuellement sacrifiés.

Retenons néanmoins que les dons faits aux associations caritatives ont augmenté de 20%, donc la solidarité a bien fonctionné. La dette a plus que doublé et va représenter 122% du P.I.B. en 2021 et il faudra ... 30 à 40 ans pour la rembourser !... La célèbre tirade du Président de la République « quoiqu'il en coûte » au sujet de cette dette commence à interroger. Le chef de l'Etat a reconnu aussi « qu'avoir 20 ans en 2020 c'est difficile ». Il est vrai, qu'avec les personnes âgées qui représentent la grande majorité des confrères, ils paient un lourd tribut économique, psychologique à la pandémie.

Et puis comme si tout cela n'était pas suffisant notre ex-paisible –eh oui! – existence est martyrisée par les réseaux sociaux, toujours non imposés à défaut d'être imposables qui deviennent souvent des tribunaux populaires et des tremplins de fake news. Combien de temps, les fameux G.A.F.A.M. (Google, Amazone, Face book, Apple, Microsoft) vont-ils continuer pratiquement sans contrôle et sans déontologie à rythmer notre espace informationnel?

L'idéologie du libre échange galopant a montré ses limites. Pour se soigner il faut attendre que les médocs les plus usuels fabriqués en Chine, avec souvent des molécules mises au point en Europe, soient acheminés dans les pays occidentaux au mépris de nos salariés potentiels et de la lutte contre le réchauffement climatique avec la maîtrise notamment de l'empreinte carbone dans l'atmosphère dont la neutralité est prévue pour 2050!

Les 2 super puissances USA et Chine – chantres du multilatéralisme et du protectionnisme non avoué – se disputent le leadership pendant que l'U.E. est coincée entre ces 2 géants. La France signe enfin un accord plus équilibré avec la Chine expansionniste - dont le P.I.B. a augmenté en 2020 de 2,3% - après 7 ans de négociations....accord qui ne sera sans doute guère respecté.

Le bilan de cette catastrophe sanitaire dans tous les domaines est désastreux.

Alors que devons nous ... que pouvons nous faire pour déjà endiguer puis ensuite essayer de contrecarrer tous ces méfaits en sachant que la priorité des priorités c'est la santé!

Nous avons demandé à plusieurs confrères géographiquement éloignés leur ressenti pour 2020 et comment ils pensent rebondir en 2021. Leurs témoignages figurent dans ce bulletin. Alors que faire ?... nous n'avons pas de réponse. On peut cependant réfléchir sur l'amélioration sanitaire grâce notamment aux vaccins, mais ce qui est inquiétant c'est que l'on ne voit pas le bout du tunnel et tout le monde craint des évènements malheureux en attendant l'immunité naturelle et collective que certains prévoient ... à l'automne... en septembre ce qui nous permettrait d'envisager la tenue de notre grand chapitre des Vendanges et de retrouver le goût de l'excellence!

Ceux qui sont sortis en 2020, n'oubliez pas de nous demander des états à compléter pour obtenir le reçu qui doit accompagner votre déclaration d'impôts et de garder toutes les pièces justificatives. En effet quand vous sortez en chapitre à l'extérieur, les frais engagés sont considérés comme don à l'association.

Nos peines:



Guy ROGAUME est décédé le 31 janvier, il avait été intronisé le 16 février 2008 au chapitre de la St Vincent à Pouligny Notre Dame. Guy était né le 12 mai 1940 à Sassierges St Germain. Après l'obtention du Certificat d'Etudes, il a travaillé dans les exploitations agricoles des alentours avant d'apprendre le métier de maçon. Au retour du service militaire effectué à l'école d'application du train à Tours, il embauche chez l'entrepreneur qui l'avait formé jusqu'au départ en retraite de celui-ci. Guy s'installe alors à son compte durant 38 années de labeur, épouse Jacqueline en 1965, construit la maison familiale qui voit grandir 2 filles et 1 garçon. Durant tout ce temps il préside aux destinées du club de foot pendant 10 ans, et en 2004 ses concitoyens lui confient les clés de la commune, après avoir été conseiller municipal de 1983 à 1992, deuxième adjoint de 1992 à 2001 et premier adjoint de 2001 à ...2004. Après 2008 il reste conseiller municipal jusqu'en 2014. Guy était discret, d'une grande efficacité, très dévoué pour la commune et ses habitants. En 2014 on lui remet la médaille d'honneur argent communale, départementale et régionale puis en 2016 la médaille de vermeil. Le 6 février nous étions 5 à accompagner Guy au milieu d'une foule immense venue saluer et honorer le parcours exemplaire d'un modèle de notre société.



François DURIS né le 15 janvier 1955, parti pour toujours le samedi 9 juillet après des souffrances insupportables et quelques jours seulement après avoir accompagné ses amis du club de dégustation. Il avait d'ailleurs remis à l'un d'entre eux sa tenue de Grand Chancelier.

François adorait ses missions culdoursiennes notamment sa qualité de Dignitaire Aboyeur un peu atypique mais tellement démonstrative et persuasive. Il faisait chaque année une sortie dans une Confrérie amie qu'il avait préalablement choisie et où il voulait être le seul représentant de notre association. Il a vécu comme il l'entendait privilégiant le tir, les armes, la chasse, la pêche en Creuse, la promenade en moto, l'arrosage de chaque événement qu'il chérissait et la cuisine... il réalisait chaque année le repas des vendanges, réconfortant et fort apprécié de tous nos vendangeurs.

François était un afficionados, un apôtre des bacchanales un tantinet ... gargantuesques !..

Bien entendu il va nous manquer et nous allons continuer à magnifier son éternelle joie de vivre, sa gouaille, son grand humanisme et son immense cordialité.

Ces métiers qui meurent...

En moins d'un siècle, les cartes postales de nos villages ont bien changé et les enseignes qui jalonnent nos rues se sont transformées. Où sont passés nombre de nos artisans et petits commerçants d'antan? Aujourd'hui on cherche un chapeau mais plus un chapelier, on délaisse les meubles d'ébénistes pour des meubles de série pré-fabriqués importés, on préfère acheter des chaussures neuves plutôt que de les rapporter chez le cordonnier, on se satisfait du pain et autres plats préparés de manière industrielle en grandes surfaces, etc... Résultat, de beaux métiers s'évanouissent. Certains ont même totalement disparu. Chaque année, des professions plongent dans l'oubli. En particulier, les métiers de l'habillement ont perdu le plus d'emplois. Les changements technologiques, la robotisation, le temps qui presse sont la source de ces évolutions, mais en fin de compte leur impact dépend beaucoup des changements d'attitude et d'organisation. Alors, certains savoir-faire de notre pays restent aux mains d'une minorité de passionnés devenus en quelque sorte des artistes. Victimes inconscientes ou bénéficiaires heureux de nos progrès technologiques, néanmoins acteurs de notre mode de consommation, il n'en reste pas moins que nous pouvons rester nostalgiques d'un passé et de traditions perdues. Pour illustrer ce propos, voici par exemple, le nombre de métiers, artisans et commerçants qui existaient encore en 1931 à La Châtre:

Architectes	2	Chaisiers	2	Limonadiers	5
Aubergistes	39	Chapeliers	5	Menuisiers ébénistes	10
Armuriers	3	Camionneurs	3	Meuniers	5
Assureurs	17	Charrons 7 Sabotiers		Sabotiers	11
Banquiers	6	Coiffeurs	10	Tailleurs d'habits	8
Boulangers	10	Cordonniers	11	Tanneurs	2
Bonnetiers	3	Couturières	14	Teinturiers	6
Bouchers	6	Epiciers	24	Tricoteuses	2
Bourreliers	5	Ferblantiers lampistes	9	Tripiers	1
Caoutchoutiers	1	Grainetiers	3	Vanniers	1

En 1929, on dénombrait 98 vignerons, agriculteurs et maraîchers à La Châtre qui comptait 3734 habitants. Depuis ce temps-là, d'autres métiers ont fait leur apparition.... Informatique, assistance & conseil, santé & bien-être, tourisme,...

Rapport d'activités

I Adhérents

Je rappelle que notre association assure son fonctionnement quasi uniquement avec le produit des cotisations de ses membres. Je rappelle aussi que nous sommes défiscalisés – 66% du montant de votre cotisation est défalqué de vos impôts -, bien entendu pour ceux qui en paient. Encore faut-il que vous nous demandiez un reçu libératoire.

Le dynamisme et surtout la survie de notre association dépendent de ces cotisations et compte tenu de la pyramide des âges, le recrutement de nouveaux confrères est impérieux. Nous avons réussi l'exploit de conserver le même nombre de cotisations qu'en 2019 et je considère que c'est presque fabuleux dans la conjoncture actuelle :

Années	Cotisations	Adhérents	Sommes collectées
2013	166	275	3962
2014	171	270	4021
2015	171	282	4236
2016	171	286	4086
2017	161	269	3824
2018	150	259	3750
2019	142	245	3745
2020	142	240	3564

La somme collectée est moindre qu'en 2019 car nous avons moins de membres bienfaiteurs et bien sûr la cotisation d'une personne morale d'Argenton/creuse de 150 était exceptionnelle.

Nouveaux adhérents 2020 :

Nom Prénom	Activité	Département	Parrain et marraine
AUDINEAU Jean-Michel	Secrétaire Gal Gr. Presse Sud Ouest	33	Jean Viansson-Ponté
AUGRAS Anthony	Psychologue	36	Béatrice Augras
BOURSAULT Roland & M.	Cadre Groupama retraité	36	Anne Marie Demenois
CHABERT Catherine	Avocate	69	Ginette Ferrand
CHASSARD Emmanuelle	Antiquaire diamantaire	75	Gaëlle Guitard
DAGOIS Daniel & Franç.	Cadre Groupama retraité	36	Virginie Guitard
FERRAND Ginette	Retraitée gestion entreprise	36	Gilbert Guitard
JUDALET Odile	Retraitée	36	Patrick Judalet
YVERNAULT M. Alexandrine	Antiquaire spécialiste du XXème	75	Stéphanie Guitard

II Dignitaires:

Porter la tenue ostentatoire est un acte souverain, responsable, d'identification au territoire du Sud Berry sandien, à ses richesses, à ses valeurs, à ses cultures voire à ses rites et à son folklore.

De nombreuses confréries amies ont des dignitaires ambassadeurs qui habitent dans des régions éloignées du siège social. Pensez-y car il y a de toute manière des personnes qui aimeraient représenter notre association. Ce qui est inquiétant, c'est que de nombreux dignitaires ne sortent pas – maladie ou se sentant « vieillir » ... Mais, si on ne sort pas, il est inutile d'organiser le chapitre des Vendanges car il serait privé de la majorité de ses participants, donc de sa belle ambiance, et ... de ses ressources financières... Très peu d'adhérents désirent prendre la tenue alors que de nombreux dignitaires ne sortent plus pour des raisons de santé. Les frais engagés lors de sorties en chapitres extérieurs sont défiscalisés ce qui représente un atout non négligeable.

4 tenues sont disponibles – 2 femmes et 2 hommes - pour 120 l'unité et sont facilement adaptables. Comme vous pouvez le constater très peu de sorties ont été réalisées en 2020 pour cause de pandémie! Et cela devrait continuer au printemps 2021.

III Sorties en Confréries : le serpent de mer de nos associations

Une des grandes richesses d'une confrérie c'est la faculté qu'elle offre à ses dignitaires de pouvoir participer sur invitation à des manifestations culturelles, gastronomiques et touristiques comme le sont les chapitres ou autres manifestations identitaires.

Appel de cotisation

Remplissez correctement avant de le renvoyer l'appel de cotisation, vérifiez l'exactitude des prénoms, adresses et numéros de téléphone, (pour les couples indiquez le prénom du conjoint), et la somme versée. Si vous disposez d'un e-mail indiquez le également pour envoi de courrier ou d'infos. N'oubliez pas non plus de cocher les cases qui vous intéressent précisément, et notamment les vendanges, la récolte des pêches, le ramassage des sarments, l'épointage en juillet etc....

Lorsque l'on invite et que l'on reçoit des dignitaires de confréries extérieures, il faut bien entendu penser à honorer un de leur(s) chapitre(s) disons de l'année ou dans les 2 ans qui suivent. Sortir en confrérie n'est pas une obligation. Celui ou celle ou ceux qui se rendent dans des chapitres extérieurs doivent être disponibles, doivent s'y rendre avec plaisir et courtoisie –c'est une façon aussi de faire du tourisme mais bien entendu cela a un coût – cependant certains d'entre nous font une seule sortie par an et c'est déjà bien ; la qualité d'un dignitaire ne se juge pas forcément sur le nombre de sorties qu'il effectue ; mais ceux qui sortent davantage car ils le peuvent, c'est très bien et c'est même indispensable, car ils favorisent la venue d'un plus grand nombre de convives à notre Chapitre des Vendanges et assurent en même temps l'équilibre financier de celui-ci. Ce qui n'empêche pas naturellement de se faire plaisir.!

1 seul calendrier de sorties proposé, à consulter sur notre page du site de l'Ambassade : www. confreriescentreloire.fr . rubrique « Confréries ». Même transmission pour les invitations aux chapitres. Vous pouvez ainsi aisément faire vos choix et nous en tenir informés à l'avance.... Merci. Pour ceux qui n'ont pas internet demandez les documents auprès du secrétariat.

La richesse – dans toute l'acception du terme – de ces sorties en confrérie est portée à la connaissance et à la sagacité de tous nos adhérents par le récapitulatif des quelques sorties effectuées en 2020. Ainsi il vous est possible de vous rendre compte exactement de la portée humaine, sociale, économique, culturelle, géographique, touristique et bien entendu confraternelle de ces sorties en chapitres amis.

Espérons pour 2021 au 2ème semestre, la reprise de nos sorties.!

IV Participations à des manifestations, hors chapitres confréries

- 18/01 animation Vieille St Vincent La Châtre, la plus ancienne association de vignerons de La Châtre perpétue cette tradition qui, voici un siècle durait pratiquement une semaine de festivités avec des centaines de convives. Combien de temps encore les quelques généreux bénévoles vont-ils pouvoir continuer? La messe, le dépôt d'une gerbe aux monuments aux morts puis la réception à l'Hôtel de Ville après un petit défilé c'est pourtant une animation réconfortante et une tradition qui tient la route ... sans compter la dégustation de la galette aux pommes de terre offerte aux sociétaires avec le verre du vin de l'année....
- 11/08 Visite estivale des loges de vigne : organisée à la demande de la NR Tours pour le journaliste Dorian Lejeune voir page 9.
- 10/09 A.G. Ambassade des confréries région Centre Val de Loire : dématérialisée, à l'image de celle des confréries, l'activité de l'Ambassade présidée par Alain Sénéchal (Grand Maître de la confrérie oenogastronomique des vins d'Orléans et Orléans-Cléry), a été fortement perturbée en 2020 par les mesures sanitaires imposées par la pandémie Coronavirus. Ainsi, nombre de manifestations et salons auxquels participaient plusieurs confréries sous la bannière de l'Ambassade ont été annulés, pas de rassemblements collectifs : en particulier, les Journées gastronomiques de Sologne à Romorantin et le salon Gastronomie & vins d'Orléans.

L'Assemblée générale, initialement prévue le 25 mars 2020, a été finalement organisée, sous forme dématérialisée, comme le permettait le Gouvernement par un Décret publié en mars.

Une demande d'inscription a été adressée aux confréries à jour de leur cotisation, au fur et à mesure de la confirmation de leur maintien et une vingtaine de confréries ont renouvelé leur adhésion à l'Ambassade.

Ainsi, à la date du 10 septembre 2020, 10 bulletins de vote étaient retournés par les Confréries permettant de valider certains votes tels que le rapport d'activités et le rapport financier.

Dans ces conditions, le renouvellement du tiers du conseil d'administration a pu être réalisé. Ont été élus ou reconduits : Marc DUBOIS (Boudin de Pruniers), Monique DE LUCA (Confitures de Sologne) et Ginette POURCELOT (Boudin de Pruniers).

Le Président a résumé la situation en ces termes : « Le temps qui s'ouvre va être compliqué ; c'est le moment d'inventer, d'user de tous les ressorts de l'époque pour rompre l'isolement, de faire de nos confinements respectifs une opportunité d'essayer une nouvelle forme de collectif que nous devons à l'ennemi : le COVID... Il nous reste un privilège que nous devons cultiver, préserver, c'est la liberté d'expression qui ne nous a jamais quittés. Car si les corps sont confinés, rien n'empêche – au contraire – aux esprits de vagabonder. GARDONS L'ÉLAN. Je souhaite aux confrères et à leur famille une bonne santé malgré cette pandémie et formule des vœux de prompt rétablissement à tous ceux qui seraient souffrants ».

Il est rappelé que l'Ambassade laisse son site Internet ouvert au Public et invite tous ses adhérents à communiquer leurs informations sur les pages qui leur sont consacrées.

Site Internet : www.confreriescentreloire.fr Daniel Machillot Délégué pour l'Indre

• 24/10 au 30/11: A.G. VIRTUELLE de L'Académie Régionale des confréries Centre Val de Loire: Bilan financier et quitus au trésorier par 16 voix pour, 0 contre, 0 abstention. Pour ne pas demander en 2021 de cotisation aux confréries déjà adhérentes, 14 voix pour, 0 contre, et 2 abstentions.

Un concept de « La Route des Confréries du terroir français » avec circuits touristiques, gastronomiques pour les touristes avec tout le folklore des confréries est à l'étude. Parmi les touristes ciblés surtout Américains, Australiens, Chinois, Japonais, Français (jeunes retraités). Le Ministère du Tourisme contribuerait à promouvoir cette initiative : négocier un partenariat avec Tour Opérators, Agences de voyages, Sponsors, afin de créer des animations notamment dans les centres villes pour dynamiser l'économie locale, faire découvrir le patrimoine architectural, promouvoir les produits du terroir, le bon goût et la convivialité à la française ...etc

L'Académie a également œuvré sur les rapports entre la douane et les confréries bachiques. Elle travaille aussi à la mise en place d'un nouveau site.

• 17/10 A.G. de notre association: après avoir été programmée puis repoussée en mars et en juin, nous avons pu tenir cette réunion annuelle couplée avec un déjeuner au Lion d'Argent sensé remplacer le chapitre des Vendanges. C'était 15 jours avant le second confinement mais déjà les informations concernant l'accélération de la propagation du virus de la Covid 19 ont retenu de nombreux confrères chez eux. Les gestes barrière ont été strictement appliqués, chaque adhérent a eu en cadeau le stylo avec lequel il signait la feuille de présence, offert par Groupama.

Présents 33, excusés ayant donné pouvoir 27. L'A.G. a eu lieu en présence de notre nouvel adhérent, Patrice Judalet, maire de La Châtre qui a rappelé l'importance des associations dans cette conjoncture sanitaire difficile, l'obligation pour chacun de respecter les gestes barrière et félicité notre association pour son dynamisme et les retombées non négligeables pour le commerce local de notre chapitre des Vendanges.

Décisions : compte rendu moral et compte rendu d'activité adoptés à l'unanimité

Bilan financier et prévision de budget adopté à l'unanimité.

Commande pin's – en fait le badge avait été choisi mais compte tenu de sa moins bonne tenue dans le temps, nous sommes revenus au pin's – 500 pin's coût : 159,33€ + 38€ de port.

Adhésion A²I adopté (1vote nul).

V Chapitres de la Confrérie

Les deux chapitres ont été impactés par la situation sanitaire.

a) Chapitre de la St Vincent: 18/01 Déjeuner au Restaurant Le Lion d'Argent à Montgivray:

26 convives, très bon repas, bons vins et apéritif avec notre cuvée 2019 et la crème de Cassis offerte par la Grand Maître de la Commanderie Cassis et Berry. Nous avons instauré ce déjeuner à la suite de la manifestation célébrant Saint Vincent par la « Vieille » mais seul son président Alain Bilot nous a rejoints ! Quand on pense à nos St Vincent d'il y a vingt ans avec ses 120 participants notamment à la SdF de P.N.D.!!...

Mais enfin on a célébré le Saint patron des vignerons comme beaucoup de petites associations dans de nombreuses communes du département.

b) Chapitre des Vendanges: 17/10 Déjeuner gastronomique au Lion d'Argent:

Alors que cette année la tenue de notre chapitre avait lieu en même temps que le week end musical et littéraire, consacré à la mort de Chopin au château d'Ars, les conditions sanitaires nous ont privé de notre belle manifestation. Nous avons décidé de coupler la tenue de notre A.G. avec un déjeuner gastronomique au Restaurant du Lion d'Argent, bien entendu sans orchestre.

36 convives, 3 couples se sont désistés (voir A.G.)

Repas de grande qualité, très bonne ambiance. Ginette alias *la Baronne du clos des biauces* (sic) avait confectionné pour chacun un petit pot de confiture de raisins (muscat de Hambourg) de notre vigne de Beauregard. Béatrice et Yves Moulin nous ont permis de chanter notre « 3 fiers culs d'ours » ; avec la présence de 4 membres de la confrérie de la Coquille St Jacques pêchée en côte d'Armor dont la Grande Maître Marie-Madeleine, la paimpolaise a connu son heure de gloire dans le Berry ..! Notre restaurateur, Pierre Marie et sa brigade ayant parfaitement respecté et adapté la salle aux conditions sanitaires, chacun est reparti avec le sourire, ravi et revigoré d'avoir pu enfin partager un moment privilégié de convivialité!... Il était grand temps avant le 2ème confinement 15 jours plus tard. Pas de covid déclaré.

VI Circuits et loges de vigne

Les restrictions, confinements et couvre-feux ont largement perturbé la réception des groupes et les visites.

VII Verger et Vigne

a) Le verger n'a produit qu'une très faible quantité de fruits compte tenu d'un printemps improbable + 25° le 22 février et – 6° le 1er avril !. Conséquemment 99% des pêches ont gelé et c'est la 2ème année que cela se produit.



b) La vigne, elle, n'a pas subi les affres du gel car elle n'était pas débourrée. Par contre elle a subi une forte attaque d'oïdium – ou blanc- en juillet en fonction de T° diurnes caniculaires et de T° nocturnes très fraîches de l'ordre de 6 à 7°.

Cette maladie se développe sans pluie, seulement avec la rosée du matin et l'absence de traitement au soufre a engendré une diminution de 40% du volume de récolte. La vendange a produit environ 500 litres de jus puis de vin. Il faisait une T° caniculaire le 15 septembre et nous étions plus de 50 vendangeurs mais par peur de transmission du virus, plusieurs collègues n'ont pas participé à l'excellent repas pris sous le hangar de Ginette (lieu ouvert et distanciation respectée) et préparé par Lionel ... pour le coq au vin, et Ginette et Béatrice pour les harengs. De très bons moments avec de très bons produits remarquablement cuisinés dans ce que certains appellent les zones intermédiaires (P.A.C.) voire des territoires oubliés mais où le patrimoine traditionnel et sensoriel est sauvegardé!

Un très grand merci à Francis, Daniel et à tous ceux qui ont largement mis la main à la pâte.

Date du prochain chapitre des Vendanges le 16 octobre à la Salle des Fêtes de LA CHATRE, déjeuner-gala avec Tardivon Traiteur et l'orchestre Jean Michel Blanch, si les conditions sanitaires le permettent.

Nota bene:

Remplissez correctement avant de le renvoyer l'appel de cotisation, vérifiez l'exactitude des prénoms, adresses et numéros de téléphone, (pour les couples indiquez le prénom du conjoint), et la somme versée. Si vous disposez d'un e-mail indiquez le également pour envoi de courrier ou d'infos. N'oubliez pas non plus de cocher les cases qui vous intéressent précisément, et notamment les vendanges, la récolte des pêches, le ramassage des sarments, l'épointage en juillet etc.... Si vous ne cochez pas la case vendanges on ne vous téléphone pas pour savoir si vous participez à la récolte ou aux agapes.

Les membres de la «Vieille» et les Culs d'Ours pour fêter Saint-Vincent



L'assemblée générale





Réunion de travail Fessoué!





Pin's:2€



SI ON PARLAIT DE NOS VILLAGES ...

CENTENAIRE DE LA SAINT VINCENT

C'est le samedi 24 janvier 1998 que la société de St Vincent «Le Progrès» de Montgivray a fêté son Saint et par la même occasion son centenaire. En effet comme peut en témoigner «le livre d'or» de la société, jour pour jour ce 24 janvier 1898, une poignée de «joyeux lurons» ont décidé de créer cette société :



Ils avaient pour noms : Mrs Demay Jacques, Demay Frédéric, Demay Jules, Agnan Hippolyte, Perrot Pierre, Aubrun Henry, Pinaut Jean, Fouratier Lucien, Quenard Alexandre, Jolivet Pierre, Prin Jean, Lorilloux Michel et Lory Jean-Emile.

Le ler bureau était ainsi composé:

- Président d'Honneur : Demay Frédéric

- Président : Agnan Hippolyte

- Trésorier : Perrot Pierre

- Secrétaire : Aubrun Henry

Le 1er Président de 1a Société Mr AGNAN Hippolyte est celui qui détient le record de longévité en tant que Président soit 19 ans (1898 - 1916), devant Robert LABBE 18 ans (de 1968 - 1985) et le père de ce dernier Ernest LABBE 16 ans (de 1952 - 1967), puis Clément DELLAGE 10 ans (de 1936 à 1951) (une interruption ayant eu lieu pendant la 2ème guerre mondiale) de BAUDIN Louis 6 ans (1930 à 1935), et Frédéric DEMAY 3 ans (1917 - 1919), quant à l'actuel Président : Mr Jean AGEORGES il tient la corde depuis 1986 (13 ans) et est bien parti pour battre le record.

Affaire à suivre... avant le bicentenaire

En parlant de Saint-Vincent, l'on pourrait dire que Dieu seul sait si ce bicentenaire aura lieu. Mais ce qui est sûr c'est que très peu d'entre nous seront là pour le fêter, mais sait-on jamais avec le «progrès» de la science, ou les vertus du vin ?! Ce que nous espérons vivement c'est que cette manifestation perdure le plus longtemps possible car c'est en quelque sorte le témoignage du passé, une partie de l'histoire de notre commune qui est marquée d'année en année et qui a pu ainsi traverser un siècle : riche est l'histoire de la Saint-Vincent à Montgivray. En effet, il y eu pendant une certaine époque jusqu'à trois Saint Vincent.

La première avait lieu chez Fernand MIJOIN où se trouve actuellement le bar de Madame GIRAUDON. C'était la vieille St Vincent au drapeau Vert et Blanc. Son bon Saint était le "Guignat», car le président de l'époque avait soit disant beaucoup de «rejetons» de guignier dans sa vigne. Ce Saint entrait à l'église.

La 2^{ème} St Vincent «Le Progrès» qui fut donc créée en 1898, la seule qui existe encore à ce jour, a lieu au café PRINET. Son drapeau est bleu/blanc/rouge. L'Eglise n'acceptant pas deux bons Saints, celui ci n'entrait pas à l'église. C'est en 1953 qu'il fut baptisé et qu'on lui donna le nom de «Badinot». Depuis le cortège complet entre à l'église afin de fêter le Saint des vignerons. A l'époque le bon Saint «Badinot" sort accompagné des porte drapeaux et 3 bâtons décorés avec des roses et des lianes de lierre pour représenter les feuilles de vigne.

Le commissaire désigné pour l'organisation de cortège et chargé d'animer, porte une ceinture tricolore et tient un bâton avec une tête de canne.

La 3ème St-Vincent dont le siège était chez AUBRUN aujourd'hui bar/tabac/restaurant «LA CALECHE», s'appelait L'Avenir, fondée quelques années avant la 2ème guerre mondiale, elle portait les couleurs bleu/blanc/rouge. Celle-ci n'avait pas de bon Saint, le cortège faisait le tour de l'église et laissait ses fidèles à l'entrée pour les reprendre à la fin de la cérémonie. Chaque société de St-Vincent procédait comme c'est toujours de coutume aujourd'hui à un dépôt de gerbe au monument aux morts, l'une après l'autre avec chacune son groupe de musiciens pour «entonner» l'hymne national. Ce jour là, chaque tendance se démarquait de l'autre. Chaque Saint-Vincent avait lieu dans son restaurant avec bal dansant et la fête se prolongeait jusqu'au matin. Il était fait une grosse consommation de vin et le retour dans les foyers était parfois très périlleux.

Il y avait semble-t-il un véritable sens de la fête avec un esprit de convivialité où se mêlaient le rire, la danse et des anecdotes à n'en plus en finir. Aujourd'hui encore la Saint-Vincent est un moment attendu et des habitués s'y retrouvent. Ils étaient 64 adhérents à sa création en 1898, 151 en 1914, 188 en 1939, 246 en 1976/1977, 262 en 1997 et 291 en 1998. A l'occasion de ce centenaire, la société vigneronne « Le Progrès » avait organisé un concours de dégustation de vin, 23 vignerons ont été recensés (habitant ou possédant une vigne sur la commune).

9 vignerons ont participé à ce concours des meilleurs vins blanc, rosé et rouge.

Résultat : - Vin blanc : 1^{er} Jean PION

- Vin rosé: 1er Jean AGEORGES – 2ème Gaston CADDIOUX

- Vin rouge: 1er Gaston CADDIOUX – 2ème Octave PLISSON

Vous êtes jeunes, moins jeunes, « pas tout à fait centenaire », venez rejoindre les Sociétés de St Vincent et St Blaise de Montgivray en adhérant pour la somme de 25 F pour une personne seule et 50 F pour un couple. Pour cela, adressez vous au café PRINET. A l'année prochaine.

Visite estivale des loges de vignes le 11 août





En cette matinée ensoleillée du 11 août, une petite délégation des Culs d'Ours composée de Gilbert GUITARD, Béatrice AUGRAS et Daniel MACHILLOT, recevait Dorian LEJEUNE missionné par le journal « La Nouvelle République » de Tours pour effectuer un reportage sur les loges de vignes du Sud Berry. Ce fut l'occasion aussi de recevoir avec grand honneur Jean VIANSSON-PONTE, membre éminent de notre confrérie puisque fondateur en 1998 de l'association avec Gilbert, et premier Grand Maître avec le regretté Pierre PROTON. Pour mémoire, Jean fut P.D.G. du Journal « Le Bien Public » en Bourgogne et a été par la suite Responsable national de la Presse Quotidienne Régionale. Jean était accompagné de Jean-Michel AUDINEAU, ex Directeur du Quotidien Régional « Sud-Ouest » , actuellement Secrétaire général du Groupe.

Rendez-vous était donné au prieuré du Magny et Gilbert GUITARD se fit le guide d'un petit circuit découverte de nos loges de vigne avec notamment la visite de celle que Jean VIANSSON conserve avec fierté et passion au Magny, puis un arrêt à la plus ancienne loge ronde (cabiole) appartenant et restaurée par Béatrice, un détour sur le site de Beauregard où sont implantées de nombreuses loges offrant diverses typologies de construction, un passage inévitable dans la vigne des Culs d'Ours pour des explications de Gilbert plus viticoles et techniques. Pour clore cette matinée, nous nous sommes retrouvés à la loge de « La Petite Folie » à La Châtre où nous attendaient vin d'honneur et traditionnel radillat. Gilbert et Jean, intarissables sur le sujet, répondirent à la curiosité de notre reporter avec quelques souvenirs et anecdotes sur la création et l'histoire des « Culs d'Ours ».





Daniel Machillot Article paru en page régionale de la N.R. du 17 Août.





Les Sorties en Confréries : Gastronomie et chaleur humaine

<u>Confrérie des Compagnons de St Vincent de Vallères (37)</u> 58ème Chapitre – Dimanche 02 février

Cette année, si l'accueil des 38 confréries et leur présentation ainsi que le repas pour 420 convives a lieu à l'Espace Réception Rousseau comme d'habitude, les intronisations après un défilé animé par l'Union Musicale de Vallères, ont lieu à la Salle des Fêtes de Vallères ; ce qui va permettre une meilleure écoute et un déroulement plus fluide des 60 impétrants, puisque séparé du repas. Vœu enfin exaucé ! C'est le chapitre qui se rapproche le plus des grandes fêtes de Saint Vincent d'autrefois qui se caractérise par 2 mi-temps : la première avec accueil, défilé, intros, apéro et repas. La seconde avec présentation du nouveau millésime des vignerons, dégustation des huîtres des Abers, présentation des poires tapées et soirée animée par 3 musiciens, la chanteuse Sarah et



un alléchant buffet froid que n'aurait pas renié François Rabelais! Après on peut se dire que tout va bien!....

Liliane & Gilbert

<u>Confrérie de la Noisettine en Médoc</u> 1^{er} Chapitre – Samedi 15 février

La famille Noyez, unique producteur de la fameuse Noisettine, perpétue depuis bientôt 40 ans cette tradition familiale et a fait le choix de rester à taille humaine pour préserver son artisanat. Selon une vieille recette à partir d'un harmonieux dosage de grosse noisettes sélectionnées, triées et calibrées, plongées dans un sirop maison où, à feux doux, elles sont légèrement cuites, confites puis séchées et finement



enrobées d'un caramel tendre et croustillant. La matinée est fraîche en ce 15 février, lorsque nous nous retrouvons à la salle François Mitterand à Lesparre-Médoc pour le 1^{er} chapitre d'une nouvelle confrérie girondine. L'accueil est au rendez-vous avec 26 confréries et 6 intronisations avant la balade. Un défilé dans les rues de la ville se termine par une messe rapide et un curé assez rigolo. Retour à la



salle F. Mitterand pour un repas décliné autour de la noisettine. 98 convives pour ce repas préparé par le restaurateur de «L'Hotel de France». Pour finir une loterie où tous les tickets sont gagnants. Un pot de miel du Périgord trône sur la table et sera tiré au sort. Pour un 1er chapitre, il était très vivant et convivial.

Jean-Yves

<u>Templerie des Fleure-truffes & Gouste Foie Gras en Riches Lieux de Touraine à Richelieu (37)</u> Grand Chapitre – Samedi 1^{er} février

C'est par une grande douceur pour un mois de février que nous nous sommes retrouvés à la salle des fêtes de Richelieu.

L'accueil est au rendez-vous avec 65 confréries, suivi d'un défilé dans les rues de la ville pour terminer sous les halles par un petit marché aux truffes. La chaleur excessive de cet été et le froid qui n'est pas au rendez-vous donnent peu de truffes mais les prix ne se sont pas envolés (environ 900€ le kilo). Nous retrouvons la chaleur du cinéma pour 19 intronisations. Belle cérémonie avec une dégustation de foie gras aux truffes délicieux. Retour à la salle des fêtes pour un repas à la truffe arrosé de Montlouis pétillant, de Chinon blanc et rouge. Excellent repas très fin avec un tournedos Rossini cuit à la perfection. 285 convives pour ce repas préparé par le traiteur «La petite France». Petite loterie d'environ 20 lots…et je gagne une bouteille de Saumur pétillant.

Chapitre convivial et de grande qualité qu'il faut faire au moins une fois ... et plus si affinités!



Annick & J-Pierre, Pierrette & Raymond, Virginie, Jean-Yves

Confrérie de la Lamproie de Sainte Terre (33) Chapitre annuel – Dimanche 9 février

« La Lamproie, un animal préhistorique, vieux de 450 millions d'années ». Sainte Terre en est la capitale. Cuisinée à la Bordelaise, elle est un mets adulé par les Epicuriens. 63 confréries sont venues la découvrir. 8h30 : le buffet de bienvenue est REMARQUABLE! Après la mise en habit, nous nous rendons dans la magnifique église baroque du village pour un récital de la chorale locale « Chantamicale ». Une prestation fort appréciée de tous!

Monsieur le Maire nous offre le vin d'honneur - Généreuse mise en bouche. Puis nous nous dirigeons vers la salle des Fêtes pour le Chapitre et le repas. Une quinzaine de Chevaliers sont adoubés et 230 convives dégustent un bon repas. Le groupe « On connaît la chanson » anime fort joyeusement la soirée. Tombola à 10€ que des gagnants. Un sachet de 3 « cannelés » remis à chaque personne

Excellent Chapitre! Excellente journée!



Micheline & Raymond

Confrérie Oenogastronomique des Vins Orléans & Orléans-Cléry (45) 19ème Chapitre de la Saint Vincent – Samedi 18 janvier

L'Espace « L'Orme aux Loups » à la Chapelle Saint Mesmin est un endroit très sympathique pour recevoir 39 confréries dès 8h15 accueillies par le Grand Maître Alain Sénéchal, par ailleurs Président de l'Ambassade des Confréries Centre Val de Loire. Un rapide petit déjeuner et 2 cars nous déposent à Orléans sur les bords de la Loire. Le Bagad « Ster Glaz » ouvre le défilé en ville et nous arrivons au « service du vin chaud », excellent et fort apprécié car si le soleil est au RdV, le froid est vif. Le Chapitre se déroule au « Musée des Beaux Arts ». Le Président de la Chambre des Métiers et 1er vice-président de la Région Centre Val de Loire est élevé au grade d'Officier et 18 autres impétrants seront adoubés « chevaliers ». Après la traditionnelle réception à l'Hôtel « Groslot », nous regagnons l'Espace « L'Orme aux Loups ». Apéritif debout. Un bon repas pour 135 convives (un filet de bœuf excellent !). Eddy Varuel et ses 4 éléments ont animé très agréablement la soirée.



Pas de tombola. Excellente ambiance.



Daniel, Marie-Christine, Micheline & Raymond



<u>Commanderie des Maîtres Vignerons du Frontonnais – Fronton (31)</u> Grand Chapitre de la Saint Vincent – Dimanche 2 février

Les nombreux dignitaires de la Commanderie portent une belle cape bleu électrique doublée or. Etrange couleurs pour une confrérie vineuse, mais en harmonie avec l'Histoire de la ville de Fronton fondée par l'Ordre des Chevaliers de Malte et dont ce sont les couleurs. 9h : l'accueil est chaleureux. Le buffet remarquablement copieux. La trentaine de confréries revêtent leurs habits et c'est un petit défilé sur le marché, puis la messe. Après l'office, présentation des confréries et Chapitre dans l'église. Intronisations d'une vingtaine de vignerons locaux et d'une seule consoeur ... Nous nous rendons à la Salle Gérard Philippe, très bel espace pour l'apéritif debout (avec des vins locaux) et le repas. 235 convives ont apprécié des mets savoureux accompagnés... de vins locaux des



vignerons de la Commanderie. Deux artistes féminines ont animé la soirée. Chaque consoeur a reçu 2 très beaux verres à dégustation, chaque confrère une bouteille de « Négrette », unique A.O.C. de ce cépage exclusif. Pas de tombola. Beau Chapitre. A découvrir!

Micheline & Raymond



C'est toujours un immense plaisir de participer à ce chapitre merveilleusement bien structuré et....d'être hébergé chez nos confrères Roland et Martine D. Le chapitre d'intronisation est relativement succinct, l'accueil à l'Espace Jean-Marie Poirier, à proximité de la Médiathèque et du marché est un lieu convivial et privilégié et alorsl'intermède musical de l'Harmonie Municipale en présence de Madame la Maire, est sans doute uniquePlus de 120 participants pour un vrai menu gastronomique dansant, avec des vins de très grande qualité, notamment la bulle de Sucy vinifiée par la Confrérie et servie à discrétionQue du bonheur.

Liliane & Gilbert

<u>Confrérie du Pain d'Epice de saint Grégoire de Nicopolis à Pithiviers (45)</u> 15^{ème} Chapitre – Samedi 7 mars

La Salle des Fêtes de Pithiviers reçoit 41 confréries dès 14h30. Accueil généreux puis mise en habit pour 114 participants. Accompagnés de « L'Alouette », fanfare de Pithiviers et d'un « Bagad » basé à Orléans, nous parcourons le centre ville sous le regard de nombreux passants. Une pause au « Relais de la Poste » pour un vin chaud, est fort appréciée. Retour à la Salle des Fêtes pour le Chapitre dirigé par Ginette, Grand Maître pleine d'énergie : 1 prise de Robe et 25 Chevaliers adoubés. Vers 19h30, le Chapitre est clos.

Le dîner de gala ne commence qu'après le tirage de la tombola... On se languit ... un peu ... beaucoup... mais dans la bonne humeur en attendant le cocktail annoncé et ses mises en bouche (Ainsi, la soirée se terminera fort tard...). Comme toujours chez Ginette, toutes les enveloppes (12 €) sont gagnantes. Raymond gagnera ... un téléviseur! Le repas est de qualité et fort

agréablement servi. L'Ambiance (3 musiciens) est excellente. Un très bon Chapitre.







Daniel, Micheline & Raymond

ADRESSES INTERNET DE LA CONFRÉRIE:

logesdevignes36@laposte.net confvignes364@gmail.com Site de l'ambassade

www.confreriescentreloire.fr rubrique « CONFRERIES »

À diffuser sans modération



LE POURQUOI DU HARENG SAUR dans NOS INTRONISATIONS

Lors de nos intronisations – 757 depuis le création de notre confrérie en 1998 – les impétrants dégustent du hareng avec le rosé de Beauregard. En effet, tous les mangements à l'intérieur des cabinets d'vigne, étaient à base de fromage blanc – chèvre ou vache – et ... de hareng frais ou saur. Bon nombre d'habitudes alimentaires sont nées en Berry sans que l'on sache pourquoi. Bien souvent l'origine se perd dans le temps et les habitudes s'enracinent. Jacques Pelletier, cornemuseux, chanteur et vétéran de la Société des Gas-du-Berry explique, dans un courrier à Paul Dufour, pourquoi



les habitants des communes de la forêt de Châteauroux consomment plus de harengs saurs que nulle part ailleurs. Voici la copie de l'échange épistolaire et très explicite entre ces deux membres – hélas disparus - de la Société des Gas-du-Berry:

Cher Camarade,

Suite à ton envoi du 10/03/97, de ta plaquette sur le Bois du Roi, et par lequel tu ne me dis pas qui que ch'te doit.

Le retard à te remercier provient de ce qu'en janvier 97 i'ai ramassé une bonne gamelle sur le verglas et dans la cour, ce qui a eu pour résultat de me vieillir de près de l0 ans. Séances de rebouteux et fructions, enfin ça va un peu mieux, mais je ne suis plus coumme avant. Sans vouloir te flatter, j'ai beaucoup apprécié ton ouvrage, c'est le genre de littérature qui me plaît beaucoup, bâti de connaissances personnelles, de souvenirs, et de très peu de compilations, (Carte Michelin et Cadasse). Une bonne documentation berrichonne sur les faseux de bois, et des utilisations diverses de ce matériaux utilisé su place. Cette histoire de forêt me remémore des faits vécus par moi lors de ma carrière. Donc, vers les années 1950, j'avais la confiance de Mr Charles Bodin, président de la Chambre de commerce et de l'industrie de l'Indre. Mr Bodin, originaire de Levroux (Famille des Bodin-Joyeux mégissiers), ce chef lieu de canton fut le berceau de régionalistes (on ne disait pas alors folkloristes), dont le conseiller général vers les années 20 ou 25 était Mr Bougault-Fauchais, ce dernier lors des premières semaines Berrichonnes, présentait des montages savant avec meubles et outils, et personnages. Je me souviens de l'antre de «Poussepain le Cornu» qui était en ce Moyen-Age rebouteux, panseux, herboriste et apothicaire, puis une autre histoire sur L'Auberge de la Jalousie en Brion.

En ces années 50, j'avais plusieurs chantiers pour la chambre de commerce : Mines de Chaillac, Zone Industrielle de Châteauroux, et Entrepôts Frigorifiques, c'est de ce dernier chantier que l'histoire mérite, à mon humble avis, d'être contée. Donc, pour l'édification de ces entrepôts, il a éténécessaires d'établir des statistiques, sur la consommation et la nature des denrées des indigènes du pays, ceci en vue de la réalisation du projet des constructions et l'obtention de crédit, et c'est suite à ces enquêtes que vacommencer mon histouére. En cette période d'après-guerre, l'activité était débordant et les résultats ne se firent pas attendre. A part les denrées courantes, il y avait une quantité énorme de marées, et surtout de harengs salés ou saurs. Mr Charles Bodin me demanda donc si je pouvais savoir d'où provenait cette consommation « excessive » d'hareng par les berrichons du coin. Je trouvais l'explication assez rapidement, par mon beau père et de nombreux anciens de la région (St Maur, Le Poinçonnet, Etrechet, Ardentes, Jeu-les-Bois et Velles, Arthon) les pays des mangeux d'harengs. On me dit que les bretons, charpentiers de marine - on est au temps de la marine à voile et en bois - venaient en forêt de Châteauroux pour choisir les chênes, les abattre et agauler pour la construction des bateaux. Bien entendu, ne connaissant pas le Berry, ils prenaient la précaution d'apporter leur provision de marées. Fort de ceci, j'allais voir Mr Eugène Hubert, Archiviste Départemental, pour étayer ces renseignements locaux. Il en résulte ceci : la Forêt de Châteauroux a, depuis longtemps, fait quasiment partie du patrimoine National depuis 1180 par la Maison de Chauvigny jusqu'en 1502, et au Royaume de France par l'apanage Comte d'Artois. L'allée forestière dite « d'Artois » traverse la forêt d'Est en Ouest sur 9 km.

Donc, les charpentiers de marine sont venus régulièrement en Forêt dite de Châteauroux; le peuplement de la forêt est à peu près uniforme, en grande partie de chênes, quelques charmes et hêtres. Ces charpentiers se faisaient aider pour l'abattage et l'agaulage par des gars du coin, et ils devaient casser la croûte su place ensemble avec d' l'hareng, on ne savait pas si y avaient du 18315. Les troncs abattus étaient transportés par voie de terre, bien entendu, de la Forêt de Châteauroux à un endroit situé entre Le Pont-Chrétien et Saint-Gaultier. Ce transport s'effectuait à l'aide de triqueballes, appelés diables en Berry, engins inventés par les artilleurs pour les transports de fardeaux, tractés par boeufs ou chevaux. Les troncs étaient déchargés à la Creuse réputée flottable. Sur la rive droite de la Creuse, entre Saint-Gaultier et Tournon-Saint-Martin, le passe-pied de 6 pieds était encore respecté par les propriétaires de la rive droite jusqu'à ses derniers temps. Le flottage des bois aurait été mis au point vers 1550. Il y avait le flottage à bûches perdues et en trains. Donc, nos troncs mis en trains, avec dessus un gars armé d'une perche et suivi sur la rive par le passe-pied d'un autre gars avec perche, passait à Scoury, au Blanc, à Tournon-Saint-Martin, la Haye-Descartes et à Port-de-Piles où là ils entraient dans la Vienne, elle, navigable et flo table. Puis par la Vienne, ils allaient rejoindre la Loire à Montsoreau (20 km de Saumur) et c'était Nantes et Saint-Nazaire où ils allaient constituer la flotte de pêche, de commerce et enfin et surtout « La Royale ». Tout ça, c'était hier mais on continue à manger l'hareng salé ou saur en Bas-Berry. Et tout ça d'à cause que dans le bois du Roi on parle d'hareng aux pages 8 et 30.

Tu m'excuseras si j'te d'mande pardon, pour mon retard à te répondre. Bien cordialement à toi.

P.S: Sois tranquille il n'est pas question de fonder une Confrérie de mangeux d'harengs pour faire tort à celles des mangeux de lentilles.

CONFRÉRIES ET CRISE SANITAIRE COVID19

L'année 2020 s'en est allée... Elle ne laissera pas un souvenir impérissable pour nos Confréries, enfin si... Elle sera l'année de l'apparition de la covid19 en Europe, avec ses conséquences sanitaires et l'arrêt temporaire de nos activités.

2020 avait pourtant bien commencé avec ses chapitres autour de la Saint-Vincent, ses foires aux truffes, safran et autres produits du terroir. Le printemps s'annonçait convivial et gourmand, comme il est d'usage, nos agendas se remplissaient pour les week-ends à venir jusqu'à l'été...

Mais, à la mi-mars 2020, l'expansion rapide de l'épidémie liée à ce coronavirus invisible, sournois et très contagieux, donna un coup d'arrêt à nos retrouvailles tant attendues, à tous nos déplacements, à toutes nos activités tant professionnelles que personnelles.

Le confinement était provisoire, pour un mois, le temps de juguler cette covid 19. Cependant, de nouvelles semaines de confinement quasi total furent nécessaires, avant de retrouver début juin, un peu de liberté pour nos déplacements. Les réunions, les regroupements

festifs et conviviaux étaient, quant à eux, toujours interdits ; nos chapitres et réunions de Confréries ne pouvaient donc se tenir...

En ce début d'été, l'espoir était tout de même là, la situation sanitaire s'améliorait, à la rentrée de septembre, tout repartirait sur de bons rails, patience...

Juillet et août, malgré la chaleur et l'ensoleillement, a priori défavorables au développement viral, n'ont pas permis l'extinction de la pandémie. Bien au contraire, le brassage de la population, par ses déplacements estivaux, a permis à ce virus de garder un niveau résiduel suffisant pour reprendre force et vigueur, petit à petit, à partir de la rentrée de septembre, jusqu'à nécessiter un nouveau confinement; douchant ainsi, nos espoirs de retrouvailles et ripailles! Un à un, de nouveau, les chapitres furent annulés jusqu'à la fin de l'année. Tristesse...

L'année 2020 s'est terminée, comme étant une année quasi blanche pour nos Confréries, sans nos rassemblements hauts en couleur ; l'année 2021 suit, à ce jour, le même chemin...

Cependant, des espoirs nouveaux apparaissent et nous laissent entrevoir des jours meilleurs où nous pourrons, enfin de nouveau, nous rencontrer, partager ces moments de convivialité et de gaîté qui nous sont chers, déguster et apprécier nos spécialités du terroir.

Encore un peu de patience et espérons que les chapitres prévus à l'automne prochain puissent avoir lieu.

Même si nous espérons tous "repartir" comme avant, cette crise sanitaire, avec l'arrêt des activités associatives pendant plus d'un an, va sans nul doute laisser des traces.

Traces que nous allons devoir effacer en retissant et resserrant nos liens d'amitié, en soutenant activement, lors de nos prochains chapitres, foires et réunions, celles et ceux qui ont été affectés par ce virus, par cette crise sanitaire et économique. Et plus particulièrement, celles et ceux qui élèvent et produisent les excellents produits que nous avons plaisir à déguster, les maîtres queux, les marmitons et les brigades, qui chaque week-end, nous régalent et réjouissent nos papilles, celles et ceux qui sonorisent et animent nos déjeuners et dîners et enfin, celles et ceux qui nous accueillent, nous hébergent lors de nos chapitres.

Les Confréries, outre les aspects conviviaux et festifs, jouent un rôle important dans la vie sociale et économique, et bien sûr dans le paysage culturel en défendant l'art "du bien manger" et du "bien boire", les us et coutumes autour des produits locaux, de la gastronomie et de la viticulture. Pour mémoire, il y a 10 ans, en 2010, l'UNESCO inscrivait le repas gastronomique des français au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Repas organisés pour célébrer des moments importants de la vie d'une famille, d'un groupe social. Repas qui nous manquent énormément depuis que la Covid19 occupe notre quotidien!

Mais le Repas pour fêter nos prochaines retrouvailles, lui, nous fait déjà saliver...

Francis BRUÈRE Grand Maître de la Confrérie Gastronomique du Val de Claise "Le Coussin d'Amour".







LES CONFRÉRIES, ET ENSUITE...

L'année 2020 a commencé avec l'arrivée d'un inconnu nommé coronavirus. On n'y a pas fait grande attention. Mais les confréries ont tout de suite été touchées. Lors de l'Assemblée générale des Confréries d'Iles de France, en février, une vingtaine de consœurs et de confrères ont été personnes contaminées sur la cinquantaine de participants. C'était en février, nous avons ouvert le bal.

Nous avons découvert le problème et le confinement est arrivé avec son lot de contraintes souvent mal comprises. Pour nous plus de chapitre, plus de réunion. C'est la base même de notre vie confrériale qui est touchée : faire la promotion de nos produits et surtout la convivialité qui nous habite. Hélas, certains d'entre nous en ont profité pour attiser une haine incompatible avec notre pensée et notre convivialité. Elles ont cependant fait beaucoup de mal. Mais les confréries



sont solidaires et regardent vers l'avenir. C'est mon ressenti, mais c'est difficile. Nous avons trop souvent le sentiment de subir. Nous avons en face de nous des mots nouveaux. On remet à jour le principe de précaution qui a fait tant de mal. Arrive également les mots confinement, vulnérabilité, essentiel, non essentiel, immunité, quarantaine de sept jours. Bref la panique ou l'appréhension nous a envahie. Ce sont d'autres termes barbares que l'on regarde avec méfiance comme anosmie, asymptomatique, écouvillonnage, soins intensifs, test PCR, respirateur artificiel.... Les confréries subissent, elles n'ont pas le choix. Une grande partie d'entre elles baissent les bras et l'on peut se demander pourquoi. Se posent d'une façon plus pertinente les questions de « à quoi servons nous », « sommes-nous vraiment utiles ». Les confréries sont nombreuses à voir l'avenir assez sombre. Beaucoup envisagent de lever le pied. Une scission semble se créer. Les confréries rurales souvent fragiles n'envisagent pas l'avenir avec enthousiasme alors que celles des villes attendent le retour à la normale. Il en est de même entre les confréries qui luttent vainement pour faire connaitre leurs produits et celles qui nombreuses ont un but assez mercantile. Deux aspects qui vont jouer pour l'avenir des confréries. C'est un sentiment que je ressens en traversant le gué de l'isolement et de l'absence de cette confraternité qui nous manque. Va-t-on se revoir pour être entre amis, pour rendre des invitations avec nos chapitres ou pour vendre nos produits ? Que d'interrogations. Les confréries vont avoir à subir le destin des choses.

C'est un sentiment personnel que je ressens au vu de mes contacts avec nombre d'amis des confréries.

Edmond-Louis Simoneau Grand Maître des Tire Douzils de la Grande Brosse

LA VIE DES CONFRERIES EN 2020

Avant tout, les confréries adhérentes à l'académie Midi Pyrénées vous présentent leurs meilleurs vœux de bonheur et surtout de santé pour 2021. Que cette nouvelle année voit se réaliser nos plus chers souhaits de retrouvailles dans l'amitié et la convivialité climat hebdomadaire de nos confréries.

Le contexte sanitaire que nous vivons depuis bientôt un an, nous a conduit à annuler nos chapitres respectifs. Pour notre part, dans notre région d'Occitanie, nous avons effectué guelques sorties :



La confrérie de la violette de Toulouse, la confrérie des vins de Fronton, la confrérie de la Dive bouteille de Gaillac, la confrérie de la Montillana, la confrérie de St Romain en Bordelais... Ainsi le 11 mars le rideau a été tiré. Ce contexte sanitaire nous a indiscutablement éloigné les uns des autres ; aussi aux prochaines retrouvailles, certains manqueront à l'appel !!! nous aurons en conséquence une pensée émue pour ceux qui nous auront quittés.

La vie des confréries repose sur des hommes et des femmes qui ne ménagent ni leur temps ni leurs efforts afin de promouvoir les produits locaux, mais dont la moyenne d'âge est avancée !!!!

Plusieurs questions peuvent se poser :

- -les confréries vont elles survivre à cette interruption d'activité ?
- -A la reprise, quelle sera l'attitude des confrères et consoeurs ?

Enthousiasme des retrouvailles ou morosité et donc absence ?

Cette crise sanitaire aura ainsi pour conséquence d'accélérer la précarité des confréries. Alors, soyons réactifs et mobilisons nous afin que nous puissions poursuivre et atteindre les objectifs de nos confréries.

Soyons positifs et espérons des jours meilleurs qui nous permettront de nous retrouver autour d'une belle table empreinte d'amitié de fraternité et de convivialité.

Robert Pagès Grand maître de la confrérie de l'ail rose de Lautrec

La Commanderie du fromage Saint-Nectaire et la pandémie

Tout d'abord une brève présentation de la Commanderie du fromage Saint-Nectaire. Reconnus et adoubés par la guilde des fromages, vêtus de leur cape bleu roi, les Membres de la Commanderie détiennent les clés de l'histoire et du savoir faire d'une appellation d'origine contrôlée.

Nous avons pour mission de faire rayonner à travers la france, l'exception de ce produit auvergnat de



qualité. Par ses statuts, elle organise manifestations, concours et dégustations, elle se doit de faire développer la consommation du fromage Saint-Nectaire et d'en améliorer la qualité, en établissant des liens étroits et privilégiés avec les producteurs, les affineurs, et les distributeurs.

Elle doit promouvoir le fromage Saint-Nectaire en développant les échanges avec diverses Confréries du goût et de la gastronomie.

Concernant, maintenant la vie de la Commanderie durant l'année 2020, elle se résume par une absence quasi totale de sorties, à l'exception de la cérémonie des voeux à la Région, participation de la Commanderie en tenue, avec présentation de la Commanderie et dégustation de Saint-Nectaire bien sûr.

Le confinement en a décidé autrement, ne permettant aucune rencontre et nous a donc forcés à une forme d'immobilité liée aux contraintes sanitaires de cette pandémie. Cependant, les échanges en mode virtuel ont été maintenus pour garder le contact en nous, garder la convivialité c'est très important.

Un mot sur la filière A.O.P. Saint-Nectaire qui se mobilise derrière tous ses producteurs pour un fromage bien de chez nous le Saint Nectaire.

Déjà soumis à rude épreuve, le monde agricole continue à subir lui aussi les conséquences de cette crise sanitaire du Covid-19. Dans les faits, la vente du fromage Saint-Nectaire sur le marché est plus compliquée et nous avons dû faire face à de nombreuses annulations de commandes de restaurateurs, mais aussi de particuliers. Les fermetures de restaurants ou autres suspensions de nombreux marchés en début de confinement ont stoppé net le circuit de distribution. Mais hors de question de rester les deux pieds dans le même sabot. Les producteurs ont été contraints de rebondir et de s'adapter en mettant en place des livraisons, il faut continuer à travailler et rappeler aux Auvergnats et aux Français de consommer du Saint-Nectaire. Le choc a été violent, une baisse des ventes d'ores et déjà constatée, ne pourra être évaluée qu'à la fin de cette crise.

Les producteurs de Saint-Nectaire fermier et laitier ont posté des vidéos sur facebook appelant les consommateurs à passer commande et à soutenir la filière auvergnate fortement impactée par la crise sanitaire. C'est donc toute la filière AOP Saint-Nectaire qui s'organise pour maintenir l'accès à la consommation des Saint-Nectaire fermiers et laitiers via les réseaux de proximité (vente à la ferme, magasins d'affineurs, crémiers, grandes surfaces et marchés). Ces commerces alimentaires sont ouverts dans le respect des consignes édictées par le Gouvernement. Cette mobilisation vaut évidemment pour l'ensemble de la filière fromagère auvergnate. Plus que jamais, les producteurs locaux ont besoin de tous. Continuez à manger du Saint-Nectaire! C'est très important pour notre filière.

Nous restons tous optimistes avec l'arrivée du vaccin, qui devrait éradiquer progressivement cette pandémie.

Retenez déjà la date de notre 23^{ème} chapitre : le Samedi 22 Mai 2021, si cela est rendu possible par le gouvernement et en respectant les mesures barrières liées aux consignes sanitaires.

Cela permettra de se rencontrer et de renouer les liens amicaux au sein de la Commanderie du fromage Saint-Nectaire.

Jean-Louis Pignot Grand Maître de la Commanderie du fromage Saint-Nectaire



Cardinal

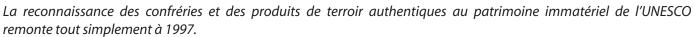


RECONNAISSANCE DES CONFRERIES A L'UNESCO

Où en sommes nous?

Monsieur Bruno CARNEZ, Président de l'Ambassade des Confréries de la Nouvelle Q Aquitaine et Yvon JOUSSON, Vice-Président ont constitué un nouveau dossier exclusif pour obtenir la reconnaissance des confréries au patrimoine mondial, culturel et immatériel de l'UNESCO.

Le bureau du Conseil Français des Confréries a réagit et pense qu'il y a une petite mise au point à faire et sa Présidente nous rappelle l'historique de cette démarche en ces termes :



Un premier dossier a été déposé auprès de l'UNESCO pour la reconnaissance des confréries et nous avons ensuite contacté le Ministère de la Culture et la Mission Française.

Ce dossier nous a été retourné car pas assez explicite. Quelques années plus tard, nous avons déposé un autre dossier plus complet qui a été refusé car les confréries ne sont pas considérées comme patrimoine mais comme éléments économiques et commerciaux.

Chaque année, nous avons renouvelé notre démarche, épaulé par le Ministre de la Culture Monsieur DONNADIEU DE VABRE et des représentants de l'UNESCO. Nous remercions particulièrement Monsieur le Ministre DONADIEU DE VABRE, mais également Monsieur Pio RODRIGUEZ, conseiller du Directeur Général de l'UNESCO Frederico MAYOR (1987 – 1999) qui nous ont encouragé à poursuivre notre demande pour faire « classer » les confréries au Patrimoine Immatériel.

Madame Iris LEIVA-BILLAULT, Ambassadrice déléguée du Costa Rica auprès de l'UNSESCO et Monsieur Jean-Paul BILLAULT nous ont permis d'ouvrir les portes de la délégation française et du Ministère de la Culture. Ceci dans un premier temps.

Lorsque la Gastronomie française a fait savoir qu'elle demandait cette reconnaissance, nous avons tout de suite demandé à ce que notre dossier soit joint à celui de la Mission.

Nous avons rencontré Madame Catherine DUMAS qui nous a confortés dans notre action et a poursuivi son aide aux confréries.

Lorsqu'il a été question que la gastronomie française soit reconnue Patrimoine Immatériel de l'UNESCO, nous sommes intervenus pour lier notre sort à celui de la gastronomie puisque nous sommes un des premiers maillons de la sauvegarde de notre patrimoine gastronomique. Nous avons simplement demandé à ce que dans le projet d'inscription par l'UNESCO d'éléments de la gastronomie française sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, les confréries soient citées comme partenaires, comme éléments de la gastronomie française patrimoine culturel vivant, ce qui a été fait.

Mais le dossier de la Gastronomie à son tour, a été refusé car la gastronomie a été considérée comme élément commercial.

Le Président de la République est alors intervenu et un nouveau dossier a été proposé. La Présidente et le Secrétaire du Conseil Français ont rencontré le Directeur de la Mission Française pour la culture alimentaire, en charge du dossier.

Monsieur SANNER nous a reçu en présence de Madame VIGNE, sa collaboratrice, qui a été fort intéressée par les confréries. Monsieur SANNER nous a expliqué que l'argumentaire ne devait pas dépasser 1 500 mots. Donc seul le mot « confréries » a été pris en compte et accepté par l'UNESCO.

A l'issue de cette acceptation, nous pouvons bien dire que les confréries ont été admises au Patrimoine Immatériel dans le cadre du repas gastronomique des français.

Il est dit dans le résumé de l'argumentaire du repas gastronomique des français de moins de 500 mots que : « des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la traditio et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier ».

C'est le rôle des grands chefs, des associations gastronomiques et des confréries. Aucune catégorie n'est citée nommément dans le résumé de l'UNESCO, faute de place mais explicitement désignées.

Ainsi, le Conseil Français a rappelé au Président de l'Ambassade Nouvelle Aquitaine qu'il pouvait avoir accès à ce dossier....

D'autre part, Mme IMBERT, Présidente de l'Académie des Confréries en Midi Pyrénées, a fait part au Conseil Français d'un contact avec Mr Bruno CARNEZ, Directeur du Programme de participation à l'UNESCO pour discuter aussi de ce projet. Le Conseil Français a alors demandé à Mme IMBERT d'être son porte-parole pour s'associer à cette démarche auprès de l'UNESCO avec la Nouvelle Aquitaine.

Espérons qu'une solidarité de bon sens entre ces diverses organisations apporte un nouvel élan dans le faire valoir de l'apport de nos confréries dans le patrimoine mondial, culturel et immatériel défendu par l'UNESCO.

Les Vendanges













































Un Verre de Vin...

C'est le message d'amitié transmis, d'année en année, par plus de cent générations de vignerons. C'est la prospection de milliers de radicelles pour surprendre le secret de la roche. C'est la sublimation de toute la chaleur d'un été. C'est le fuit d'une année de labeur du viticulteur ... C'est le rire du vendangeur, l'effort du pressureur, l'amour du caviste, sa vigilance, sa compétence pour parfaire le chef-d'œuvre. Tout ce que l'homme a de bon, il le transmet au vin : courage, gaieté, foi, persévérance, amour, optimisme. Tout ce que la nature a de beau, elle le communique au vin : chaleur, force, lumière, couleur, mystère... Le vin, c'est de la matière en marche vers l'esprit et tout cela se voit à travers le cristal.

Louis Orizet « à travers le cristal » 1958



Verre en haut ...







La vigne de Beauregard jeune, 3 ans.



... Verre en bas...



« La Bouteille a rendez-vous avec la Lune, mais la Lune n'est pas là et la bouteille attend... »



Souvent on entend dire dans les déjeuners ou diners festifs aux breuvages entraînants : «Tiens c'est bizarre, il ne se goûte pas comme d'habitude!» ou bien « M... alors, il a bougé, j'aurais dû le boire plus tôt!» ou encore « il a trop mal vieilli ce vin, ou il a un problème de stockage!». Alors, qu'en est il vraiment de ces assertions, qui souvent partent d'un simple constat négatif appelant une réaction au conditionnel passé?

Selon le cas, les choses varient : si c'est une bouteille que vous avez conservée pendant très longtemps et que vous n'avez pas dégustée depuis, vous avez certainement raison ; le défaut de stockage ou le transport peuvent avoir joué sur la dégustation du vin, tout comme l'excès de stockage, erreur que l'on commet souvent en pensant qu'un « très grand vin de garde » (moins à la mode aujourd'hui !) peut affronter le temps... indéfiniment ! Faux ! Car vous négligez alors la règle « des trois âges » de toute matière

vivante qui s'altère : premier âge ascendant dit de la croissance et de l'évolution, puis au second âge vient la maturité...optimale qui dure et stagne un moment, et enfin le « troisième âge », le déclin, la perte des substances vives, par évaporation, épuration de la matière sèche (le fameux dépôt qui a nourri le vin pendant toutes ces années mais qui est à sec), bref l'ensemble se délite et se déséquilibre...ça vous rappelle quelqu'un...ou quelque chose, non ? Eh bien c'est pareil pour le vin !

Mais si l'on considère que le vin est relativement jeune, fringant et qu'on l'a goûté quelques jours auparavant, chez un ami, ou au domaine, et que ce que vous avez ouvert est exactement identique, (même millésime, même cuvée, même domaine bien sûr), à ce que vous aviez bu, alors il est probable que vous re-goûtez un vin dans un jour « sans », ou pire, dans un « mauvais » jour ! Eh oui, tout comme vous pouvez être de bonne ou de mauvaise humeur, le vin a lui aussi « ses humeurs », ses tensions, que l'on pourrait regrouper dans un registre simple à comprendre : les variations aromatiques.

L'arôme et le bouquet d'un vin sont extraordinairement complexes et c'est pourquoi nous ne retiendrons que quatre familles de senteurs et de goûts ; le minéral/terreux, le végétal/feuille, la fleur et le fruit, tous correspondant à la physiologie et au métabolisme végétal de notre chère vigne, seule habilitée à concentrer les bonifications des quatre éléments nécessaires à la vie : l'eau, l'air (lumière), la terre et la chaleur (le feu), dans les grappes de ses raisins très prometteurs. Tous ces éléments sont reliés, déliés, condensés, dilués, transportés et transformés par la sève, élément conducteur, étincelle productive d'énergie et vecteur de dynamisme circumambulatoire pour la plante tout comme la circulation sanguine l'est pour l'homme! Ne dit-on pas d'ailleurs que le vin est le sang de la Terre comme en d'autres lieux, celui du Christ ?!

La sève anime donc, dans un registre simultané de cause et d'effet, la saine maturité de la plante, du provignage (marcottage) du sarment dans la terre, déployant ses racines attirées par les sels minéraux et autres richesses phréatiques, aux feuilles de l'apex érigées vers le soleil, invoquant la photosynthèse génitrice d'une fleur, jusqu'au fruit concentrant les quintessences prophétiques d'une autre vie après... les vendanges!

Mais alors, de cette sève mobile et mobilisatrice, qui donc lui apporte le flux et le reflux nécessaire à sa vélocité ? Qui l'attire et la repousse dans un mouvement gravitationnel quasi perpétuel ?

La plupart des paysans et ceux qui aiment jardiner au grand air savent quand il faut semer, rempoter, couper, tailler, ramasser, cueillir, etc. les végétaux, que ce soit les plantes, les légumes, les fruits ou le gazon! Certains le savent grâce à la tradition orale perpétuée par les « anciens », d'autres parce qu'ils se sont renseignés dans les livres et les études diverses, d'autres encore ont réfléchi aux forces souterraines et cosmiques qui régissent notre planète et sur l'exemple des effets de la marée sur les océans, ils ont constaté les effets d'attraction des corps célestes (le soleil à cause de sa masse et la lune à cause de sa proximité) sur le cycle végétatif des plantes, voire de certains animaux ou hominidés (difficile d'être serein et de dormir les jours de pleine lune ou de nœuds lunaires!)

Ainsi les phases de la lune jouent un rôle majeur dans le calendrier biodynamique utilisé notamment par certains vignerons éponymes, qui les divisent selon leurs différents rythmes: synodique (phases croissantes et décroissantes - du premier au dernier quartier), tropique (phase montante et descendante), anomalistique (apogées et périgées - c'est à dire l'éloignement ou le rapprochement de la Lune à la Terre), draconitique (nœuds lunaires - lorsque le plan de rotation de la Lune coupe celui de la Terre- toute culture de taille ou de mise en bouteille est à éviter!).

Dès lors, on peut établir qu'à la nouvelle Lune, l'attraction lunaire attire l'eau vers la surface, ce qui provoguerait le gonflage et la germination des graines. A partir du premier quartier, l'attraction Lunaire est faible mais la lumière est forte. Ce serait alors une bonne période pour planter. La croissance y serait favorisée. A la pleine Lune, la lumière diminue, les racines des plantes seraient favorisées, ce serait alors la période idéale pour planter les végétaux que l'on récolte pour leurs racines. Au dernier quartier, la lumière et l'attraction de la Lune sont faibles. Cette phase est considérée comme une période de repos, bien qu'elle serait idéale pour raffermir les racines des plantes¹. Selon ces critères, on parle de jours feuilles, jours fruits, jours fleurs et jours racines². En ce qui concerne la viticulture, les jours feuilles sont associés à la partie aérienne de la vigne, les jours fruits aux actions favorisant le développement du fruit, les jours fleurs à l'inflorescence et les jours racines au travail du sol. De même on y associe les quatre éléments ; ainsi la terre dynamise les racines, l'eau, les feuilles, la lumière alimente les fleurs et la chaleur les fruits et les graines. En conclusion, en lune ascendante, la sève monte et favorise les arbres fruitiers, les fleurs,



lorsqu'elle est descendante, la sève concentre ses forces dans l'appareil foliaire des plantes et les racines. Mais tout n'est pas aussi facile car la force d'attraction gravitationnelle est aussi compensée par la force centrifuge ellemême due au mouvement de rotation de la terre...cqfd!

Bref, chaque année est édité un calendrier Lunaire! Il suffit de suivre la procédure selon les prescriptions symbolisées par des icones : navet=racine ; salade=feuille ; poire=fruit ; fleur=fleur.

Et maintenant... si nous revenions à notre vin et à ces fameux jours « sans », on se rendrait compte qu'ils coïncident avec les jours Racines et Feuilles, et plus encore que les saveurs de ces vins, surtout ceux prenant en compte le calendrier Lunaire (Biodynamie et certains Bio et vins Naturels) sont en terme organoleptique plus « végétal », voire « amer » en jours feuilles, quand ils ne sont pas « fermés » ou « terreux » lors des jours racines ! Et subséquemment, leur bouquet et arômes exhalent les fleurs intenses (fraîches ou séchées) en jours fleurs et plus encore les fruits mûrs et variés lors des jours fruits !

C'est comme si le cycle des saisons (écoutez Vivaldi!) retrouvait son rythme à chaque modulation de l'attraction combinée du soleil et de la lune. Les feuilles et racines rappellent l'automne et l'hiver, la fleur, le printemps de la renaissance, l'été, les fruits mûrs, la maturité et la chaleur.

Si tout ceci vous semble un peu tiré par les cheveux, je vous incite, s'il vous en reste quelques uns, (de cheveux), à faire comme Saint Thomas et vous appliquer à faire l'expérience vous même! Rien de plus facile, il suffit d'avoir plusieurs bouteilles d'un même vin et de choisir deux jours radicalement opposés qui se suivent afin de garder en mémoire la fraîcheur de votre première impression. Le mieux c'est un jour Fruits qui devient Racines le lendemain! Ou l'inverse!

Plus sagement, privilégiez les jours Fleurs et Fruits lorsque vous voulez faire des repas d'excellence avec des « grands » vins.

Cela fait plus de 15 ans que je déguste toutes sortes de vins et de Champagnes, produits en culture conventionnelle, mais surtout en bio et en biodynamie, qui demeure pour moi celle qui reflète et conjugue le mieux le terroir, la philosophie et l'art du vigneron et je ressens presque les jours fastes (fleurs et fruits) en humant l'air frais du matin, rempli des phéromones volatiles du vivant, qu'il soit végétal, animal ou minéral, l'intensité des senteurs et leur harmonie étant un facteur prédominant.

Ce qu'il y a de formidable c'est de pouvoir s'apercevoir par la dégustation que le vin, nectar ayant puisé ses forces vitales dans la vigne et la fermentation, voire l'élevage, confiné dans sa bouteille, n'en est pas moins soumis aux forces invisibles qui nous dépassent et qu'il continue d'évoluer au gré d'énergies et d'une dynamique qui sont à l'origine de son existence, et que celles-ci distillent à la surface et suivant l'attraction qui s'exerce sur elles, des variations aromatiques diverses et fabuleuses lorsqu'on les renvoie à leur respiration primale.

Christophe Guitard

¹ Dixit mon ami Emmanuel Delmas, sommelier, consultant.

² Selon Maria Thun, la pionnière allemande de l'agriculture biodynamique et auteure du fameux calendrier Lunaire.

Les Romantiques d'Ars le 4 septembre 2000



De gauche à droite et de bas en haut :

Jacques JOUHANNEAU (🕆) - Roger GAURY - Liliane GUITARD - Marie-Thérèse GAURY - Gilbert GUITARD

Christiane SAND (학) - Gonzague SAINT BRIS (학) - Macha MERYL (nouveaux intronisés) Jacques AUBOURG - Christian CHATENET (학) - Jean PETIPEZ - Suzanne GASNE Jean VIANSON PONTE - Jean LACOU (학) - Roger FEUILLADE - Georges BILLON (학)

Michèle Rebillaud

Créatrice et réalisatrice de nos tenues d'apparat, de notre logo, de notre bannière, de nos épitoges (voir photo ci-contre), du logo du bicentenaire de la naissance de George SAND, ci-dessous.





Maria-Luisa Federici Sotto Ambassadrice du Pérou Intronisée en 1999



La 1ère chorale des culs d'Ours





Repas du 17 octobre au Lion d'Argent





Le petit pot de confiture de raisins de Beauregard confectionné et offert par Ginette.



Le Grand maître Jean-Yves et les 4 dignitaires de la Coquille.









LA FAUNE DE NOS VIGNES ET DES CABINETS D'VIGNE

Auteurs:

- GUITARD Gilbert, I.T.A. LEGTA 36, Confrérie des Culs d'Ours
- BOURGUEMESTRE François, Technicien Cynégétique F.D.C.I. 36
- RAYNARD Philippe, D.E.S.S Aménagement LEGTA 36
- MACHILLOT Daniel, Confrérie des Culs d'Ours

Les maisonnettes constituent un lieu de refuge et de gagnage pour bon nombre d'oiseaux et de mammifères, d'autant que les abords immédiats du bâtiment plantés de treilles ou d'arbustes caducs (fruitiers) ou persistants (conifères, buis) complètent en le diversifiant, l'attrait du site.

Parmi les mammifères insectivores, les **chauve-souris** (ordre des chiroptères) notamment la **pipistrelle commune** (*Pipistrellus pipistrellus*) élisent volontiers domicile dans ces loges ou règnent le plus souvent une atmosphère humide et l'obscurité.

Des **souris** (*Mus musculus*) sont fréquemment observées ainsi que des **loirs** (*Glis glis*), des **mulots** (*Apodemus sylvaticus*), des **lérots** (*Eliomys quercinus*), des **chats errants** (*Felis domestica*), des **belettes** (*Mustela nivalis*), des **fouines** (*Martes foina*) ou des **martres** (*Martes martes*) dans les combles. Les **lapins de garenne** (*Oryctolagus cuniculus*) affectionnent ces abris et creusent souvent leurs galeries en bordure, à même le sol à l'intérieur, voire carrément sous le dallage s'il existe.



Les **hérissons d'Europe** (*Erinaceus europaeus*) logent souvent sous des fagots de sarments entassés près des loges.



Les oiseaux les plus familiers sont le **rouge-gorge** (*Erithacus rubecula*), toujours curieux et qui fait souvent un brin d'accueil lorsque vous ouvrez la maisonnette. Les **hirondelles de cheminées** (*Hirundo rustica*) nichent sous les solives si par malheur une vitre de la fenêtre est cassée, et les **mésanges bleues** (*Parus caeruleus*) et **charbonnières** (*Parus major*) et les **rouges-queues noirs**

(Phoenicurus ochruros) et à front blanc (Phoenicurus phoenicurus) installent leurs nids facilement là où les pierres sont disjointes et le crépi troué.

On signale quelques nidifications de **chouettes effraies** (Tyto alba)... La dame blanche aime squatter les combles ...

Merles noirs (Turdus merula) et grives musiciennes (Turdus philomelos) peuvent nicher dans les arbres situés près de la loge ainsi que les troglodytes (Troglodytes troglodytes), les accenteurs mouchets (Prunella modularis), les rossignols philomèles (Luscinia megarhynchos) et les fauvettes des jardins (Sylvia borin) ou à têtes noires (Sylvia atricapilla).





Abris, constructions en bois ou en pierre, végétalisation des abords, présence de proies, si une friche ou un bois côtoient le cabinet de vigne, gare aux reptiles. La plus communes, la **couleuvre verte et jaune** (Coluber viridiflavus) est totalement inoffensive mais méfiez-vous des **vipères-aspics** (Vipera aspis).

On peut rencontrer également des crapauds communs (Bufo bufo), des lézards verts (Lacerta viridis) et des murailles (Podarcis muralis), l'orvet (Anguis fragilis) et la rainette verte (Hyla arborea).

La vigne et les autres végétaux ligneux ou herbacés cultivés ou adventifs qui croissent avec elle, constituent un milieu favorable à la macro-faune qui s'y abrite, s'y nourrit, et s'y multiplie.

♣ INSECTES

<u>Coléoptères</u>



Dans la famille des Scarabées, on peut rencontrer dans les vignes le **Hanneton commun** (*Melolontha melolontha*) dont les larves connues sous le nom de vers blancs rongent les racines.

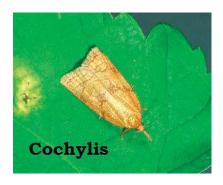
Dans la famille des Elatéridées, les **Taupins** (Agriotes) dont la larve fortement chitinisée est appelée ver fil de fer.

La famille des Chrysomélidées est représentée par l'**Altise** ou **Puce de vigne** (Altica ampelophaga).

La famille des Attélabidées comprend une espèce curieuse : le **Cigarier de la vigne** (*Byctiscus betulae*) Ce petit charançon vert, bleu, violet crible les feuilles de pigûres irrégulières.

Vers de la grappe

Sous ce vocable, on désigne généralement la **Cochylis** ou **Teigne des raisins** (*Eupoecilia ambiguella*), l**'Eudemis** (*Lobesia botrana*) et la **Pyrale** (*Sparganothis pilleriana*). Ces tordeuses ne s'attaquent qu'aux inflorescences et aux grappes et favorisent le développement d'une maladie cryptogamique appelée pourriture grise ou pourriture noble.



Noctuelles

Papillons polyphages, connus des vignerons sous le nom de vers gris. On rencontre dans les vignobles la **Noctuelle des moissons** (Scotia segetum), la **Noctuelle point d'exclamation** (Scotia exclamationis) et la **Noctuelle fiancée** (*Tryphaena pronuba*).

Chenilles bourrues

Deux chenilles facilement identifiables à leurs longs poils noirs qui recouvrent leurs corps, elles appartiennent à la famille des Arctiidées et il s'agit de l'**Ecaille martre** (Artia cagia) et de l'**Ecaille fermière** (Artia villica).

Sphinx de la vigne

Très beaux papillons de 5 à 10 cm d'envergure reconnaissables à leurs corps énormes par rapport au faible développement de leurs ailes. Leurs grosses chenilles peuvent atteindre 6 à 9 cm de long. Trois espèces s'attaquent à la vigne : le **Sphinx rose de la vigne** (*Pergesa elpenor*), le **Sphinx pourceau** (*Pergesa porcellus*) et les **Sphinx communs de la vigne** (*Selerio lineata*).

Cecidomyie

Deux espèces de diptères qui attaquent les feuilles ou la grappe (*Dichelomyia oenophila* el *Contarinia viticola*).

On peut ajouter également les insectes typiques des sols partiellement nus et secs . Cicindèles champêtres (Cicindela campestris), Bourdons terrestres (Bombus terrestris), Abeilles solitaires (Osmia coerulescens) nichant au sol, Guêpes communes (Paravespula vulgaris) et Frelons (Vespa crabro), consommateurs de fruits mûrs et nichant sous les toits...

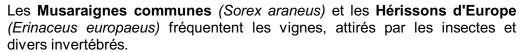
On peut rencontrer également le **Criquet brun** (Chorthippus brunneus), des **Grandes sauterelles vertes** (Tettigonia viridissima) et le **Forficule** ou **Perce-oreille** (chelidurella acanthopygia).

ARACHNIDES

On peut évoquer pour mémoire des Acariens comme l'Erinose (Eriophyes vitis) et les Araignées rouges (Panonychus ulmi) et jaunes (Eotetranychus carpini).

MAMMIFERES

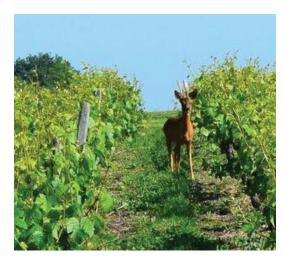
Cultivée sur des terrains sains et filtrants se réchauffant vite au printemps , on y trouve bien entendu des **Campagnols des champs** (*Microtus arvalis*), mais aussi des **Lapins de garenne** (*Oryctolagus cuniculus vulgare*) et des **Lièvres** (*Lepus capensis*) dont les dégâts se caractérisent par le sectionnement de sarments .





Enfin, depuis l'explosion récente de leurs populations, les **Chevreuils** (*Capreolus*) par abroutissement au printemps, et les **Sangliers** (*Sus scrofa*) avant les vendanges, peuvent faire des dégâts considérables.





* LES OISEAUX

Au cours de la taille hivernale, le vigneron pourra observer des espèces qui viennent se nourrir :

- soit de graines de mauvaises herbes (**Pinson du Nord** (*Fringilla montifringilla*) que l'on appelait en Berry l'Ardenais car initialement dénommé Pinson des Ardennes,

Verdiers d'Europe (Carduelis chloris), Chardonnerets élégants (Carduelis carduelis) qui tirent leur nom des chardons, Pinsons des arbres (Fringilla coelebs), Bruants jaunes (Emberiza citrinella) et zizis (Emberiza cirlus));

- soit en grattant sous les feuilles au pied des ceps ;
- soit en picorant les pommes et les poires des fruitiers de plein vent (**Grives litornes** ou tia-tia (Turdus pilaris), **mauvis** (*Turdus iliacus*) et **musiciennes** (*Turdus philomelos*) que l'on appelle aussi vendangeuses, **Merles noirs** (*Turdus merula*), et quelquefois le rare, méfiant et querelleur **Gros-bec** casse-noyaux (Coccothraustes coccothraustes) lors d'un coup de froid intense).





Au printemps, notamment lorsque la vigne est bien débourrée, des espèces nicheuses s'installent dans la végétation des ceps (Linottes mélodieuses (Carduelis cannabina) ou Linotte des vignes, Bruants dont le mythique ortolan (Emberiza hortulana), joyau de la gastronomie landaise et provençale, oiseau protégé mais que l'on déguste toujours y compris à la table des plus grands de ce monde avec un cérémonial, que dis-je! avec

un rite papal, à la manière des romains qui déjà l'élevaient et l'engraissaient pour le sacrifier lors de leurs festins). D'autres espèces installent leurs nids sur le sol et sur le rang (**Perdrix grises** (*Perdix perdix*) et **rouges** (*Alectoris rufa*)) et dans les troncs

de vieux pêchers (espèces cavernicoles comme la **Huppe fasciée** (*Upapa epops*), les **Etourneaux sansonnets** (*Sturnus vulgaris*), les **Mésanges** (*Parus*), le **Pic vert** (*Picus viridis*), le **Torcol fourmilier**



(*Jynx torquilla*), la **Chouette chevêche** (*Athene noctua*) et le **Hibou petit-duc** (*Otus scops*)) soit dans les branches des arbres de plein vent plantés dans la vigne **Loriot d'Europe** ou merle d'or (*Oriolus oriolus*)).

Le **Traquet pâtre** (Saxicola torquata) se perche souvent sur les fils et piquets de vigne.

Si les fruitiers sont nombreux, vous pourrez rencontrer le merveilleux et rutilant **Bouvreuil pivoine** (*Pyrrhula pyrrhula*) dont le bec est une véritable machine à ébourgeonner.

Aïe ... aïe ...aïe ...la terreur des arboriculteurs dégaine aussi sans vergogne dans les vignes fruitières du Bas-Berry.

L'automne lorsque les raisins mûrissent des escadrilles de sansonnets et de **grives musiciennes** et **mauvis** vendangent bien avant et souvent de longues semaines après la récolte des grappes par le vigneron et ses amis.





Le Faisan commun (Phasianus colchicus) qui raffole de baies rouges est aussi un hôte assidu des vignes, tout comme le Geai des chênes (Garrulus glandarius) en migration qui grappille plutôt par petits groupes. L'époque où le Cochevis huppé (Galerida cristata) venait gratter le crottin de cheval ou d'âne est bien révolu mais on observe cependant toujours cet alaudidea ainsi que des Moineaux domestiques (Passer domesticus) et friquets (Passer montanus).

On a observé à Beauregard, également, une **Bergeronnette grise** (*Motacilla alba*) appelée communément lavandière ou hochequeue dans l'allée centrale ainsi qu'un **Busard cendré** (*Circus pygargus*), des **Buses variables** (*Buteo buteo*) et au dessus des vignes, le vol en saint-esprit du **Faucon crécerelle** (*Falco tinnunculus*) emblème du département de l'Indre.

♣ MOLLUSQUES (genre Helix)

Les escargots sont polyphages, hermaphrodites et de mœurs nocturnes. On peut trouver les espèces suivantes : Escargot de Bourgogne ou Escargot des vignes (Helix pomatia), Escargot variable (Helix variabilis), Petit gris ou Escargot chagriné (Helix aspersa). Ils sont tous voraces et peuvent occasionner des dégâts importants en début de végétation de la vigne et en l'absence d'enherbement.









DES PROJETS POUR CONTINUER D'EXISTER !!



Une année 2020 qui commençait bien. Nous avions réussi à organiser et réaliser les vingt ans du groupement lle de France « COCORICO ». Il faut dire que cette manifestation exceptionnelle devait se faire à Notre Dame de Paris et dans une salle très confortable, celle du stade Jean Bouin.

La salle des fêtes de la mairie du XVI^{ème} arrondissement de Paris, prestigieuse, nous a permis de fêter l'évènement. Mgr Chauvet, recteur de Notre Dame à concélébré la messe à St Germain l'Auxerrois. Une date qui se retiendra, avec que des 2. (22.02.2020). Nous reviendrons à Notre Dame pour le Vingt cinquième anniversaire en 2025. Ensuite, tout a basculé. Notre assemblée générale du 29 Février a vu plus de

20 personnes touchées par ce virus, alors qu'il n'était pas encore diffusé sur le territoire officiellement.

2020 n'aura pas été pour autant une année perdue. De nouveaux adhérents ont rejoint notre Comité IDF, et nous avons réglé la question épineuse des douanes. Un administrateur a été nommé début avril pour rechercher les bonnes dispositions à prendre pour notre groupement régional. D'autres partenaires sont venus nous rejoindre en mai et juin. Nous avons utilisé les moyens techniques en pointe pour agir et se concerter. Nous avons eu des réunions, des mises au point, pour aboutir à un rapport qui se trouve à notre site confréries ile de France – COCORICO: Comité de Coordination Région Ile de France des Confréries (https://www.confreries-coordination-idf. fr) sous rubrique revues locales. Ce rapport est utile à tous, car nous sommes sous la réglementation européenne de 2015, introduite en droit Français. Nous avons travaillé sous la direction d'une jeune femme compétente, au projet Routes des Terroirs et WebTV pour l'île de France, pouvant ensuite s'étendre au niveau national quand les preuves seront faites. (Confréries, élus et professionnels).

Nous restons très actifs et déterminés pour 2021, avec Dîner littéraire et XVème Symposium des Vignes d'Île de France dans le pays des peintres, Auvers sur Oise. Ce sera le 23 Octobre prochain, avec le partenariat actif du Pressoir Auversois et de la Mairie. Le concours des vins culturels (année 2019) verra la remise des diplômes médailles or, argent et bronze, lors de cette rencontre où nos adhérents gastronomes auront toutes leurs places.

Une association, quelle que soit sa taille, doit garder une vie active, quoi qu'il arrive. Sans projets, elle est condamnée à s'éteindre inexorablement.

Michel DEVOT

Président du Comité de Coordination Région lle de France des Confréries + (associations viticoles et vignerons individuels) Grand Maître de la Commanderie des Chevaliers de St Grégoire.

Un petit plaisir entre 2 confinements

A l'invitation de la confrérie des Culs d'Ours, quatre membres de la confrérie Coquille saint Jacques pêchée en Côtes-d'Armor ont participé au repas organisé à l'issue de leur assemblée générale à l'hôtel-Restaurant «le Lion d'Argent» de la Châtre. Il faut dire que ce n'était pas gagné d'avance avec la situation sanitaire inhérente à la Covid19. Notre venue était conditionnée par le maintien des déplacements et le strict respect des gestes barrières et des règles de distanciation sociale. Néanmoins, notre ambassade, composée de nos Grand Maître et Grand Argentier et de deux fidèles adhérents, a pu apprécier l'honneur de partager l'excellente table du Président des Culs d'Ours, amateur de crus régionaux qu'il nous a fait volontiers découvrir.

BAIE DE SAINT-BRIEUC DE CÔTES-O AMINO

Nous avons conjugué l'utile à l'agréable en mettant à profit notre présence à La Châtre pour assister aux deux soirées culturelles données au château d'Ars dans le cadre du festival Chopin. Enfin, avant de regagner nos pénates, sur le chemin du retour, nous avons fait un crochet à Quincy pour réassortir nos caves respectives. Nos sorties de confrérie, comme vous vous en doutez, ont été beaucoup moins nombreuses en 2020, 3 seulement par exemple durant le 4ème trimestre en comptant celle des Culs d'Ours.



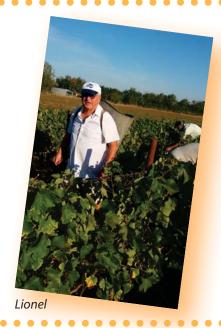




Porteurs de hotte



Christian, Dominique et...



Logistique







Cuves en résine de synthèse





Millésime 2020 : une année avec seulement deux saisons

Si l'année 2020 restera à jamais dans les mémoires en raison de la crise sanitaire, elle le sera également pour le monde du vin par la précocité de son millésime.

La campagne viticole

L'hiver 2019-2020 a été le plus chaud en France depuis le début du XX siècle. Une douceur qui a dominé tout au long de la saison et s'est accentuée en février avec des températures supérieures de 3,5°C aux normales saisonnières.

Les hivers doux étant généralement pluvieux, celui-ci aura été en effet marqué par des épisodes de pluies intenses assurant ainsi une bonne recharge hydrique des sols. Le mois de mars débute comme s'est terminé février, avec deux premières semaines de précipitations quasi ininterrompues et marquées par des températures douces. Si la 2ème décade de mars est fraîche, elle ne remet pas en cause la douceur de l'hiver et conduit à un démarrage précoce de la végétation.

Un coup de froid ponctuel début avril freine temporairement les velléités de débourrement mais le très net redoux qui survient ensuite active à nouveau la vigne. Le débourrement est effectif en moyenne le 5 avril soit avec 8 jours d'avance par rapport à la moyenne décennale (2010-2019).

Les températures bien supérieures aux normales saisonnières se maintiennent. Fin avril, ce sont un peu plus de 2 semaines d'avance qui sont comptabilisées.

En mai, à la faveur de températures toujours douces, voire estivales par moment, la pousse de la vigne reste active. L'année 2020 semble vouloir se présenter comme une référence en termes de précocité!

Les épisodes pluvieux de début mai réactivent le mildiou et déclenchent la mise en place de la protection contre ce parasite par les vignerons. Les conditions météorologiques resteront globalement défavorables au mildiou mais offrent néanmoins à l'oïdium la possibilité de se développer en secteur sensible.

Au 20 mai, les 1ères fleurs sont visibles. Toutefois, la floraison ne s'enclenche réellement au vignoble que vers le 28 mai avec toujours 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne décennale (2010-2019). Elle se déroule sur un rythme régulier et s'étale sur une période de 10 jours sous des conditions météorologiques favorables. La météo de juin sera plus maussade que celle de mai avec un temps couvert, quelques épisodes pluvieux et des températures en dessous des normales. Dans ces conditions, l'avance phénologique de 2 semaines est toujours là mais ne s'accentue pas. Le mois de juin sera surtout marqué par plusieurs orages de grêle en début et en fin de mois. L'appellation Châteaumeillant est fortement impactée, une nouvelle fois, tout comme les AOC Reuilly et Menetou-Salon.

Les grappes se ferment lors des premiers jours de juillet. Ce stade atteint, la sérénité s'installe dans les vignobles... La véraison s'enclenche la dernière semaine de juillet à l'issue d'un mois sec montrant 2 visages sur le registre des températures : une première quinzaine parfois un peu fraîche puis la seconde moitié plus chaude qui s'achève par la première vague de chaleur de l'été.

La maturation

Cette partie du cycle végétatif se déroule au cours d'un mois d'août dominé par la chaleur avec 2 épisodes caniculaires. Une nouvelle fois, des dégâts de grillure, d'échaudage sont visibles avec des dommages allant parfois de 30 à 50% dans les parcelles les plus exposées.

Néanmoins, à la faveur des quelques millimètres d'eau qui arrosent la végétation en milieu de cycle, les baies grossissent. L'accumulation des sucres s'opèrent régulièrement malgré un fléchissement de cette dynamique en seconde partie de maturation.

Les différents épisodes caniculaires ont comme conséquence une dégradation de l'acide malique. L'acide tartrique, quant à lui préservé, est même en concentration supérieure à la moyenne décennale.

Les amplitudes thermiques restent importantes en cette fin de saison favorisant les maturités aromatiques et phénoliques.

Les caractéristiques du millésime à venir commencent à se dessiner...



SANCERRE
POUILLY FUMÉ
MENETOU-SALON
QUINC Y
REUILLY
COTEAUX DU GIENNOIS
CHÂTEAUMEILLANT
POUILLY SUR LOIRE
CÔTES DE LA CHARITÉ

A la veille des vendanges, l'état sanitaire des vignes reste bon même si la surveillance est de mise après un nouvel épisode orageux accompagné de grêle mi-août.

Les vendanges

Les vendanges débutent dès le 21 août pour les pinots gris à Reuilly. Le sauvignon est récolté à partir du 28 août sur les parcelles les plus précoces, suivent ensuite les cépages rouges.

La 1ère semaine de cueillette est marquée par des températures en dessous des normales saisonnières. Les amplitudes thermiques restent très favorables aux maturations aromatique et phénolique. Un début de vendanges où la sérénité est de mise. On n'hésite pas à laisser plusieurs jours s'écouler entre la cueillette des différentes parcelles.

La 2ème semaine est marquée par un nouvel épisode caniculaire. Les raisins sont en souffrance.

Les grappes perdent de leur poids par évaporation, le potentiel en sucres augmente très rapidement. Cet épisode ne sera pas sans conséquence sur le volume de récolte en particulier sur les rouges. Dans un 1er temps, cela hâte les chantiers de cueillette tout en les réorganisant : vendanges nocturnes ou très matinales deviennent la règle. En dehors de l'AOC Châteaumeillant, la récolte sur les Vignobles du Centre est terminée dès la 2ème décade de septembre.

Les premières impressions du millésime

Les vins affichent une plénitude et une concentration remarquables.

Les vins blancs encore un peu timides, distillent des notes de fruits blancs. La poire, la pêche blanche se distinguent nettement, complétées par des notes anisées, de réglisse. Les bouches ont de superbes expressions, avec des équilibres différents selon la date de vendange : les premiers raisins récoltés donnent des vins plus incisifs ; puis au fur et à mesure de la maturation, le gras se développe et s'amplifie.

Les rosés sont habillés d'une robe soutenue. Les arômes de fruits rouges frais s'expriment pleinement. L'équilibre en bouche est marqué par la fraîcheur.

Les rouges proposent des robes profondes rubis plus ou moins nuancées de violet. Les nez sont complexes mêlant les fruits rouges frais et les arômes de fruits plus confits. Les cuvaisons et extractions bien ajustées aux caractéristiques du millésime offrent des bouches structurées, s'appuyant sur des tanins enrobés. Si les acidités bienvenues à ce stade laissent apparaître les tanins sous une forme parfois un peu ferme, les fermentations malolactiques et les élevages vont permettre d'harmoniser l'ensemble. Un millésime plein de promesses.

Fabrice DOUCET (SICAVAC)
Contact presse : BIVC - contact@vins-centre-loire.com



9 route de Chavignol 18300 SANCERRE Tél: +33 (0)2 48 78 51 07 Fax: +33 (0)2 48 78 51 08 contact@vins-centre-loire.com



BUDGET PREVISIONNEL 2021					
PRODUITS			DEPENSES		
1/Fonctionnement	•				
C 1: 1:	2020	2021		2020	2021
Cotisations	4 000,00€		Frais vigne : entret. pt materiel	200,00€	200,00€
partenariats divers	300,00€	300,00€		0,00€	0,00€
Subven. collectivités	200,00€		Frais postaux	1 000,00 €	1 000,00 €
Garden Party	800,00€		Garden Party	800,00€	800,00€
Chap. St Vincent	1 000,00€	0,00€	chapitre ST Vincent	1 000,00€	0,00€
Chap. des Vendanges	18 000,00€	18 000,00€	Chapitre des Vendanges	15 000,00€	15 000,00€
Vente cartes , pin's	100,00€	100,00€	Frais bureau + impres fessoué	1 300,00€	1 300,00€
rétrocession de vins	300,00€	300,00€	vins chapitres & manifestations	2 000,00€	2 000,00€
tenues, couture	300,00€	300,00€	rachat tenues, ptes fournit.	200,00€	200,00€
dons	200,00€	300,00€	médailles	0,00€	0,00€
			repas vendanges	200,00€	300,00€
			A.G. inauguration circuits, divers	0,00€	0,00€
			repas musiciens chapitre	300,00€	300,00€
			fournit. intros, chapitre, accueil	200,00€	200,00€
			location SdF La Châtre, Théâtre	400,00€	400,00€
			orches, GUSO, SACEM, sonneurs	2 000,00€	2 000,00€
			petit matériel vinification	0,00€	100,00€
			impôts fonciers Beauregard	100,00€	100,00€
			assurance groupama	200,00€	200,00€
			cotisa. ambassade et académie	100,00€	100,00€
			Fleurs	100,00€	100,00€
			subvention ville La Châtre	0,00€	0,00€
			Achat matériaux pédagogiques	100,00€	0,00€
TOTAL	25 200,00 €	24 300,00 €	TOTAL	25 200,00 €	24 300,00 €
2/Investissement				<u> </u>	
Subvention Cons. Départem Prélève. fonds de roulement					
TOTAL			TOTAL	+	
			· · -	1	

Clin d'oeil!



Gilbert, le masque c'est sur le nez!



1ère intro!... ça s'passe comment?...





2007 ... nouvelles recrues ... la classe!!



Service du vin ... avec style!!



Attention! C'est du sérieux!

Bilan Financier 2020

RECETTES		DEPENSES	
Cotisations	3 564,00€	Frais vigne : produits entretien + pt matériel	415,62€
Subvention: Mairie La Châtre		Plan restauration cabinet de vigne	
Subvention: Crédit Agricole C. Ouest		Frais postaux	624,77€
Subvention Conseil départemental		Frais bureau + impression + photographe	1512,24€
Participation Vieille-St-Vincent		Fournitures tissus, fils, parapluies, rubans	
Intérêts / parts sociales – CA	0,21€	Rachat tenue	
Subvention Groupama		Frais bancaires	1,72€
·		Médailles , intronisations	
Garden Party		Garden Party	
		Petites fournitures	
Chapitre St Vincent (26x45€)	1 170,00€	Chap. St vincent (26x45€)	1 170,00 €
Intronisation St Vincent		, ,	,
Chap. des vendanges (36 x 50€) Repas simple	1 800,00€	Chap. des vendanges(36 x 50€)	1 800,00€
Intro vendanges		Repas musiciens et sonneurs	
Repas vendredi soir Lion d'Argent		Fournit. Casse-croûte et fromages	
		Animation Gâs du Berry	
		Locations SdF La Châtre + théâtre	
Rachat de tenues		SACEM	
		Orchestre 4 mus.	
		Vins chapitres et manifestations	
		Champagne chapitre des vendanges	58,00€
		Ptes fournit.intros chap + eaux + vais. + entretien	
		Repas vendredi soir Lion d'Argent	
Rétrocessions de vins	129,66€	Décorations florales	
		Repas vendanges	
		Fournit. Repas, volaille, harengs	86,46€
		Galette, pain bénit, tartes, viennoiseries Renaut	156,00€
		Ptes fournit.+ eaux + vais.+ gel et masques	65,98€
		Fournit. Ingréd. Coq au vin	39,12€
		Fromages chèvre	30,81€
Dons	125,00€	Impôts fonciers Beauregard	85,00€
		Assurance Groupama	223,71€
Verres sérigraphies	26,00€	Cotisation Ambassade et C.F.C.	97,00€
		Fleurs obsèques	35,00€
Vente de pin's (33 x 2€)	66,00€	Achat pin's	159,33€
		Frais de livraison	38,00€
Frais d'envoi	1,94€		
TOTAL	6 882,81 €	TOTAL	6 598,76 €
Dû au 31/12/2019 (160€verres 87,67€vin 18€coti)	265,67 €	Bilan financier 2020 Dû au 31/12/2019 (146€loc théâ, 84€ sdf) +	284,05 € 230,00 €
TOTAL		TOTAL	
Solde de banque au 31/12/2019	6 899,47 €		7 219,19 €
Livret A Association	£ 4£0.40.0	Intér 2020 à 0,50 : 29,61€ à 0,75 : 4,03€	£ 404 13 0
31/12/2019	6 460,49 €	soit 33,64 €	6 494,13 €

Dans le rétroviseur . . .

Chapitre des Vendanges 2002 – Argenton-s-Creuse

Ce sont de beaux discours, littéraires et goûteux, qui ont accompagné l'intronisation de Véronique Piperaud, principale du collège de Sainte-Sévère et de Gérard Mayaud, enseignant à Argenton-s-Creuse, vice-président du Conseil Général de l'Indre, maire de Chaillac, au sein de la noble Confrérie des Culs d'Ours et des Cabinets d'vigne, dont le siège est à La Châtre.

Cette cérémonie solennelle inscrite au Chapitre des Vendanges, le deuxième de l'année après le Chapitre de la Saint-Vincent, se déroulait au lycée des métiers de Chateauneuf, qui consacre une bonne part de sa formation aux métiers de bouche.



Les dignitaires de la confrérie



Cheffe en devenir... et



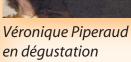
Futurs...toqués!!!



Les frères Désiré, représentants du vignoble de Saint-Marcel



Et une bouchée de hareng pour Gérard Mayaud





Bulletin de liaison des membres de la Confrérie des Culs d'ours et Cabinets d'vigne en pays de

> **DIRECTEUR DE LA PUBLICATION** Jean-Yves MERCAN

RÉDACTEUR EN CHEF Gilbert GUITARD

RÉDACTION Liliane GUITARD Daniel MACHILLOT

CRÉDITS PHOTOS Micheline SIMONOT Michel PROT Daniel MACHILLOT Jean-Yves MERCAN Lisa GAYAUDON

LOGO-TITRE Michèle REBILLAUD

MONTAGE Liliane GUITARD Daniel MACHILLOT

IMPRESSION

