

Le Vin et la Plume

Par Jean Jacques Hervy

Savez-vous qui étaient les « Hydropathes » ?

Un groupe littéraire rassemblant des amateurs de vers poétiques...et de verres de vin, créé en 1878 par **Émile Goudeau** (1850-1906), journaliste et écrivain dont l'ironie et la gouaille firent le succès dans les cabarets et les cafés du quartier latin.

Ce club compta jusqu'à 350 membres, tous joyeux buveurs et gais lurons dont de nombreux écrivains et poètes, mais aussi des étudiants chahuteurs et d'incurables ivrognes. Les membres devaient lire leurs œuvres en public et l'auditoire les jugeait souverainement. Les nouveaux impétrants étaient prévenus : « Certes ne t'attends pas à trouver un goût d'eau / Au Parlement criard que dirige Goudeau ».

L'esprit satirique et provocateur des textes lus dans une ambiance surchauffée et les plaintes des tenanciers dans les établissements desquels se déroulaient les séances agitées du club précipitèrent sa disparition deux ans seulement après sa fondation, en dépit de l'énorme succès rencontré et de l'indulgence du Préfet de Police.

Parmi les célébrités membres du groupe, citons le poète et savant **Charles Cros** qui, débordant de lyrisme, écrivait : « **Hydropathes, chantons en chœur / La noble chanson des liqueurs** ». Le ton est donné et nous retiendrons de l'œuvre talentueuse d'Émile Goudeau, ces jolis vers (**extraits de ses « Poèmes Ironiques »**) :



Ode au Vin

*Oh ! si la Seine était de ce bon vin de Beaune
Et que mon ventre fut large de plusieurs aunes,
Je m'en irais dessous un pont,
M'y coucherais de tout mon long,
Et je ferais descendre
La Seine dans mon ventre.
Et si le Roy Henry voulait me la reprendre,
Implorant ma pitié, plutôt que de la rendre,
Je lui dirais : « Bon Roy Henry,
Gardez, gardez votre Paris,
Paris avec Vincennes...
Mais laissez-moi la Seine*

Le Carnet des Echansons



Nous avons appris avec tristesse le décès de **Jean-Gilles JUTRAS**, ancien Prévôt de notre **Confrérie à Québec**, qui fut un ami fidèle, longtemps dévoué à la cause du vin. Nous adressons à tous ses proches nos bien sincères condoléances.

Le Vin dans l'Histoire

Par Jean Jacques Hervy

Au Musée vous avez tous vu la scène représentant **Napoléon** visitant une cave en Bourgogne. Les chroniqueurs et les historiens nous disent que l'Empereur ne se passionnait pas pour la gastronomie. Il n'aimait pas perdre son temps à table et expédiait généralement ses repas ordinaires en une demi-heure. Il buvait très peu et complimentait ceux de ses invités qui ne buvaient pas de vin en mangeant. Lui-même avouait cependant une faiblesse pour le **Chambertin** et ne consommait pratiquement que ce grand cru - jamais plus d'une demi-bouteille - largement coupé d'eau.

Les vins étaient fournis à la cour au fur et à mesure des besoins par un seul négociant, toujours le même - il demeurait rue St-Honoré - aussi bien à Paris que sur les champs de bataille (le Chambertin apparaît déjà dans les bagages de Bonaparte durant la campagne d'Égypte). D'ailleurs un représentant de cette maison accompagnait toujours le quartier général. Les bouteilles, fabriquées à Sèvres de façon uniforme, étaient marquées de la lettre N couronnée. Seuls les flacons consommés étaient payés et ceux non débouchés étaient repris.

Mais de quel vin parle-t-on ? De Chambertin certes, âgé d'environ 5 ou 6 ans, mais il faut attendre la fin du XVIIIème siècle pour que **les vins de Bourgogne**, jusque-là de couleur légère, appelée « œil-de-perdrix », soient progressivement délaissés au profit de vins plus sombres et plus charpentés, pouvant se garder plus longtemps. La notion de millésime apparaît alors permettant des comparaisons d'une année à l'autre. 1802, sera marquée par

la qualité exceptionnelle des vins de Bourgogne et restera dans les mémoires.

Le goût de Napoléon pour le Chambertin fera beaucoup pour le succès du terroir bourguignon en France et à l'étranger. Ce vin est qualifié dès 1800 de « plus excellent vin de France et le plus utile à la santé » et les travaux de **Chaptal** permettront d'en améliorer la teneur en alcool et la conservation.

L'Empereur, exilé à **Ste Hélène**, regrettera amèrement son Chambertin...

Ajoutons que c'est sous son règne que verres et carafes seront désormais placés sur la table devant chaque convive, alors que, jusque-là, ils leur étaient présentés, à leur demande, sur des plateaux portés par des domestiques. Ils sont de verre clair pour apprécier la couleur des breuvages et de taille différente et hiérarchique adaptée à chaque type de boisson :



vin blanc, vin rouge, champagne, porto, liqueurs et eau... Car, et c'est aussi une innovation de l'Empire, l'habitude se répand d'harmoniser les vins et les mets. On adopte pour cela les nouvelles règles de ce que l'on a appelé le « **service à la russe** » (à tort, car cet usage serait en fait né en Grande-Bretagne). Les plats sont apportés l'un après l'autre et sont proposés à chaque convive, alors que, dans le « **service à la française** », ils étaient tous servis en même temps et disposés ensemble sur la table.

Les premières règles de la gastronomie moderne, qui s'imposent encore aujourd'hui, sont donc apparues en France sous le règne de Napoléon. ■

Ganymède : Siège Social : Musée du Vin , Rue des Eaux, 75 016 Paris-Tel.: 01 45 25 63 26 - Fax : 01 40 50 91 22 - www.museedevinparis.com

Responsable de la publication : Jean Jacques Hervy

Rédaction : Didier Bastide, Arnaud Bertrand, Philippe Brochart, Claude Dupin, Jean Jacques Hervy, Maxence Le Corre, Didier Verdoux

Conception et réalisation : Michel Brunner

Photos : Musée du Vin

Ganymède

Bonum vinum laetificat cor hominum

La lettre du Conseil des Echansons de France

N° 20, Décembre 2013

Les dates à retenir

Dimanche 26 janvier 2014

► **GRAND CHAPITRE DE LA SAINT VINCENT**

Il se déroulera en soirée au Musée du Vin. Pour plus de détails et pour les réservations, s'adresser au musée.

Du 29 mai au 3 juin 2014

► **CONGRÈS DE LA FICB EN CHAMPAGNE**

Congrès du 50^{ème} anniversaire de la Fédération Internationale des Confréries Bachiques. Pour tous renseignements, consulter le site de la FICB : www.winebrotherhoods.org. Et, pour les inscriptions : ficb2014@gmail.com

Le samedi de 10h à 12h

► **CONNAÎTRE LE VIN**

Cours de dégustation de Monique Josse, au Musée du Vin. L'inscription auprès de Mme Josse est obligatoire ; par téléphone au : **06 12 93 94 04**, ou bien par mail : mjceps@museedevinparis.com

Nos nouveaux échansons

Intronisations du Chapitre d'Automne, le 21 octobre 2012 :

Marie-Françoise Bourdot a été promue **Officier**, **J-M. Garcia** et **M. Lesk** ont été faits **Compagnons**

Le 27 janvier ont été intronisés Compagnons :

J. Bertrand **J. Lambinet** **S. Lambinet**
R. Pellegrin **A. Rakoto** **B. Rakyta**
C. Urrutia



LE MOT



D
U
P
R
E
S
I
D
E
N
T

Je vous l'avais annoncé dans le précédent numéro : 2014 sera l'année des anniversaires.

Pour célébrer les 50 ans de la Fédération Internationale des Confréries Bachiques, sachant qu'il n'y a pas de fêtes sans bulles, le choix du lieu s'imposait : la Champagne.

Chargée d'organiser ce 48^{ème} congrès, notre Confrérie propose un programme à la hauteur de l'évènement. De Reims à Épernay, au cœur des grands crus, les participants découvriront les vignobles de Chardonnay, de Pinot, de Pinot Meunier et les Maisons de Champagne.

Dans la pénombre, la fraîcheur et le silence des célèbres caves, ils pénétreront les secrets de la naissance du Champagne : pressurage, assemblage, prise de mousse, remuage, dégorge-ment ...

Ils découvriront aussi l'originalité de la cuisine de cette région qui ne se limite pas aux recettes à base de Champagne.

Nous rendrons hommage à Dom Pérignon en bénissant son vin dans l'église de Hautvillers, sa dernière demeure et dégusterons, après l'office, le prestigieux vin qui porte son nom.

J'aimerais que les Échansons soient nombreux à partager avec moi ces moments inoubliables. Alors pensez-y !

En attendant de vous retrouver, je vous souhaite, ainsi qu'à ceux qui vous sont chers, une très heureuse année bachique. ■

Le Grand Chancelier

Claude JOSSE

Les Riches Heures du Musée du Vin

Quand Saint Émilion se joint à Saint Vincent



Le 27 janvier, à l'occasion de la soirée de la **St Vincent**, organisée sur le thème des vins de Saint Émilion, les Échansons furent très heureux d'accueillir au musée une délégation de la prestigieuse **Jurade**, conduite par monsieur **Jacques Bertrand**, qui procéda à l'intonisation de Son Excellence **Madame Stubje**, Ambassadeur de Slovénie, de **Monsieur Goasguen**, député-maire du XVIème arrondissement et de notre grand Chancelier, **Claude Josse**. Des vins de cette célèbre appellation, tous de grande qualité, généreusement offerts par nos hôtes, furent grandement appréciés durant le repas qui suivit. ■

Les Echos des Prévôtés

Par Claude Dupin

3ème Chapitre Magistral du Liban du Conseil des Echansons de France à Beyrouth le 23 mai 2013

Après plus de 8 ans d'inactivité, la **Prévosté du Liban** a organisé, le 23 mai dernier, son 3ème Chapitre Magistral dans le cadre de l'**Hôtel Intercontinental Phoenicia de Beyrouth**

150 personnes avaient répondu à l'appel des deux organisateurs, **Fredy Pascal** (Hôtel Phoenicia) et **Frédéric Brohez** (Hôtel Vendôme), assistés des nouveaux membres du Bureau de la Prévosté dont le dynamisme et la motivation ont surpris tout le monde.

Les viticulteurs libanais étaient venus nombreux et cette soirée mit à l'honneur les crus les plus célèbres du pays dont, en particulier, le **Domaine Wardy**, le **Château Ksara**, le **Château Kefraya** et le **Château Musar**.

Après avoir remis le titre de Compagnon Echanson d'Honneur à Mr. **Pascal Gauvin**, co-fondateur de la

Prévosté, et à Mr **Jérôme Cauchard**, Premier Conseiller de l'Ambassade de France représentant Monsieur l'Ambassadeur, les 9 membres du Bureau furent confirmés dans leur fonction respectives. Il fut ensuite procédé à une augmentation de grade de 20 anciens membres dont 6 se virent ➔

Mr. de Bustros : Château Kefraya

Les Echos des Prévôtés



Le nouveau bureau est composé de :

Fredy Pascal :	Prévost
Fredéric Brohez :	Vice-Prévost
Georg Weinlaender :	Grand Héraut
Najib Dib-Nehme :	Conservateur
Nicole Abichaker :	Grande Archiviste
Aline Kamakian :	Grand Argentier
Ramey Saliba :	Grand Amphitryon
Claude Boulos :	Grand Connétable
Wadi Riachi :	Grand Pipetier.

décerner le titre de Grand Officier Maître Echanson et 14 celui d'Officier Echanson. 14 nouveaux membres furent intronisés.

Un succulent dîner régala les convives au cours duquel la concordance des mets et des vins avait été particulièrement étudiée par les responsables de la restauration du Phoenicia.

L'amitié franco-libanaise fut largement mise à l'honneur au cours de cette mémorable soirée. ■

M. Ghosline - Château Ksara



F.Pascal, F.Brohez, G.Weinlaender, N.Abichaker

Naissance du Cercle des Echansons

Par Arnaud Bertrand, Philippe Brochart, Maxence Le Corre

La première réunion du Cercle des Echansons de France a rassemblé une quinzaine de participants visiblement conquis

Voici le compte rendu de la réunion de lancement du Cercle des Echansons. Il s'agit, au sein du Conseil des Echansons de France, de rassembler des amateurs de 25 à 42 ans pour acquérir une meilleure connaissance des vins français, tant sur le plan culturel que sur celui de la dégustation et de la gastronomie. A cette fin, ce Cercle pourra entreprendre, avec le soutien du Conseil des Echansons de France, toute action de communication, d'échange ou de promotion. C'est Arnaud Bertrand, petit fils de Jean Pierre Moreillon - un acteur majeur dans la création de la collection exposée au Musée - qui animera ce Cercle en coordination avec le Comité Directeur de la Confrérie.

Le **Cercle des Echansons de France** s'est réuni pour la première fois le 27 juin dernier, sous les magnifiques caves voutées qui abritent le restaurant du Musée du Vin.

Après une présentation du *Conseil des Echansons de France*, l'association « hôte », par son Président, **Mr. Claude Josse**, et du Musée du Vin par le conservateur, **Mr Jean-Jacques Hervy**, les participants et futurs membres ont pu suivre un **cours de dégustation** assuré par ➔

Naissance du Cercle des Echansons

Mme Monique Josse, Grand Pipetier, professeur d'œnologie et experte en vins. Cette plongée dans l'univers bachique a été jugée à l'unanimité « *particulièrement ludique, pédagogique et interactive* ».

Dans son introduction, le coordinateur du jeune Cercle, **Mr. Arnaud Bertrand**, a, quant à lui, rappelé les bases de fonctionnement du groupe : **salons mensuels** avec exposés et débats et apprentissage du monde du vin, **sorties culturelles à Paris et week-ends dans des vignobles** de province. Les activités existantes propres au Conseil étant bien entendu ouvertes.

Autre confirmation, le seul engagement des membres actifs de cette association loi 1901 est le versement de la cotisation annuelle. Pour le reste, **le principe est celui de la souplesse** : les activités sont proposées « à la carte » et ceux qui souhaitent s'investir plus intensément dans leur organisation et leur animation sont évidemment les bienvenus.

L'alchimie a opéré. Nul doute que les discussions, qui se sont prolongées autour du buffet dans une atmosphère détendue et moins « studieuse », reprendront lors de la prochaine réunion. **Pour les amoureux du vin, rendez-vous est pris en septembre ! ■**

Pour joindre le cercle : cercladesechansons@gmail.com

La Taille et le Rendement de la Vigne

Par Didier Bastide et Didier Verdoux

La période de la taille de la vigne (été et hiver) influence le rendement.

Nous savons que l'induction florale a lieu en année N-1 et que parmi les facteurs favorisant

la concentration en glucides (amidon, fructose, glucose et saccharose) au sein des rameaux détermine le nombre d'inflorescences par cep et le nombre de fleurs par inflorescence et donc le rendement de l'année N.

Ainsi nos pratiques de taille peuvent favoriser ou défavoriser la quantité de récolte à venir.

En effet la plante stockera en année N-1 un maximum de glucides grâce à la photosynthèse, de la nouaison à la chute des feuilles, et utilisera cette réserve en année N dès la repri-

se du développement végétatif et jusqu'à la floraison.

Une taille trop précoce en hiver, ou trop sévère en été, pénalisera le rendement.

La taille d'hiver pourra se faire après la chute des feuilles, de novembre à mars et avant le stade de débourrement, dans le respect des paramètres habituels de taille. Par la suite, les différentes interventions effectuées à l'occasion de la taille d'été, tout particulièrement le rognage et

l'effeuillage hors épamprage, devront se faire en mode raisonné et sans sévérité, afin de favoriser la maturité sans pénaliser la photosynthèse génératrice de la réserve glucidique. ■

(Didier Bastide et Didier Verdoux sont responsables de la vigne de Rueil Malmaison)

