

# G a n y m è d e

*Bonum vinum laetificat cor hominum*



## La lettre du Conseil des Échansons de France

N° 24, Décembre 2017

### LE MOT



D  
U  
P  
R  
E  
S  
I  
D  
E  
N  
T

**C**hers Amis Échansons,

Tout comme les grands sportifs qui s'entraînent déjà pour les Jeux Olympiques de 2024, nous nous préparons à célébrer cette année-là nos **40 ans** de présence dans les superbes caves du **Musée du Vin**.

Que d'investissements, de promotions, de dégustations pour faire passer le message du Vin! Un entraînement quotidien, relayé par vous tous. Un « travail » que nous devons poursuivre sans faiblir, car les vigneron ont besoin de nous.

Le volume des vendanges en France est en baisse de 25%. Cela a donc un impact sur le chiffre d'affaires et la trésorerie des vigneron qui ont fait de petites récoltes et qui espèrent voir les prix des vins à la hausse, d'autant que le millésime sera d'excellente qualité. Notre vigne au Musée n'a pas dérogé à cette baisse de production et nous ne vinifierons pas encore cette année.

Depuis les années 1960, les **Français** boivent de moins en moins de vin. Des 100 litres par an absorbés en 1960, on est passé à 42 litres en 2015. Pour autant, le nombre de consommateurs de vin était en augmentation de 5% en 2015.

Avez-vous atteint ou dépassé cette moyenne de 11cl 50 par jour ? En tant que bons **Échansons**, je n'en doute pas ! C'est donc avec modération que vous devez continuer cette croisade du « bon boire » avec un verre de vin chaque jour !

J'espère vous retrouver très nombreux à la **Saint Vincent** fin janvier 2018 pour vous souhaiter une bonne année.

Bachiquement vôtre,

Le Grand Chancelier  
Claude JOSSE

### LES DATES À RETENIR

#### ► GRAND CHAPITRE DE LA SAINT VINCENT

Samedi 27 janvier 2018

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

#### ► CHAPITRE DE LA FLEUR

Samedi 26 mai 2018

Il se déroulera en soirée au Musée du Vin.

#### ► CONNAITRE LE VIN

Tous les samedis soit de 10h30 à 12h30, soit de 12h à 17h.

Cours de dégustation de Monique Josse au Musée du Vin. L'inscription auprès de Mme Josse est obligatoire, au **01 45 25 70 89**, ou par courriel : [mjceps@museeduvinparis.com](mailto:mjceps@museeduvinparis.com)

### NOS NOUVEAUX ÉCHANSONS

#### ► INTRONISATIONS DU CHAPITRE D'AUTOMNE, LE 23 OCTOBRE 2016

A été promu Officier :

**Manuel Madeira Pire.**

Ont été nommés Compagnons d'Honneur :

**Pedro Miguel Cardoso de Castro Rego,**  
**Luis Madeira Pires,**  
**Albino Jorge da Silva e Souza,**  
**Carlos Joao Pereira da Fonseca,**  
**Candida Vacas de Carvalho.**

A été nommé Grand Bouteiller :

**Stéphane Luperini.**

Ont été nommés Compagnons :

**Jean-Baptiste Koffi Kouadio,**  
**Michel Xu,**  
**Adrien Penito.**



#### ► INTRONISATIONS DU CHAPITRE DE LA ST VINCENT, LE 29 JANVIER 2017

Ont été promus Grands Officiers :

**Marie-Paule Picandet,**  
**Christian Nadal,**  
**Pierre Jobard.**

Ont été nommés Compagnons :

**Stéphanie Piot,**  
**Geneviève Varoqui,**  
**Alain Joud,**  
**Jacques Jeanneret,**  
**Riadh Labiadh,**  
**Patrice Noël Windsor,**  
**Jean-Philippe Escolano.**



# La Vigne Municipale de Rueil-Malmaison

Par Didier Verdoux

## Le passé.

En 1981 les propriétaires de la dernière vigne de Rueil-Malmaison décidaient d'arrêter leur activité professionnelle, marquant ainsi la fin d'une tradition viticole présente dès le XII<sup>e</sup> siècle.

Quelques rues et lieues sont là pour témoigner du passé viticole : rue des Bons Raisins, des Pincés-Vins, chemin des Vignes, rue Cuvier, place des Maîtres-Vignerons.

## Le présent.

En 1984, sous l'impulsion de son premier magistrat, Monsieur **Jacques Baumel**, la ville de **Rueil** décide de restaurer une vigne laissée à l'abandon, plantée en cépage Baco rouge. Ce cépage, qui est un hybride conçu par M. Baco pour résister au phylloxera, ne figure pas sur la liste officielle des cépages autorisés au sein de l'Union Européenne publiée en 1981. Il est alors décidé de replanter un cépage plus adapté au terrain argilo-siliceux, le sauvignon. La vigne produira dorénavant du vin blanc avec ses 750 pieds qui donneront, bon an, mal an, en fonction de la générosité de dame nature et des soins attentifs qui lui sont prodigués, autour de 300 bouteilles.

Cette vigne située sur les flancs du **Mont-Valérien** est exploitée conjointement par la **Confrérie des Clos de Rueil-Buzenval** et le service des espaces verts de la ville de Rueil-Malmaison.

Une seconde vigne municipale est implantée sur le **village de Buzenval**, au lieu-dit Mille-Club. Elle a une vocation culturelle qui est de permettre aux enfants des écoles de travailler concrètement sur le thème de la vigne et du vin. Elle n'est pas destinée à être récoltée pour venir s'ajouter à la vigne de la rue Cuvier. Le cépage présent est un raisin de table, par excellence le muscat.

## L'avenir.

C'est savoir adapter le vignoble au réchauffement climatique qui occasionne des chocs hydriques importants et trouver un moyen de contrer l'évolution des maladies du bois, notamment l'esca. La solution passera peut-être par la recombinaison progressive de la parcelle de sauvignon avec des espèces plus tolérantes aux maladies et à la sécheresse. ■



# Une Cave Impériale

Par JJ. Hervy

**J**oséphine acquiert le château de **Malmaison à Rueil** le 21 avril 1799, son époux **Bonaparte** étant alors en Égypte. Elle y fait aménager deux caves où l'on recensera, après son décès en 1814, 13 286 bouteilles pleines.

**Joséphine** buvait très peu mais dépensait beaucoup. Elle adorait recevoir et soigner ses invités pour lesquels elle organisait de somptueux dîners. Elle composait elle-même les menus et attachait une importance particulière à l'originalité et à la qualité des desserts, ce qui explique sans doute que les vins liquoreux, très en vogue au XVIII<sup>e</sup> siècle, représentent 16% des bouteilles abritées dans ses caves.

Pour l'essentiel, le vin rouge domine l'inventaire avec 45% de **Bordeaux** contenus dans 12 barriques de 280 litres chacune et 2 417 flacons provenant des propriétés les plus prestigieuses (Lafite, Haut Brion, Margaux, Latour...). Les vins de Bourgogne ne représentent que 3% du total. Pourtant chacun sait que Napoléon les préférait et qu'il buvait, modérément mais de façon régulière, du Chambertin...coupé d'eau glacée !! Cette faible proportion est peut-être une conséquence du divorce du couple impérial intervenu cinq ans avant l'inventaire.

L'importance des vins de Bordeaux répond à une mode récente favorisée par des réseaux influents. L'un des fournisseurs de Malmaison, le **marquis de Beaumont**, est copropriétaire de Château Latour et par ailleurs allié aux Ségur très implantés dans le Médoc. Or, il est aussi responsable de la Maison de l'Impératrice et de son approvisionnement.

On trouve en outre dans les caves 13,5% de vins espagnols et un volume important de vins du Languedoc Roussillon et de la vallée du Rhône (24,7%). Enfin l'inventaire révèle la présence de vins de provenances diverses (Italie, Grèce, Vallée du Rhin, Hongrie, Afrique du Sud...), d'un peu de Champagne et de 332 bouteilles de Rhum des Antilles, car Joséphine, fidèle à ses origines, aimait faire goûter du punch à ses invités. ■



Plaques à pièces ou à barriques, fin XVIII<sup>e</sup>, début XIX<sup>e</sup> siècle. (collection Musée du Vin)



Étiquettes à bouteilles ou à carafons, fin XVIII<sup>e</sup>, début XIX<sup>e</sup> siècle. (collection Musée du Vin)

# Découverte de Nos Vignobles

Par Monique Josse

## L'HISTOIRE DU MEDOC (suite du numéro précédent)

### LE MÉDOC, terre de renaissance

La quasi-totalité du vignoble Médocain est constituée dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Après les soins apportés à l'encépagement et les facilités de labour à l'attelage, facilités par l'alignement des vignes, il naît à cette époque un souci d'améliorer les techniques de vinification.

Il est probable que ce soit avant tout dans les chais des **Chartrons à Bordeaux** et accessoirement dans ceux des châteaux, à cause de leur faible capacité de logement, que furent élaborées les techniques de vieillissement.

Logé en barriques de chêne, le vin ne demeurait guère plus de deux mois chez le négociant qui s'efforçait de le vendre à temps.

Puis vers 1730, l'utilisation périodique de l'ouillage, du soutirage et du méchage introduite par les Hollandais, va assurer une quasi conservation des vins. Il faut vraiment souligner le rôle primordial du négoce bordelais dans l'histoire des grands crus du Médoc.

### Les classements

Des classements des **vins de Bordeaux** ont existé dès l'époque moderne (par exemple ceux d'**Abraham Lawton** entre 1742 et 1775, et celui de **Thomas Jefferson** en 1787), mais la première classification officielle des bordeaux date de 1855.



Entrée du grand chai Mouton Rothschild

La classification officielle des vins de Bordeaux de 1855 a été établie à l'occasion de l'exposition universelle de Paris de 1855 et à la demande de l'empereur **Napoléon III**.

Les vins furent classés en importance du premier au cinquième cru. Tous les rouges venaient de la région du **Médoc** sauf le **Château Haut-Brion** produit dans les **Graves**. Les blancs furent limités à la variété liquoreuse des **Sauternes** et **Barsac** sur trois niveaux. Le classement est publié le 18 avril 1855.

Ce classement a connu deux petits changements depuis sa création. Le premier est le 16 septembre 1855, alors que l'exposition universelle de Paris n'est pas encore terminée : **Château Cantemerle** est alors ajouté comme cinquième cru (par simple rajout manuscrit à la liste antérieure).

Le second a lieu le 21 juin 1973 : **Château Mouton Rothschild** obtient de passer du rang de deuxième à premier cru, par décision

signée du ministre de l'Agriculture **Jacques Chirac**, donnant satisfaction aux demandes répétées (déposées en 1961, 1969 et 1971) du propriétaire de Mouton, **Philippe de Rothschild**.

La devise du domaine passe ainsi de « *Premier ne puis, second ne daigne, Mouton suis* » à « *Premier je suis, second je fus, Mouton ne change* ».

Depuis, les propriétés classées ont changé de superficie, sans que cela soit pris en compte.

Ce classement concerne 88 châteaux (61 rouges et 27 blancs). ■

*A suivre dans notre prochain numéro : « A la Découverte des 8 appréciations prestigieuses du Médoc : Haut-Médoc, Médoc, Margaux, Moulis-en-Médoc, Listrac-Médoc, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe. »*

## Le Carnet

Nous avons appris le décès de notre consœur et amie **Laurence Guillon**, Secrétaire de la Fédération Internationale des Confréries Bachiques, que nous avons eu le plaisir de nommer Compagnon du Conseil des Échansons de France le 26 janvier 2016. Elle était Secrétaire Générale et Garde des Sceaux de l'Académie du Cep à Genève.

Nous adressons à son époux et à sa famille nos très amicales pensées. ■

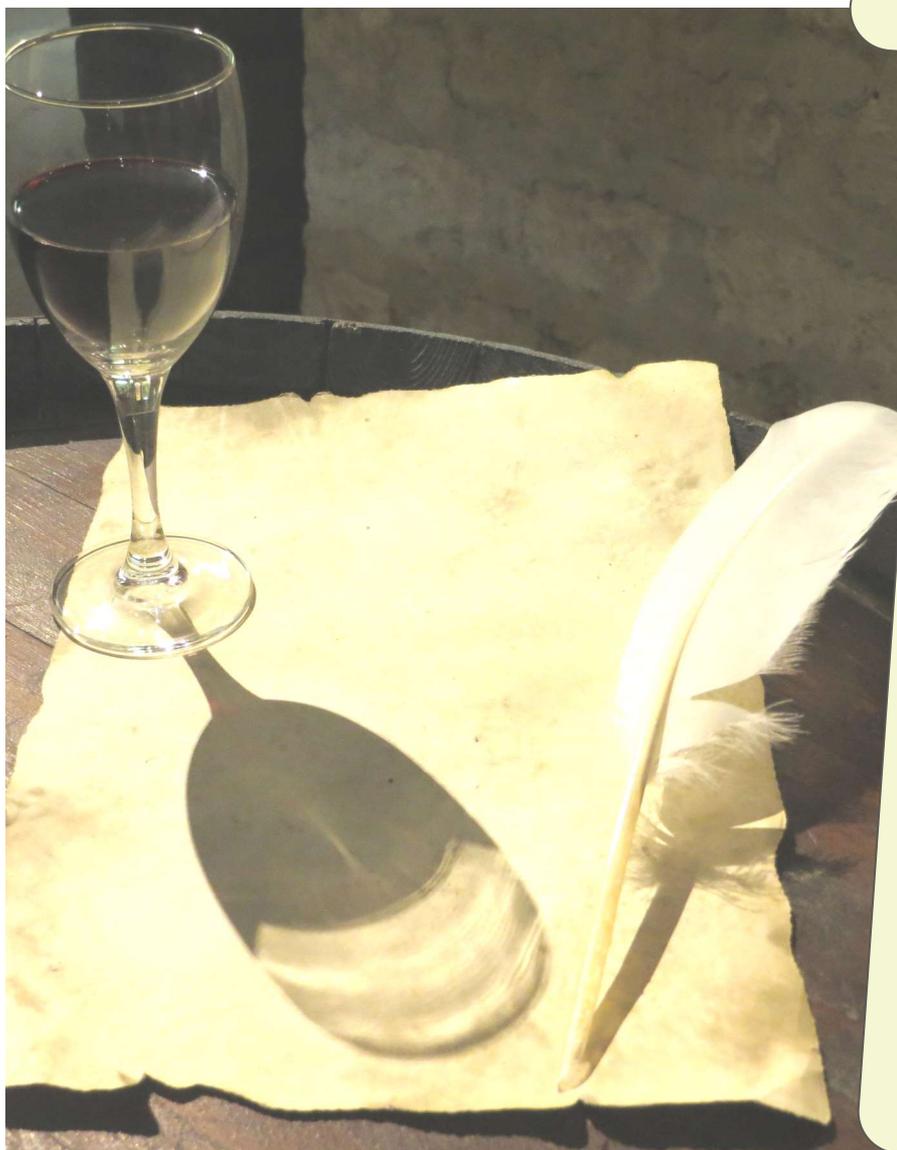
# Le Vin et la Plume

Par JJ Hervy

## AMIS, RELISONS PONCHON !!

Vendéen de naissance, **Raoul Ponchon** (1848-1937) fréquente très tôt et avec assiduité les cafés parisiens où il composera sans faiblir plus de 150 000 vers en trente ans.

Très apprécié pour son esprit satirique et son style populaire, il régale les lecteurs des journaux (*Le Courrier Français* et *Le Journal*) qui publient ses « gazettes rimées » dans lesquelles il commente avec humour et calembours l'actualité de son temps. Il entre à l'Académie Goncourt en 1924. Mais on retiendra surtout son « génie gaulois » illustré par ses œuvres bucoliques où il fait l'éloge du bien vivre, du bon vin et de la bonne chère, notamment dans « La Muse au Cabaret » (1920) dont voici quelques strophes extraites de son poème « Vive l'eau ». ■



### *Vive l'eau*

(...)

*Sans eau, que deviendrait la vigne  
Vive la vigne ! mes amis  
Rien que d'y penser, j'en blêmis,  
Et du même coup je me signe.*

*Sans eau, l'on verrait avant peu  
Ses gracieuses branches tortes,  
Ainsi que des couleuvres mortes  
Se vider sous un ciel de feu.*

*Sans eau, plus de rouges automnes !  
Partout en France, c'est la nuit.  
Plus de vendanges ! Tout est cuit.  
Plus de vin chantant dans les tonnes !*

(...)

*Crions donc en chœur : Vive l'eau !  
L'eau dont le bon soleil lui-même  
Consent à faire son carême,  
Pour nous la rendre en piccolo.*

(...)

*Oui que l'eau vive à tout jamais !  
Je sais qu'elle se meurt de honte  
D'être l'eau, mais au bout du compte,  
La malheureuse n'en peut mais.*

(...)

*Je jure sur mon lavabo,  
Devant le Seigneur qui m'écoute,  
D'en boire parfois une goutte,  
Quand il pleuvra sur mon tombeau.*

## N'oubliez pas...

N'oubliez pas de consulter régulièrement notre site internet : « [www.conseildesechansons-france.fr](http://www.conseildesechansons-france.fr) ». Vous retrouverez le calendrier de nos manifestations, le **compte-rendu et les photos de nos chapitres** et de nos événements dans la rubrique « **Actualités** », les collections du Musée du Vin dans la rubrique du Conservateur « **Histoires d'objets** » et les derniers numéros de **Ganymède**. ■

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](http://www.museedevinparis.com)

Responsable de la publication : Jean Jacques Hervy

Rédaction : Monique Josse, Jean Jacques Hervy, Didier Verdoux

Conception et réalisation : Michel Brunner

Photos : Musée du Vin