

Ganymède

Bonum vinum laetificat cor hominum



La lettre du Conseil des Echantons de France

N° 25, Décembre 2018

LE MOT



D
U
P
R
E
S
I
D
E
N
T

Les vendanges sont terminées !

Une année de bonne production. L'été fut particulièrement chaud et les vins dépasseront allègrement les 13° ou 13,5° d'alcool voire plus.

Les vendanges, un peu partout dans le monde, ont débuté trois semaines plus tôt qu'il y a 50 ans. Pourquoi cette évolution ?

Le réchauffement climatique, donc des températures plus élevées, a pour effet d'accélérer la maturation des raisins qui contiennent plus de sucre au moment des vendanges. Au cours de la fermentation alcoolique ces sucres se transforment en alcool et le degré des vins augmente.

Le degré moyen de presque tous les vins est en hausse sensible depuis une vingtaine d'années. Avant, les taux d'alcool tournaient autour de 12,5°. Si l'on considère le millésime 1959, les grands Bordeaux dépassaient rarement 11 degrés : Cheval Blanc, La Conseillante, Palmer, titraient 10,5°. De même en Bourgogne le Chablis était à 10°, ainsi que dans les Corbières. Maintenant la norme pour ces vins serait plutôt entre 13 et 14 degrés d'alcool.

La conséquence de ce changement est un risque de perte de qualité. En raison d'un degré plus élevé, le vin perd de son acidité avec pour effet la perte de fraîcheur en bouche, un vieillissement plus court ; et le raisin a moins de temps pour développer ses arômes. Mais cette course s'arrêtera à 16° (d'ici vingt ans au rythme actuel). Au-delà les levures qui assurent la fermentation dépérissent.

Les recherches sont nombreuses pour pallier les conséquences de cette évolution et nos vignerons demeurent attentifs ; ils produiront encore de bons vins pour notre plaisir.

Je vous souhaite à tous une très heureuse année 2019

Bachiquement vôtre,

Le Grand Chancelier
Claude JOSSE

LES DATES À RETENIR

▶ GRAND CHAPITRE DE LA SAINT VINCENT

Samedi 26 janvier 2019

▶ CHAPITRE DE LA FLEUR

Samedi 18 mai 2019

▶ CHAPITRE DES VENDANGES

Samedi 19 octobre 2019

Tous les chapitres se dérouleront en soirée au Musée du Vin. Pour plus de détails sur ces soirées et pour les réservations, s'adresser au musée.

▶ CONFÉRENCE SUR L'EGYPTE ANCIENNE

Samedi 24 mars 2019 à 15h au Musée du Vin.

« La Sainte Montagne de Thèbes et Gournah - Naissance, déclin et disparition d'une séculaire histoire locale » : conférence de **Christian Leblanc, Egyptologue**, Directeur de Recherche Emérite au CNRS.

▶ CONNAITRE LE VIN

Tous les samedis, soit de 10h30 à 12h30, soit de 15h 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@museedevinparis.com

ET N'OUBLIEZ PAS

N'oubliez pas de consulter régulièrement le site de notre confrérie à l'adresse : « www.conseildesechantons-france.fr ». Vous retrouverez le calendrier de nos manifestations et, dans la rubrique « **Actualités** », le **compte-rendu et les photos de nos évènements**.

Le Conservateur du musée vous attend aux rubriques « **Histoires d'objets** » et « **Le Vin et l'Histoire** ».

Enfin le site vous offre la possibilité de consulter, imprimer et relire les derniers **numéros de Ganymède** ■

Nos Nouveaux Echansons



INTRONISATIONS DU CHAPITRE D'AUTOMNE, LE 15 OCTOBRE 2017

A été promu Officier :

Jean Michel Urrutia.

Ont été nommés Compagnons :

Suzanne Drinker, Laurence Memin et Jean-Philippe Escolano.



INTRONISATIONS DU CHAPITRE DE LA SAINT VINCENT, LE 27 JANVIER 2018

A été nommé Prévost pour l'île de la Réunion :

Benjamin Bryden.

Ont été nommés Compagnons :

Joseph Bartoli, Raymond Delore, Joseph Giacobbi,
Nicolas Henry-Lepaute, Patrick Laperdrix, Éric Martin,
Erwann Perrot, André Renaudin, Jean-Luc Willigens.



INTRONISATIONS DU CHAPITRE DE LA FLEUR LE 26 MAI 2018

Ont été nommés Compagnons :

Kelly Cuvelier, Daniel Frery, Boris Ibanez
et Jaqueline Kubik.

Un Nouveau Chapitre

Le 26 mai 2018, le Conseil des Échansons de France a tenu son premier Chapitre de printemps, « *le Chapitre de la Fleur* », réunissant à cette occasion une soixantaine de convives au Musée du Vin, dans une ambiance décontractée. Au programme : table d'hôte informelle et succulent buffet, suivi d'une dégustation à l'aveugle où s'illustrèrent par leur talent les élèves de notre **Grand Pipetier, Monique Josse**, notamment **Kelly Cuvelier**, intronisée le jour même, qui obtint, ainsi que notre **Garde du Sceau, Maurice Truffert**, les meilleurs résultats. Ils furent tous deux récompensés pour avoir reconnu les vins choisis pour cette épreuve.

On ne peut que se réjouir du dynamisme des Échansons qui organisent désormais trois Chapitres par an, alors même que certaines Confréries avouent les difficultés qu'elles rencontrent à maintenir la fréquence de leurs manifestations. Le succès de nos Chapitres doit beaucoup au choix et à la qualité des vins et des mets proposés par les responsables du Musée du Vin. Il convient ici de les remercier ainsi que leur équipe pour leur excellent travail. ■

Le Carnet des Echansons

Le 31 mars dernier, **Pierrette Rouquier**, notre fidèle amie, très longtemps membre actif du Comité Directeur de notre Confrérie, nous a quittés, suite à une longue maladie qu'elle a affrontée avec courage et patience, demeurant souriante et chaleureuse, ne se plaignant jamais, forçant notre admiration. Cantalienne, comme son époux parti avant elle, elle s'occupait avec passion au sein des associations représentant l'Auvergne à Paris et au Centre des Provinces Françaises, toujours prête à rendre service et attentive aux autres. Nous partageons la tristesse de sa famille à qui nous adressons nos très amicales pensées.

Nous avons appris en juin le décès de notre Compagnon hollandais, **Willem van Laarhoven** dont la gentillesse et la bonne humeur étaient appréciées de tous ceux qui, dans le cadre de nos manifestations et de celles de la FICB, avaient la chance de le côtoyer. Nous pensons affectueusement à ses proches et à sa compagne, notre amie et consœur **Anky Colaris**, avec qui il partageait le goût du bien vivre et des traditions de nos Confréries. ■

Découverte de Nos Vignobles

Par Monique Josse

A LA DECOUVERTE DES HUIT APPELLATIONS PRESTIGIEUSES DU MEDOC

MÉDOC (5 800 hectares)

Les hectares occupent la partie nord de la zone viticole de la presqu'île médocaine à partir de **Saint-Seurin de Cadourne** au sud. Sa variété de terroir donne naissance à une gamme de vins, allant de vins corsés, d'une belle couleur, nécessitant un vieillissement prolongé à des vins dont le bouquet et la finesse permettent de les apprécier plus rapidement.

HAUT-MEDOC (4 800 hectares)

L'A.O.P. Haut-Médoc occupe le sud du Médoc, région commençant à quelques kilomètres au nord de Bordeaux et s'étend sur 45 kilomètres jusqu'au nord de l'appellation Saint-Estèphe. **L'A.O.P Haut-Médoc** a été créée par décret du 14 Novembre 1936. Elle produit exclusivement des vins rouges, généreux sans excès de puissance, développant avec les années un rare bouquet.

LISTRAC-MEDOC (600 hectares)

Elle est située entre l'appellation Saint-Julien au nord et l'appellation Moulis au sud, à 7 kilomètres de la Gironde. Issus d'un terroir de graves et d'argilo-calcaire ses vins sont d'une belle couleur rubis, fruités, charnus et moelleux. Ils sont parmi les plus charpentés du Médoc.

MARGAUX (1 400 hectares)

Grande appellation recouvrant 5 communes, le vignoble s'étend sur un terroir de graves. Les vins sont généreux sans être capiteux, avec un bouquet suave et beaucoup de finesse.

MOULIS (500 hectares)

Située entre l'A.O.P Lustrac-Médoc au nord et l'A.O.P Margaux au sud, Moulis est la plus petite des appellations. Sur un terroir de graves, ses vins allient une grande finesse à un généreux charnu. Ils atteignent avec le vieillissement, grâce à leur puissance tannique, une grande plénitude.

PAUILLAC (1 200 hectares)

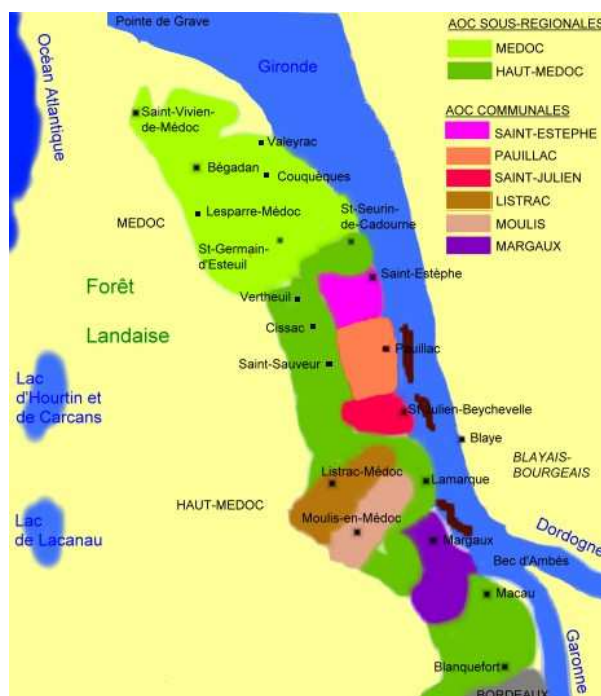
Pauillac se situe entre l'A.O.P Saint-Estèphe au nord et Saint-Julien au sud. Les vins sont moelleux et séveux, au bouquet délicat, possédant également beaucoup de finesse et de distinction. En général très corsés, il faut les « attendre ».

SAINT-JULIEN (910 hectares)

Située entre l'A.O.P Pauillac et l'A.O.P Margaux, sa situation sur terroir de graves très homogène permet à Saint-Julien d'offrir des vins qui ont du corps, une grande richesse de sève, des arômes délicats.

SAINT-ESTEPHE (1 230 hectares)

Cette appellation s'étend sur 7 km le long de l'estuaire de la Gironde. Sa diversité de sols de graves et son sous-sol argileux confèrent à ces vins un caractère très aromatisé, fin, corsé mais sans excès. ■



L'ENCEPAGEMENT

Les vins du Médoc sont issus de 3 cépages principaux parfaitement complémentaires. C'est de leur assemblage que naît la richesse et la complexité de la gamme.

LE CABERNET-SAUVIGNON :

C'est le cépage type et on le retrouve en très forte proportion. Il apporte au vin l'intensité de la couleur, sa charpente tannique, l'élégance de son bouquet et sa grande aptitude au vieillissement.

LE MERLOT :

Le deuxième cépage représenté en Médoc. Moins doué pour le vieillissement, sa principale qualité est d'apporter le moelleux lors de l'assemblage.

LE CABERNET FRANC :

De plus en plus délaissé à cause de sa couleur plus claire, il apporte cependant beaucoup de bouquet. ■

Le Vin et la Plume

Par JJ Hervy

QUAND LA CHANSON BACHIQUE DEVINT UN GENRE LITTÉRAIRE

« Que Noé fut un patriarche digne ! / Car ce fut lui qui nous planta la vigne ». Ainsi commence une chanson inscrite au répertoire du **Souffle de Bacchus, chorale de notre Confrérie**. Mais qui se souvient de son auteur, **Jean Le Houx**, avocat et poète né en Normandie, vers 1545 ou 1555, à Vire, où il mourut en 1616 ?

Lorsqu'il publie pour la première fois anonymement ses chansons bachiques (1570-1580), durant les temps troublés des guerres de religion, il subit la censure de l'Église qui les juge impies et licencieuses et en fait détruire le tirage. Il se rachètera plus tard en écrivant des cantiques... et sera vite oublié. Pendant longtemps on attribuera ses œuvres à un autre auteur virois, très populaire un siècle auparavant, **Olivier Basselin**, que **Jean Le Houx** se serait contenté de remettre à la mode. On prête à Basselin, sur lequel on ne sait par ailleurs que peu de choses, l'invention d'un genre poétique appelé « vaudevire », du nom du liedit « Vaux-de-Vire » où il vécut et que la postérité aurait, par déformation, transformé en « **vaudeville** », terme qualifiant à l'origine un poème satirique avant de désigner plus tard une comédie légère.



Il faudra attendre la découverte en 1833 du manuscrit de Jean Le Houx pour que le texte de ses chansons lui soit définitivement attribué. Il sera publié en 1875. En mai dernier, les **Éditions Lurlure, à Caen**, ont eu l'heureuse idée de republier son œuvre. Le Houx y célèbre le vin et l'art de boire en bonne compagnie, en chantant, sans jamais sombrer dans l'ivrognerie, car « *Qui aime bien le vin est de bonne nature* » puisque « *le vin rend le teint beau* » et « *le cœur tout joyeux* ». Lire Le Houx aujourd'hui me paraît un délicieux élixir contre la morosité. ■

Extrait

*« Bon vin, fais-moi raison d'une soif violente
Dont je suis au gosier ardemment épris.
D'avoir recours à toi lorsqu'elle me tourmente
J'en tiens de mes aïeux, lesquels me l'ont appris.*

*Je te chéris toujours comme ma propre vie ;
Sans toi, bonne liqueur, que serait-ce de moi ?
Aussi, sachant que l'eau est ta grande ennemie,
Je ne la puis aimer, tout pour l'amour de toi.*

*L'eau montre à son effet qu'à boire elle n'est bonne :
Elle rend l'homme étique et pâle et morfondu ;
Mais toi tu rends gaillarde et saine la personne,
L'argent qu'on met pour toi n'est point argent perdu !
(...)*

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 : Monique Josse, Claude Josse, Jean Jacques Hervy.

Conception et réalisation : Michel Brunner.

Photos : Musée du Vin. Carte : vinsvignesvignerons.com