

Ganymède

Bonum vinum laetificat cor hominum



La lettre du Conseil des Echantons de France

N° 26, Décembre 2019

LE MOT



D
U
P
R
E
S
I
D
E
N
T

LE MOT VIN SERA-T-IL BANNI ?

LA FRANCE VA-ELLE-DURCIR LA LOI EVIN ?

Depuis plusieurs mois, nous sommes confrontés à une censure qui offense tous les professionnels du **Vin**. Nos devis partent dans les spams car y figure le mot « **VIN** ».

Notre enseigne « Musée du Vin » gêne !

Bientôt nous n'aurons plus le droit d'utiliser le mot vin. Alors profitez d'employer les expressions « mettre de l'eau dans son vin », « recevoir des pots-de-vin », « boire le vin jusqu'à la lie » ! Ne croyez pas que c'est une plaisanterie. A l'origine de cette restriction : les associations de lutte contre l'alcoolisme ; elles affirment : « le vin est un alcool, c'est donc une drogue ; nous sommes prêts à employer toutes les armes nécessaires pour en venir à bout et les mots en font partie ».

L'alcool est un fléau, nous en sommes certains ; c'est pourquoi depuis des décennies le Conseil des Echantons de France fait un travail de promotion du « bien boire » et du « boire avec modération ». C'est dans cet esprit que, fidèle à sa vocation, notre Confrérie a toujours soutenu les vignerons et défendu nos traditions.

Et nous continuerons !

Avec tous mes vœux pour une bonne et heureuse année 2020.

Bachiquement vôtre,

Le Grand Chancelier
Claude JOSSE

LES DATES À RETENIR

▶ GRAND CHAPITRE DE LA SAINT VINCENT ET 35ÈME ANNIVERSAIRE DU MUSÉE DU VIN

Samedi 25 janvier 2020

▶ CHAPITRE DE LA FLEUR

Samedi 16 mai 2020

▶ CHAPITRE DES VENDANGES

Samedi 17 octobre 2020

▶ CONFÉRENCE SUR L'EGYPTE ANCIENNE

Dimanche 22 mars 2020 à 15h au Musée du Vin.

Conférence de **Christian Leblanc**, égyptologue, Directeur de Recherche Emérite au CNRS et Président de l'Association pour la Sauvegarde du Ramesseum.

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

▶ 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 :

miceps@museedevinparis.com

ET N'OUBLIEZ PAS

N'oubliez pas de consulter régulièrement le **site de notre Confrérie** à l'adresse : "www.conseildesechantons-France" ainsi que le **blog** de notre **Grand Connétable Marc Lesk**.

Vous y retrouverez le calendrier de nos manifestations, les compte rendus et les photos de nos événements et les articles de notre **Conservateur** sur les objets de la **Collection** exposée au Musée du Vin.

Vous pourrez aussi consulter, imprimer et relire les derniers numéros de **Ganymède** ■

Nos Nouveaux Echansons



Photo 1 Chapitre d'automne



Photo 2 : Chapitre de la Saint Vincent



Photo 4

Photo 3 : Chapitre de la Fleur

ONT ÉTÉ INTRONISÉS COMPAGNONS :

Photo 1 : **Caroline Mougnaud-Nordlinger, Hélène Penitot, Michel Cammas, Clément et Igor Masson, Patrick Xavier.**

Photo 2 : **Laurence Bryden, Etienne Besancenot, Jacques Humbert, Alain Le Coroller et Jean Latil**

Photo 3 : **Guillaume Filiu.**

Photo 4 : **Masamichi Shichi, PDG d'Y.Y.Communications, promoteur des arts et de la poésie japonaise.**

ONT ÉTÉ PROMUS GRANDS OFFICIERS :

Photo 2 : **Marc Lesk et Louis Saby.**

Photo 3 : **Eric Meilhoc.**

Le Square Dickens fait peau neuve



La rénovation du **square Charles Dickens** s'achève enfin après plusieurs mois d'importants travaux. Les visiteurs apprécieront de pouvoir désormais accéder au Musée du Vin par une cour harmonieusement pavée. Une spectaculaire métamorphose que l'on espérait depuis longtemps ! ■

Une récente Acquisition

Par J.J. Hervy



La collection du **Conseil des Échansons de France** exposée au Musée du vin s'est récemment enrichie d'une sculpture d'**Antonin CARLES** (1851-1919) présentée dans la vitrine consacrée à Bacchus.

Les œuvres de ce sculpteur, né à Gimont dans le Gers, sont aujourd'hui visibles dans les plus grands musées, tant à Paris (musée d'Orsay) qu'en province (Dijon, Grenoble, Strasbourg, Nantes, etc.). Il est aussi le créateur d'œuvres monumentales à caractère commémoratif ou destinées à l'ornementation architecturale.

Étudiant à l'École des Beaux-arts de Toulouse, puis à celle de Paris où il fut l'élève de François Jouffroy et d'Ernest-Eugène Hiolle, il remportera le grand prix de l'Exposition Universelle de Paris en 1889.

Membre de la Société des Artistes Français, il sera promu Commandeur de la Légion d'Honneur en 1913 avant de s'éteindre à Paris en 1919.

Parmi ses œuvres les plus célèbres, le « **Bacchus Enfant** » connu un grand succès. Créé en 1903, il fut reproduit, en tirages limités, en bronze patiné ou doré. L'exemplaire acquis pour le Musée du Vin est en bronze doré. Le jeune Bacchus est coiffé de pampres de vigne ; il tient dans sa main droite une grappe de raisin et dans sa main gauche un thyrsus (emblème de Dionysos-Bacchus), bâton surmonté d'une pomme de pin. Le socle est décoré, entre deux cepes, d'une coupe contenant du raisin et est gravé, sur le côté, du nom du sculpteur et du cachet du fondeur **COLIN à Paris** (hauteur 28 cm). ■

Découverte de Nos Vignobles

Par Monique Josse

Bourgogne vignoble de France

Une situation privilégiée en France et en Europe

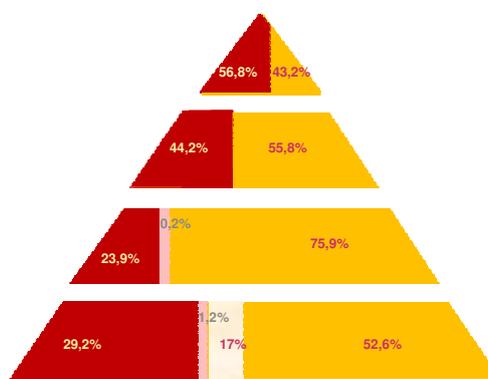
Le vignoble de Bourgogne, territoire au patrimoine inégalable est **idéalement situé**, à 1h de Lyon et 2h de Paris. Sa localisation dans le quart nord-est de l'Hexagone le place, également, à **proximité** des grandes capitales européennes. Cette situation favorable ne date pas d'hier : depuis l'Antiquité, et encore plus au Moyen-âge, le vignoble de Bourgogne se trouve sur une route commerciale, reliant le nord de l'Europe au Bassin Méditerranéen. Faisant le lien entre sillon rhodanien et Bassin Parisien, la Bourgogne constitue un lieu **historique de passage et d'échanges**.

Le vignoble bourguignon est plus ancien que la Bourgogne elle-même. Son histoire couvre quelques 20 siècles. Aucune date précise sinon des indices au début de l'ère chrétienne.

Le mot **BOURGOGNE** vient de l'occupation de cette région par un peuple qui erra beaucoup sur le territoire actuel de l'Allemagne et de la Suisse, avant de créer, vers l'an 500, un royaume s'étendant jusqu'à la Provence. Les **BURGONDES** venaient sans doute de l'île, aujourd'hui danoise, de Bornholm. Etablis en Pologne puis au bord du Rhin, ils en sont chassés par les Romains et les Huns, et ils trouvent refuge dans cette Bourgogne qu'ils baptisent de leur nom (**BURGUNDIA**) et qui porte l'empreinte de leur civilisation.

La **Bourgogne** est morcelée, complexe. De la Bourgogne on ne fera jamais le tour, et il faut au moins trois clés pour descendre ici à la cave. La première est le génie du lieu : le terroir ; la deuxième : le cépage ; la troisième : le temps (la mémoire du vin : le millésime).

29 500 Hectares
* 5 Grandes Régions
* 4 Appellations
* 33 Grands Crus
* 44 AOC communales
* 23 AOC régionales



◆ Vins rouges ◆ Vins rosés ◆ Crémant de Bourgogne ◆ Vins blancs

Appellations Grands Crus

1,4% de la production totale
33 AOC
Ex : Charmes-Chambertin, Montrachet

Appellations Premiers Crus

10,1% de la production totale
640 Climats classés en Premiers Crus
Ex : Volnay 1er Cru, Santenots, Chablis 1er cru., Montmains

Appellations Villages

37,9% de la production totale
44 AOC
Ex : Mercurey, Pouilly-Fuissé

Appellations Régionales

50,6% de la production totale
23 AOC
Ex : Bourgogne rouge, Mâcon Village

Les Climats : une spécificité bourguignonne

Chaque Climat de Bourgogne est une **parcelle de vigne soigneusement délimitée et nommée depuis des siècles**, qui possède son histoire et bénéficie de conditions géologiques et climatiques particulières.

Mises en valeur par le travail des hommes et terres de prédilection de grands cépages, tels que le **Pinot Noir** pour les vins rouges et le **Chardonnay** pour les vins blancs, ces parcelles ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque **d'appellations hiérarchisées et mondialement réputées** (Appellation Régionale, Village, Premier Cru, Grand Cru).

Les Climats transmettent aux vins de Bourgogne **leurs qualités organoleptiques** propres et uniques (apparence, arômes, goût, texture...).

Dès le 7ème siècle, certains Climats sont déjà cités et reconnus, comme le **Clos de Bèze** à Gevrey. Pendant plusieurs siècles, la notoriété des vins de Bourgogne s'étend sous l'impulsion des moines de Cîteaux, puis des Ducs de Bourgogne. Certains vins, désignés par le **nom de leur Climat d'origine**, acquièrent une réputation au-delà des frontières françaises. C'est par exemple le cas du **Clos de Vougeot et du Montrachet**.

A partir de 1935, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) officialise l'usage du **terme Climat** et l'utilise dans ses textes réglementaires pour l'ensemble des appellations bourguignonnes, quel que soit leur niveau hiérarchique. Le 4 juillet 2015, ils ont été inscrits au **Patrimoine mondial de l'humanité** de l'Unesco.

Les lieux-dits, intimement liés aux Climats

Les **lieux-dits** sont également des parcelles reconnues pour leurs **particularités topographiques ou historiques**. Ils ne font pas l'objet de délimitation par l'INAO.

Un certain nombre de producteurs font le choix d'en revendiquer le nom sur les étiquettes, par exemple, **Pouilly-Fuissé**, le **Clos Reyslié**. 🍷



Les Clos, illustration des climats de Bourgogne.

Un Clos, c'est une vigne traditionnellement entourée de murs en pierres sèches. Construits dès le Moyen-âge, ces murs étaient destinés à protéger la vigne contre les ravages des troupeaux d'animaux domestiques qui paissaient alors librement aux alentours des villages. Certains Clos se trouvent parmi les Climats les plus réputés, comme le **Clos de Tart**, le Clos de Bèze, le **Clos des Lambrays**. ■

Le Vin et la Plume

Par JJ Hervy



Hommage au Baroque

En littérature, le style baroque a été, durant près de trois siècles, considéré comme mineur et dédaigné par les bien-pensants classiques. Ce style se caractérise par une extravagance et une luxuriance illustrées notamment par un remarquable poète français dont l'œuvre est demeurée longtemps méconnue.

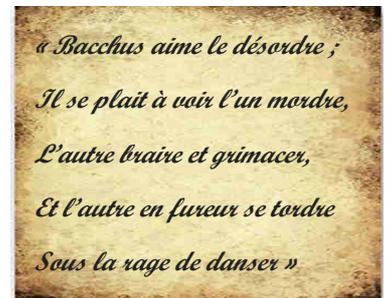
Marc Antoine Girard, sieur de Saint Amant (1594-1661), d'origine normande, fut soldat, marin et grand voyageur, mais aussi homme de cour et de plume, protégé par de puissants seigneurs de l'entourage du cardinal de Richelieu qui, lui-même, appréciera cet auteur peu conformiste et lui commandera des écrits de circonstance.

Esprit indépendant et libre, ne souhaitant nullement obéir aux contraintes du classicisme dominant défendu par bon nombre de ses contemporains, Saint Amant privilégie avec humour « la satire burlesque et le poème bachique ». Il connaîtra de son vivant un réel succès auprès d'un public aristocratique ou bourgeois séduit par son originalité, tout en recueillant l'estime de certains milieux intellectuels. Il siègera parmi les quarante premiers membres de la toute nouvelle Académie Française créée en 1635 par le cardinal.

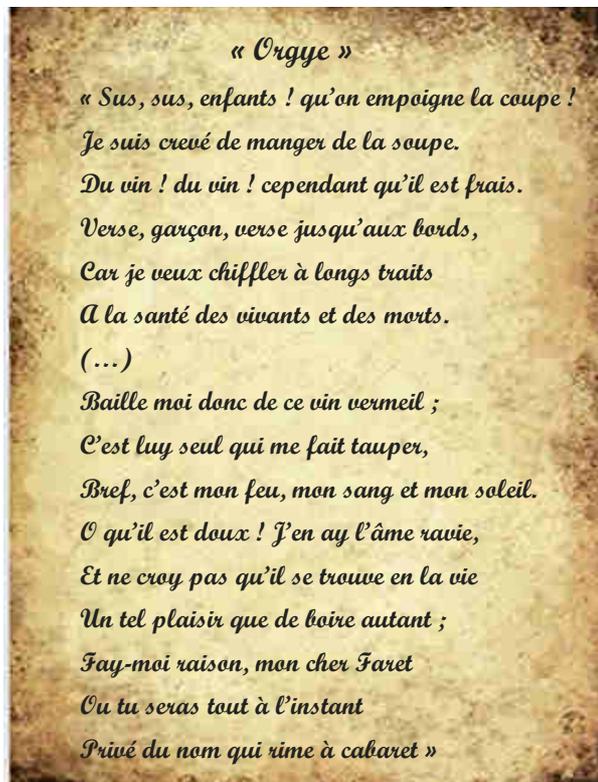
En virtuose il jongle avec les effets comiques et les métaphores, allant jusqu'au « grotesque » dans la description de ses « tableaux de genre » inspirés des cabarets qu'il fréquente volontiers comme la plupart de ses collègues, car les poèmes bachiques sont alors à la mode (image ci-contre)

Il est reconnu aujourd'hui comme l'un des plus grands poètes baroques français.

Dans la troisième strophe du poème ci-dessous (orthographe d'époque), extrait de « *Le Melon* » (1631), il invite un autre académicien, son collègue et ami **Nicolas Faret** (1596-1646), moraliste scrupuleux, à partager avec lui le plaisir incomparable qu'il éprouve à boire du vin. ■



*« Bacchus aime le désordre ;
Il se plaît à voir l'un mordre,
L'autre braire et grimacer,
Et l'autre en fureur se tordre
Sous la rage de danser »*



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. Photo « Bourgogne vignoble de France » : CIVB