

# Ganymède

*Bonum vinum laetificat cor hominum*



La lettre du Conseil des Échansons de France

N° 27, Juin 2021

## LE MOT



Que vous dire dans cet éditorial ?

Parler de notre siège social le Musée du Vin.

Tout va bien ? non

Tout va mal ? non

Certes tout pourrait aller mieux, mais comment et surtout quand ?

Car depuis 5 ans les problèmes se sont additionnés : attentats, grèves, gilets jaunes qui ont entraîné une très sensible réduction de notre activité et même son arrêt total, conséquence de la dernière « tuile » : la pandémie.

Pandémie qui ne passe pas, qui dure, qui fait peur à nombre de personnes avec les mesures préconisées (distance sociale, port du masque.....) pour lutter contre le virus. Pas de visiteurs, pas de réceptions, pas de séminaires, pas de rencontres avec les Confréries, pas de contacts avec la plupart des Échansons... c'est triste.

**Alors nous avons besoin de vous.** Venez avec vos amis, faites connaître ces lieux du XV° siècle, buvez du Vin (avec modération), notamment celui de notre Château Labastidié, touché lui aussi par cette épidémie. Là encore, plus de réceptions ni de mariages, entre autres, et plus de ventes aux restaurants fermés.

A Paris, les touristes étrangers qui représentent 70% de notre clientèle ne sont pas là. Nous comptons donc sur les Français.

En attendant des jours meilleurs : restez en contact, appelez les personnes seules et prenez soin de vous.

Je suis triste mais optimiste et je lève mon verre à votre santé.

Bachiquement vôtre,

**Le Grand Chancelier**  
**Claude JOSSE**

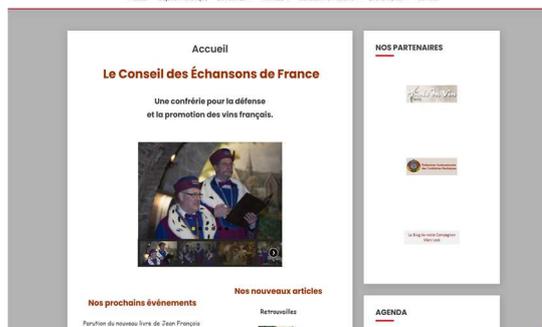
## LES DATES À RETENIR

La situation sanitaire ne nous permet malheureusement pas de programmer avec certitude de nouveaux événements. Soyez persuadés que, dès que l'horizon s'éclaircira, nous nous ferons une joie de vous prévenir afin que nous puissions enfin nous retrouver au Musée du Vin pour de joyeuses agapes.

## RESTER INFORMÉ

Consultez régulièrement notre site qui vient d'être rénové :

[www.conseildesechansons-France](http://www.conseildesechansons-France)



Pour être informé en temps réel, abonnez vous à notre page Facebook :

**Conseil des échansons de France**

Dans tous les cas vous retrouverez le calendrier des manifestations, les comptes rendus et les photos de nos événements ainsi que les articles de notre **Conservateur** sur les objets de la **Collection** exposée au Musée du Vin.

Vous pourrez aussi consulter, imprimer ou relire les derniers numéros de **Ganymède** et explorer le **blog** de notre **Grand Connétable Marc Lesk**. ■

## Nos Nouveaux Echansons

---



Le 18 Octobre 2019 ont été intronisés :

Compagnon : **Michel Mella.**

Grand Bouteiller : **Jean-Luc Bourré.**

Le 25 janvier 2020 ont été intronisés :

Compagnons : **Christiane Baquier,  
Michel Devot,  
Michel Roman  
Luc de Saint Maurice.**

Grand Bouteiller : **Sylvain Andres.**



## Du côté de la collection

---

Par J.J. Hervy

### Le Taquoir

La vigne, à l'état sauvage, se comporte comme une liane grimpant dans les arbres, ce qui, dans l'antiquité, a inspiré un mode de culture illustré par la conduite en hauteur, sur pergolas.

Puis se répandit en Europe, au Moyen Age, la conduite en « vignes basses » ou « rampantes », en toute liberté à même le sol, qui sera développée dans le sud de la France.



Taquoir de la région de Chablis, XIX<sup>e</sup> siècle.

Rappelons que la conduite de la vigne et sa forme dépendent du système de taille courte, longue ou mixte, qui lui-même est choisi selon la nature du cépage.

La conduite sur échelas a probablement été importée par les Phocéens dans la colonie qu'ils fondèrent autour de Marseille au sixième siècle avant notre ère. Elle sera ensuite progressivement adoptée par les vigneron gallo-romains.

**Les Échelas** : pour faciliter la croissance et la conduite des jeunes plants de vigne, on les lie à des piquets, les échelas (ou carassons en Bordelais), plantés en ligne à intervalles réguliers. Ces tuteurs sont généralement taillés dans le bois des arbres des forêts proches des vignobles : chêne, châtaigner, sapin, mélèze, peuplier etc... Dans l'ouest, on utilisait aussi des piquets façonnés dans l'ardoise extraite des ardoisières d'Angers.

L'extrémité de l'échelas doit être taillée en pointe pour être enfoncée dans la terre. On utilise pour cela des sortes de hachettes que l'on appelle **serpe-marteau** ou **taquoir** dans la région de Chablis.

**Description et utilisation** : fer aciéré et bois, longueur 45 cm

Sa double fonction permet d'appointer les piquets de bois en utilisant la lame tranchante terminée en bec de corbin et de les enfoncer dans le sol en tapant (**taquer**) à l'aide de la masse ronde débordante forgée en opposition à la lame. Le manche est renforcé par deux clavettes rivées sur un axe traversant et le tout est enchâssé dans l'œil rectangulaire de l'outil. ■

# Découverte de Nos Vignobles

Par Monique Josse

Romanée Conti un des plus célèbres, un des plus chers, un des plus petits des crus de Bourgogne



Pour continuer et illustrer l'article du précédent numéro et des climats, la présentation de l'appellation d'origine contrôlée « **Romanée Conti** » est une des plus célèbres vignes située sur la commune de **Vosne-Romanée**, en **Côte de Nuits** région viticole de la Bourgogne, appartenant au Domaine de la Romanée Conti.

Superficie du vignoble : 1,8 hectare. Age moyen des vignes : 52 ans.  
Production : + ou - 6 000 bouteilles

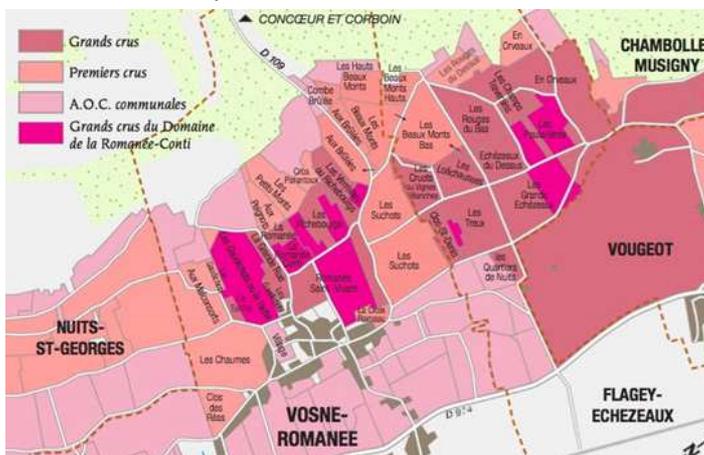
Le vignoble remonte à l'arrivée des Romains, mais la vigne ne prendra son essor qu'à la fondation du prieuré de **Saint-Vivant** au Xème siècle.

Le 13 novembre 1131, **Hugues II**, duc de Bourgogne, cède tous les bois et les terres incultes qu'il possède à Flagey et à Vosne (dont le futur vignoble de la Romanée-Conti) au prieuré de Saint-Vivant.

Les premières vignes "**Cloux des Cinq Journaux**", sont plantées par les prieurs, elles deviennent "**Cros des Cloux**" (cloux étant une graphie ancienne de clos) avant 1584. Clos est le nom actuel d'une parcelle de vigne entourée de murs

Ce n'est qu'en 1651 que pour la première fois, la mention "**Romanée**" se voit accolée au nom de la parcelle et un demi-siècle plus tard, confisquée par les révolutionnaires, la parcelle est vendue au plus offrant et rebaptisée "Romanée Conty". Le vignoble étant racheté par le **Prince de Conti**, Louis-François Bourbon, le 18 juillet 1760.

Le Cloux des Cinq Journaux et les Trois Ouvrées formeront la **Romanée-Conti**. La Vigne au Couvent de Cisteaux deviendra les **Richebourg**. Le Cloux du Moytant et le Cloux des neuf Journaux formeront la **Romanée-Saint-Vivant**.



Du temps du Prince de Conti (1760-1794), la Romanée comportait 20% de Pinot Blanc. La couleur était un facteur moins important qu'aujourd'hui, et le Pinot Blanc apportait "finesse et bouquet". Le vin était vieilli en fût pendant 3 ans.

En novembre 1789 la Romanée-Conti et de la Romanée-Saint-Vivant sont confisquées. La Romanée-Conti, est mise aux enchères en 1794 et devient alors la propriété de **Nicolas Defer** pour 112 000 livres (mise à prix à 53 000 livres).

En 1819, elle devient la propriété de **Julien-Jules Ouvrard**, le fameux et controversé banquier de Napoléon, pour 60 050 francs (1 livre = 1 franc de l'époque). Du temps d'Ouvrard (1819-1869), la Romanée comportait 6% de Pinot Blanc. Le vin était vieilli en fût entre 4 et 5 ans

En 1869, à 79 ans, **Jacques-Marie Duvault Blochet** concrétise le rêve d'une vie en rachetant le Domaine de la Romanée-Conti. Transmis à la **famille de Villaine** par l'intermédiaire de Dominique Chambon, arrière-petite-fille de Jacques-Marie Duvault Blochet et épouse d'Edmond Gaudin de Villaine, codétenu par la **famille Leroy** depuis 1942, le Domaine de la Romanée-Conti continue de produire le vin de Bourgogne le plus prisé au monde.

En 1911, **Edmond Gaudin de Villaine**, époux de Marie-Dominique-Madeleine de Chambon reprend la gérance du domaine, et dépose la marque "Domaine de la Romanée-Conti" en 1912, 29 hectares de grands crus.

Quant au prix il est à la hauteur de sa réputation, de sa rareté et de sa qualité. Vous lisez bien : une bouteille de Romanée-Conti millésime 1945 a été adjugée **558 000 dollars (482 000 euros)** lors d'une vente organisée par la maison Sotheby's à New York le 14 octobre 2018. Plus jeune vous pouvez espérer acheter une bouteille aux environs de **10 000 €** ! ■

# Le Vin et la Plume

Par JJ Hervy



## La feuille de La Monnoye

**Bernard de La Monnoye** (1641 - 1728) demeura attaché toute sa vie à sa Bourgogne natale. Ce grand érudit, latiniste distingué formé par les Jésuites, mais aussi éminent juriste, pratiquait cinq langues et collectionnait avec passion les livres. Il se découvrit très tôt un indéniable talent de poète et fut à ce titre couronné cinq fois par l'**Académie Française** (où il siégera en 1713) pour des œuvres essentiellement inspirées par l'actualité de son temps.

Il n'est hélas plus guère connu de nos jours. Et pourtant...

Abordant tous les genres littéraires, l'écriture sera pour lui une précieuse ressource dont il usera abondamment et d'autant plus qu'il sera ruiné par le système Law en 1720. Son style est jugé souvent trop prosaïque ; ses thèmes sont traités avec une légèreté et une liberté de pensée, taxée parfois d'athéisme, qui lui vaudront d'être soumis à la censure de la Sorbonne ...sans suite dommageable !

Amoureux de la France profonde et de ses traditions régionales il affiche un goût prononcé pour la vie provinciale et ne quittera **Dijon** pour **Paris** qu'à l'âge de soixante-six ans. Ses chants populaires, **les Noël Bourguignons**, connaissent un grand succès et sont même chantés à Versailles à **la cour du Roi Soleil**. Sa verve bucolique et rafraîchissante le consacre alors comme le poète incontesté de nos terroirs. ■



## Le Carnet des Echansons

Ces derniers mois ont été cruellement marqués par la disparition de plusieurs fidèles Échansons, des amis de longue date qui ont tous marqué leur passage dans notre Confrérie. Certains y exercèrent d'importantes responsabilités, d'autres, simples Compagnons, en participant régulièrement à nos activités, nous ont soutenus et encouragés par leur chaleureuse présence ou par leurs dons. Tous resteront à jamais dans notre souvenir :

**Gérard Bien**, adjoint du conservateur du Musée dès notre arrivée square Dickens et membre du Souffle de Bacchus.

**Jean Dortet**, notre doyen, longtemps vice-président de la Confrérie.

**Pierre Galy**, vice-président du Centre des Provinces Françaises, président du Tarn à Paris..

**Claude Goasguen**, ancien ministre et député maire du 16<sup>ème</sup> arrondissement, très attaché au Musée du Vin dont il fut un réel soutien.

**Maurice Truffert**, membre du Comité Directeur et Garde du Sceau..

**Claude Rufini**, membre de la FICB, secrétaire de la Noble Confrérie des Olifants du Bas Lac de Neuchâtel

Et nos chers Compagnons : **Georges Bristiel, Henry Defforey, Jean-Louis Josse, Philippe Rabier, Alain Kubiza.** ■

**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.conseildesechansons-France

**Responsable de la publication** : Jean Jacques Hervy.

**Rédaction** : Monique Josse, Claude Josse, Jean Jacques Hervy.

**Conception et réalisation** : Michel Brunner.

**Photos** « Découverte de nos vignobles » : CIVB. **Autres photos** : Musée du Vin.