Bonum vinum laetificat cor hominum

La lettre du Conseil des Echansons de France

N° 23, Décembre 2016

l e MOT



Cette année le vignoble français a connu de sérieux problèmes climatiques. Durement frappé par le gel, la grêle et la sécheresse, la production française de vin devrait être en baisse de 10%, notamment en Champagne et en Bourgogne.

Le vignoble Gaillacois, épargné, a donné une récolte abondante. Nous sommes satisfaits de la production de notre **Château Labastidié**.

Il n'en est pas de même pour notre cep du **Musée** du **Vin**. Malgré les soins quasiment paternels apportés à notre « vigne de Maribor », par le Grand Intendant de la Treille, **Didier Verdoux**, les grappes furent rares, les grains petits et pour certains la véraison fut incomplète.

C'est donc avec grand regret que nous avons annulé la fête des vendanges franco-slovène. Si cette rencontre n'a pas eu lieu, je suis très fier de notre **Cercle des Jeunes Echansons** qui a mis en place une rencontre avec les jeunes slovènes autour de la dégustation de vins français et slovènes.

Je ne reviendrai pas sur les évènements qui, cette année, ont si gravement touché la France, mais je souhaite, pour la nouvelle année, à tous nos compatriotes une paix durable et si possible un apaisement de la douleur.

Pour les Échansons, je souhaite qu'une reprise significative du tourisme à Paris profite à notre **Musée du Vin,** et à vous tous j'adresse mes meilleurs vœux de santé et de bonheur.

Bachiquement vôtre,

Le Grand Chancelier
Claude JOSSE

LES DATES À RETENIR

▶ GRAND CHAPITRE DE LA SAINT VINCENT Dimanche 29 janvier 2017

Il se déroulera en soirée au Musée du Vin sur le thème « Vin et Musique ». Pour plus de détails et pour les réservations, s'adresser au musée.

CONNAITRE LE VIN

Tous les samedi matin et après midi

Cours de dégustation de Monique Josse, au Musée du Vin. L'inscription auprès de Mme Josse est obligatoire, par téléphone au : **01 45 25 70 89**, ou bien par courriel :

mjceps@museeduvinparis.com

NOS NOUVEAUX ÉCHANSONS

NTRONISATIONS DU CHAPITRE D'AUTOMNE, LE 25 OCTOBRE 2015

Ont été promus

Grand Officier:

Michel Rolland.

Officier:

Didier Verdoux.

A été fait

Compaignon d'Honneur

Jean Paul Rifler.

Ont été faits Compaignons

Nicolas Barrault, Marcela

Marranghello, Gérard Maurice, Nadège Reze.

Le célèbre cenologue **Michel Rolland** s'est vu remettre en outre un diplôme d'Honneur de la FICB par son président **Alan Bryden**.

INTRONISATIONS DU CHAPITRE DE LA ST VINCENT LE 31 JANVIER 2016 :



Ont été nommés Grands Bouteillers :

Laurent Dreumont, Jean-François Gagnioud.

Ont été faits Compaignons : Georges Bristiel, Béatrice Castellane, Denis Duflo, Laurence Guillon, Thierry Raux.

P R E S I D E N

T

Vous avez dit La Treille?

Par Didier Verdoux

La **Treille** (du latin Trichila : berceau de verdure) est faite d'un ou plusieurs ceps de vigne qui montent et sont fixés contre un mur, un treillage.



La vigne est très décorative, et cultivée contre un mur de maison ou sur une pergola, elle permet en plus de se régaler de ses grappes de raisin. Toutefois, la vigne n'est pas assez forte pour se tenir toute seule, elle a besoin d'une structure qui permette de la soutenir dans sa croissance : la treille.

Les treilles peuvent être construites selon une grande variété de formes et de tailles, allant des pièces de décoration de jardin à de simples structures pratiques comme des clôtures.

La forme de la treille sera choisie en fonction de la variété de la vigne, qui selon l'espèce est plus ou moins vivace et fructifère. Une fois la treille installée, il faut contenir la vigne sur celle-ci, et donc la tailler de façon appropriée afin d'obtenir plus ou moins de verdure ou de raisin.

La treille **du Musée du Vin** est un exemple de conduite en semi-pergola avec un palissage horizontal destiné à prendre le soleil et aérer la végétation qui n'est pas plaquée contre le mur. Pour être contenue dans son espace et maintenir sa production végétative, la vigne a fait l'objet en 2014 d'une taille de restructuration, qui devrait lui permettre de retrouver une belle production de raisins pour la vendange de 2017.

Une Exposition au Musée du Vin

Par Marie Françoise Bourdot

Depuis le 1^{er} février 2016, nous présentons dans les galeries du Musée du Vin, une exposition documentée en 11 tableaux sur « Le Vin et la Chanson » qui retrace l'histoire de quelques chansons populaires françaises sur le vin, ses bienfaits et ses effets, du Moyen Âge au début du XX^e siècle.

Chansons des moines Goliards au Moyen Âge; chansons bachiques des XVIe et XVIIe siècles; chansons plus libertines des cabarets et des sociétés chantantes du siècle des Lumières mais aussi chansons de métiers autour du vin et de la vigne; mélodies pleines d'entrain du répertoire militaire sous la Révolution et l'Empire pour arriver au début du



XX^e siècle avec les œuvres composées lors des réunions de caveaux, dans les cafés concerts ou dans les garnisons et les guinguettes.

Ces chansons, anonymes ou d'auteurs, ont voyagé jusqu'à nous grâce aux manuscrits retrouvés, aux recueils imprimés dès la Renaissance, aux feuillets de colportage et aux partitions anciennes, mais aussi grâce aux chanteurs de rue, aux bateleurs, aux comédiens ambulants des théâtres de foire.

Venez donc découvrir l'histoire de ce patrimoine musical et vous verrez que durant la visite vous éprouverez l'envie de chanter!

Découverte de Nos Vignobles

Par Monique Josse

L'HISTOIRE DU MEDOC

L'origine du terme Médoc semble antérieure à la conquête romaine et désigne le pays du milieu, « pagus medulorum », où vivait une tribu d'autochtones celtes, ancêtres des gallo-romains.

Avant de devenir le vignoble pionnier de la viticulture de qualité que nous connaissons, le Médoc est longtemps resté une terre sans vigne. Au Moyen-Âge, la région est déserte, couverte de landes, de prairies marécageuses et surtout de terres à seigle (ségalas). Seuls quelques ilots viticoles

s'étendaient autour des prieurés et des seigneuries.

Dès le XVI^e siècle, notables du Parlement bordelais et négociants constituent de véritables propriétés. Ces « Bourdieux » nés dans les terres basses, les marécages et les palus, gagnent les croupes de graves au début du XVII^e siècle. Dans ce même temps, les ingénieurs hollandais entreprennent l'assèchement des terres marécageuses du Nord-Médoc laissant la place à des terres à blé et à des pâturages.

Dans la seconde moitié du XVII^e siècle, les anciennes seigneuries du Médoc passent entre les mains de la noblesse de robe bordelaise pour



Carte de la Guyenne, Pays du Médoc, 1634

devenir de grands domaines sur lesquels règnent les Ségur, Pontac et Brane.

Vers 1760, la quasi-totalité du vignoble Médocain est constituée.

Le développement du vignoble du XVII^e siècle permet d'affiner la connaissance des terroirs. Dès les premières décennies, l'anglais John Locke fait état d'une relation directe entre le sol et le vin.

Vers 1720, un mémoire relatif à **Château Margaux** indique que les meilleurs plants de vigne servent à faire le vin du propriétaire. La prise de conscience d'une bonne culture est achevée. L'alignement des vignes facilite les soins apportés à l'encépagement et les possibilités de labour à l'attelage. A cette même époque commence l'amélioration des techniques de vinification.

Dans la première décennie du XVII^e siècle, prend naissance un type de vin nouveau auquel les britanniques, principaux importateurs, donnent le nom de *« new french claret ».* ■

A suivre dans notre prochain numéro : l'Histoire du Médoc Terre de Renaissance

N'oubliez pas...

N'oubliez pas de consulter régulièrement notre site internet « www.conseildesechansons-france.fr » Vous retrouverez le calendrier de nos manifestations, le compte-rendu et les photos de nos activités et de nos évènements, la rubrique « L'objet du mois » du Conservateur et les derniers numéros de Ganymède. ■

Le Vin et la Plume

Par JJ Hervy

LE VIN ET L'AU....DELA

Kacan (1589-1670) et Maynard (1582-1646) sont deux poètes contemporains et disciples de Malherbe. Leurs œuvres connurent un grand succès de leur vivant et ils furent membres de la toute jeune Académie Française fondée par Richelieu.

Honorat de Bueil, seigneur de Racan, issu d'une famille d'origine italienne, commence sa carrière comme page à la cour d'Henri IV, où il ne brille guère, avant de devenir le protégé de Malherbe et de s'illustrer par la création de l'une des premières et des plus importantes œuvres pastorales françaises, *Les Bergeries* (1625).

François Maynard, avocat né à Toulouse, se fait un nom à Paris où il devient le lecteur et l'un des poètes favoris de Marguerite de Valois, la **Reine Margot**. Cette dernière, après l'annulation de son mariage avec Henri IV, avait créé un cercle littéraire où le goût poétique à la mode se voulait *pastoral*. Plus tard, tout en poursuivant une carrière dans la magistrature, **Maynard** se rendra célèbre par ses sonnets, ses odes et ses épigrammes.

Voici deux extraits des écrits de ces auteurs où **Maynard**, épicurien notoire, se plaint en évoquant le régime sec que nous impose la mort et où **Racan** lui rétorque que c'est une bonne raison pour profiter pleinement du nectar des Dieux en attendant l'issue fatale.



NOS PEINES

Nous avons appris avec beaucoup de tristesse le décès de nos amis Echansons :

Jean-Pierre MIGNON, qui fut longtemps membre du Chapitre Privé,

Jean-Jacques WAGNER, fidèle Compaignon,

Jacques AUQUE ancien Grand Maître de la Dive Bouteille de Gaillac,

Michel de BOUSTROS fondateur du célèbre Château Kefraya au Liban.

Nous garderons longtemps le souvenir de leur sympathique et précieuse contribution au rayonnement de notre Confrérie et adressons à leurs familles nos très amicales pensées. ■

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.museeduvinparis.com

Responsable de la publication : Jean Jacques Hervy

Rédaction : Marie Françoise Bourdot, Monique Josse, Jean Jacques Hervy, Didier Verdoux

Conception et réalisation : Michel Brunner

Photos : Musée du Vin