

G a n y m è d e

Bonum vinum laetificat cor hominum



La lettre du Conseil des Echantons de France

N° 28, Décembre 2021

L E M O T



D
U
P
R
E
S
I
D
E
N
T

Nos joies, nos peines...

Quel bonheur de vous retrouver après des mois de séparation! Le Musée, les celliers, vides depuis des mois se sont animés et remplis de vie.

Nous avons repris nos activités et notre chapitre d'automne a été source de joie, d'amitié et de convivialité.

Mais une ombre s'est ajoutée à ce tableau, de grandes peines nous ont touchés. Nombreux sont nos confrères, nos amis qui nous ont quittés et en particulier **Jean-Jacques Hervy, notre Vice-Président et Conservateur**. Ce fut un grand choc, une grande tristesse déstabilisant notre bureau.

A toutes les familles endeuillées, et en particulier à Bernadette Hervy, nous présentons nos sincères condoléances et le soutien de nos membres.

Nous avons malgré tout continué d'avancer pour la bonne marche de la **Confrérie** et un nouveau bureau a été composé qui sera en place début janvier. Nous n'oublierons jamais Jean-Jacques qui reste dans nos cœurs.

Espérons que le Covid permettra notre **Saint-Vincent**, que nous souhaitons festive, de grande gastronomie avec de grands vins.

Pour vous tous, je souhaite que vous ayez passé un Joyeux Noël et de Bonnes Fêtes de fin d'année.

Bachiquement vôtre

Le Grand Chancelier
Claude JOSSE

LES DATES À RETENIR

► GRAND CHAPITRE DE LA SAINT VINCENT

Samedi 29 janvier 2022

La **Gastronomie Française** y sera particulièrement mise à l'honneur.

► 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 est obligatoire, au **01 45 25 70 89**, ou par courriel : mjceps@museedevinparis.com

LE NOUVEAU BUREAU

Il a été constitué le 20 septembre et a choisi son Comité Directeur :

Claude JOSSE, Grand Chancelier

Daniel FRÉRY, Conservateur, Garde du Sceau

Monique JOSSE, Grande Pipetière

Vivien ATEBA et Nicolas BARRAULT, ses adjoints

Didier VERDOUX, Grand Archiviste, Grand Intendant de la Treille des Echantons

Alain HUET, Grand Argentier, Grand Amphitryon, Coordinateur F.I.C.B.

Fernande PLANET, Grande Argentière adjointe

Pierre JOBARD, Grand Amphitryon adjoint

Marc LESK, Grand Connétable France et Coordinateur CO.CO.RI.CO, Grand Héraut adjoint

Jean-Pierre RIFLER, Grand Connétable de Bourgogne-Franche-Comté

Claude DUPIN, Grand Connétable pour le Moyen-Orient, le Pacifique, l'Afrique et les Dom Tom

Michel BRUNNER, Grand Héraut

Bernadette HERVY, Conservatrice adjointe, Dame d'atours

Gérard PAULY, Grand Ambassadeur

Marie-Thérèse MALGOUYRES, Dame d'atours

Adrien PENITOT, Président et Coordinateur du Cercle des Jeunes Echantons

Marie Françoise BOURDOT, membre du Comité Culturel chargée de la Chorale ■

Nos Nouveaux Echansons



*Une belle promotion pour
ce Chapitre d'Automne*

Lors du Chapitre d'Automne ont été intronisés :

Grands Officiers : Hiroomi TATEMATSU
Nicolas BARRAULT

Compagnons : Chantal FERRIER
Louise SUTTER
Thierry SUTTER
Jean Michel VAROQUI
Thierry PEDROS

Le Chapitre D'Automne

Par Didier Verdoux



*Le grand Conseil des Échansons de France
réuni avec des membres de la Confrérie
du Brie de Melun et son grand Ambassadeur*

*L'invitée surprise de la soirée :
une touche rétro*



*Une sympathique et amusante
lecture Des Mille et Une
Nuits de Shéhérazade.*



*Les 19 grappes cueillies ce soir-là
seront dégustées avec le dessert*

Découverte de Nos Vignobles

Par Didier Verdoux et Michel Brunner

La Côte-rôtie : un vin de prestige et d'exception



Le Prestige

Créé par les **Allobroges**, peuple gaulois dont le territoire était situé entre l'Isère, le Rhône et les Alpes du Nord. Développé et structuré en terrasses par les Romains, le vignoble de Côte-Rôtie est l'un des plus anciens vignobles de France. Les vignes de Côte-Rôtie sont implantées sur des collines escarpées et baignées de soleil.

L'Exception

Du vin rouge dans lequel il est autorisé d'ajouter... du vin blanc !

L' AOC « Côte-Rôtie » permet un assemblage de **Viognier** au maximum de 20 %.

Côte-Rôtie est le seul cru rouge des Côtes du Rhône du Nord à pouvoir planter du Viognier avec la Syrah. La Syrah donne des vins de qualité, très colorés et riches en tanins. Le Viognier apporte à la Syrah finesse et arôme. La robe du cru est profonde et de couleur rubis.

Quelques amateurs de Côte-Rôtie aiment à faire la distinction entre les vins issus de la **Côte brune** (plus corsée) et ceux issus de la **Côte blonde** (plus délicate) en fonction de l'emplacement des vignobles.

A quelques pas de là le cépage Viognier s'exprime seul sur les terrasses de l'**AOC Condrieu** pour donner un vin blanc racé d'une remarquable finesse ■



Les vignes de Côte-Rôtie sont agrippées aux coteaux qui surplombent la rive droite du Rhône



Les vendanges se font à flanc de montagne et rendent la récolte laborieuse. Des tyroliennes facilitent le transport du raisin jusqu'à la route



Le Vin et la Musique

Par Marie Françoise Bourdot



Saint Vincent

Vincent, issu d'une famille noble, est né à la fin du 3^{ème} siècle à Huesca, petite ville espagnole et devint diacre à Saragosse.

La religion considérée comme une menace pour l'Empire, Vincent fut arrêté à Valence, emprisonné, torturé. Il mourut en martyr en 304.

En 542, Childebert I^{er}, roi de Paris, rapporta de Saragosse des reliques de Saint Vincent qui furent déposées en l'**Abbaye bénédictine Sainte-Croix-Saint-Vincent** (devenue depuis, l'église Saint-Germain-des-Prés). Les moines viticulteurs de cette abbaye firent de Saint Vincent le protecteur de leur vigne. La tradition s'est propagée dans les ordres monastiques et notamment en Bourgogne.

Au XV^e siècle, on retrouve sur **des manuscrits**, des dictons notifiant que la première taille de la vigne a lieu le 22 janvier.

Au XVI^e siècle, **des iconographies** représentent Saint Vincent, avec une serpette, entouré de vigneron.

Et depuis, **Saint Vincent, Patron des vignerons, est chanté et fêté le 22 janvier**, période lunaire favorable à la reprise du travail de la vigne ■

Hymne à Saint Vincent au Musée du Vin de Paris

*En ce beau jour,
Chantons amis fidèles,
De Saint Vincent la gloire et les
grandeurs !*



Aix de vigneron en Bourgogne

*Amis, au nom de Saint Vincent,
Que chacun élève son verre !
C'est grâce à lui que le sarrment
Nous donne récolte prospère.*

Le Carnet des Echansons

Par Claude Josse



Le **Vin et la Plume, Histoire d'objets** ne seront plus l'œuvre de **Jean-Jacques Hervy**, leur auteur. Notre conservateur vient de nous quitter.

Jean-Jacques était le pilier de notre Musée. Il s'était pris de passion pour ce Musée.

Il avait su s'entourer d'antiquaires spécialisés dans le monde de la viti-viniculture et avait créé de toutes pièces une collection de plus de 2 000 objets. Un travail qui était une passion, dans lequel il a excellé plus de 30 ans. Nous lui sommes reconnaissants pour le rayonnement international qu'il a su donner au Musée. Personne n' imagine Jean-Jacques, les manches relevées pour entretenir les vitrines, les mannequins et pourtant...

Je crois que le Musée était sa deuxième maison.

Pour moi, Jean-Jacques était un frère qui m'a permis de réaliser l'impossible, sauvegarder des lieux du XV^{ème} siècle pour en faire la mémoire du Vin. Notre amitié a su vaincre et surmonter de nombreuses difficultés, l'un soutenant l'autre dans les moments pénibles ■

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 : Claude Josse.

Rédaction : Marie Françoise Bourdot, Claude Josse, Didier Verdoux.

Conception et réalisation : Michel Brunner.

Photos : Musée du Vin, le Dauphiné Libéré, Terre de Vins, Vins-Rhone.com