

Ganyméde

Bonum vinum laetificat cor hominum



La lettre du Conseil des Echantons de France

N° 29, Décembre 2022

LE MOT



PRÉSENT

L'APRES COVID NOUVEAU SOUFFLE

Nous avons tous repris avec entrain, la tête pleine de projets.

Le bureau a été renouvelé, chacun a trouvé sa place et œuvre activement pour le rayonnement de la Confrérie.

Notre intendant de la vigne soigne amoureuxment ses grappes, cependant la récolte ne permettait pas une vinification nous avons donc goûté le jus non fermenté !

Notre nouveau Conservateur a trouvé une place pour la statue de Saint-Vincent dernière acquisition de Jean-Jacques Hervy.

La chorale reprend les répétitions avec un hymne Echanton que nous ne manquerons pas d'entendre lors de nos prochains chapitres.

Le thème du **Chapitre d'Automne** comme d'habitude était dédié à un pays étranger, c'est aussi notre vocation de faire connaître les vins « d'ailleurs ». **La Saint Vincent** restera française avec la gastronomie et les vins du lyonnais.

Le dynamisme de notre confrérie se retrouve, dans le cycle de nos conférences que nous avons repris en octobre au cours de notre chapitre, en novembre avec les Bacchanales, dans les voyages futurs et dans la présence de nos membres aux chapitres des confréries amies.

Consultez notre site internet pour connaître nos articles culturels et toutes nos activités.

Bien confraternellement

Le Grand Chancelier
Claude JOSSE

DANS CE NOUVEAU GANYMEDE :

Page 2

Vous aurez des nouvelles des **Chapitres de l'année**, et découvrirez les **dernières intronisations**.

Page 3

Didier Verdoux continue de nous faire découvrir le vignoble Français. Cette année, il présente le **vignoble de Condrieu** et, enchâssé dans ce terroir, **Château Grillet**, un AOC à lui tout seul. A ne pas manquer lorsque vous descendrez vers le Sud pour vos vacances !

Page 4

Marie Françoise continue son exploration de la musique avec sa chronique « **Le Vin et la Musique** ». Elle nous parle de **la règle de Saint Benoit, des bénédictins et du vin**, et ..., en particulier, de deux moines bénédictins qui ont laissé une empreinte éternelle dans l'histoire du **sofège**.

Page 4

Daniel Fréry, dans sa chronique « **Les objets du Musée** », nous apprend tout sur **le Nuboteur**. ■

ET TOUJOURS LES DATES IMPORTANTES À RETENIR

► GRAND CHAPITRE DE LA SAINT VINCENT

Samedi 28 janvier 2023

La gastronomie lyonnaise 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@museeduvinparis.com**

Chapitres et Nouveaux Echansons

A la Saint Vincent 7 nouveaux Compagnons ont été intronisés...

De gauche à droite :

Vincent CARRIÈRE
Olivier ORAM
Dominique ROGER
Thierry BISTCHÈNE
Sylvie DEVOT
Josiane DENNAUD
Sonia GUILLOTIN-KEITA



... et nous avons fêté les 15 ans de la chorale, le Souffle de Bacchus.

Au Chapitre de la Fleur il y eut un défilé de mode historique et trois nouveaux échansons furent intronisés :



Dominique LEMIALE
Virginie BUEY
Jean-François DESJACQUES

Didier Verdoux fut promu
Grand Officier .



Au Chapitre d'Automne Jean-Pierre RIFLER a présenté son nouveau livre sur les vertus du vin.

Et il y eut 6 intronisations, de gauche à droite :

Reçus au titre de **Compagnons** :

Jocelyne JOBARD
Pierre-Marcel FAVRE
Claude CAPPELLARI
Nancy MILLER
Dominique LANZMANN-PETITHORY

Elevé au titre de **Grand Prévost** :

Jean-Pierre RIFLER



Découverte de Nos Vignobles

Par Didier Verdoux

Le vin de Condrieu, Le Prestige

Comme indiqué dans un précédent article, le vin de Condrieu peut venir adoucir les vins rouges voisins de l'appellation **Côte-Rôtie**, mais il se suffit à lui-même pour produire un grand vin blanc racé qui peut atteindre l'exceptionnel !

Le Viognier, cépage unique du **Condrieu**, lui confère onctuosité et générosité. Dans le verre, sa robe est d'or pâle avec quelques reflets verts. Frais mais très parfumé, le Condrieu propose des notes florales de violette ou fruitées de mangue, de pêche blanche et d'abricot. Dans son apogée, il dégage des touches de musc, pain d'épices et tabac.

Chiffres-clés 2021 :

100% blanc mono-cépage.

Rendement moyen de 23 hectolitres à l'hectare.

206 hectares de production totale.

Condrieu et Château Grillet



Bien que l'appellation **Château Grillet** soit dans celle de Condrieu, il s'agit bien de deux A.O.C. distinctes, le vignoble de Condrieu a obtenu cette reconnaissance en 1940, et celui de Château Grillet dès 1936.

Situé à un kilomètre au sud de la commune de Condrieu, en bordure orientale du Massif central, le vignoble de Château-Grillet a la particularité d'être inséré au cœur même de celui de l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu ».

Le substrat géologique de

l'ère Primaire offre essentiellement des sols d'arène granitique, plus ou moins enrichis en éléments fins pour les quelques parcelles situées sous le château, identiques à ceux du vignoble de Condrieu.

Château-Grillet se différencie et s'identifie davantage par son mésoclimat (2). Le vignoble est en effet niché sur la face sud d'un promontoire qui s'avance perpendiculairement à l'axe de la vallée du Rhône. Cette configuration offre aux vignes étagées entre 150 mètres et 250 mètres d'altitude, un mésoclimat particulièrement, chaud et ensoleillé, bien abrité des vents du Nord.

Avec son terroir de 3 hectares, il s'agit de la plus petite appellation des Côtes du Rhône et de l'une des plus petites de France. Les vins sont recherchés par les amateurs du monde entier.



Chiffres-clés 2021 :

100% blanc mono-cépage

Rendement moyen de 9 hectolitres à l'hectare

3 hectares de production totale



Pour approfondir, allez sur le site de la propriété : Chateau-Grillet.com/fr ■

1) Sources : *Vin-Rhône.com* / cahier des charges de l'A.O.C. Château Grillet

2) Climat d'une zone spécifique différent de celui de la région du fait d'une spécificité géographique

Le Vin et la Musique

Par Marie Françoise Bourdot

L'héritage de moines bénédictins italiens

La Règle de Saint Benoît et... le vin !



Fresque d'Antonio Bazzi :
Saint Benoît de Nursie

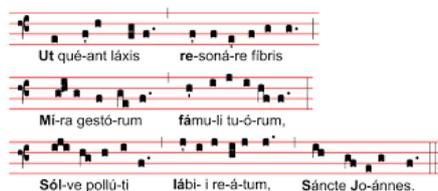
Saint Benoît, **Benoît de Nursie (480 - 547)**, écrivit en latin une Règle qui régit, en 73 chapitres, la vie des moines des communautés bénédictines.

Au Chapitre 40 : De la mesure dans la boisson (traduction d'un moine de Solesmes)
[...] *ce n'est pas sans scrupule que nous fixons la mesure de l'alimentation pour autrui. Toutefois, considérant les limites des faibles, nous pensons qu'une hémine de vin tous les jours suffira à chacun.*

L'hémine, du grec hêmina, ou demi-setier, est une mesure romaine antique pour les liquides correspondant à 0,273 litre. (cf. Le Robert). Le demi-setier est à l'origine du demi en France, un verre de bière d'environ 25 cl.

L'origine des notes de musique des pays de langue romane.

Guy d'Arezzo (992-1050), moine bénédictin, théoricien italien de la musique, utilisa les premières syllabes de l'Hymne à Saint Jean Baptiste pour former une gamme montante : *ut, ré, mi, fa, sol, la*.



Cet hymne est attribué à **Paul Diacre (v.720-v.799)**, moine bénédictin, historien et poète, d'origine lombarde.

Traduction : *Que tes serviteurs chantent d'une voix vibrante les merveilles de tes actions, absous le péché des lèvres impures de ton serviteur, Saint Jean.*

L'*ut* a été transformé plus tard en *do*, plus facile à solfier. La notation anglaise et germanique, A /B /C/ D/ E/ F/ G et H = *la, si, do, ré, mi, fa, sol* et *si*, est héritée de la Grèce antique. ■

Les objets du Musée

Par Daniel Fréry

Le Nuboteur à sulfure de carbone



Cet appareil était utilisé à partir de la deuxième moitié du 19^{ème} siècle pour le **sulfurage** de la vigne afin de lutter contre le phylloxéra.

Petit rappel : le **Phylloxéra** (*Daktulosphaira vitifoliae*) est un puceron de couleur jaune d'une taille de 0,50 mm qui se fixe avec sa trompe sur les racines des pieds de vigne et suce la sève jusqu'à épuisement total.

Le **Nuboteur ou pal à phylloxéra** (Pal injecteur) est en fait une grosse seringue qui est utilisée pour injecter au milieu du système racinaire du pied de vigne du sulfure de carbone (Procédé du chimiste **Louis-Jacques THENARD**).

Il est composé de 3 éléments principaux : une longue tige, un réservoir et un système de pompage.

La tige est un tuyau muni d'une pointe à son extrémité. La pointe possède 2 trous par lesquels s'échappe le sulfure de carbone. Pour faciliter l'enfoncement de la tige dans le sol, elle est munie d'un repose pied.

Le réservoir est de forme cylindrique sur le couvercle sont fixées 2 poignées en bois qui permettent d'enfoncer à mains nues le Nuboteur dans le sol.

A travers le couvercle du réservoir coulisse la tige du piston qui expulse le sulfure de carbone dans le sol. Son extrémité comporte un capuchon permettant d'appuyer à la main sur le piston.

Le traitement de la vigne à l'aide de cet appareil a eu quelques difficultés à se développer car il était onéreux du fait qu'il nécessitait une importante main d'œuvre. Il a été abandonné à partir du moment où des plans américains greffés ont été plantés.

Le modèle exposé est un appareil issu d'un **brevet G. GASTINE**. Il a été fabriqué par **DAUMAS** à Marseille. ■

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, Michel Brunner, Claude Josse, Daniel Fréry, Didier Verdoux.

Conception et réalisation : Michel Brunner.

Photos : Musée du Vin.