

Bulletin d'information

La Confrérie des Chevaliers du Sacavin



n° 13 - Avril 2013



Allianz

5%

 garantis pendant 2 mois *

PHILIPPE DEROITE
Agent Général
Assurances et Finance

40, rue Baudrière
49100 Angers
Tél. : +33(0)2 41 25 15 95
Fax : +33(0)2 41 25 15 97
philippe.deroite@agents.allianz.fr

Epargne

Un taux qui reveille l'argent qui dort !

Livret Allianz*

Avec vous de A à Z **Allianz**
www.allianz.fr



* voir conditions en agence

Mieux s'équiper, c'est la clé du succès !



Pressage nouvelle génération
Pressage sous gaz inerte

Filtration tangentielle Bourbes et Vins

Tri optique de précision

A l'écoute de vos évolutions, Bucher Vaslin développe pour vous, sans relâche, de nouvelles solutions pour plus de performances, de valeur ajoutée, de retour sur investissement.

Bucher Vaslin
Rue Gaston Bernier - BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50
Tél. +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com

BUCHER vaslin

www.buchervaslin.com
Votre réussite est notre priorité

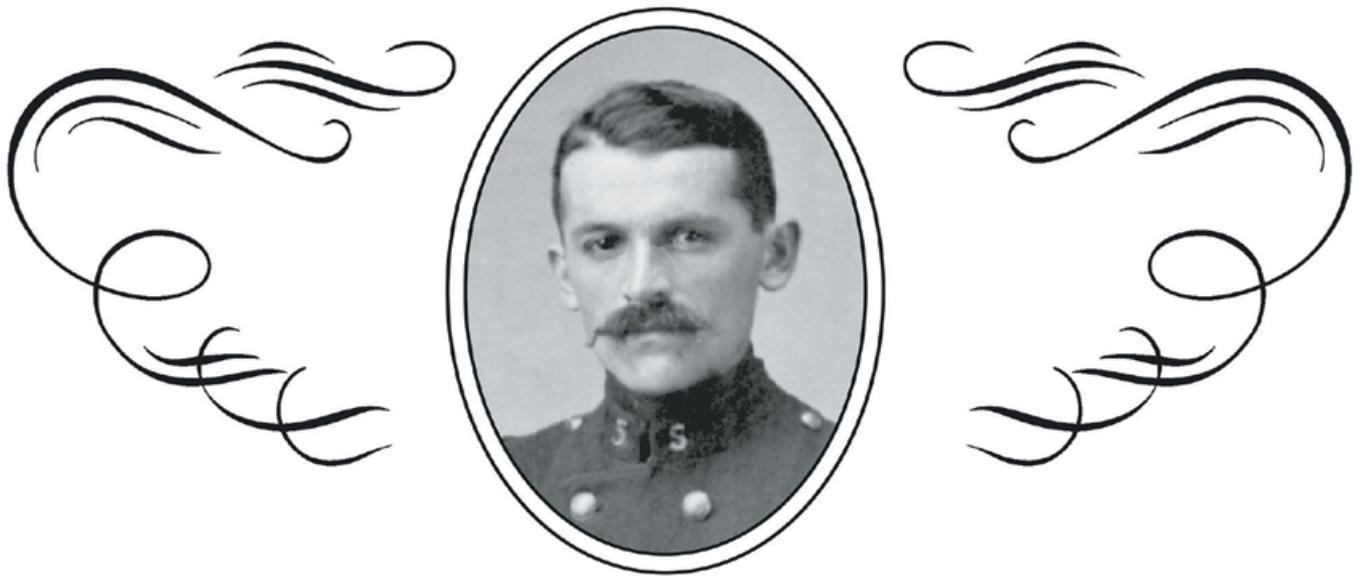


Sommaire :

- 5 • Le mot du Grand Maître
- Manifestations et activités 2012 - Maryvonne Mabit
- 6 • Les Nouveaux Chevaliers 2012 - Maryvonne Mabit
- 7 • Les Nouveaux Chevaliers Saint Vincent 2013 - Maryvonne Mabit
- 8 • Pain tant qu'il dure mais vin à mesure - F. Vandangeon
- 6 • La société d'horticulture d'Angers et du Maine et Loire - Elizabeth Peroz
- 10 • Présentation des signes officiels de qualité et d'origine - P. Cellier
- 11 • Histoire de la Commanderie des Chevaliers du Sacavin - M. Leterme
- 12 • Le phylloxéra en Anjou - J.-L. Robin
- 14 • Discours de Monsieur Geoffrey Wheal
- 15 • Le verre à vin en Anjou - Laure Pertus et C. Asselin
- 16 • Histoire de Vincent, devenu St Vincent - P. Martin
- 17 • Mais quel est cet outil ? - P. Aguilas
- 18 • Millesime 2012 - P. Delaunay
- Des matériaux et des revêtements - J.-P. Bernheim



Le Grand Conseil et ses trompettes sur les marches du Château de Montreuil Bellay (Nov. 2011)



VALENTIN FLEUR

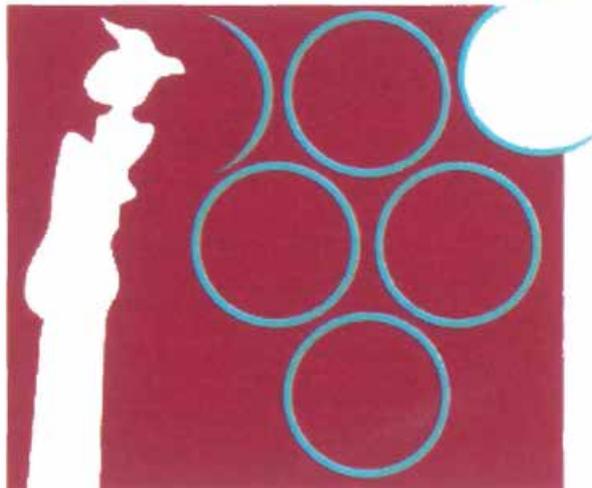
VINS DU VAL DE LOIRE

Z.I - 49170 Saint-Georges-sur-Loire

Téléphone : 02.41.72.14.70

Site : www.valentin.fleur.com

MORIN



EARL Morin

Pépinières viticoles

Les Loges

49380 Faveraye-Mâchelles

Tél. : 02 41 54 17 00

Fax : 02 41 54 00 64

info@pepinieressviticoleismorin.com

Pépinières viticoles

www.pepinieressviticoleismorin.com



Rédaction du journal :

Directeur de publication :
Pierre AGUILAS - Grand Maître

Responsable de rédaction :
Laure Pertus

Rédacteur en chef :
Christian Asselin

Comité de rédaction :
Jean-Louis Robin, Patrick Martin,
Maryvonne Mabit, Laure Pertus,
Christian Asselin, Alain Guichard

Mise en page :
Wilfrid MONET
graphisme-impression
tél. : 06 14 96 15 07

Impression :
Wilfrid MONET
graphisme-impression
tél. : 06 14 96 15 07

Coordonnées :

**Confrérie des Chevaliers
du Sacavin**

• Hôtel des Vins - La Godeline
73 rue Plantagenêt
49100 ANGERS

• Secrétariat et contact :
José Mabit
12 rue du vieux bourg - 49140 Corzé
tél./fax : 02 41 32 25 11
email : joseph.mabit@orange.fr



Le mot du Grand Maître

Les Confréries des vignobles de France ont des rôles à jouer plus importants que certains esprits modernes l'imaginent.

En premier lieu le folklore. Ces mêmes esprits modernes s'entichent de folklores indiens, mexicains, thaïlandais, kényans, javanais, ... mais se gaussent des traditions auvergnates, berrichonnes, normandes ou savoyardes avec, toutefois, plus de prudence en ce qui concerne les coutumes basques ou corses. Allez savoir pourquoi !

Les Confréries ont repris des pratiques d'avant la Révolution, mais en conservant seulement l'esprit et la forme. L'esprit, car il manque cruellement dans toutes les directives et règlements appliqués au vin (et aux autres), et la forme, car un peu de beauté, de couleur, de bonhomie, de vie, de chanson, n'a jamais empêché de bien se comporter les uns envers les autres.

Toutes les régions viticoles de France sont représentées et il est très facile de constater que notre pays est d'une grande variété. Certains pays font du vin, la France crée des vins. Une multitude. Comme ça, on ne s'ennuie pas !

De plus, les Confréries montrent que le vin existe humainement. Ce n'est pas qu'une note à un concours ou dans un journal. Non, ce sont des hommes et des femmes qui le produisent, qui le goûtent, qui l'apprécient et, surtout, qui l'aiment. Car, quand on aime, on comprend, on pardonne. On sait ce que le climat peut apporter de bon ou de mauvais. On connaît la cause de ce petit quelque chose déplaisant en attaque ou en finale et qui va, tôt ou tard, se modifier ou disparaître. On n'ignore pas les essais constructifs sur telle ou telle vinification chez le vigneron. On sait que le vin n'est pas une science exacte. Avec tact et gentillesse, les Confréries peuvent expliquer sans snobisme, en dehors des modes, ou sans anathème. Avec passion aussi car, quelquefois, il faut montrer que le vin est une boisson de caractère.

En intronisant des personnes, les Confréries les font entrer symboliquement dans l'imperceptible, au moins jusqu'à ce qu'elles perçoivent l'âme de la région de cette Confrérie. Cette âme, c'est le vin avec ce qu'il représente.

Soyons modestes : le vin n'est pas le seul dans nos régions françaises à les représenter, à les animer, à les structurer. Mais qu'il le soit très souvent est pour nous objet de fierté quand même !

Le Grand Maître, Pierre AGUILAS

Manifestations et activités 2012

Participation de la Confrérie aux manifestations 2012 :

- 22 janvier 2012 - VARRAINS - Chapitre de la saint-Vincent
- 25 et 26 février 2012 - CHALONNES SUR LOIRE - 53ème fête des vins d'Anjou
- 15 avril 2012 - ANGERS - Chapitre des Talmeliers du Bon Pain
- 26 mai 2012 - TRELAZE - Réception ville jumelée de Kest (Allemagne) Intronisation privée
- 01 juillet 2012 - BRISSAC-QUINCE - Chapitre de la Confrérie des Rillauds d'Anjou et des Vins de Brissac
- 13 août 2012 - ROCHEFORT-SUR-LOIRE - Courses hippiques, prix du SACA VIN
- 15 septembre 2012 - SAINT-AUBIN-DE-LUIGNE - Concours régional de Foie Gras
- 15 et 16 septembre 2012 - ANGERS - Caves des Greniers Saint-Jean
Journées du Patrimoine (exposition outils de la viticulture)
- 23 septembre 2012 - ANGERS - Animation autour des vendanges à Terra Botanica
- 23 septembre 2012 - SAUMUR - fête des vendanges au château
- 20 octobre 2012 - ANGERS - Chapitre des vendanges - Greniers Saint-Jean
- 15 novembre 2012 - ANGERS - 30ème anniversaire de la Schola René d'Anjou
Intronisation privée au Lycée Bergson
- 17 novembre 2012 - OUDON - Chapitre du vin nouveau des Compagnons Vignerons de Joachim du Bellay
- DISTRE SAUMUR - Soirée du vin nouveau de la Commanderie du Tasse Saumur
- 24 novembre 2012 - CHATEAUBRIANT - Chapitre de l'Académie du Châteaubriant
- 08 décembre 2012 - ANGERS - 50ème anniversaire de l'amicale des anciens des Arts et Métiers
Intronisation privée dans les caves des Greniers Saint-Jean
- 11 décembre 2012 - ANGERS - Réception délégation Chinoise par l'entreprise Bucher Vaslin
Intronisation privée à la Romanerie

Prochaine manifestation de la Confrérie :

19 octobre 2013 - Chapitre des Vendanges
Greniers Saint-Jean à ANGERS

Les Nouveaux Chevaliers 2012 :

22 Janvier 2012

**Chapitre de la Saint-Vincent
avec la Commanderie du Taste Saumur - VARRAINS**



Madame Nicole FOUQUET- maire de Varrains
Monsieur Pierre GUY – PDG du Négoco Anjou Maine Céréales

25 et 26 Février 2012

**CHALONNES SUR LOIRE
53ème Fête des vins d'Anjou**



Monsieur Alain GRUAZ – œnologue (Suisse)
Monsieur Thierry CIAMPI - œnologue (Suisse)
Monsieur Julien DUTRUY- vigneron, œnologue (Suisse)
Monsieur Daniel DUFAUX – Pdt des œnologues Suisse
Monsieur Reynald PARMELIN - vigneron, œnologue (Suisse)
Monsieur Stéphane GROS – vigneron – (Suisse)
Monsieur Jean-Pierre PELLEGRIN - vigneron, (Suisse)
Madame Stella DUPONT – maire de Chalonnes-sur-Loire
Monsieur Thierry BOUFFANDEAU, Thermographe Chalonnes
Monsieur Damien JOUHANDIN – employé municipal Chalonnes
Madame Ivonne CHINAZZI – Directrice MFR Chalonnes/Loire
Madame Sophie SARAMITO – Conseillère régionale – Saumur
Madame Deborah RUDETZKI – Journaliste , auteur - Paris
Monsieur Olivier BRAULT – Fédération Syndicats Viticoles Anjou
Monsieur Gerry FLYNN gestionnaire Mine Bar Sheridan (Irlande)

12 Mai 2012

**Rotary Club de NIORT
Caves des greniers Saint-Jean ANGERS**



Membres du Rotary :
Monsieur Pierre BONNICEL
Monsieur Claude GUIGNARD
Monsieur Gérard LEFEVRE
Monsieur Bernard DUPUIS – Pdt Asso. Valentin Haüy - Niort

26 Mai 2012

**TRÉLAZÉ
Réception ville jumelle de KETSCH (Allemagne)
Intronisation privée**



Monsieur Jürgen KAPPENSTEIN – maire de Ketsch (Allemagne)
Madame Cécile NOSSEREAU – Opticienne – Trélazé
Monsieur René TURCIUS – Pdt asso. Commerçants Espace-Anjou

20 Octobre 2012

**Chapitre des Vendanges
Greniers Saint-Jean à ANGERS**



Madame Carmen PLACHKY – resp. informatique- Rosny/Bois
Monsieur Paul GRECK – retraité territorial – Nantes
Madame Odile BRUNET – retraitée prof. Ecoles Le Bourg d'Iré
Monsieur Frédéric BEATSE – Maire d'Angers
Monsieur Christophe NOEL – Angers
Monsieur Philippe SÜSS – DG. asso. ALAHMI - Cholet
Madame Fatimata AMY – Conseillère Générale - Bouchemaine
Monsieur Claude GUILLAUMOT – Angers
Monsieur Pascal MORAND – Longué-Jumelles
Monsieur Cyril de HERICOURT – Beauce - Directeur O.I. Viticole Beauce
Monsieur Pierre de SIGOYER – Limas - Directeur des Syndicats Viticoles Beaujolais
Monsieur Sylvain MICOL Dir. Féd. Viticole de l'Anjou Saumur- Angers
Monsieur Michel JARRY – Montjean- sur-Loire
Monsieur Patrick ASSELIN – Menuisier Thouars
Monsieur Pascal ASSELIN – Cabinet d'études Monuments Historiques - Dourdan
Monsieur Patrick DUPRE – Missé
Monsieur Marcel GUILLARD –
Monsieur Jean-François ROYER - retraité – Le Mans
Madame Sandra VAUCEL – Saint-Brieuc
Monsieur Patrice de la BASTILLE – Ecuillé
Monsieur Jacques GILABERT – dit Le Colporteur –

15 Novembre 2012

**Lycée Bergson ANGERS
30ème anniversaire de la Schola René d'Anjou**



Madame Sophie BOURDON – professeur de chant – Angers
Monsieur Jean-Louis MENDES – Proviseur - Angers

08 Décembre 2012

**50ème anniversaire des anciens des Arts et Métiers
Caves des greniers Saint-Jean à ANGERS**



Madame Lucette CHARPIGNY – retraitée – Angers
Monsieur Jean BILLAUT – retraité – Metlan
Monsieur Laurent GUILLAUMAT – Professeur – Angers
Monsieur Christian DELAGE – retraité – Rueil-Malmaison



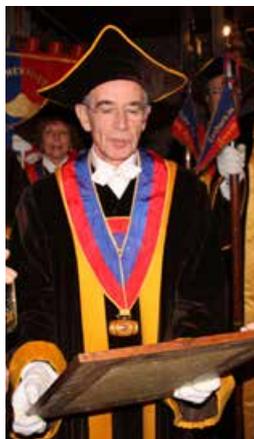
11 Décembre 2012

**La Romanerie à ANGERS
Réception des représentants Chinois de la Société
CHANGYU
par l'entreprise BUCHER VASLIN**

Monsieur Sun LIQUIANG – président de Sté Changyu (Chine)
Monsieur Yang MING – manager de Sté Changyu (Chine)
Monsieur Li gang – représentant la Sté Changyu (Chine)
Monsieur Tao XIANZHI – Directeur Socofep Beinjing (Chine)
Madame Mélanie MARTICORENA – Chargée affaires export

**Et les divers managers et dirigeants
de la Sté Changyu (Chine)**

Monsieur Huang XIANMING
Monsieur Wang HAO
Madame Yu YING
Madame Zhang LANLAN
Monsieur Wen CHUNGUANG
Monsieur Liu CHANGMING
Monsieur Chen CANQUN



Les Nouveaux Chevaliers : St Vincent 2013

20 janvier 2013

**Chapitre de la Saint-Vincent à BRISSAC-QUINCE
avec la participation de la Confrérie
des Rillauds d'Anjou et des vins de Brissac**

Madame Sylvie GUINEBERTEAU – Maire de Brissac
Madame Guylène BOUTIN – Compagnie de l'Aubance
Monsieur Sylvain BRAULT – Pdt des A.V. Brissac
Monsieur Jacques TOUVENEAU – Oenoloire - Saumur
Monsieur Hervé VALETTE - Atlantic Vert - Bouguenais
Monsieur François LELIEVRE - Pdt Office Tourisme Brissac
Monsieur Jean-Claude BAUDOIN - St Melaine sur Aubance
Monsieur Robert JANVRIN - Azé
Monsieur Rodolphe SECHER - Pdt comité des fêtes Brissac
Monsieur Christian JURET - Confrérie des Rillauds et des vins de Brissac



Luc et Cécile BIZARD
SCEA BIZARD-LITOW
Chais du Château d'Épiré
49170 SAVENNIÈRES



Tél. : 02 41 77 15 01
Fax : 02 41 77 16 23
www.chateau-epire.com
luc.bizard@wanadoo.fr

CHÂTEAU D'ÉPIRÉ
SAVENNIÈRES

Pain tant qu'il dure mais vin à mesure

Un retour vers le vin au moyen âge et son utilisation pharmaceutique.

La règle de vie fondamentale au moyen âge était basée sur l'équilibre entre différents éléments naturels. Hippocrate, le grand médecin grec, (- IV^e av. JC) fait ainsi la distinction entre quatre éléments constituant le corps humain : « le sang, le flegme, la bile jaune, la bile noire », en accord avec la philosophie naturelle d'Empédocle, qui distingue dans la nature quatre éléments : le feu, l'air, la terre et l'eau et quatre qualités qui se combinent : le froid, le chaud, le sec et l'humide. Ce système mathématique simple permet de définir les lois de l'équilibre idéal, dans la confrontation avec l'âge (enfance, jeunesse, maturité, vieillesse) et avec les quatre saisons. Il permet plus généralement de comprendre les rapports de l'homme à la nature, de les favoriser par l'exercice de diverses activités et par la nourriture, et de remédier à tous ces déséquilibres, par l'apport d'éléments compensatoires trouvés dans les plantes ou dans l'environnement.

L'équilibre des « humeurs » et des quatre qualités repris par Galien trouve un écho formidable au moyen âge. Le corps de l'homme est ainsi en étroit rapport avec l'univers.

Tout s'explique donc, dans la pensée de Galien, par des excès ou des défauts de telle ou telle « humeur ». Aussi, dans cette conception du fonctionnement de l'organisme, le régime et l'alimentation sont les principes fondamentaux de la santé et de la thérapeutique. Les aliments échauffent, refroidissent, apportent l'humidité ou dessèchent favorisant ainsi telle humeur. Une fois ingérés, les effets fastes ou néfastes allaient donc se manifester. Aussi, il était important de ne pas manger n'importe quoi à n'importe quel moment et de ne pas mélanger certains mets au cours des repas.

C'est là qu'interviennent les aliments et boissons de fin de repas, avec leur nature propre, fruits secs ou confits, épices crues, vins et boissons aromatisées ou alcoolisées... et l'Hypocras ou Ypocras (en ancien ou moyen français), destinés à contrecarrer les effets défavorables des aliments ingérés. Celui-ci est ainsi plus un médicament qu'une boisson. C'est l'affaire de l'apothicaire et non du cuisinier ! Le dosage des simples médecines n'est pas à laisser à la fantaisie du consommateur mais doit être fondé scrupuleusement sur la prescription du médecin. Le nom même de ce breuvage rappelle celui d'Hippocrate fondateur de la médecine et témoin de son statut médical. Sa composition diffère selon l'époque et sa région de confection mais demande toujours la présence de la Cannelle, du Gingembre, du clou de Girofle, souvent de la Rose, de la Cardamome, de la Coriandre et de la noix de Muscade. Le sucre de canne (disponible au moyen-âge chez l'apothicaire) ou le miel plus commun, édulcorent le vin de base. Ainsi les épices et le vin de nature « chaude et sèche » vont lutter contre les effets des aliments de nature généralement « froide et humide ».

Ainsi cette véritable encyclopédie de santé qu'est le *Tacuinum sanitatis* dont la version originelle, écrite à partir du grec, par Ibn Butlan, médecin arabe chrétien formé à Bagdad, mort vers 1068, nous enseigne précisément tous ces préceptes.

Le verjus, que l'on fait en vendange « verte », fort apprécié dans la cuisine médiévale sera « bénéfique pour les intestins chauds ».

Le vinaigre « qui stimule l'appétit » est « nocif pour les nerfs ».

Le vin blanc nouveau « modère la faim mais il faut le mélanger avec de l'eau après les collations. Il convient aux complexions froides et aux décrépits ». Le vin vieux fruité est utile pour « guérir les douleurs oculaires, stimuler les esprits et conforter les estomacs froids ».

Le vin rouge corsé « ranime des évanouissements ».

Le vin couleur citron, vieux d'un an, que l'on peut prendre sans descendre de cheval en faisant tinter la cloche à l'entrée de l'auberge, a l'inconvénient « de diminuer la puissance du coït ».

Et plus simplement, le vin que l'on faisait dans toutes les campagnes de l'Europe occidentale sans se formaliser du terroir, était alors un aliment énergétique de premier plan... pour toute la famille.

Dans l'Antiquité, on trouvait déjà des vins aromatiques à visée thérapeutique comme le *vinum salvatium* préparé par macération ou fermentation de plantes fraîches. Comme la notoriété des vins passe par les médecins, on comprend pourquoi l'on se réfère souvent à celui de Salerne, ville réputée par son école de médecine. Montpellier qui draine les courants judéo-arabes et gréco-romains a permis, grâce à des érudits comme Arnaud de Villeneuve, de

faire connaître les enseignements d'Hippocrate, Dioscoride, Avicenne, Galien. Laurent Joubert, dans sa *Pharmacopea Seu Mospeliensis* (1579) parle des vins salerniens des anciens : « qu'il soit de couleur rouge et doux au commencement comme le ferait la vieille Malvoisie ou vieux Muscat ».

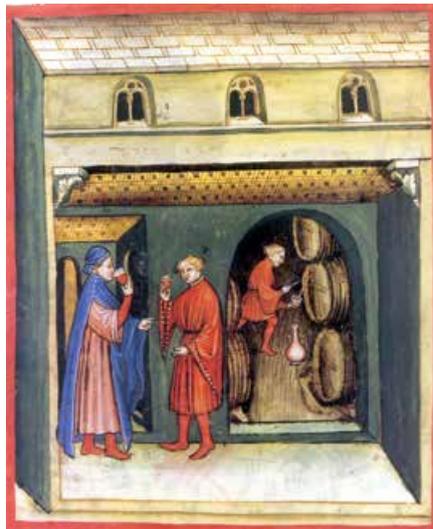
La première définition des vins médicaux apparaît dans la *Pharmacopée Universelle* de Nicolas Lemery (1716) où l'on utilise des drogues médicinales issues des règnes végétal, animal ou minéral. Les plus nombreux sont ceux obtenus avec des drogues végétales dont le *vinum enulatum* que l'on retrouve dans la *Pharmacopea Seu Parisiensis* (1732) : « On affirme qu'une telle boisson est utile aux malades hernieux. Elle pousse à l'oubli de toute colère et douleur, elle réjouit le cœur ».

Au XIX^e siècle, en application des directives du Codex 1818, les vins seront choisis parmi les produits locaux (Bordeaux, Chablis, Frontignan, Banyuls...). Un essor considérable de formulations spécifiques réalisées par les pharmaciens apporta une poésie toute œnologique dans la thérapeutique. Le formulaire pharmaceutique de Dorvault de 1844 ne comptait pas moins d'une bonne centaine de ces vins médicaux ou « oenolés » aux noms les plus mystérieux ou évocateurs possibles. En voici quelques uns : « le vin chalybé antianémique, le vin scillique, le vin amer diurétique de Corvisart, le vin analeptique phosphato-ferrigineux de O'Rourke, le vin anti lymphatique de Boutigny, le vin tonique fébrifuge de Maugenest contenant du thé, du café et du cachou... » etc. N'est ce pas plus romantique que notre Doliprane ® ?

Ils ne feront malheureusement plus partie de la 10^e édition de la *Pharmacopée française*. Le vin de Quinquina officinal (tonique, amer et fébrifuge) figure parmi les derniers vins médicaux cités dans le Codex de 1965. Quant au vin d'opium ou Laudanum liquide de Sydenham, il deviendra la « teinture d'Opium safranée ». Le terme « vin » a donc disparu pour cette formulation à base d'un médicament végétal stupéfiant. Si l'Ordre des Pharmaciens français en interdit donc désormais la délivrance, certains vins médicaux se trouvent encore hors de nos frontières et notamment en Italie où l'« antica farmacia Parenti » à Sienne, la ville médiévale par excel-

lence, propose : « le cuor di Marte » un « vin cordial », « l'elisir di China » avec une composition datant de 1896, « le bongoverno », (le bon gouvernement) vin médicamenteux amer aux plantes des collines siennoises. Allez les déguster pour vous revigorer après avoir gravi les 400 marches de la tour du palazzo pubblico ! Cela sera un voyage aromatique pour vos papilles avec la nostalgie des vins médicaux oubliés...

F. VANDANGEON
Membre du Grand Conseil
Janvier 2013



Pour aller plus loin :

Bibliographie sommaire :

- F. DORVAULT, *L'Officine20*
édition revue par Jean LECLERC, Vigot frères, 1978.
- Olivier LAFONT (sous la direction de)
Dictionnaire d'Histoire de la Pharmacie,
des origines à la fin du IX^e siècle, 2^e édition, Pharmathèmes, 2007
- Daniel POIRION et Claude THOMASSET,
L'art de vivre au moyen âge « Tacuinum sanitatis »
codex Nova 2644 Bibliothèque nationale d'Autriche, ed. du Félin, 1995
- Le *Ménagier de Paris*, Coll. lettres gothiques, librairie générale française, 1994.



La Société d'Horticulture d'Angers et du département du Maine et Loire

Elle est née en janvier 1864.

Elle est la descendante de l'Académie d'Angers fondée par Louis XIV en 1685, et elle est la fille du Comice horticole (1838-1863) qui créa en 1850 la poire 'Doyenné du Comice' dans le jardin du Comice horticole, actuellement Jardin des Beaux-Arts à Angers.

Au début, ses adhérents sont surtout des professionnels, chefs d'entreprises, puis s'ajoutent des jardiniers de châteaux et de maisons bourgeoises et enfin des amateurs passionnés.

Dès ses origines, la SHA s'investit dans l'enseignement professionnel, propose des cours gratuits de viticulture en 1882, arboriculture d'ornement en 1907, culture potagère et maraîchère en 1917, floriculture en 1923, levée de plans et nivellement en 1927, et en 1928 bulbiculture et cultures grainières.

La réforme de l'enseignement en fera un CFA (Centre de formation pour adultes) en 1975 et la SHA quitte la rue Desmazières à Angers pour être relogée à l'Arboretum Gaston Allard où elle a toujours son siège. S'y trouve aussi une bibliothèque d'environ 3000 volumes comptant des livres anciens et rares, enrichie vers 1900, de livres du XIXe siècle, surtout anglais, don d'un ancien président M. de la Devansaye. Cette riche bibliothèque est à la disposition des sociétaires qui peuvent consulter sur place de nombreux ouvrages d'horticulture ainsi que des revues anciennes ou actuelles.

Un ouvrage historique «L'Horticulture angevine des origines à l'an 2000» rédigé par de nombreux professionnels et scientifiques, a été édité en février 2000.

Actuellement, elle compte environ 300 membres professionnels et particuliers, originaires de toute la France et même de l'étranger. Elle participe aux actions en faveur de la connaissance, de la promotion et de la protection du patrimoine horticole.



Les adhérents se retrouvent lors des réunions mensuelles qui comportent des conférences présentées par des spécialistes, des informations intéressant les différentes branches de l'horticulture, une revue de presse et des présentations de végétaux variés, rares ou remarquables, apportés par les sociétaires.

Un bulletin semestriel est édité, relatant les activités, les comptes rendus de réunions, les résumés des conférences, les relations de voyages et de sorties.

Tous sont ainsi informés de la vie de la société, du programme des conférences, des activités de l'année et des propositions de visites botaniques tant en France qu'à l'étranger.

*Élisabeth Péroz
Membre du Grand Conseil
Décembre 2012*

BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE



St Hilaire St Florent - 49400 SAUMUR - 02 41 83 83 83 - www.bouvet-ladubay.fr

Présentation des signes officiels de qualité et d'origine

Les signes de qualité et d'origine sont des produits qui ont des particularités les différenciant des produits similaires. La nature de cette différence les classe :

- en produits dont les spécificités sont en relation avec le lieu de production (spécificités géographiques) : ce sont les indications géographiques protégées (au moins 1 étape a lieu dans la zone de production), les appellations d'origine protégée ou appellations d'origine contrôlée modèle français du concept d'AOP. Toutes les étapes d'élaboration ont lieu dans la zone de production
- en produits dont les spécificités sont en relation avec un mode traditionnel de production : ce sont les spécialités traditionnelles garanties,
- en produits dont les spécificités fondent une qualité supérieure : ce sont les labels rouges, signe exclusivement français,
- en produits dont les spécificités sont en relation avec un mode de production respectant l'environnement et le bien être animal : ce sont les produits en agriculture biologique.

Il y a aujourd'hui environ 370 AOP vins, 100 AOP agro alimentaires (dont 49 AOP laitières), 150 IGP vins, 100 IGP agro alimentaires, 470 LR, une dizaine de STG en cours d'enregistrement, 3,1% d'exploitations certifiées en agriculture biologique.

Les signes de qualité et d'origine sont des signes « officiels » identifiables par un logo. L'implication des pouvoirs publics (ministère de l'alimentation et de l'agriculture, DGCCRF, INAO) dans leur gestion signifie :

- qu'il y a une codification stricte des règles de production
- qu'il y a un suivi de la collectivité des opérateurs engagés dans

la production d'un signe de qualité et d'origine (exemption de l'AB)

- qu'il y a une organisation et supervision des contrôles réalisés par des organismes indépendants

Les signes de qualité et d'origine sont donc à la fois une garantie pour le consommateur et une reconnaissance d'une particularité pour le producteur.

L'institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a pour mission de gérer les signes de qualité et d'origine. Il est un établissement public administratif sous tutelle du ministère chargé de l'agriculture et de la forêt. Il est composé d'une structure décisionnelle issue majoritairement de professionnels porteurs d'une démarche d'origine et de qualité (organisée en 5 comités nations et 1 conseil des agréments et contrôles) et d'agents répartis en 8 unités territoriales, 25 sites, 1 siège à Montreuil/bois (soit environ 280 personnes) qui interviennent en appui aux professionnels.

Les missions de l'INAO sont :

- la reconnaissance et suivi des produits sous signes de qualité et d'origine
- l'organisation et la supervision des contrôles
- la protection des signes de qualité et d'origine (protection nationale et internationale)
- la protection des aires d'appellation d'origine
- la défense et la promotion des signes en France et à l'étranger
- la promotion des concepts et information

Pascal CELLIER
Délégué Territorial Val de Loire de l'INAO
Avril 2012

Glossaire :

AOC - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée

IGP : Indication géographique protégée

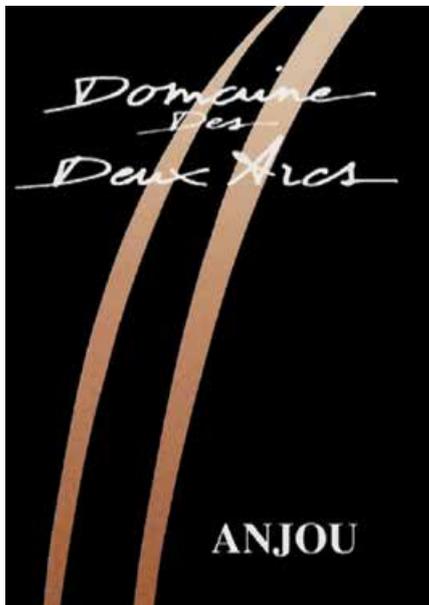
LR : Label Rouge

STG : Spécialité Traditionnelle Garantie

DGCCRF : Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes

INAO : Institut National des Appellations d'Origine

AB : Agriculture Biologique



Des vins
et des personnalités
authentiques



Domaine
Des
Deux Arcs
Vignoble Michel Gazeau S.C.A
11, rue du 8 MAI 1945
49540 MARTIGNÉ-BRIAND
Tél 02 41 59 47 37
Fax 02 41 59 49 72
e-mail : do2arc@wanadoo.fr

ANGERS
BRISSAC-QUINCÉ
MARTIGNÉ-BRIAND
DOUÉ LA FONTAINE
SAUMUR
CHOLET

Histoire de la Commanderie des Chevaliers du Sacavin



DES SACAVINS OUTRE-MANCHE

Des SACAVINS en Grande Bretagne ? surprise : on sait les britanniques maîtres dans le domaine de la bière et du whisky. Le réchauffement climatique permet un accroissement de la culture de la vigne, mais de là à imaginer une confrérie vineuse, il faut oser !

Et pourtant... En 1969, Robert COINTREAU, 3ème Grand Maître de la Confrérie, fort de ses contacts avec l'Angleterre, et constatant la participation de britanniques aux Rallyes aériens des vins et fleurs de l'Anjou, eut l'idée de leur proposer la mise sur pied d'un groupe de fidèles amateurs de nos vins. Ce groupe allait s'appeler Commanderie, pour éviter la confusion avec Confrérie. Néanmoins, ses statuts, son cérémonial, la langue (française) de ses intronisations en font bien une « sister confrérie », désormais compétente, active et prospère. Les vins d'Anjou coulent donc sur les bords de la Tamise (avec d'autres nectars, bien sûr) ; on dit même qu'ils y dissipent souvent le fameux « fog » !

Le dîner inaugural de la Commanderie eut lieu à Londres le 24 février 1970, avec l'intronisation de 14 chevaliers fondateurs.

Un bulletin de liaison, le « SACAVIN COURRIER » fut lancé quelques années plus tard pour maintenir 3 ou 4 fois par an un contact entre les membres par des textes événementiels, rapports de voyages, œnologie, et activités diverses. Le « SACAVIN COURRIER » continue, de nos jours encore, d'établir un lien amical et documenté, animé de main de maître par son chancelier John INGRAM.

Depuis 2003, et le Chapitre de l'Entente Cordiale de novembre 2004, disponible et familier de la vie anglaise, j'ai été accueilli, avec joie et cordialité, par le Grand Maître de l'époque : Derek SHEEN qui a participé à mes initiatives destinées à revivifier nos liens. Une amitié réciproque en est sortie : c'est le socle sur lequel nos projets ont pris forme et ont pu se concrétiser.

La Commanderie connaît de nombreuses activités, et les membres de son Bureau sont riches en idées de toutes sortes : sorties découvertes en Angleterre, repas de dégustation et reconnaissance de vin (« Wine Challenge »), une A.G. en mars, et la grande soirée mondaine (le « Chapitre ») de novembre qui réunit entre 100 et 120 personnes dans les prestigieuses salles de différentes Corporations de Londres.

Le Grand Commandeur anglais est nommé par le Grand Conseil de la Confrérie angevine. C'est Geoffrey WHEAL qui a pris le relais de Derek SHEEN fin 2011. Geoffrey fut intronisé au Chapitre des Noces Royales en 1997, et a exercé plusieurs responsabilités avant d'être élu Grand Commandeur. C'est lui qui menait le groupe des 46 confrères présents à notre Ban des Vendanges, en octobre dernier.

Ci dessous les membres de son Comité Directeur pour 2012-2013

Office	Name	Inducted	Joined Management Committee
Délégué Général	Ernest Lee	1992	2001
Chancelier	John Ingram	1998	2002
Trésorier	Ray Lindley	1999	2005
Chef du Protocole	Alastair Bellingham	1998	2004
Chef de Cuisine & Echanson	Des Holland	2000	2004
Délégué Angevin	Michel Leterme	In Angers	2008
Chef des Expéditions	John Foley	2006	2008
Ecuyer	Richard Ridler	2003	2009
First Halberdier	Jane Berger	In Angers	2009
Second Halberdier	Felicity Bellamy	1982	2011
Adjointe	Robert Aitken-Sykes	2006	2012

Que nos confrères sachent bien qu'ils seront toujours les bienvenus dans les manifestations de la Commanderie. Douze d'entre nous, globalement, ont rejoint leurs confrères anglais ces dernières années pour les différents Chapitres de novembre. Pensez à celui de 2013 !

*Michel LETERME
Membre du Grand Conseil
Janvier 2013*



Le phylloxéra en Anjou

Signalé pour la première fois aux Etats-Unis, en 1854, le phylloxéra fait son apparition en Europe en 1863 ; d'abord en Angleterre, puis en France, dans le Gard, dans un vignoble près de Roquemaure. En 1867, son développement est inquiétant, mais en 1867 et 1868, il prend la forme de ce qu'il deviendra : un véritable fléau.

Le « phylloxéra vastatrix », découvert par Planchon, Bazille et Sahut, va complètement transformer le paysage viticole de la France. C'est un puceron à la biologie très complexe. Les manifestations de sa présence sont de deux formes : la forme gallicole, formation de galles sur les feuilles et la forme radicole, cette dernière étant à l'origine du dépérissement de nos vignobles. Dans cette forme, d'innombrables œufs sont déposés par les femelles au niveau des racines. Les larves qui en sont issues forment de nombreux nœuds ou galles, ce qui provoque la pourriture des racines, le jaunissement du feuillage et une diminution générale de la vigueur. La vigne peut dépérir en trois ou cinq ans. En l'absence de moyens de lutte réellement efficaces, rien ne s'opposera à une colonisation générale. En 1871, le Ministère de l'Agriculture institue un prix de 20 000 F, plus tard porté à 30 000 F, qui récompensera l'inventeur d'un procédé pratique et efficace pour guérir la nouvelle maladie de la vigne. Plus de 5000 moyens curatifs furent proposés et 300 essayés. Seuls les traitements au sulfure de carbone et au sulfo-carbonate de potassium, injectés à l'aide du « pal », au niveau des racines, présentèrent une certaine efficacité.

Jusqu'en 1883, malgré quelques interrogations, le parasite n'est pas signalé en Anjou. A. Bouchard, le délégué du comité de vigilance du phylloxéra, parcourt le vignoble et précise, à tort semble-t-il, que les cépages américains, cause de tous nos maux, n'ont été employés par aucun viticulteur de l'arrondissement d'Angers. La surveillance est permanente. En 1878, le maire de Blou, près de Baugé, s'interroge sur le cas de ceps à la végétation douteuse. Avouant ne pas avoir les compétences nécessaires à l'établissement d'un diagnostic, il envoie un courrier au Préfet, accompagné de deux feuilles de vigne. En parfait état, elles sont toujours précieusement conservées dans leur papier soie, sur les rayonnages des Archives Départementales d'Angers !

Des demandes de création de pépinières de « plants résistants américains », déjà utilisés avec succès dans les vignobles du sud de la France, sont adressées à la préfecture de Maine et Loire qui les rejette systématiquement. L'invasion continue inexorablement ; en 1881, le phylloxéra fait son apparition dans un vignoble de Loudun, aux portes du Saumurois. La mobilisation est générale. Le comité départemental de vigilance, sous la présidence d'André Leroy, fait le déplacement dans la Vienne pour observer les dégâts et assister à une séance de traitement au sulfure de carbone. Les membres du comité avouent « ne se faire aucune illusion sur les risques d'envahissement du vignoble angevin ».

Au printemps 1883, la présence du parasite est constatée sur des vignes de Martigné-Briand. Le Docteur Chaillou, médecin à Vihiers, est accusé, à tort, par les habitants de la commune d'avoir introduit la maladie. En fait, de nombreuses parcelles sont infectées (plus de 40 propriétaires sur une surface d'environ 9 hectares), et les techniciens jugent probable la contamina-

tion depuis au moins quatre années. La même année, 1883, les communes de Gonnord, Faveraye-Mâchelles, Brigné, Aubigné-Briand, Tigné et Sainte-Gemmes sur Loire seront déclarées phylloxérées par arrêté préfectoral. La réaction des pouvoirs publics est immédiate. Ce sont 20 agents des Ponts et Chaussées, auxquels se joindront 24 militaires, mis à disposition par le Préfet, qui vont prendre en charge les opérations de traitement

du vignoble de Martigné. Les vigneron de la commune auront beaucoup de mal à supporter cette intense activité, à l'origine de quelques dégâts, dans des vignes en pleine végétation. Une pétition sera même envoyée au Préfet : « il n'y a plus à tenir à Martigné, vu les dégâts qu'il se fait tous les jours dans les vignes par les hommes qui emploient le sulfure de carbone ». Il est vrai qu'après des années difficiles, la récolte 1883 s'annonçait plutôt abondante. Quelques dégradations nocturnes : des ceps en attente de traitement seront brisés, ce qui fera l'objet d'une déclaration à la gendarmerie.

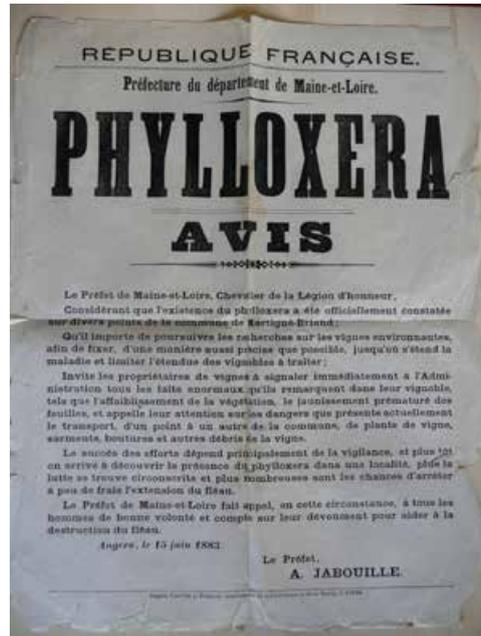
Toujours en 1883, la Société industrielle et agricole d'Angers, très impliquée dans l'observation et la défense du vignoble, demande au Préfet « d'ordonner la destruction des funestes vignes américaines de Martigné-Briand et de la pépinière qui les avoisinerait »

Mais rien ne freine l'extension du parasite en Maine et Loire. En 1884, 4 communes supplémentaires seront déclarées phylloxérées ; en 1885, 12 ; en 1886, 16. L'année 1887 verra l'invasion de la presque

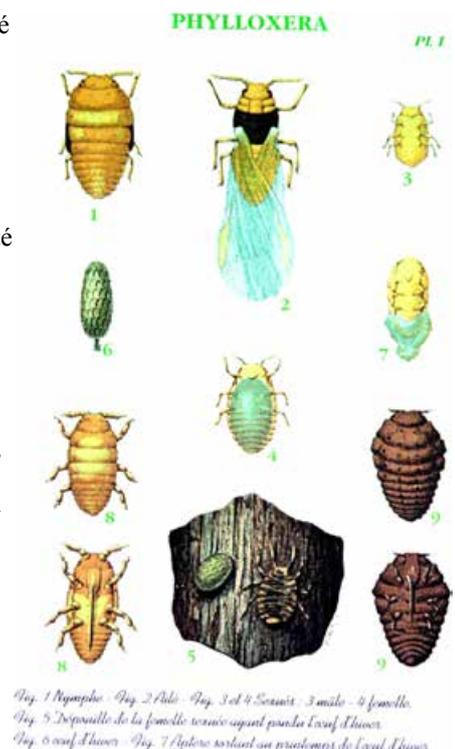
totalité des communes viticoles du sud de la Loire ; 41 seront atteintes. Les années suivantes, après une petite accalmie, les vignobles angevins du nord de la Loire seront touchés à leur tour : en 1893, 16 communes rejoindront le groupe des malades. Les dernières communes déclarées phylloxérées seront, en 1896, Etriché et Jarzé. Au total 110 communes.

Pendant toute cette période, la lutte va s'organiser. Des syndicats de défense se créent dans les communes viticoles. L'arrêté préfectoral de 1886 est toujours en vigueur ; le transport des plants, sarments et boutures de vignes, hors des communes phylloxérées, reste rigoureusement interdit et les demandes de dérogation sont systématiquement rejetées. Cette situation pose d'énormes problèmes aux nombreux pépiniéristes du département.

En 1887, dans un long courrier au Préfet, les viticulteurs de Tigné demandent



Avis de la préfecture de Maine et Loire du 15.06.1883, constatant officiellement l'apparition du Phylloxéra dans les vignes à Martigné Briand





Feuille de vigne de 1878, soigneusement conservée aux Archives Départementales de Maine et Loire

l'autorisation d'utiliser des plants américains, déjà largement replantés dans le midi de la France. En novembre de la même année, la Société Industrielle et Agricole d'Angers insiste sur l'urgence de cette expérimentation.

Il faudra attendre 1889 pour que le Conseil Général décide la création de pépinières d'étude de plants américains. Mises en place en 1890 et 1891, elles seront au nombre de trois : à Savennières, à Chacé ainsi qu'au Domaine Départemental du Prieuré à Saint-Georges des sept voies. La demande de plants américains se fait de plus en plus insistante. Toujours en 1889, le Syndicat des Vignobles du Layon adresse au Conseil Général de Maine et Loire une longue pétition, parfaitement argumentée, intitulée : « De la reconstitution du vignoble angevin par l'emploi des cépages américains ».

En 1890, la décision ministérielle, soumise aux avis du comité de surveillance et du Conseil Général, n'est toujours pas prise. Il faudra attendre l'arrêté préfectoral du 1er juin 1893 qui « autorise la libre circulation des cépages de toute provenance sur le territoire du département ». Un courrier de 1894, adressé au Ministre de l'Agriculture, fait état de l'abandon de l'ensemble des traitements anti-phyllloxériques, au regard de leur faible efficacité. La solution, partout adoptée, est la reconstitution du vignoble à partir de cépages français greffés sur des plants américains. La demande de porte-greffes se fait tellement pressante que la totalité du matériel végétatif disparaît en une nuit de la pépinière de Savennières. Un mois plus tard, même opération. Il semble que les voleurs ne seront pas retrouvés.

De 1891 à 1895, des « primes d'encouragement à la culture des vignes françaises greffées sur cépages américains » sont instituées par le Conseil Général. Attribuées à des viticulteurs, voire à des communes, ce sont : un diplôme d'honneur, quatre objets d'art (des bronzes), une médaille d'or, quatre-vingts primes en argent et douze gratifications. Ainsi, les communes de Beaulieu, Rablay, Saint-Aubin de Luigné, Saint-Lambert du Lattay et Rochefort sur Loire se verront remettre un diplôme d'honneur « pour avoir montré le plus de dévouement à la grande œuvre de la reconstitution du vignoble ». La commission précise que, de tous les vignobles de la Loire et du layon qui ont pris la tête du mouvement en Anjou ». Les primes d'encouragement seront supprimées par un vote du Conseil Général de 1896.

Dans la période pré-phyllloxérique, le vignoble angevin couvrait une superficie estimée, selon les sources,

de 36 000 à 45 000 hectares. Une enquête très précise de 1897 fait état de 15 519 hectares répartis ainsi : 176 ha de pépinières de vignes américaines ; 11 334 ha de plants français francs de pieds (donc susceptibles d'être atteints par le phylloxéra) ; 3216 ha de plants français greffés sur vigne américaine et 793 ha de vignes américaines producteurs directs. La part du vignoble reconstitué reste encore faible à une période où le parasite s'est manifesté sur la totalité des 110 communes viticoles. Les arrondissements de Segré, Baugé et dans une moindre mesure Cholet ne participeront que faiblement à l'effort de replantation. Les plants français francs de pied devront être remplacés car le phylloxéra ne sera jamais éradiqué. L'implantation des zones viticoles évoluera tranquillement vers la situation que nous connaissons aujourd'hui.

Selon les chiffres donnés par le Docteur Maisonneuve, la superficie du vignoble atteint en 1921 : 31 943 hectares avec une récolte de 654 027 hectolitres. En 1922 32 289 ha et une récolte de 1 431 685 hl. A l'heure actuelle, le vignoble angevin s'étend sur environ 20 000 hectares pour une récolte moyenne d'un peu plus de un million d'hectolitres (1,1 million en 2011).

Jean Louis Robin
Membre du Grand Conseil
Janvier 2013

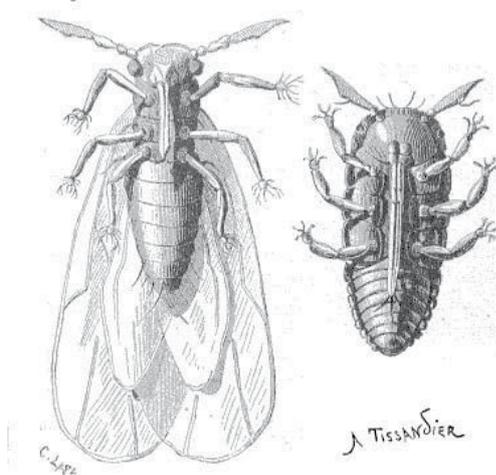


Fig. 3. — Phylloxéra vastatrix.
Femelle ailée et jeune femelle aptère, vues en dessous et très-grossies.

Discours de Monsieur Geoffrey WHEAL Grand Commandeur des Sacavins en Grande-Bretagne

Ban des Vendanges Greniers St Jean samedi 20 octobre 2012

Grand Maître, officiers et chevaliers de la Confrérie angevine, mesdames, messieurs, je vous apporte les amicales salutations de notre Commanderie Britannique.

Etant donné mes connaissances précaires de la langue française, je vais vous parler en anglais et mon ami Michel assurera la traduction.

Arrivant de Grande-Bretagne, nous sommes ravis d'être une fois encore avec vous pour ce Ban des Vendanges dans cette magnifique salle historique d'Angers.

Cette année notre groupe est imposant, puisque nous sommes quarante-six. L'un de nous manque, hélas, à ce cordial rendez-vous : c'est mon prédécesseur, Derek SHEEN, qui m'a chargé de vous transmettre ses bons souvenirs et toutes ses amitiés.

Notre effectif montre, en tous cas, l'importance actuelle de la Commanderie, ainsi que l'affection de ses membres pour cette belle région de France, ses habitants et, bien sûr, ses vins.

Nous venons de passer trois journées très plaisantes à circuler dans les vignobles et, comme d'habitude, avons été reçus avec gentillesse, courtoisie et patience à cette période de l'année fort occupée.

Les viticulteurs ont pris de leur temps, malgré l'affairement des vendanges, pour faire sur leurs vins tous les commentaires voulus. Les bouteilles que nous emportons nous rappelleront ces échanges passionnants dans les mois de l'hiver tout proche.

Nous espérons vivement que la récolte de 2012 ne sera pas trop décevante, malgré le mauvais temps bien contrariant de ces dernières semaines.

Depuis plusieurs années, nous avons été heureux d'accueillir quelques-uns de vos membres à Londres, confrères que je retrouve avec joie ce soir.

Je veux aussi mentionner, au risque de l'embarrasser, le beau travail qu'a effectué depuis 2008 notre ami Michel LETERME pour réactiver, renforcer et favoriser les rapports entre nos deux Associations.

Nous voulons vous remercier pour ce banquet, les vins et la grande convivialité que nous avons appréciés ce soir. Comme je l'ai dit, nous sommes toujours ravis d'être ici, près de vous. Pour terminer, je veux vous souhaiter une heureuse saison de fêtes de fin d'année. Merry Christmas to all ! (et puisse-t-il ne pas pleuvoir autant!)

*Geoffrey WHEAL
Grand Commandeur
Octobre 2012*



**Fleuron
d'Anjou**
Fleurs Plantes Fruits Légumes

Un GROUPE
au COEUR du VÉGÉTAL

Des **PRODUCTEURS**
passionnés



www.fleurondanjou.fr

Le Verre à Vin d'Anjou



« Heureux doublement ceux qui te boiront
Dans ce verre unique aux arêtes fines,
Anjou, vin des Rois, Anjou, Roi des vins »
Marc Leclerc

La réalisation d'un rêve

Depuis des années, l'Anjou viticole nourrissait le rêve de boire dans « son verre » le vin de ses coteaux.

Pour passer du rêve à la réalité, il pensa que le mieux était d'ouvrir un concours auquel seraient conviés tous les dessinateurs, peintres et mouleurs de France.

Ce concours eut lieu en 1914, et l'exposition des projets envoyés, au nombre de trois cents, se fit à Angers, dans la salle des Amis des Arts.

Mais cinq années, de douloureuse mémoire, ont fait reculer jusqu'en 1920, à l'occasion de la quinzième Foire aux Vins d'Anjou, la présentation du rapport auquel avait donné lieu le concours. Dans plusieurs écoles des Beaux Arts, les professeurs avaient proposé aux élèves, comme sujet d'étude, le « Verre d'Anjou », qui s'est concrétisé par de très jolies séries des écoles de Tourcoing, de Nantes et d'ailleurs.

Or, pour créer ce type de verre consacré au vin d'Anjou, il fallait s'inspirer du caractère de la vieille province d'abord ; ensuite, de la liqueur aux riches éclats ; enfin de son précieux parfum.

Or, l'Anjou est essentiellement féodal ; une forme altière, aristocratique, s'impose donc.

Une ampoule haut montée, avec un regain de modernité, la vague stylisation d'une fleur. Le brillant et noble soleil qu'elle doit faire valoir et contenir ne permet pas d'ornementation. Tout au plus quelques vagues facettes au collet d'insertion qui aident au scintillement. Son parfum, enfin, doit permettre à l'organe olfactif une discrète exploitation. Il y faut donc une ouverture suffisante, mais un peu resserrée pour que, dans le geste d'un toast, on ne risque pas de verser le contenu sur le voisin.

Le jury a fait choix d'un verre à l'allure simple et noble, assez haut monté, dont la tige droite porte une coupe à fond plat et large d'où les parois s'élèvent en s'inclinant légèrement en dedans.

La forme est volontairement de ligne simple, sa beauté est sobre, le contenant devant modestement s'effacer devant le contenu. Le fond, large et plat comme une glace, doit faire valoir la limpidité



du vin, sa belle couleur un peu ambrée qui gagne à être vue sous une grande épaisseur.

L'orifice un peu rétréci, en concentrant davantage le parfum, permet à l'odorat de mieux saisir les effluves délicats qui montent du précieux liquide.

« Une fine coupe de cristal qui met en valeur la liqueur ambrée en réjouissant les yeux, donne au buveur une agréable sensation de plus et le dispose à trouver à son contenu une qualité plus grande ».

Le jury, après plusieurs séances éliminatoires, ne retient, en définitive, que quatorze projets qui furent, à leur tour, l'objet d'un examen approfondi et soumis à de longues discussions. Puis on procéda à vote secret. On ouvrit les enveloppes cachetées et les membres du jury eurent alors la surprise et le plaisir de constater qu'à une grosse majorité, leur choix s'était porté sur le projet de Monsieur Louis MIGNOT, propriétaire du vignoble de Belle Rive à Rochefort sur Loire,

l'un des crus réputés d'Anjou.

« le vin avait inspiré le verre »...

A la suite de cette séance mémorable dans l'histoire viticole de l'Anjou, pour aider « le verre à vin d'Anjou » à faire son chemin dans le monde, un Comité de Patronage s'est formé, réunissant des membres du Parlement, de nombreuses personnalités qui, à des titres divers, portaient un vif intérêt aux richesses viticoles de l'Anjou.

Ce Comité a été chargé de donner à la création du « verre » la publicité désirable et de négocier avec les cristalleries les conditions de sa fabrication.

Le Comité de Patronage nomma une commission exécutive chargée de la publicité et des démarches à faire en vue de l'exécution et de la vente.

Deux modèles furent créés. L'un, plus robuste, en demi cristal, destiné surtout aux restaurants et débits de vin, l'autre, plus élégant, en fin cristal, monté sur une colonne plus haute et à pans coupés ; ce verre a beaucoup de cachet et ne dépare pas la table la plus richement servie. Le vin y est très beau et s'y fait singulièrement apprécier.

Extrait de L'ANJOU, SES VIGNES, SES VINS 1925 - Dr Maison-neuve

*Christian ASSELIN
Laure PERTUS
Membres du Grand Conseil
Janvier 2013*

CHÂTEAU DE PUTILLE



Pascal, Geneviève et Donatien Delaunay
PUTILLE 49620 LA POMMERAYE
Tél. : 02 41 39 02 91
Fax : 02 41 39 03 45

Histoire de Vincent, devenu St Vincent

Jacques de VARAGINE, né à VARAGINE, a écrit « la légende dorée ».

Ce recueil comporte la vie de ST VINCENT – martyr – dont la fête se trouve être le 22 janvier.

VINCENT était diacre du Saint Evêque VALERE. Il parlait avec éloquence.

Valère et Vincent étaient contestataires aux décrets impériaux.

Dacien, gouverneur de la région, fit venir devant lui à VALENCE (Espagne) ces deux religieux.

Valère parlait avec douceur. Vincent, plus jeune, avait, quant à lui, une voix plus affirmée. Il montra son opposition claire à Dacien.

A tous deux, Dacien leur demanda de renier leur foi.

Valère lui délégua leurs défenses.

Dacien l'envoya au loin, laissant Vincent seul avocat de leur cause.

Devant la résistance de Vincent, il condamna celui-ci à avoir les membres rompus.

La sanction effectuée, Dacien vit venir, à nouveau, Vincent vers lui, mais Vincent lui affirma que c'était ce qu'il avait souhaité de tout temps.

Ecumant de rage, il ordonna, cette fois, qu'on allume un feu sous un grill. Il le fit placer dessus, et donna l'ordre qu'on lui enfonce des pointes sur tout le corps. Sur les plaies il fit mettre du sel pour augmenter les douleurs. Les entrailles furent transpercées de même.

Apprenant qu'il était encore vivant pour la 3ème fois, il le fit jeter sur le sol d'un sombre cachot au sol recouvert de pointes...

Mais dans les ténèbres de ce cachot apparut une intense lumière avec chants et parfums de fleurs...

Après cet événement, les gardiens se convertirent à la religion chrétienne.

Dacien apprenant cette nouvelle défaite, le fit sortir et mettre sur un lit pour le soigner, mais une fois reposé... il rendit l'âme.

Cela se déroula en 287 de notre ère, sous le règne des empereurs Dioclétien et Maximien.

En apprenant la mort de Vincent, Dacien le fit mettre au jour, pour être dévoré par les bêtes féroces.

Un corbeau gigantesque vint pour éloigner les bêtes... puis... des anges s'approchèrent pour garder Vincent.

Pour la dernière épreuve, Dacien voulut le faire noyer en le lestant de pierres... mais le corps flotta... ce qui le sanctifia...

Que Vincent soit le patron des vigneronns – alors qu'il n'y a dans sa vie et son martyr - aucune allusion à la vigne ni au vin :

- C'est le jeu de mots de l'association du vin et du sang retrouvée dans l'Eucharistie, nom qui rappelle la Cène : VIN / SANG
- Puis dans l'association phonétique VIN / CENT a été proposée comme patron des vigneronns.

C'est donc par ce jeu de mots qui fit de :

ST VINCENT : LE PATRON DES VIGNERONS

*Patrick MARTIN
Membre du Grand Conseil
Janvier 2013*



Quelques exemples de la représentation de St Vincent



Mais quel est cet outil ?

Lors des manifestations de notre Confrérie, intronisations ou défilés, la présence de hallebardiers protégeant le Grand Maître apporte une nuance guerrière et moyenâgeuse.

Bien qu'ancienne, la Confrérie ne remonte pas à une époque aussi éloignée de nous et son objet n'est surtout pas guerrier, bien qu'on y parle parfois de boire un canon. Alors, les hallebardes ???

Elles ne sont que des « coupe marc » utilisés à l'époque des pressoirs verticaux et manuels. Entre les pressées, il fallait tout démonter, puis bêcher le marc apparemment sec. Cette opération effectuée, on remontait le pressoir et le travail de pressurage reprenait.

A la finale, le marc très compact était découpé en briques au moyen des fameux coupe-marc. Des « briques » de marc étaient, au pire, jetées au fumier où les poules s'en régalaient ou, au mieux si l'on peut dire, arrosées d'eau et repressées afin d'obtenir la « piquette ». Conservées et tassées, elles pouvaient aussi être utilisées à la chaudière pour obtenir l'eau de vie. Là aussi, le coupe-marc entrait en action. La saillie sur le dos du coupe-marc permettait d'augmenter la pression avec le pied afin de mieux découper le tas de marc appelé « cep ».

Notre outil s'appellerait en français : un tranche-marc, le mot « coupe » marc serait angevin.

Autres noms : volant, doloire, hache à pressoir, jaille, daillure, bigne, bigot.

Sur la photo, le petit drapeau est ajouté par la Confrérie pour faire joli.



*Pierre AGUILAS
Grand Maître
Janvier 2013*

APOTHICORUM

Tout pour le maintien à domicile



Matériel médical

Orthopédie

Semelles orthopédiques

www.pharmaciedulayon.fr

Place de l'église 49540 MARTIGNE BRIAND

Millésime 2012

A l'écriture de cet article, le crépitement de la fermentation dans les cuves s'estompe et les vins commencent à s'éclaircir.

Toujours impatient de pouvoir déguster la qualité de la dernière vendange, mais que cela fut long !

C'est un millésime assez tardif dans son

cycle végétatif et surtout très perturbé par Dame Nature qui n'a pas fini de nous surprendre.

Les quantités récoltées sont moindres dans le Val de Loire. Des vignobles ont subi des gelées printanières, une floraison perturbée par des conditions climatiques difficiles pendant cette période et pour les vignobles à vocation « liquoreux », les quantités d'eau tombées en octobre (record de pluviométrie 150 à 200 mm) sur nos chenins ont fortement compromis ce millésime tant en quantité qu'en qualité.



Chacun a œuvré tant bien que mal avec ses moyens pour réussir quelques cuvées en coteaux, mais sans grand espoir, car je pense qu'aucune cuvée haute gamme n'a pu être réalisée. Par contre des moelleux simples, sur le fruit, aromatiques, ont pu être réalisés et viendront compléter les cuvées de rosé et de blanc sec, récoltées juste avant les pluies et qui sont très intéressantes, fruitées avec des beaux arômes et une belle fraîcheur.

A ce jour (Déc. 2012) les rouges ne sont pas faciles à déguster car en pleine fermentation malolactique, néanmoins leur couleur assez foncée et leurs fruits rouges viendront sauver un millésime difficile et capricieux, car les cabernets francs ont été récoltés avant la grosse période des pluies.



Un millésime pour les vrais vigneron.

*Pascal Delaunay
Membre du Grand Conseil
Décembre 2012*

Des matériaux et des revêtements

Joseph Vaslin invente le pressoir éponyme en 1856. Au milieu du 19^{ème} siècle, la révolution industrielle née de la création de la machine à vapeur n'a pas encore eu lieu : les premiers pressoirs sont constitués d'une cage fixe à section carrée formée de madriers en bois assemblés par des chevilles en bois. La vis dotée d'un seul plateau est aussi en bois. Mais quel bois ? dès cette époque, il s'agit d'acacia en provenance des colonies françaises. Pourquoi ? Car, l'acacia est un bois hydrophobe, c'est à dire qu'il repousse l'eau et les jus ce qui l'empêche de gonfler. Le pressoir ne se déforme pas ni pendant la saison de pressurage, ni pendant l'hiver. L'acacia est de plus vernis.

Gaston Bernier, créateur des Constructions Méca-Métalliques Chalonnaises, démarre en 1947 en reprenant le fond de commerce de l'entreprise Vaslin de Martigné-Briand. A cette époque le pressoir est à cage cylindrique en bois avec deux plateaux en bois. Quel bois : de l'acacia ! Pourquoi une cage cylindrique ? Parce qu'elle peut tourner et ainsi mieux répartir le raisin et sortir les jus. Ceci est rendu possible car les barreaux de la cage sont attachés ensemble par des cercles en acier. Et oui, la révolution industrielle a eu lieu.

Le bois d'acacia permet une telle conservation qu'un pressoir de 1856 est conservé dans la salle des Sacavins au sous-sol des Greniers Saint Jean à Angers et un pressoir d'avant 1950 est exposé au Musée de la Vigne et du Vin de Saint Lambert du Lattay.

Dans les années 1950, le châssis devient en acier recouvert de plusieurs couches de peinture en conservant une cage cylindrique en acacia et une maie arrondie par les ébénistes « maison ». J'ai eu l'occasion de voir un tel pressoir encore utilisé ... au Japon il y a une trentaine d'année !

A la fin des années 1960, la France termine la décolonisation. L'acacia devient rare. Poussé par Gaston et Marc Bernier, Louis Plumejeau s'attelle à la création d'une cage en stratifié verre-résine polyester. Il invente en 1971 la centrifugation et le déroulé des bobines de verre par le centre, contrairement aux métiers à tisser qui déroulaient les fils de bobine par l'extérieur. Parallèlement, est inauguré le nouveau hall de montage de Chalonnaises qui intègre une chaîne de peinture cuite en étuve, ce qui donne une longévité renforcée à l'acier peint. Les plateaux métalliques ont une âme en fonte. Vous connaissez tous des vigneron qui utilisent encore un 22hl ou un 40hl Cognac des années 1970.

En 1986, l'arrivée des pressoirs Bucher à Chalonnaises crée un nouveau souci : les cages fabriquées par Bucher Guyer, sont en acier noir, soudées à l'extérieur et à l'intérieur par soudure sous flux de poudre, puis recouvertes à l'intérieur de résine époxy à chaud suivant un procédé artisanal. Impossible à industrialiser et nécessitant d'envoyer des hommes souder massivement à l'intérieur des cuves. Roger Clémenceau, Paul Retailleau, Jean-Michel Sauvage et Bertrand Trillot conçoivent la cage en acier inoxydable soudée par une technique innovante, la soudure au plasma qui permet de remplacer la double soudure intérieure et extérieure par une soudure traversante réalisée de l'extérieur. Le traitement intérieur devient plus simple, le décapage à l'acide et l'extérieur est uniquement microbillé. Techniques toujours utilisées aujourd'hui.

Ainsi, en 147 ans, les pressoirs Vaslin puis Bucher ont nécessité 4 matériaux différents et 5 traitements de surface différents pour porter haut et fort les couleurs de l'Anjou. Ils ont permis de recevoir d'innombrables vigneron du monde entier et leur faire découvrir ... nos merveilleux vins d'Anjou et de Saumur.

*Jean-Pierre Bernheim
Membre du Grand Conseil
Décembre 2012*



A. et Ch. PAPIN Propriétaires récoltants

Domaine de Haute Perche
7, chemin de la Godelière
F-49610 St-Melaine sur Aubance



Tél.: +33 (0)2 41 57 75 65
fax : +33 (0)2 41 57 75 42
papin.ch.a@wanadoo.fr

Vins de propriété A.O.C.

www.domainehauteperche.com

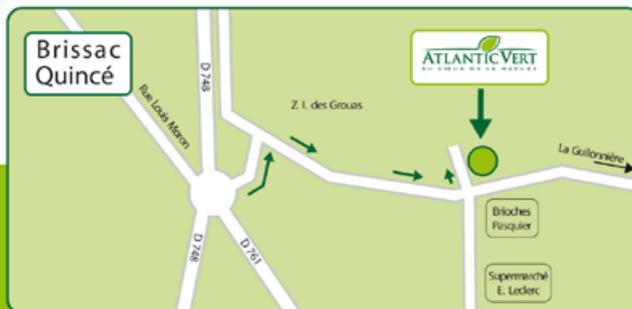


«*Tout pour votre jardin & vos animaux*»

Votre Jardinerie à BRISSAC QUINCÉ

Parc d'activités - 16, boulevard des Fontenelles
49320 BRISSAC QUINCÉ

Tél. 02 41 74 22 20 www.atlantic-vert.fr



Nouveau

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h
samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h

ACKERMAN
MAISON FONDÉE EN 1811

VOYAGE AU CENTRE DE LA BULLE

NOUVEAU CIRCUIT
Visite et dégustation
Tous les jours de 9h30 à 18h30
Du 1er avril au 31 octobre

La cave où tout a commencé ...

19, rue Léopold Palustre - St Hilaire St Florent - 49400 SAUMUR - www.voyagecentrebulle.fr



Maîtrise des températures avec des procédés simples (le chaud / le froid) pour contrôler :

- les fermentations alcooliques
- les macérations préfermentaires
- les fermentations malolactiques
- les précipitations tartriques



Pour une bonne conservation des vins, stocker à température et hygrométrie idéales permet de :

- conserver les propriétés du bouchon
- réduire la consommation des fûts



Une climatisation haute hygrométrie réduit la consommation des fûts



Contrôle automatique



Échangeur polyvalent

POLE TECHNOLOGIE ET VINIFICATION : Tél. 02 41 96 62 20 - Fax 02 41 96 62 42 - jfc.technologies@cesbron.com
Groupe Cesbron - Rue Fabien Cesbron 49184 Saint-Sylvain d'Anjou - www.cesbron.com

Epargne, crédit, assurances...

Pour tous vos besoins, venez rencontrer nos conseillers

CRÉDIT AGRICOLE BRISSAC

8, rue Maréchal Joffre - Tél. 02 41 54 20 22

brissac@ca-anjou-maine.fr

www.ca-anjou-maine.fr

