

Paroles de vie

Journal des communautés catholiques
de Bazoches, Bray, Villenauxe, Cessoy, Maison-Rouge, Donnemarie, Longueville, Sourdu



Dossier p. 5 à 10

Tout savoir sur le vin



pour tout renseignement
paroissesbmosp@orange.fr

Nos paroisses



Maison-Rouge-en-Brie

Cessoy, La Chapelle Saint-Sulpice, Lizines, Meigneux, Mons-en-Montois, Savins, Sognolles-en-Montois, Thenisy, Vieux Champagne

Longueville, Sourdun

Chalautre la Petite, Herme, Melz-sur-Seine, Blunay, Poigny, Sainte-Colombe, Saint-Loup de Naud, Soisy Bouy

Villenauxe-la-Petite

Baby, Fontaine Fourches, Grisy-sur-Seine, Jaulnes, Noyen-sur-Seine, Passy-sur-Seine, Villiers-sur-Seine, Villuis

Bray-sur-Seine

Chalmaison, Everly, Gouaix, Jutigny, Mousseaux-les-Bray, Mouy-sur-Seine, Les Ormes-sur-Voulzie, Saint Sauveur-les-Bray

Bazoches-les-Bray

Balloy, Gravon, Montigny-le-Guesdier

Donnemarie-Dontilly

Chatenay-sur-Seine, Couteçon, Egligny, Gurcy-le-Chatel, Chalautre-la-Reposte, Luisetaines, Montigny Lencoup, Paroy, Sigy, Villeneuve-les-Bordes, Vimpelles

Centre Inter Paroissial

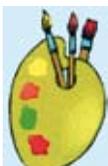
21 rue de Sigy
 77520 Donnemarie Dontilly
 Père Thierry Leroy
 Père Bernard Pajot
 Père François Labbé
 Pour prendre rendez-vous
 contacter le : 01 60 67 31 19

Site internet

www.paroissesbmosp.fr

Evènements paroissiaux du trimestre et permanences

voir page 15





Paroles de vie

Titre à venir

Texte à venir

SOMMAIRE

Édito	p. 3
Titre à venir	
Vie d'Église	p. 4
Un événement ! La dernière encyclique	
Dossier	p. 5 à 10
• La vigne et le vin à travers les siècles	
• Lorsque le vin vient en aide aux plus démunis	
• Accord des vins et des mets	
• Tu es béni Seigneur	
Lettre à Lauriane	p. 11
Le vin et la Bible	
Ça se passe chez nous	p. 12-13
La fête de la Saint Vincent	
Légende de la Saint-Vincent	
Détente	p. 14
Agenda et horaires	p. 15
Calendrier paroissial	

Un événement ! La dernière encyclique

Notre Eglise est catholique, ce qui signifie universelle, qui concerne « tout l'homme et tous les hommes ». C'est pourquoi le Pape, inspiré par l'Esprit Saint, s'adresse périodiquement à tous les hommes de bonne volonté, pour les enseigner : ce sont les encycliques. Certaines, depuis celles de Léon XIII en 1891, abordent les problèmes de société ; c'est la doctrine sociale de l'Eglise.

L'événement de cette année 2009, c'est la publication de la troisième encyclique de notre pape actuel, essentiellement consacrée à cette doctrine. Événement historique, parce qu'elle prend en compte avec une acuité remarquable les réalités particulières de notre époque : mondialisation, crises économique et financière et désarroi des gouvernants dans le domaine politique. Son titre, *Caritas in veritate* (**La charité dans la vérité**), est déjà le condensé de cet enseignement : « *l'amour dans la vérité est la principale force dynamique pour le développement véritable de chaque personne et de l'humanité toute entière* ». Pour qu'un développement soit humain et humanisant, il doit être fondé sur « *l'amour illuminé par la raison et la foi* » (Benoît XVI présentant sa lettre le 8 juillet dernier).

L'encyclique rappelle et actualise l'enseignement de la doctrine sociale. On y trouve énoncés deux critères fondamentaux : la justice, et le bien commun.

De nombreux domaines sont étudiés : respect de la vie ; attention aux plus pauvres ; vision prométhéenne de l'homme ; politique ; liberté religieuse ; médias... Quant à l'économie, elle a une dimension intrinsèquement morale. Et le pape constate, avec prudence, que la mondialisation peut constituer une réelle opportunité pour combler l'écart de développement entre les peuples, à condition de travailler à un profond renouveau moral et culturel. Cela implique une autorité politique mondiale régie par le droit, qui respecte les principes de subsidia-

rité et de solidarité, et soit orientée vers le bien commun. Il faut aussi que tout programme de développement porte à la fois sur la croissance matérielle et la croissance spirituelle de la personne humaine dotée d'une âme et d'un corps.

Il faut redécouvrir le principe de gratuité et la logique du don dans tous les domaines, y compris l'économie de marché. Appel à la conversion de chacun de nous.

Alors que nos dirigeants peinent à résorber la crise dont ils ne voient que les conséquences économiques, cette mise au point apparaît providentielle. Par son enracine-

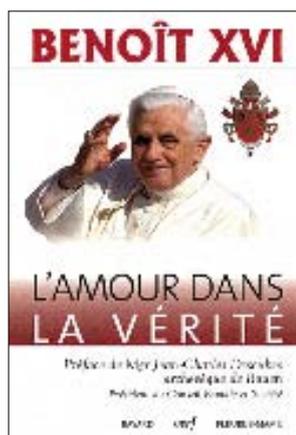
ment théologique et son souffle spirituel, associés à une analyse particulièrement fine de la société contemporaine, cette encyclique marquera une date dans l'histoire. Puisse-t-elle éclairer nos gouvernants et ne pas rester lettre morte.

Un conseil en guise de conclusion : lisez-la, méditez-la. Vous serez

fascinés par la profondeur et la justesse de son analyse du monde contemporain, et par la pertinence et l'élévation de ses conseils.

Bonne lecture !

JACQUES FABRE





L'histoire de la vigne et du vin se confond avec l'histoire de l'Homme. La Bible fait de Noé le premier agriculteur : « Noé, le cultivateur, commença de planter la vigne. Ayant bu du vin, il fut enivré... » tandis qu'un récit babylonien vieux de 4000 ans parle déjà du vin. Le vin, synonyme de fête, d'ivresse, de convivialité, a investi le vaste champ des valeurs symboliques et est aujourd'hui présent dans la plupart des pays du monde.

La vigne et le vin à travers les siècles

L'invention du vin est sans doute due au hasard. Il est produit à partir du fruit de la « *vitis vinifera* », dont le jus fermente naturellement.

A l'état primitif, la vigne est une liane. La vigne est, avec le blé, une des plus anciennes cultures. La vigne sauvage est alors domestiquée et des solutions sont trouvées pour limiter la fermentation du raisin.

La vigne cultivée aurait donc fait son apparition 7000 ans avant Jésus Christ dans le Caucase et en Mésopotamie. Elle aurait été domestiquée par les peuples d'Asie occi-

dentale : les Sumériens, les Babyloniens et les Assyriens.

Dans l'Égypte antique, 3000 ans avant JC, les fresques représentant des scènes de vendanges, ainsi que des tablettes et des papyrus, attestent bien que les Égyptiens et les Phéniciens élaboraient leur vin.

Le bassin méditerranéen, où la culture de la vigne s'est pleinement épanouie sous l'impulsion des Grecs et des Romains, est le berceau de la civilisation du vin.

Les vignes gagnèrent la Sicile et l'Italie du Sud, puis le sud de la France et l'Espagne, avant de s'étendre vers l'intérieur du continent européen.

suite en page 6



Vin et civilisation

Le vin est synonyme d'ivresse, de convivialité et d'art de vivre. Mais avant de devenir un élément fondamental dans la symbolique chrétienne et un ingrédient indispensable au sacrement de l'Eucharistie, le vin était associé au dieu Bacchus ou Dionysos.

Source d'inspiration pour les poètes gréco-latins et les peintres, il est aussi devenu l'emblème de la culture française, de son art de vivre et de sa gastronomie.

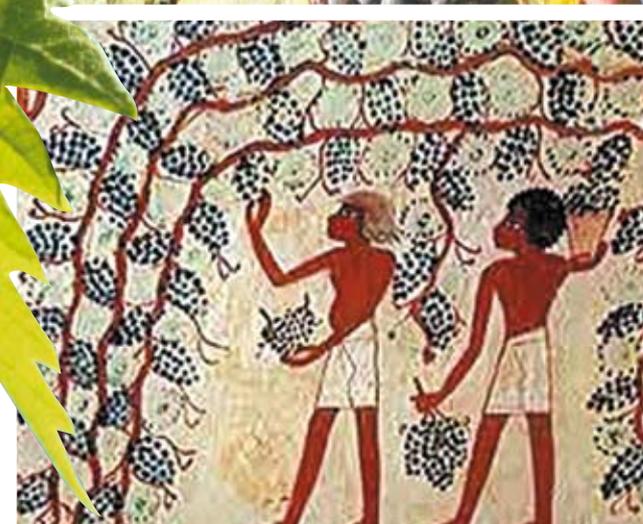
Le premier vignoble de France a été implanté à Massalia, l'actuelle ville de Marseille, 600 ans avant J.-C. La vigne y a été apportée par les Phocéens.

Les Romains créent en Gaule narbonnaise un important vignoble qui "abreuve" toute la Gaule de ses vins, et bientôt Rome elle-même, et jusqu'en Grande-Bretagne. A une époque où les moyens de transport n'avaient guère évolué depuis l'Antiquité, 750 000 hectolitres de vin de Bordeaux étaient exportés chaque année vers l'Angleterre.

Les Gaulois ont contribué à l'histoire du vin en France en améliorant les procédés de vinification par le vieillissement en fûts de chêne.

Cependant, c'est au Moyen Age qu'est apparu le vin tel que nous le connaissons aujourd'hui car dans l'Antiquité, les vins étaient coupés d'eau et agrémentés d'herbes, de miel et d'aromates.

Au cours des premiers siècles, la vigne s'est répandue dans la vallée du Rhône, redessinant une nouvelle géographie viticole. Le concile d'Aix-la-Chapelle encourage les viticultures épiscopales et monastiques. Devenu le premier personnage de la cité, l'évêque entretient autour de celle-ci un vignoble de qualité. Les monastères s'installent dans les sites propres à la viticulture pour satisfaire les besoins liturgiques d'une part, mais plus encore afin d'assurer au mieux leur devoir d'hospitalité. Le vin est également un élément économique et un moyen d'honorer les hôtes de marque, rois et grands féodaux.



Dès lors naissent, du 1^{er} au IX^e siècle, les plus célèbres vignobles : le Bordelais, la Bourgogne, la Vallée de la Loire, l'Alsace, la Champagne, etc. La région parisienne a été pendant longtemps l'une des plus grandes régions viticoles françaises.

L'Hypocras

L'amphore est l'emballage perdu de l'Antiquité. Elle apparaît au VIII^e siècle av. J.-C. en Méditerranée orientale, pour transporter le vin sur de longues distances. La présence de résine de térébinthe dans des céramiques découvertes en Iran a permis d'authentifier les premiers vins. En effet, cet agent conservateur parfume le vin et l'empêche surtout de tourner en vinaigre.

Malgré tout, au Moyen âge, il était difficile de conserver le vin très longtemps. Une fois la vendange faite, il était vite exporté et vendu. On buvait du vin de septembre à janvier, guère plus longtemps. Afin d'éviter qu'il ne tourne en vinaigre et pour essayer de le conserver plus longtemps, à titre privé ou pour le commerce international, on se mit à y introduire des épices. Le vin devint très différent ; et ce fut une réussite. L'adjonction d'épices permit une conservation bien plus longue. C'est là l'origine de cette boisson appelée aujourd'hui « Hypocras ». On en trouve à Provins en ville haute, et dans toutes les cités médiévales ou fortifiées de France. Il est chaque fois différent, car il existe de très nombreuses recettes. En effet, à l'époque, chaque famille ou chaque clan y est allé de sa recette, celles-ci étant bien entendu jalousement gardées secrètes. A condition d'aimer les épices, comme dans un bon « vin chaud » l'hiver par exemple, l'Hypocras fait un excellent apéritif plutôt original, à servir très frais.



DR

Le Phylloxera, fléau de la vigne

En 1885, la récolte nationale passe de 25 à 80 millions d'hectolitres. C'est alors qu'éclate la crise : la création du chemin de fer facilite le commerce du vin mais aussi l'apparition du phylloxéra. Ce minuscule puceron jaune venu des Etats-Unis, qui s'attaque aux racines de la vigne, détruit progressivement la presque totalité du vignoble français. Finalement, le remède est trouvé: on greffe les cépages français sur des porte-greffes américains naturellement résistants à l'insecte : la reconstitution du vignoble est alors possible. La crise phylloxérique entraîne une pénurie de vin, encourageant la fraude et la fabrication de vins artificiels.

La France se dote alors d'un système de protection des grands vins, celui des Appellations d'origine contrôlées (AOC). Aujourd'hui, la vigne est présente sur tous les continents, et la France, second producteur mondial derrière l'Italie, peut se vanter d'avoir les meilleurs vins du monde.

Vin, vigne et spiritualité

Le mot «vigne» revient 176 fois dans la Bible : c'est dire son importance symbolique.

Le vin ressemble au sang, liquide vital qui symbolise les liens d'hérédité et d'alliance. A ce titre, il est le privilège des divinités et des puissants. Boire et partager le «sang de la terre» permet de s'approprier une part d'immortalité.

Dans l'Antiquité, le vin entretient toutes sortes de liens avec le monde de la mort. En Gaule, comme en Egypte, en Grèce ou à Rome, des amphores sont souvent déposées auprès du mort, avec des services à boire et des aliments divers, destinés à assurer sa survie dans l'au-delà.

Les terroirs en France

Souvent lié à la gastronomie, le « terroir » est un espace géographique plus ou moins important : des régions, des départements, des villages, et même parfois de simples coteaux. Un produit y possède une



typicité liée à son lieu de production, ainsi parfois que des méthodes d'élaboration issues d'une tradition locale, avec bien souvent une AOC. Cela concerne le fromage, la charcuterie, le foie gras, les fruits de mer, les sucreries, les parfums, et donc aussi le vin.

Cette typicité est heureusement souvent qualitative ; elle doit se retrouver dans le caractère unique de ses propriétés, celles-ci étant directement liées à l'ensoleillement, le climat, la nature du sol, l'irrigation, la variété des céps et les méthodes du vigneron.

Les grands terroirs :

- Vignoble d'Alsace
- Vignoble du Beaujolais
- Vignoble de Bordeaux
- Vignoble de Bourgogne
- Vignoble de Champagne
- Vignoble de Corse
- Vignoble du Jura
- Vignoble du Languedoc
- Vignoble de Provence
- Vignoble du Roussillon
- Vignoble de Savoie
- Vignoble du Sud-ouest
- Vignoble du Val-de-Loire
- Vignoble de la vallée du Rhône

Les terroirs de petite taille

- Vignoble des coteaux du Lyonnais
- Vignoble du Bugey
- Vignoble de Lorraine
- Vignoble d'Île-de-France

Les terroirs disparus

- Vignoble de Normandie

Alain Vollé

Consommé lors de cérémonies funéraires ou utilisé pour laver les cendres recueillies sur le bûcher, le vin accompagne les âmes défuntées et leur facilite le passage dans l'autre monde. Il est aussi un moyen de communiquer avec les ancêtres, en accomplissant une libation sur leur tombe.

SIGNATURE

Hospices de Beaune :

Lorsque le vin vient en aide aux plus démunis

L'Hôtel-Dieu de Beaune est un ancien établissement hospitalier du XV^e siècle. Devenu aujourd'hui musée et connu sous le nom des Hospices de Beaune, on le trouve en plein cœur du vignoble bourguignon, entre Gevrey-Chambertin et Pommard.

La fondation des Hospices par Nicolas Rolin et son épouse Guigone remonte à 1443. La France sortait alors à peine de la guerre de Cent ans contre l'Angleterre. Pour secourir son peuple, Nicolas Rolin, chancelier du duc de Bourgogne, décida de créer à Beaune des Hospices afin de soigner gratuitement les malades de la région. Son désir était de « se rapprocher du Tout-Puissant » et, avec l'approbation du pape Eugène VI, il donna au bâtiment le nom d'Hôtel Dieu.

Du vin pour financer son œuvre

Afin d'assurer la sécurité financière de l'hôpital, Nicolas Rolin légua des terres en Côtes de Beaune et encouragea les Bourguignons à en faire de même. Cinq siècles de donations ont permis aux Hospices de gérer une surface de 57 hectares de Grands Crus et de Premiers Crus : Corton-Charlemagne et Meursault pour les vins blancs, Aloxe-Corton, Corton, Pommard, Savigny et Volnay pour les vins rouges.

Un contrôle de qualité strict

La production du vin est confiée à des vignerons par contrat et supervisée par des responsables des Hospices. Bien évidemment, les vins sont soumis aux contrôles et restrictions de leurs appellations. Sur l'étiquette du vin figurent la référence «Hospices de Beaune» et le nom du donateur.



Jan Sokol

Une œuvre qui perdure

Jusqu'en 1983, les sœurs hospitalières (premières femmes pharmaciennes au XVIII^e siècle avec diplôme d'Etat) n'ont cessé d'y accueillir et soigner les malades. Dans la grande salle des « pôvres », tout y a été conservé intact et atteste encore aujourd'hui de la qualité de l'accueil qui était réservé aux arrivants.

La plus grande vente de charité au monde

Ce patrimoine est entretenu grâce aux ventes de billets et à celle des vins. Depuis 1859, chaque année, le vin est en effet vendu aux enchères publiques le troisième dimanche de novembre. Avant chaque vente, une dégustation permet d'apprécier la qualité du vin. Ainsi, le montant d'une enchère donne une indication précieuse sur la valeur du millésime. C'est la plus grande vente de charité au monde. Les bénéfices permettent de moderniser l'exploitation vinicole, de restaurer l'Hôtel Dieu, d'améliorer le musée, de moderniser le nouvel hôpital et d'acheter de nouveaux équipements médicaux.

ALAIN VOLLÉ

Comment choisir son vin ?

Voici un menu automnal type de notre région.

L'automne est souvent synonyme de chasse !

■ Pour une terrine de lièvre, une hure de sanglier, des rillettes de garenne, accompagnez d'un vin blanc sec, nerveux et équilibré : **un Chablis ou un Montagny**

■ Pour des cailles au raisin, accompagnez d'un rouge gouleyant et fruité : **un Sancerre rouge ou un Saumur Champigny**

■ Pour un civet de lièvre à la française, accompagnez d'un bourgogne ou d'un Côte du Rhône capiteux légèrement tannique : **un Corton ou une Cote Rôtie**

■ Pour une gigole de chevreuil grand veneur, accompagnez d'un vin fin et élégant : **un Pauillac ou un Margaux**

■ Les fromages de la Brie, je les affectionne avec un Beaujolais, mais un vieux millésime : **un Moulin à vent ou Morgon**

■ Pour les desserts, d'un vin moelleux, voire liquoreux : **un Vouvray ou un Montlouis**

Je vous ai conseillé un accord vin et mets classique, mais n'oubliez jamais que la bouteille de vin que vous choisissez dans votre cave, et que vous apportez avec soin sur la

table en offrande épicurienne et conviviale à vos amis, sera toujours la meilleure si vous en parlez avec amour et fierté !



BRUNO PELLICARI



Ingram

Quelques mots essentiels pour pouvoir parler d'un accord vin et mets

Le vin contient :

- du sucre : il est alors gras liquoreux
- de l'alcool : Selon la quantité, il sera : capiteux, fort : très alcoolisé puissant, généreux : impression de chaleur en bouche souple, gouleyant : facile à boire
- les tanins : ils rendent le vin tannique : vin de garde corsé : équilibré boisé : qui rappelle le fût de chêne.
- l'acidité donne : le frais : légèrement acide le nerveux : acidité qui excite les papilles gustatives le fruité : acidité agréable qui rappelle le fruit

« Tu es béni Seigneur »



C. Mercier / CIRIC

Lors de la messe, le prêtre bénit le vin, il vient de mêler quelques gouttes d'eau avec le vin et il élève un peu le calice au dessus de l'autel. Et les chrétiens assemblés prient en répondant : « *Béni soit Dieu maintenant et toujours* ». Ainsi, le prêtre et l'assemblée reconnaissent que ces biens sont donnés ; donnés par Dieu qui est la source de tout bien, donnés aussi par le travail humain car nous ne vivons pas dans un monde magique.

Le pain représente beaucoup (voir le numéro précédent de *Paroles de Vie*). Mais le vin ? Un jour, dans une retraite de première communion, un enfant m'a posé cette question : « Pourquoi le vin, puisqu'on dit que le pain devient Jésus tout entier ? » Il ajoutait juste après : « Et puis on ne peut même pas boire avec toi ! »

Pourquoi le vin ? Ce breuvage n'est pas nécessaire à la vie, mais il participe à son embellissement, à la joie, à la fête, jusqu'à l'excès parfois. Il est donc nécessaire à la célébration de la messe ! « Prenez et buvez en tous », dit Jésus à son dernier repas terrestre en donnant la coupe à ses convives. Ce faisant, il reproduit un geste familier à tous les orientaux de son époque, Juifs et païens : boire le même vin à la même coupe, cela signifie l'union profonde des uns avec les autres, et avec la divinité que l'on a priée. Cependant, à l'époque de Jésus, toutes les coupes n'étaient pas destinées à la boisson : lors de certains sacrifices au Temple de Jérusalem, les Juifs recueillaient le sang des animaux dans des coupes et ils en étaient aspergés : c'était le sang versé pour le pardon des péchés.

Coupe de vin, coupe de sang. A la messe, les prêtres disent avec Jésus : « *Ceci est la coupe de mon sang, le sang de l'alliance nouvelle et éternelle qui sera versé pour vous et pour la multitude en rémission des*

péchés ». Il n'est plus besoin de tuer des animaux et de se barbouiller avec leur sang : Jésus a versé le sien sur la croix et par les mains des prêtres il présente le « sang de la vigne » qui devient la coupe de son sang.

Signe du débordement de vie et de joie, offertes à tous, la coupe de vin nous est rendue pleine de la joie de Dieu qui n'a rien négligé pour nous réconcilier avec lui, même au prix du sang versé. La coupe eucharistique

est le plus beau signe de l'abondance de la vie qui jaillit de Jésus Christ.

« *On ne peut même pas boire avec toi* », me disait l'enfant avec une mine dépitée. D'une part, il est vrai aussi que le vin ne « parle pas » aux enfants, mais tout enfant deviendra grand... D'autre part, à la messe du dimanche, seuls les prêtres, diacres et les chrétiens donnant la communion boivent à la coupe. Il faut y voir essentiellement des raisons de commodité et d'hygiène. Il y a cependant quelques exceptions : le Jeudi

saint par exemple. Lors d'une messe de mariage, les mariés peuvent communier. Il est aussi des messes, en particulier pendant la semaine, où l'assemblée est peu nombreuse : elle peut alors communier à la coupe.

Mais que tous y boivent ou pas, la coupe du sang versé restera un signe d'abondance et de joie promises à tous.

« Tu es béni Seigneur, Dieu de l'univers, toi qui nous donnes ce vin fruit de la vigne et du travail des hommes, nous te le présentons, il deviendra le vin du Royaume éternel ».

Dans le dernier numéro, le pain de vie était le sujet de ta question ; aujourd'hui, c'est du vin que nous allons parler. Au pain de la nécessité et du labeur, s'adjoint le vin de l'allégresse et de la fête, le vin qui réjouit le cœur de l'homme (Ps 140, 15).



Paroles de vie

Le vin et la Bible

La place du vin dans la Bible commence très tôt : dans l'Ancien Testament, à la demande de Dieu, Noé planta une vigne après le déluge sur les terres retrouvées et s'endormit ivre et nu (Gn, 9,18). Cette ivresse n'a rien de condamnable dans la Bible. Les hommes croient trouver dans le vin les forces vitales permettant d'échapper au passage du temps. C'est en quelque sorte un rite sacré. Jacob, lui aussi, dit à Juda, dans ses bénédictions, en parlant de celui qui doit venir : « Il lave dans le vin son vêtement, et dans le sang des raisins, son manteau » (Gn 49, 11). Dans Isaïe 63, nous pouvons lire le lien entre le vin et le sang, entre les éclaboussures du jus du pressoir et le sang des peuples écrasés par la colère divine.

La sagesse elle-même dans les proverbes (Pr 9, 1-5) nous invite à boire son vin lors de son banquet.

Dans le nouveau testament, le vin « préside » lors de deux grands événements de la vie du Christ.

Le premier, celui auquel beaucoup d'entre nous auraient aimé participer, ce sont les noces de Cana où, pour la première fois de sa vie d'adulte, le Seigneur se manifeste, sous l'impulsion de sa Mère, comme le Messie capable de faire des miracles. Six cent à neuf cent litres d'eau changés en vin, miracle de la confiance : « Faites tout ce qu'il vous dira. »

Le second, qui est au cœur de notre foi : l'instauration de l'eucharistie lors de la Cène où l'on comprend le sens de ce vin qui devient sang. Le vin fait partie de la nourriture nécessaire à l'Homme. Jésus, dans

sa condition humaine, est venu le partager avec ses compagnons. Lors du dernier repas, le Fils de Dieu nous a donné une sorte de parabole en identifiant son corps au pain et son sang, qui va être versé, au vin. C'est à ce moment de la célébration que ce sang devient la nourriture de notre vie éternelle, comme le vin était celle de notre vie terrestre.

La Bible, pour en arriver au vin, est également pleine d'images qui nous montrent l'importance de la vigne dans les Ecritures. Si tu veux, essaye de retrouver les textes qui se rapportent à cet arbre.

Aussi souvent que nous le pouvons, participons à l'Eucharistie pour nous enivrer de l'amour de Dieu.

GÉRARD JAQUET

La danse de la vigneronne

M. André Millard, maire de Gouaix, décrivait ainsi cette danse en 1948 :

« Vers onze heures, trois coups de binette sont donnés dans la porte. Entre un jeune vigneron costumé, en blouse et bonnet comme jadis, tandis que la musique (violons et cornets à pistons) joue l'air de la vigneronne. Le danseur fait trois tours de danse, sa binette en dextre, et va à la porte chercher le second qui fait trois tours avec lui. Tous deux vont ensuite chercher un troisième et ainsi de suite jusqu'au douzième ou quinzième danseur. Les deux derniers sont introduits à leur tour. Ce sont : « l'homme » (portant blouse bleue, chapeau de paille, foulard et hotte au dos) et « la femme » (en caraco, jupon à fleurs, coiffée d'une fanchon et portant à la ceinture une botte de joncs à accoler). Tous forment la ronde puis un chassé-croisé. Puis ils miment le « piochage » suivi du « cassage des mottes » et de « l'accolage ».

Et c'est alors que l'homme annonce le « goûter ». Il vide le contenu de sa hotte (pain et cervelas) sur le sol tandis qu'un autre danseur apporte un petit fût du vin de l'année qui est mis en perce aussitôt. La « femme (c'est un homme travesti) distribue les victuailles et chacun goûte assis sur sa binette. Suit une ronde et la retraite des danseurs. L'homme et la femme ferment la marche. Au moment de quitter la salle, cette dernière se laisse d'abord traîner en glissant par les danseurs, puis tombe « les quatre fers en l'air ». L'homme la ramasse et l'emporte. »

La fête de la Saint-Vincent, patron des vigneronns

Gouaix, petit village situé près de Provins, a longtemps été un village de vigneronns. En 1785, la surface occupée par le vignoble représentait environ le quart des terres labourables. On se réunissait chaque dimanche précédant ou suivant le 22 janvier, pour une grande fête populaire.

Le gouais, le cépage qui portait le nom du village – comparable au gamay – allait disparaître quelques années plus tard, détruit par le phylloxéra, emportant avec lui la tradition.

Puis cette fête fut réintroduite au lendemain de la seconde Guerre mondiale, par le maire de l'époque. Abandonnée par la suite et après 12 années d'interruption,

elle y est à nouveau fêtée depuis 2001 sur l'initiative du foyer rural de Gouaix.

Messe, chants et danses : tout est reproduit dans la tradition. La soirée débute par une messe suivie par un apéritif qui se prolonge jusqu'au dîner animé par des chansons à boire, puis tout le monde profite de la fameuse « danse de la vigneronne ».

MME MILLARD

La chanson de la vigneronne

Lorsque Noé planta sa vigne, et qu'il eut dégusté son jus
Un seul de ses fils, un indigne se moqua d'un léger abus
Il en fut bien puni sans doute, pourquoi se montrer si moqueur
Dieu l'a donné pour qu'on y goûte à cette adorable liqueur.

*R : Vigneron, qu'il pleuve ou qu'il tonne
Travailler serait peu décent
Bois un coup assis sur la tonne
Car c'est aujourd'hui, aujourd'hui Saint Vincent
Car c'est aujourd'hui, aujourd'hui Saint Vincent*

Gais vigneronns, troupe joyeuse, le printemps avec le soleil
Nous promet abondance heureuse et vin à nul autre pareil
D'ailleurs il faut voir tout en rose, travailleurs, ouvrez le cellier
Ce jour il faut qu'on se repose, n'est-ce-pas le vingt deux Janvier.

Champagne, Bordeaux et Bourgognes, Roussillons, Orléans, Nantais
Crus du midi, de la Gascogne, Sauternes, Fleurys, Beaujolais
Enfin tous les vins de la France, qu'ils soient cinquante ou qu'ils soient cent
Tous forment la sainte alliance pour acclamer leur Saint Vincent.

Légende de la Saint-Vincent

La date de la Saint-Vincent correspond à une période climatique de transition entre l'hibernation de la vigne et le retour de la végétation. On peut aussi interpréter « Vincent » comme « vin sang », le sang de la vigne.



La danse des ceps

Claude Desneux

Voici deux des nombreuses histoires que l'on raconte au sujet de saint Vincent pour expliquer qu'il est le saint patron des vignerons. Mais il y en a d'autres...

« Un jour, saint Vincent s'arrêta au bord d'une vigne pour échanger quelques mots avec les vignerons. Pendant ce temps, son âne brouta de jeunes pousses de vigne. À la récolte suivante, le pied de vigne brouté fut bien plus productif que les autres. L'âne du saint avait inventé la taille de la vigne ! »

« En 1565, en pleine guerre de religion, les vignerons ayant adhéré à la foi protestante, craignant les représailles, se réunissaient la nuit pour prier. Une nuit, la veille de la Saint-Vincent, un vagabond qui passait par là s'en alla les

dénoncer à l'évêché de Pézenas. La nuit suivante, l'assemblée de protestants se retrouva encerclée par les dragons et fut sur le point d'être massacrée quand soudain, Merlin l'enchanteur intervint !

Il brandit sa baguette magique et jeta un sort aux dragons en leur disant : « Soyez transformés en ceps qui garderont votre âme prisonnière pendant 500 ans, pendant lesquels vous subirez la pluie et le gel l'hiver et la fournaise l'été ».

La fée Viviane implora la clémence de Merlin qui céda à la requête de sa bien aimé. Il accepta que, le jour de la Saint-Vincent, les ceps puissent se libérer de la terre une demi-heure avant le coucher du soleil et danser jusqu'à la disparition du soleil.

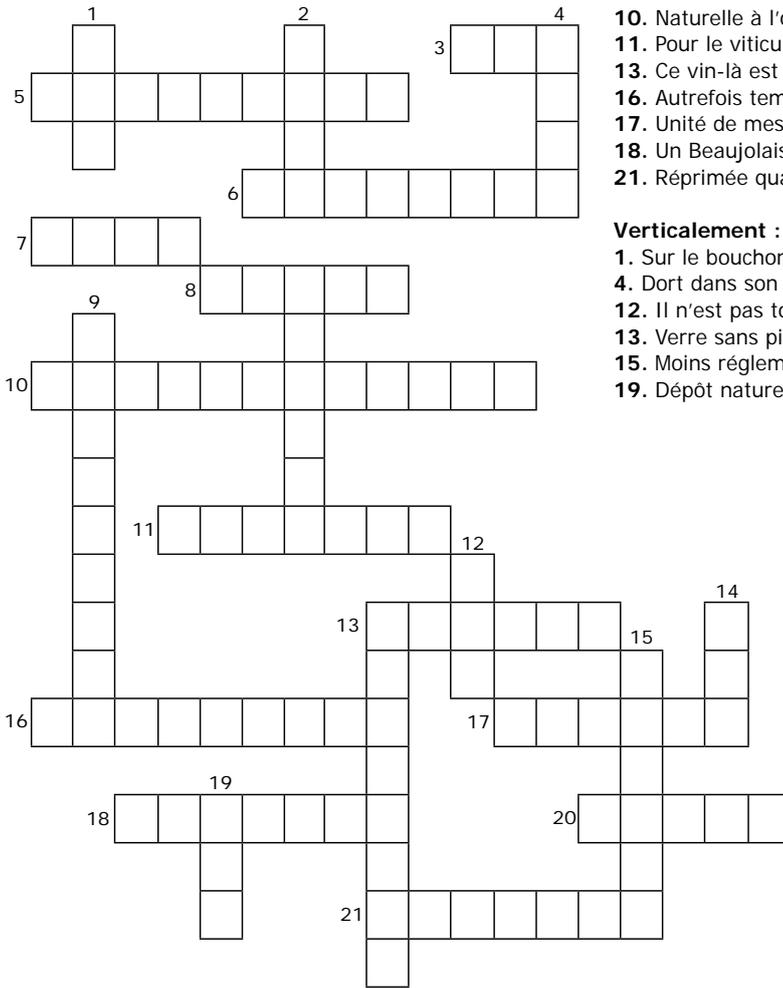
Ce n'est qu'en 2065 que le sort jeté par Merlin sera levé ! »

SIGNATURE

Dictons

- A la Saint-Vincent, clair et beau, autant de vin que d'eau.
- A la Saint-Vincent, claire journée vous annonce bonne année.
- A la Saint-Vincent, la sève monte dans les sarments.
- A la Saint-Vincent, l'hiver quitte ou reprend (ou : A la Saint-Vincent, l'hiver se reprend, ou se rompt la dent)
- A la Saint-Vincent, petit bonhomme, mets ta serpe dans le sarment
- A la Saint-Vincent, tout gèle ou tout fend, l'hiver se reprend ou se rompt les dents.
- Le jour de la Saint-Vincent, si le soleil luit grand comme un drapeau, on aura du vin plein le tonneau.
- Si le jour de la Saint-Vincent le soleil est clairvoyant, il y aura beaucoup de jus au sarment
- S'il pleut à la Saint-Vincent, le vin monte au sarment ; Quand il gèle, il en descend.

MOTS CROISÉS



Expressions autour du vin

- Mettre de l'eau dans son vin (modérer ses exigences)
- *In vino veritas*
- Le vin est le miroir de l'homme
- La vérité est au fond du verre
- Avoir le vin gai
- Le bon vin réjouit le cœur de l'homme
- Avoir l'âme noueuse comme un pied de vigne
- Cuver son vin (dormir après s'être enivré)
- Sac à vin (ivrogne)
- Quand le vin est tiré, il faut le boire (il faut savoir prendre des décisions dans la vie, ne pas reculer quand on a pris un engagement)
- Avoir le mauvais vin (être agressif)
- Mi figue mi raisin
- Repas sans vin, repas chagrin
- Un repas sans vin est comme un jour sans soleil
- A bon vin point d'enseigne (quand le vin est bon, il se boit, il se vend, la pub est inutile)

Horizontalement :

3. Garantie de qualité 5. Année de vendange. 6. Champs plantés de vignes
7. Certains vins le sont 8. Celle des vins est bien fréquentée
10. Naturelle à l'origine, elle est contrôlée aujourd'hui
11. Pour le viticulteur sa qualité est liée à l'ensoleillement
13. Ce vin-là est très doux et aussi très cher
16. Autrefois temps de fête au village, elles sont de plus en plus mécanisées
17. Unité de mesure de surface ancienne.
18. Un Beaujolais très apprécié 20. Acide tannique dans le vin
21. Réprimée quand elle est publique, mais douce quand elle est privée.

Verticalement :

1. Sur le bouchon, pas sur le pianiste ! 2. Cultivateur de grappes
4. Dort dans son coin car il a trop bu 9. Eminent spécialiste des cépages
12. Il n'est pas toujours excellent, c'est selon l'ensoleillement de l'année
13. Verre sans pied pour déguster 14. Idéal pour laisser vieillir les alcools
15. Moins réglementés que les AOC, mais précieux malgré tout
19. Dépôt naturel de résidus végétaux

Histoires drôles

C'est l'histoire d'un homme et d'une femme qui ont un accident de voiture. Leurs deux véhicules sont complètement broyés mais miraculeusement tous deux sont indemnes. Ils sortent avec difficulté de leur voiture et viennent se retrouver au bord de la route. Alors qu'ils se saluent poliment, l'homme lui dit :

- On a eu de la chance car nos voitures sont détruites et nous avons visiblement été épargnés.

- Oui, c'est un vrai miracle, répond la femme. Regardez : j'avais ramené une excellente bouteille de vin et elle n'a pas subi de dommage. Et si fêtions notre bonne fortune ?

Le femme enlève le bouchon et tend lui la bouteille. L'homme saisit la bouteille à deux mains et boit quelques grosses rasades afin de marquer l'événement, puis rend la bouteille à la femme. Elle s'en saisit, remet le bouchon et la pose au sol sans en boire une goutte.

L'homme demande alors :

- Et vous ? Vous ne buvez pas ?

- Non ! Finalement... Je crois que la police va arriver, je préfère attendre.»

Horizontalement : 3. AOC - 5. millésime - 6. vignoble - 7. grs - 8. route - 10. fermentation - 11. terroir - 13. tardif - 16. vendanges - 17. arpent - 18. village - 20. tannin - 21. ivresse
Verticalement : 1. tirer - 2. viticulteur - 4. cuve - 9. œnologue - 12. cru - 13. tastevin - 14. fût - 15. cépage - 19. lie.