

# Le vignoble de Clairoux

Tout savoir sur le Vignoble de Clairoux...



## EDITO

Le vignoble a pris ses quartiers d'hiver et la nature s'est mise au repos. Les entretiens hebdomadaires réalisés par nos adhérents d'une façon régulière et sérieuse sont le gage de la bonne santé de notre vignoble.

En mars, ce sera la taille, joyeux viticulteurs armez vous de sécateurs et à l'ouvrage !



**Saint Vincent** patron des vignerons et par extension, de la vigne et de toutes les personnes qui de près ou de loin s'intéressent au vin. Cette fête inaugure les travaux du vignoble en hiver. D'ailleurs, il était d'usage de ne tailler la vigne qu'à la Saint-Vincent. La coutume voulait que le jour de la Saint-Vincent, les vignerons se rendent dans leur vigne et donnent le premier coup de sécateur. Dans certaines régions, le vigneron revenait le soir affublé d'un bracelet de sarments autour du poignet. Dans d'autres contrées, au retour de la taille, on les faisait bruler dans l'âtre.

Quant à savoir pourquoi Saint-Vincent a été choisi comme saint patron des vignerons, il n'en n'existe aucune franche réponse. Ce saint né en Espagne du début du IV<sup>e</sup> siècle connut une fin tragique, il mourut, martyrisé et torturé. Deux hypothèses se forment, la première en relation avec les aspects météorologiques reliés à cette date et donc aux retours des travaux dans la vigne. La deuxième, serait l'interprétation de Vincent, comme "Vin Sang", sang de la vigne. *Sources : Internet*

**8 décembre 2011—Marché de Noël :** Le vignoble de Clairoux était présent au Marché de Noël et l'arôme du vin chaud préparé avec soin par nos grands conseillers accueillait les visiteurs....



**Samedi 21 janvier 2012** "Le vignoble de Clairoux" a réuni ses adhérents pour la première assemblée plénière. Après un exposé précis et complet du président René FEDASZ retraçant les débuts de notre aventure, Martial LOEWEINSTEIN, trésorier démissionnaire, a dressé le tout premier bilan financier.



"**En ce Chapitre 2** du 21 janvier 2012 nous avons l'immense honneur de procéder à l'intronisation de 8 nouveaux impétrants\*, aussi nous appelons Alain et Dany CAPLAIN, Jean Nicolas GOALES, Patrice SIMARD, Jean Maurice et Yoland TASSIN, Laurent TUGAUT, Grégoire YVART. C'est ainsi que le Grand Chancelier Nicolas TOUPET a débuté la cérémonie d'intronisation accompagné du Grand

Maitre René FEDASZ, du Grand Argentier Martial LOEWEINSTEIN et du Grand Chambellan Dominique JAROT.

« Soigne la treille pour que ta bouteille fasse merveille »

Telle est la devise prononcée par les nouveaux parrains.

\*Les parrains qui n'ont pas pu être présents à la Saint Vincent seront intronisés lors d'un prochain chapitre.

# Le vignoble de Clairoix



Une petite soupe de champagne a su délier les langues et chauffer l'atmosphère en amenant tout naturellement au buffet sans oublier les dégustations de vins. La soirée s'est écoulée sur fond de rythme musical avec le jazz band "Maman n'veut pas" interprétant des musiques entraînant de la Nouvelle Orléans mais aussi des morceaux très connus. C'est dans cette ambiance très chaleureuse que Nicolas a entonné des chansons à boire immédiatement reprises par le public au son de l'accordéon de Gérard FERREIRA et en compagnie de l'orchestre.

DJ et NT

## témoignages :

"c'était chaleureux ! quelle belle soirée, excellent orchestre, belle ambiance !" **Brigitte**

"quelle réussite pour une première, c'était très bien. Bravo réunir 100 personnes et que ça marche aussi bien, bravo. C'était très chaleureux" **Bruno**

"quelle gentillesse..... Quelle disponibilité et quelle belle soirée. Bravo aux musiciens"  
**Gérard**

"merci, soirée très agréable et chaleureuse" **Anne Sophie**

**Pour tous ceux qui nous ont aidé à racler le fond du récipient, ils se reconnaîtront !**

## Préparation de la soupe de champagne de la St Vincent :

- 1 bouteille de [champagne](#) ou [pétillant](#) (Crémant....)
- 1 bouteille de sauvignon
- 250gr de sucre
- 250gr de citrons verts



un récipient en verre ou en porcelaine de préférence pendant 48H dans un endroit frais.

Mélangez cette préparation de temps en temps.

Ajoutez le champagne au moment de servir.

Versez la préparation avec une louche dans des coupes à champagne.

Faire macérer le sucre les citrons(en jus ou en morceaux coupés très fin) et le sauvignon dans

A boire avec modération, bonne dégustation !

**Samedi 25 février 2012** : Edouard GRACIA, Joseph DAVY et Jean Nicolas GOALES se rendaient à Pontoise pour une séance de taille. Tout ce qu'ils ont appris pourra être mis en pratique dès dimanche 11 mars 2012 pour la 1ère taille du vignoble...

## La boutique

Verre : 4 € - Fascicule sur la vigne à Clairoix et dans ses environs : 2 € - Tablier : 15 € -  
Béret : 5 € - Ecusson : 2 €

Nous vous rappelons que la tenue officielle pour toutes nos cérémonies est la suivante :  
Pantalon noir - chemise bleue - tablier brodé bleu - béret noir