



# La gazette du vignoble

## N°15 Le vignoble de Clairoix



**'Autour de la vigne'**

**ETE 2022**

Le 25 juin 2022, l'association réunissait 8 vignobles de l'Oise et 9 producteurs locaux .

Vignemont, Rémy, Noyon, Gouvieux, Montataire, St Leu d'Esserent, Clairoix, Thibivilliers.

Producteurs de fromages, champagne, pétillant, rhubarbe, miel, fruits rouges et confitures, Wine truck vins bios .

Cette manifestation avait pour but de mettre en lumière les vignobles de l'Oise afin qu'ils communiquent sur l'histoire de leur vigne, du choix de leurs cépages et procédent à la dégustation de leurs cuvées pour certains d'entre eux.

5 vigneron produisent leur vin (Noyon, Gouvieux, Clairoix , Thibivilliers et St Leu D'Esserent)

Les autres ont planté récemment et ne peuvent produire que dans 2 ans.

Un concours a été réalisé dans les catégories, Pétillant, Blanc, et rouge

### Résultat du concours :

1er. catégorie vin blanc avec la cuvée Eclipse 2020, NOYON

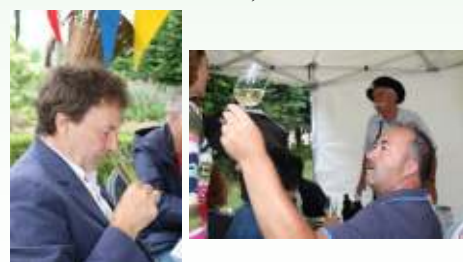
1er. catégorie pétillant avec 'Les perles de Gouvieux '2016 GOUVIEUX

1er. catégorie rouge pinot noir 2020 Gouvieux

Coup de cœur du jury St Leu D'esserent

Merci au jury d'avoir jugé tous ces vins avec sérieux et expertise.

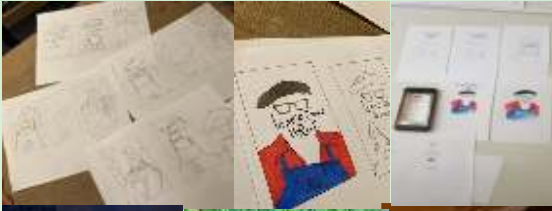
Nous souhaitons pérenniser cet événement et l'élargir aux vignobles Picards.



Très belle réussite, beaucoup de contacts positifs, l'association est très heureuse d'avoir touché les amateurs de vins et de terroir et d'avoir rencontré des producteurs passionnés et fiers de leurs produits.

**Un grand merci à Erwan 'Le Loup Production ' et son équipe pour les interviews des intervenants relayés sur Youtube en direct et toute la sonorisation de l'événement. Site : [www.louloup-prod.com](http://www.louloup-prod.com)**





Lors de la dernière gazette nous vous évoquions la vinification de 200 kg de raisin tout cépage confondu offert par René . Nous sommes heureux de vous présenter le petit blanc de René mis en bouteille le 8 avril 2022.

Les ébauches d'étiquettes réalisées par Caroline MONDIE ont très vite été validées par l' équipe, aujourd'hui nous avons un produit fini et 190 bouteilles étiquetées.



La 18/05 petit tour à Trélou sur Marne pour choisir la liqueur de notre pétillant 2020. Nous avons pu assister au dégorgement \*



\*le col de la bouteille est plongé dans une solution à environ -27° C formant ainsi un glaçon dans le goulot qui emprisonne les sédiments qui s'y trouvent. A l'ouverture, la pression interne permet d'éjecter le glaçon en perdant un minimum de vin et de pression.



Au cours de cette opération, une petite quantité d'oxygène pénètre dans la bouteille, elle contribuera, avec la liqueur de dosage ajoutée à ce stade, à l'évolution des caractéristiques aromatiques du vin.

### Soirée Casino le 4/06/2022



Nous avons participé à la soirée casino organisée par l'association Le Loup Production de Clairix . Nous étions en charge de la buvette .

Des tables de jeux, une ambiance de tripot , un spectacle de qualité Très belle soirée et surtout un lien entre 2 associations que nous renouvellerons avec grand plaisir.

Attention quand même aux deux accros du jeu Valérie et Monique!

### Pose des filets 29/08/2022



Afin de protéger les raisins des oiseaux nous avons posé le filet au dessus du vignoble.

Une bonne dizaine de personnes à porter à bout de bras ou à bout de balai le filet protecteur.

Quelques petits points de couture improvisés de ci delà par Caroline et Jean Nicolas pour empêcher l'infiltration de volatiles Après l'effort le réconfort, petit repas et bons desserts



Le 29/08 Jean Marc nous fait découvrir une vigne de raisins rouges sur le Ganelon près des réservoirs d'eau. Nous observons un énorme pied couvert de petites grappes serrées noires. Et si nous pouvions l'exploiter? Faire une cuvée rouge? Après avoir récupéré les clefs de la clôture, nous organisons le 2/09 une vendange moins conventionnelle que celle du char-donnay, escaladant, rampant pour récupérer le raisin.



Après quelques recherches, l'identité de ce nouveau cépage se dessine, il s'agit d'une variété appelée '**BACO**'\*. Nous avons vendangé 130 kg de raisin sur 2 jours, égrappé, foulé et laissé en cuve les grains afin que la coloration se fasse. Nous avons pressé le 12/09 ce magnifique raisin noir dont le jus extrêmement sucré laisse présumer un degré entre 12 et 15. Actuellement en fermentation alcoolique au chai. Un suivi journalier de la densité et de la température du jus a été mis en place par Jean Marc.



## \* LE BACO NOIR

### Identification et origine :

Le Baco noir est une création de François Baco, Instituteur Landais (1865-1947). L'origine génétique n'est pas vérifiée et ce serait un croisement des cépages Folle-Blanche et Vitis riparia réalisé en 1902. Le cépage est donc un hybride producteur direct et ne figure pas sur la liste officielle de l'union européenne des cépages autorisés ou recommandés de 1981.

Suivant les régions, on peut encore trouver quelques petites parcelles de vigne de BACO noir souvent mélangé à d'autres variétés. Il vous arrivera également de trouver des treilles ou tonnelles installées depuis fort longtemps devant d'anciennes demeures et se maintenant encore d'une façon plus que remarquable grâce à la grande vigueur de ce cépage.

### Description :

Grappes petites à moyennes, cylindriques, plus ou moins compactes pédoncules courts à moyens généralement fins et restant verts; baies petites, sphériques, d'un beau noir bleuté, pulpe molle à saveur herbacée.

### Aptitude de production :

Débourre tôt et certaines années il faut craindre les gelées printanières en sachant malheureusement qu'il est peu fructifère sur ses contre-bourgeons. En revanche il a une très bonne résistance au froid hivernal. Maturité précoce. Très vigoureux, produit de longs sarments puissants et son port est rampant. Sa résistance au phylloxéra n'est pas suffisante dans tous les sols, encore qu'il arrive toujours à surmonter cet inconvénient grâce à sa très grande vigueur avec quelquefois présence de galles sur ces feuilles. Résiste assez bien au calcaire jusqu'à 30 à 40% de calcaire total. Il possède une bonne résistance au mildiou et à l'oïdium. Il est toutefois un peu sensible à la pourriture grise et très sensible à l'érosion. Enfin, le BACO noir se multiplie très bien soit par bouturage soit par greffage.

### Type de vin :

Donne des vins riches en alcool, très colorés, un peu amers. Lorsqu'il est vinifié en rosé son vin est alors considéré comme correct.

### Petite histoire :

Le déclin du BACO noir a démarré dans les années 30 lors de la naissance des AOC. On considérait qu'il donnait des vins trop typés (foxés) qui trahissaient leur terroir d'origine. Par ailleurs, on a découvert que les vins issus d'hybrides contenaient un peu de méthanol, dangereux pour la santé. En fait, tout le monde s'accorde à dire que les quantités de méthanol sont si faibles qu'elles ne présentent pas de danger. Mais quand on veut tuer un chien, on dit qu'il a la rage...

Dans les années 50, un décret européen a signé définitivement la fin des hybrides. Il ne subsiste que quelques vieilles vignes incroyables. Seul le Baco blanc continue à être autorisé dans l'AOC Armagnac. Il faut noter que l'on s'intéresse de nouveau aux hybrides aujourd'hui, car ils sont résistants à toutes les maladies et n'ont pas besoin d'être traités.



# Vendange chardonnay 2022

## Le 18 septembre 2022

C'est le grand jour! la vendange 2022 aura bien lieu cette année!

Malgré le stress de Jean-Marc qui s'inquiète de manquer de personnes pour vendanger par rapport à tous les événements prévus ce week-end sur Clairoix, nous découvrons au rendez-vous fixé à 9H au vignoble une quarantaine de personnes prêtes à en découdre avec les épinettes. Jean-Marc dispense les consignes nécessaires à la cueillette insistant sur l'égrappage des grains malades. Les vigneron motivés se répartissent dans les rangs et procèdent au remplissage des 7 caisses



de 40kg placées en bout de rangée.

Au regard de la récolte nous avons été chercher des paniers et un dernier contrôle après la cueillette a permis de récupérer des grains sains sur des grappes aux sol. Le cumul sera pesé pour évaluer le rendement de chaque rang.

La taille 'chablis' pratiquée depuis 2 ans au vignoble, critiquée par certains mais conseillée par Philippe et Antonin SERVENAY a porté ses fruits.

Rendez-vous au chai pour la pesée de cette superbe vendange.

Monique prend les pronostics de chacun pour évaluer le poids total de la récolte.

Le verdict tombe : **454,300kg**, 2 ex-aequo, Jacky, Dominique et Nicolas C (sans moustache).

Pendant ce temps le buffet est dressé par les filles, charcuterie, fromages et les tartes aux pommes et figues de Claude et la tarte 'des vendangeuses aux raisins' de Valérie, quand l'appétit va tout va!



Le matériel est installé, à l'extérieur : l'égrappeur fouloir (retire les grappes et éclate les raisins) et les caisses de réception à chaque sortie.



Dans le chai : le pressoir hydraulique, une cuve de 300 litres, une pompe pour refouler le jus dans la cuve.

La manipulation du pressoir est un peu hésitante, heureusement nos recrues, techniciens avertis nous aident, merci à Gaël, Antoine.....

Les caisses défilent et le jus coule à flot, la cuve se remplit, René et Nicolas C surveillent. Dehors la manivelle du fouloir ne cesse de tourner, toutes les bonnes volontés s'y essayent, Gaëlle, Lucie,.....petites mais costaudes.

On s'amuse, on rit, on mange, on goûte ce nectar très sucré qui deviendra notre cuvée chardonnay 2022 et une partie pétillante.

On ouvre le pressoir pour découvrir la galette compressée de peau et reste de pulpe que l'on va remettre dans le pressoir pour extraire le reste de jus. Nous atteignons ainsi 250 litres (Remi ne te fie pas à ce chiffre, nous aurons des pertes au suivi de vinification!)

Nous avons eu la visite d'un groupe dans le cadre de la journée du patrimoine accompagné de Rémi (AHPC)

Nous leur avons fait déguster notre pétillant 2019 et pu échanger sur le fonctionnement de notre association.

18H chacun repart vers un repos bien mérité. Nous garderons de cette journée un très bon souvenir, de belles rencontres beaucoup de nouveaux couples de Clairoisiens nous ont rejoints et adhéré à notre association.

Merci à tous d'avoir donné de votre temps pour nous aider à mener à bien cette vendange tant attendue depuis 2 années difficiles.

## MAIS AUSSI .....



Le 11 septembre, nous avons participé à la journée de rencontre entre parents, enfants et dirigeants de l'association des parents d'élèves (APE).

Gaël Payen jeune président nous avait demandé de gérer la buvette de cet événement.

Une magnifique organisation, un temps superbe il ne manquait que les parents!



Pendant que les garçons pressent le raisin Baco, nous descendons à la cave pour habiller notre cuvée 'Les bulles de Clairoux' 2020. 2 équipes se forment, une à la pose de la coiffe, l'autre à celle des étiquettes.



Pour suivre les événements du vignoble en direct Rejoignez nous sur

 [Vign.e60](#)

Photos de RD, PS, DJ

*La tarte des vendangeuses (6 personnes)*

*1 pâte brisée, 500g de raisin blanc, 3 œufs, 100g de sucre en poudre, 100g de crème fraîche, 3 cuillères à soupe de rhum.*

*Préparer une pâte brisée en fond de tarte de 25 cm de diamètre et la déposer dans le moule. Avec l'autre partie découper des lamelles de pâte pour réaliser un treillis. Recouvrir le fond de tarte de papier d'aluminium et de haricots secs, faire cuire 10mn. Pendant ce temps laver et sécher les raisins. Vous pouvez épéiner les raisins. Retirer papier et haricots et disposer les raisins sur le fond de tarte. Battre les œufs et le sucre, la crème fraîche et le rhum et verser uniformément le tout sur les raisins? Réaliser un treillis avec les lamelles de pâte. Démouler et laisser refroidir.*

*(Recette tirée du livre 'en souvenir de la France paysanne' repas de vigneron après les vendanges 1900)*



**Nous serons présents au marché de Clairoux, dimanche 16/10/2022, nous profiterons de ce moment pour offrir à tous les adhérents et parrains 1 bouteille du 'petit blanc de René', vous recevrez un mail très prochainement.**

**⚠ Nous ne ferons qu'une seule distribution**

**SOIGNE LA TREILLE POUR QUE TA BOUTEILLE FASSE MERVEILLE**