



## La gazette du vignoble de Clairoux

Septembre-Octobre-Novembre  
2021

Venez goûter les nouvelles 'Bulles de Clairoux' cuvée 2019 au marché de Clairoux le 19/12/2021 sur le parking de la salle polyvalente. Philippe Servenay, notre ami vigneron de Trélou sur Marne sera parmi nous ainsi que Caroline qui vous proposera ses petits gâteaux de Noël de 'Muti' faits maison. L'assemblée générale aura lieu le samedi 22/01/2022 à 18H30 salle 10X12 à Clairoux.

**Nous ne fêterons pas la St Vincent en janvier 2022 trop d'incertitudes par rapport à la situation sanitaire à venir.**



Cette année les intempéries n'ont épargné aucune culture en particulier les vignobles.

A Clairoux Jean Marc et René en permanence sur le qui vive, la sulfateuse en bandoulière n'ont pu éviter les dégâts du temps sur notre vigne.

30 kg de chardonnay ont été vendangés.

7 kg de raisin provenant de particuliers.

Rien sur le rond-point.

200kg de raisin vendangés chez René; variétés diverses.

Ce mélange de 237 kg nous a permis d'extraire 110 litres de jus pour produire une 'Bulle de Clairoux' 2021.

Grâce à cette quantité de raisin nous avons pu nous servir de notre nouveau pressoir hydraulique.

Quelques petits points à améliorer mais belle performance de pressage.

Un grand merci à René pour ce don de raisin et à Martine pour l'accueil le jour de la vendange.

### 24 septembre Vendange au vignoble



Les gelées, le mildiou et l'oïdium ont eu raison de notre raisin. Malgré une équipe motivée, seulement 30 kg de raisin ont été récoltés sur le vignoble.

### 8 octobre vendange chez René



Récolté 200 kg de raisin

### 11 octobre Pressage au chai

Vignoble : 30kg  
Particuliers 7kg  
Les 37 kg avaient été congelés en attendant le pressage global.



### Potins du vignoble :

Petit détour par la pâture de Jean Marc à Clairoux, le jardin de René à Attichy et 'aux abeilles de Noyon' pour vous présenter les petites abeilles besogneuses mais perturbées elles aussi par la météo de cette fameuse année 2021. Petite production mais succulente.



### .Les abeilles bzz, bzz, bzz.....



### Remerciements

Comme chaque année le lycée CDG était représenté par Olivier Dacheux et 2 de ses élèves en sommellerie.



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

# 2 octobre 2021, le Vignoble fête ses 10 ans



Nous souhaitons remercier tous nos adhérents et parrains pour avoir contribué à la réussite de ce beau projet à travers ces 10 années.

Merci à Laurent Portebois et ses conseillers municipaux, au Département à la Région, Intermarché de Margny, Crédit Agricole, Agora et la SICA de nous avoir financés pour aboutir à ce résultat.

Merci à tous les bénévoles qui ont passé des samedis entiers à la préparation du terrain, à la pose de la clôture, du portail offert par la Ste Patrat, à la restauration et à l'aménagement du chai.

Merci à tous ceux qui permettent que cela dure, nos 2 chimistes notre équipe terrain qui a atteint une parité exemplaire, aux administratifs et surtout, surtout à l'ambiance extraordinaire et la bonne humeur permanente au sein de l'équipe.



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

# Revue de presse

Senlis Montépilloy Crepy en Valois

MARDI 20 AVRIL 2021 / COURNIER PIC

**RÉGION**

**VITICULTURE** 1384

## Bientôt le retour du "p'tit vin blanc"

**MONTEPILLOY** Dans ce village proche de Senlis, une famille d'agriculteurs a décidé de faire ressurgir la passé. Deux hectares de vigne vont être plantés.

**PASCAL MUREAU**

Montépilloy, il y a le château. Plus tôt, les ruines du château. Bientôt, il y aura le « Château Montépilloy » ! Un vin blanc, sec et fruité. « Du Moyen Âge au XIX<sup>e</sup> siècle, il y a toujours eu de la vigne. De Senlis à Beauvais... », expliquent de concert Elisabeth et Arnaud Roland, agriculteurs dans ce village de pierres du sud de l'Oise. « Propriétaire du château, la famille Le Bouteiller approvisionna la cour du roi tout au long du Moyen Âge », ajoutent Elisabeth et Roland, autour de leur grande table à manger. Sans le phylloxera, peut-être même que la terre aurait continué à donner des raisins, comme sur cette parcelle dite « Les vignes au p'tit ». Cette histoire, gouleyante et riche, la famille Roland est bien décidée à la faire ressurgir. S'il vous plaît, avec un vin entièrement bio. En avril 2022, les néoépiciers ajouteront deux hectares de cépages « résistants », souvenir gris et sauvignon, aux nombreuses expériences qui consacrent le retour de la vigne dans l'Oise. La dégustation promet un breu-

donnay et sauvignon. Pour les plans, le couple d'agriculteurs fait confiance à un pépiniériste venant positionné sur l'aménagement souterrain pour ces cépages « résistants », qui n'ont presque plus besoin de traitements car craignant peu l'oïdium et le mildiou.

**8 000 BOUTEILLES PAR RÉCOLTE**

« Le sauvignon et le sauvignon sont très répandus dans les régions frontalières de l'Allemagne et la Suisse », explique Arnaud Roland. Alors pourquoi ici ? « Parce que notre sol est sablonneux. C'est parfait », se félicite l'agriculteur après expertise de sa parcelle.

Le vignoble sera planté à la main sur un coteau léger plein sud, à un vol de perdrix du village. Protégée par un épais taillis de bois, la vigne, selon les estimations, promet autour de 8 000 bouteilles par récolte au bout de trois années.

« Nous voulons tout faire nous-mêmes, de la production à la vente », insiste Elisabeth. Enchaînant les formations, le couple, plus habitué aux céréales des Hauts-de-France, s'est entouré des techniciens bio de la chambre d'agriculture de l'Oise, du syndicat viticole de l'Alcône. Une partie de la plantation sera payée par un appel pour « La renaissance du vignoble à Montépilloy » sur le site internet Mimosas, pour un financement participatif de l'agriculture. Les

« C'est comme tout le reste, le p'tit n'est pas de produire, mais vendre », soufflent Arnaud et Elisabeth. Leur fille Louise s'apprête à suivre un BTS en viticulture-œnologie - elle se consacrera à la commercialisation.

Et comme il se doit, la ferme,



Arnaud et Elisabeth Roland ont eu le vrai coup de cœur pour ce coteau qui accueillera bientôt une vigne.

l'Oise aime la vigne. Un peu partout, des initiatives sont nées, ces dernières années, pour réintroduire des coteaux disparus. Depuis qu'un groupe de passionnés s'est lancé dans l'aventure en 2002 à Gouvieux, on a vu revenir un vignoble à Gerberoy, puis un autre à Montataire, à Saint-Léger, à Clairoix. Et ce samedi 17 avril, à Thiverville, c'est un « vignoble municipal » qui a été installé sous l'impulsion de la mairie. Deux cents habitants ont participé à la plantation de 500 pieds de chardonnay achetés à un pépiniériste du Jura.

**UNE PASSION POUR LE VIN QUI FAIT TACHE D'HUILE**

L'Oise aime la vigne. Un peu partout, des initiatives sont nées, ces dernières années, pour réintroduire des coteaux disparus. Depuis qu'un groupe de passionnés s'est lancé dans l'aventure en 2002 à Gouvieux, on a vu revenir un vignoble à Gerberoy, puis un autre à Montataire, à Saint-Léger, à Clairoix. Et ce samedi 17 avril, à Thiverville, c'est un « vignoble municipal » qui a été installé sous l'impulsion de la mairie. Deux cents habitants ont participé à la plantation de 500 pieds de chardonnay achetés à un pépiniériste du Jura.

## Deux amis font le pari d'un vin local et naturel

Deux cents pieds ont été implantés par Pierre Dunand et Gérard Monnet sur une surface de quatre ares, au printemps dernier. La première vendange est prévue au printemps 2023.

Le notre correspondant **FREDERIC AMEELÉ**

C'est avant tout une rencontre entre deux amis qu'une génération sépare, mais qui ont une passion commune : le vin. Cette rencontre a abouti à la plantation de pieds de vigne sur le territoire de Remy, une commune de 1 000 habitants située à une dizaine de kilomètres de Compiègne. L'un d'eux s'appelle Pierre Dunand, 34 ans, ingénieur de formation, l'autre est Gérard Monnet, 33 ans, maraîcher à Remy. J'ai rencontré Pierre lors d'une vente de légumes et on a commencé à parler du projet de plantation, raconte ce dernier. Je savais qu'il était à la recherche d'un terrain pour planter, je lui ai donc naturellement proposé de lui mettre une de mes parcelles à disposition, la mieux exposée.

**« Depuis le début, tout a été fait à la main »**  
Pierre Dunand

En avril 2021, un peu moins de 200 pieds de vigne, de variétés pour moitié de Floralé, et l'autre de Volis, ont été plantés sur une surface de quatre ares. « C'est fait plus de 10 ans que je suis passionné de vins, explique Pierre Dunand, autodidacte. Je lis énormément. J'ai commencé à organiser des



Pierre Dunand, ingénieur de formation, s'est lancé dans la production de vins avec son ami, Gérard Monnet, maraîcher.

soirées œnologiques auprès de mes copains, puis au sein de mon ancienne entreprise, Plastic Omnium. J'ai passé le WSET (Wine & Spirit Education Trust) de niveau 2 l'an dernier, celui de niveau 3 cette année. En début d'année, j'ai eu un défi suite à mes adhésions aux associations du Vignobles Noyonnais et de Clairoix. Je me suis dit que je devais passer à l'étape suivante et faire

quelque chose. Sur les conseils de Jean-Claude Le Baran, du Vignoble noyonnais, et d'Olivier Vobregot, ingénieur à l'Institut français de la vigne et du vin, j'ai commencé mes démarches pour planter des vignes à Remy avec l'aide de Gérard. Cette année, je me suis inscrit à un Bac Pro Conduite et gestion d'entreprise vitivinicole auprès d'Agrasup Dijon. Si tout se passe bien, je serai diplômé

en 2023 pour une possible reconversion.

**PRODUIRE UN VIN LE PLUS NATUREL POSSIBLE**

Le futur viticulteur a choisi des cépages résistants, à l'oïdium et au mildiou. L'objectif est de produire du vin blanc, ou effervescent, le plus naturel possible. « Depuis le début, typiquement, en dehors de

**DES VIGNES JUSQU'AU MILIEU DU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE**

« Des vignes à Remy, ce n'est pas nouveau », explique Gérard Monnet, qui est issu de plusieurs générations d'agriculteurs. « Les vignes se sont arrêtées à Remy au milieu XIX<sup>e</sup> siècle, suite au phylloxera qui a déjà fait beaucoup de dégâts, mais aussi à l'arrivée du chemin de fer, qui a stoppé le départ des vignobles du secteur (Clairoix, Joux...). Avant les gens produisaient du vin pour leur consommation principalement. »

« Le projet ne s'arrête pas là, poursuit le Remynois. L'année prochaine, il est prévu de planter environ 200 pieds d'Artaban, un cépage frère du Floralé et Volis, et qui, pour le coup permet l'élaboration de vins rouges ou rosés. » L'idée des deux associés est de réussir à fournir une bouteille à chacun des 800 foyers de Remy. Mais pour cela, il faudra multiplier par quatre la surface de production.

« Le futur viticulteur a choisi des cépages résistants, à l'oïdium et au mildiou. L'objectif est de produire du vin blanc, ou effervescent, le plus naturel possible. « Depuis le début, typiquement, en dehors de

# Bienvenue au vignoble associatif de Vignemont 'Les vignes d'Abel'

## Vignobles associatifs de l'Oise:



### Un vignoble associatif ?

- C'est d'abord une association, qui par définition associe des personnes qui ont envie de faire quelque chose ensemble. Par exemple pour les Vignes d'Abel, on peut avoir envie de :
- faire renaître un patrimoine qui fut important et dont il reste quelques traces,
  - redonner vie à des vignes dont il reste quelques pieds sauvages sur le mont de Vignemont,
  - créer des événements festifs et culturels autour de la vigne,
  - créer des moments de convivialité autour de la culture et de l'entretien des pieds,
  - faire connaître les usages de la vigne,
  - découvrir les métiers de la vigne et du vin,

Rejoignez-nous!

Association "Les Vignes d'Abel"  
508 rue des Vignes - 60 162 Vignemont



## LA VIGNE EN PICARDIE

AISNE - OISE - SOMME

Très présente et réputée au moyen âge  
- attestée depuis 662 (Abbaye de Corbie, Somme)  
- vignobles réputés sur Clermont et Noyon (Oise).  
De nos jours :  
- 10 % de la production de Champagne (Aisne)



St Quentin, Hotel de Ville, vendangeurs



Cathédrale d'Amiens, foulage (sculpture "Octobre")

### Cépages locaux jusqu'au XIXe siècle :



Goutte-sont-les-cépages picardes à Vignemont

Il y avait encore plus de 60 ha dans le Ressontois au 19<sup>e</sup> siècle.  
Gouet, Noir-franc, Moussy, Cocquart, Maillé, Blanc-Vert  
Fruleux, Blanc d'Orléans, Morillon Noir, Courte-Queue, Frineux, Meillis...  
Gamay, Pinot Noir et Pinot Meunier  
Hybrides : Baco, Seyval, Seibel,  
Hybrides de plants américains de première génération après les ravages du phylloxera.

Durant l'hiver 1789, le gel aurait détruit 120 ha de vignes dans le Ressontois.

### Du Champagne!

Le sud de l'Aisne produit du Champagne d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).  
800 viticulteurs dans 3 000 hectares de vignes picardes produisent 10% du champagne français.



### Du vin dans la somme?

C'est en tout cas le pari de Maximilien de Wazières, polyculteur à Terramesnil, premier viticulteur dans la Somme.

### Une cuvée à VIGNEMONT?



Document élaboré par Patrice Simard



Claude Malrain



Patrice Simard

Patrice soutien en tant qu'adhérent et parrain le vignoble de Clairoux depuis 10 ans, il est passionné par les grands vignobles de renom.

Claude est lié à notre vignoble depuis environ 2 ans, très présent à l'entretien de la vigne, aux vendanges, aux pressages du raisin, mises en bouteilles,....

vous aurez compris il est partout!

Ils ont décidé à leur tour de renouer avec l'histoire des vignes de Vignemont, et d'en faire un projet culturel et festif.

Sur la carte Les 2 vignobles, Noyon et Clairoux entourent et veillent sur le petit dernier de la bande.

Longue vie aux vignes d'Abel

## Petite visite sur un terril viticole



A Clairoux, les pentes du Ganelon, buttes témoins naturelles, sont plein sud et donc propices à la culture de vignes. Il y a 10 ans, 280 pieds de cépage Chardonnay ont été plantés avec « courage et passion » par des viticulteurs amateurs, regroupés en association. La plantation est dans le sens de la pente.

\* A Haillicourt (pas de Calais), des viticulteurs professionnels, regroupés en société, ont été encore plus fous qu'à Clairoux. Ils ont aussi planté des vignes de Chardonnay sur les pentes les mieux exposées du terril de cette ville.



Installer des pieds de vigne sur le « terril escargot » d'Haillicourt, fumant encore de ses concentrations en gaz. Quel est le sens de tout cela ?

Le sens, c'est de donner un nouveau visage au passé. Un visage plus vert, qui invite à la fête et au plaisir sur ces anciens lieux de sueur et de dur labeur. C'est ainsi que 'le Charbonnay' est né ! 3 000 pieds de Chardonnay plantés, en plein coeur des houillères. Un projet ambitieux et un peu fou que l'on doit à deux vigneron : Olivier Pucek et Henri Jammet !

À 136 mètres d'altitude, avec un dénivelé de 80%, le terril d'Haillicourt offre aux vignerons de nombreuses possibilités. Leur « vin audacieux » rend hommage aux mineurs. C'est le seul à être élevé sur les déchets miniers d'autrefois. Des vignes bio sur une terre noire... Quelle histoire !

Un employé communal est embauché à temps complet pour suivre les travaux et un des propriétaires remonte de Charentes régulièrement.

Les caves anciennes du presbytère d'Haillicourt sont utilisées pour la vinifications.

Jean Marc est très heureux d'avoir pu grimper sur les pentes du terril même si elle sont plus raides que celles du Ganelon...pour des altitudes similaires.

Après l'effort le réconfort, il a eu le privilège de goûter ce 'Charbonnay' minier au goût très minéral. Les bouteilles sont rares, donc chères.

Pour plus de renseignements voir le site:

[https://www.reussir.fr/vigne/haillicourt-dans-le-pas-de-calais-le-chardonnay-fait-son-trou'](https://www.reussir.fr/vigne/haillicourt-dans-le-pas-de-calais-le-chardonnay-fait-son-trou)

Ou vous rapprochez de Jean Marc pour avoir le nom des contacts pour une éventuelle sortie, à jumeler avec autre chose.

\* Créée en 2011 pour développer le projet, la société Les Vins Audacieux rassemble 6 associés dont 3 sont locaux. Les deux vignerons ont été rejoints par Arnaud Cassini, producteur de vin dans le Libournais, originaire du Nord lui aussi. En 2019, ce vignoble hors norme a produit 700 bouteilles. Les consommateurs sont au rendez-vous. « *Le vin est réservé par allocation. On pourrait en vendre 10 fois plus* », lance Olivier Pucek. Vendu entre « 50 à 65 euros » chez les cavistes, il est aussi référencé dans des restaurants réputés. Le prix correspond aux exigences de qualité voulues par les associés mais aussi à des coûts de production élevés : plus de 10 000 € par an pour 30 ares en production. La vigne fait l'objet d'un fermage, le département et la mairie étant propriétaires. Un salarié de la ville d'Haillicourt veille sur les vignes dans le cadre d'un partenariat mais le suivi de la vigne nécessite de remonter régulièrement, ce qui renchérit les coûts d'exploitation.

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