

# Bulletin d'information Septembre Octobre 2023



## ♦ Le 9 septembre : Le Forum

Un grand merci à Alain, Jean Michel, Henri et Patrick qui ont assuré l'accueil des visiteurs sur notre stand par une température caniculaire.



## ♦ Le 14 Septembre 2023 : La Confrérie de Villeneuve la Guyard revient en force

Après une visite de repérage en Juin, c'est un groupe d'une trentaine de participants que nous avons accueilli pour une visite suivie d'une dégustation.

Un grand moment de convivialité surtout qu'ils n'étaient pas venu avec les « mains vides ».



### ♦ Le 22 Septembre 2023 : L'école Fercot fait ses vendanges

Accueil de 50 élèves de CM2 de l'école FERCOT du hameau de Saint Fargeau pour leur vendange. Sous la direction de Maryline De Deken et avec l'autorisation des enseignants, les apprentis vendangeurs ont cueilli, chacun, une grappe de raisin et ont fait fonctionner le pressoir. Ensuite, ils ont dégusté le jus de raisin, résultat de leur travail.



### ♦ Le 22 Septembre 2023 : Le club de randonneurs de l'AGV en visite

Un groupe de randonneurs, venu de Viry Châtillon (91), a apprécié notre site et bien sûr notre Citanguet.



### ♦ Le 23 Septembre 2023 : Petit rappel des vendanges 2023

Lors d'une journée fraîche mais ensoleillée, nous étions 60 vendangeurs pour récolter les grappes de nos 16 rangs de vigne.

2023 est la deuxième meilleure vendange : très belles grappes, bon rendement malgré quelques rangs touchés par une pourriture récente.

Notre réussite est due à l'ensemble des adhérents qui s'investissent tout au long de l'année.

**Poids récolté : 1314 kg, Volume mis en cuve : 898 L**

Plus d'informations à partir de notre site :

[Cliquez pour visualiser le "Bulletin Spécial Vendanges 2023"](#)



♦ **Le 2 Octobre : La visite de l'Assemblée Nationale**

A l'invitation de notre Députée Aude Luquet, un groupe de 11 membres de notre Confrérie a découvert l'Assemblée Nationale.

Un grand moment pour les visiteurs : Admiration, Respect et Réflexion.



♦ **Le 7 octobre : Melun fête son Brie**

Une dizaine de membres de notre Confrérie a répondu à l'invitation de Dominique Carrion, Président de la Confrérie du Brie de Melun.

Lors de ce chapitre, Alain Requier a été élevé au grade de :

Chevalier de la Confrérie du Brie de Melun

Une première, fatigante, pour Olivier chargé de porter haut nos couleurs !!!



### ♦ Le 18 octobre : Concert Lyrique à la vigne

A la demande du Conseil de Hameau, la Confrérie a accompagné ce bel événement. Le chœur "La Gloria" dirigé par Laure Marie Meyer a interprété des oeuvres de Vivaldi. Les tenues Baroques des concertistes s'accordaient avec harmonie avec notre costume.



### ♦ La réorganisation de l'équipe

Yannick Frot devient Maître de Chai Adjoint, avec le concours de Jean Pierre Renaux, et va assurer la vinification de la cuvée 2023 sous la supervision d'Alain Requier.

Olivier Prot devient l'adjoint de Marc Henri Pezé pour l'exploitation de la vigne.

### ♦ La Cuvée 2023 : les fermentations sont terminées

Cette année, notre cuvée a battu des records de rapidité :  
une quinzaine de jour pour la fermentation alcoolique  
une dizaine de jour pour la fermentation malolactique

Suite aux analyses effectuées le 13/10/2023 par le laboratoire SOFRALAB, voici les commentaires de leur œnologue Ludovic JANNETTA

Cuve n° 1 ( clone 76 )

« Nez lacté ananas. Bouche droite et soyeuse »

Cuve n° 2 ( Clone 76 / 548 /95 )

« Nez lacté fruit jaune. Bouche droite un peu courte. »

Cuve n° 3 ( Clone 95 )

« Nez court; légère note de fruit coupé, lacté. Bouche ronde. Finale correcte. »

L'avenir nous promet une belle cuvée !

### ♦ Les événements à venir

10 au 12 Novembre : Le salon de la gastronomie Le Mée sur Seine

16 Novembre : Le beaujolais nouveau, place Temploux

9 et 10 Décembre : le Téléthon 2023

12 Janvier 2024 : Assemblée Générale ( à confirmer )

