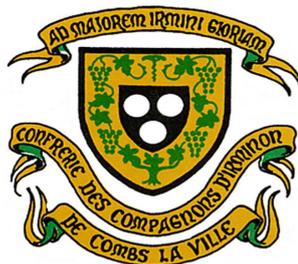


n° 39

JUIN 2023



CONFRERIE DES COMPAGNONS D'IRMINON

Le Parchemin

## L'Éditorial du Grand-Maître

### Déjà 35 ans d'existence !!!

Le 16 avril 1988 douze fondateurs créaient la Confrérie des Compagnons d'Irminon et depuis, 510 compagnons furent intronisés.

Nous souhaitons commémorer cet anniversaire, et nous avons eu l'idée d'organiser une exposition / concours photos sur le thème de : la vigne, le vin, le vigneron et ses outils. Chose faite !!! Cette exposition aura lieu dans la maison du Parc Chaussy, du 16 septembre au 15 octobre 2023. (Il est encore possible de s'inscrire, mais ne tardez pas, car nous allons bientôt clôturer).

Cette année nous participerons également aux estivales au mois de juillet et au mois d'août toujours au Parc Chaussy et nous ouvrirons notre clos au public avec visite de la vigne et dégustation de notre cuvée 2022.

Toutes ces nouvelles activités nécessitent l'implication de nombreux compagnons, que je tiens à remercier pour leur dévouement.

N'oubliez pas qu'en période de canicule il faut boire beaucoup d'eau, mais pas que, car boire un canon c'est sauver un vigneron.

Je vous souhaite à toutes et à tous, de très bonnes vacances bien méritées.

Prenez soin de vous et de vos proches.

Avec toute mon amitié.

Le Grand Maître.  
Didier CHARLES

#### Dans ce numéro :

L'éditorial du Grande Maître ...	P : 1
Présentation du Chardonnais ...	P : 2
Rappels ...	P : 2
Les vins d'Alsace ...	P : 3
Ambassade à Coubron ...	P : 3
La vigne en Ile de France ...	P : 4 et 5
Devinette ...	P : 5
Pourquoi les bouteilles de vin possèdent elles un creux ....	P : 6
Notre Mai 2023 ....	P : 6
Eveline DUMONT, une fondatrice nous a quittés ...	P : 7
Que valez-vous en vin ? ....	P : 7
Fête d'Irminon du 16 avril 2023 ...	P : 8

#### Le Parchemin d'Irminon N° 39

##### ♦ Directeur de publication :

Didier CHARLES  
Grand Maître de la Confrérie

♦ Rédaction : Jacques BOTERFF,  
Marie-Jo DUNAND,  
Patrick MOEREMANS,  
Joseph PERRET,  
Martine PRUDHOMMEAUX,  
Sylke WINDAELE.

##### ♦ Conception et réalisation :

Jacques BOTERFF

## Présentation du Chardonnay ...

---

Le Chardonnay est un cépage blanc originaire de Bourgogne. Il est le descendant direct du pinot noir, couplé avec un autre cépage ancien (le gouais blanc). Grâce à sa capacité à s'adapter à une large diversité de climats, de sols et de contextes viticoles, le Chardonnay est désormais l'un des cépages les plus plantés au monde.



### Caractéristiques ampélographiques :

Feuille : Elle a une forme orbiculaire (cinq lobes peu marqués) et tourmentée. La feuille est de taille moyenne. Elle est vert clair.

Grappe : Elle est petite et ses baies sont brillantes, dorées et de forme arrondie.

Rameau : Il est brun-rouge au soleil et ses nœuds sont rosés.

### Caractéristiques culturelles :

Vigueur : Assez élevée.

Production : Moyenne.

Sensibilité aux maladies : Très sensible à la pourriture grise ; sensible à l'oïdium.

Type de terrain : Sol moyennement fertile à dominante calcaire ou marneuse.

### Caractéristiques phénologiques :

Débourrement : Précoce (un jour avant le chasselas).

Maturité : Fin de la première époque (une semaine et demie après le chasselas).

Le chardonnay a un potentiel qualitatif élevé, permettant de donner des vins secs, effervescent ou même liquoreux. La teneur en sucre peut atteindre un niveau élevé en conservant un bon équilibre sucre-acidité. Il en résulte des vins équilibrés, amples, aux arômes puissants et complexes.

Sylke WYNDAELE.

---

## Rappels ...

---

Les Ambassades ne sont pas réservées aux membres du chapitre, tout compagnon peut en faire une dans l'année, il lui suffit de se faire connaître à l'avance, à réception du calendrier, auprès de notre responsable Michel DESBARRES, tél : 01 60 02 48 34, portable 06 81 45 08 68. Celui-ci vous donnera tous les éléments concernant cet évènement. **Nous vous rappelons que les Ambassades font partie de la vie de la Confrérie.**

Vous pouvez vous procurer les tee shirts qu'a fait réaliser notre Confrérie: ceux-ci sont en vente au prix de **12,00 €** (modèle homme ou modèle femme). Si vous êtes intéressés prenez contact avec Michel DESBARRES (tel : 01 60 02 48 34, portable 06 81 45 08 68).

## Les Vins d'Alsace ...

---

De plus en plus connus à travers le monde, les vins d'Alsace sont de grands vins blancs, secs, frais et fruités prenant place parmi les plus grands vins de France d'appellation d'origine contrôlée. Seuls sur le territoire national à avoir gardé la tradition des cépages, ils sont au nombre de sept qui offrent, chacun, leur gamme de subtiles nuances : le sylvaner, le riesling, le gewurztraminer, le pinot blanc, le pinot noir, le tokay ou pinot gris et le muscat.



Cinquante-et-un terroirs sont reconnus pour la qualité de leur sol, leur exposition au soleil, à produire des vins d'exception « les Alsaces grands crus » suivis d'un nom de lieu-dit. Le rendement maximum autorisé dans ces lieux délimités est de 70 hectolitres par hectare. Ils représentent 4% de la production globale qui est d'environ 1,2 million d'hectolitres. Seuls le riesling, le gewurztraminer, le tokay-pinot gris et le muscat peuvent y prétendre.

Depuis 1972, tous les vins d'Alsace sont obligatoirement mis en bouteille dans la région de production. Ils sont toujours présentés dans la bouteille typique dite « Flûte d'Alsace » au long col caractéristique.



D'après la revue Terroirs de France rapporté par : Jacques BOTERFF.

---

## Ambassade à Toubron ...

---

Le 14 Mai 2023 pour leur 24ème chapitre de printemps.



En mai 1997, le clos de Bréon fut créé avec pour parrainage notre confrérie des compagnons d'IRMINON. Leur chapitre s'est d'ailleurs fortement imprégné de nos conseils. Les cépages choisis sont le pinot meunier et le pinot noir .C'est avec honneur que je fus intronisée ambassadrice.

Ce fut une très belle journée avec un accueil familial et sympathique.

Malgré les aléas d'une météo capricieuse qui les a privés de vendanges depuis 2 ans, nous leur souhaitons pour cette année une très bonne vendange.

Marie-Jo DUNAND.

Depuis les temps les plus reculés la vigne existe en I d F, comme l'atteste une feuille de vigne fossilisée retrouvée à Sézanne. Mais sa culture ne fut généralisée qu'avec la colonisation romaine.

Dans son ouvrage « La Brie au temps du grand roi » l'historien Emile MIRAUX, estime que 15000 vigneronnes cultivaient la vigne en Brie en 1717, ce qui représentait le quart des travailleurs ruraux.

Pratiquement toutes les paroisses d'I d F possédaient un vignoble. Le vin n'avait, d'après certains textes, pas bonne réputation. C'était une piquette qui, selon un vieux proverbe «faisait danser les chèvres ». Les mauvaises langues disaient même qu'il fallait être quatre pour boire : un qui buvait, deux qui maintenaient le buveur, un quatrième qui versait à boire ! Pourtant, il approvisionnait le marché parisien et constituait l'ordinaire de la population francilienne, à la maison comme au cabaret. Une partie était aussi expédiée vers les vinaigreries.

A partir du milieu du XIXème siècle, le chemin de fer approvisionna la capitale en vins du midi de meilleures qualités, ce qui provoqua la désaffection pour la culture de la vigne dans notre région. Le phylloxéra puis le mildiou firent le reste en détruisant les plans locaux. Certaines vignes furent replantées en cépages américains, mais la plupart furent remplacées par des arbres fruitiers.

De cette civilisation vigneronne, demeurent les rues du pressoir, des lieux-dits par exemple « le vignoble », des noms de chemins ruraux « le chemin des vignes devenu rue de vignes aujourd'hui », des blasons aux feuilles de vigne ou grappes de raisins et un nombre important de statues et de bannières de saint Vincent. La saint-Vincent (22 janvier) donnait lieu à d'abondantes réjouissances de la part des confréries vigneronnes dont le premier soin, ce jour-là, au saut du lit, était de mettre le nez au carreau à cause du proverbe « s'il pleut le jour de la saint-Vincent, le vin monte au sarment ».

On peut donc dire, sans se tromper, que le vignoble francilien était le plus important de France.

Ici une précision ; Dans le passé les régions vivaient en autarcie. Chaque jour des charretiers de route quittaient les fermes d'I d F avec de lourds chariots et approvisionnaient la capitale en produits de boucheries (bœufs, porcs, veaux, moutons, poules), en produits maraîchers, mais aussi en foin, avoine, pailles pour nourrir et pour les litières des animaux parisiens, mais surtout en vins transportés aussi par les rivières de Seine, de Marne, de l'Oise, de l'Yerres, des petit et grand Morin ...etc. On peut donc affirmer avec Etienne LAFOURCADE, auteur de l'étude « *Paris pays du vin* » que « *le terroir du parisien est le terroir étalon du vignoble de France* ».

On ne trouve pas trace de la vigne dans les « commentaires » de César. Le premier texte qui relate l'existence du vignoble parisien est du futur empereur JULIEN, qui après un séjour à Lutèce au cours de l'hiver 358/359 a écrit à l'un de ses amis : « *J'étais alors en quartier d'hiver auprès de ma chère Lutèce... Les celtes appellent ainsi la petite ville des parisis...Les habitants de ce pays ont de plus tièdes hivers, il y pousse de bonnes vignes....* ». Ce témoignage présente un intérêt irremplaçable, car JULIEN n'est pas un témoin neutre, mais un homme épris de sa vigne et de l'élevage du vin. Voici comment il chante sa vigne en Eithynie « *Il y a là une petite vigne donnant un vin parfumé, suave, et qui n'attend pas que le temps lui adjoigne à la longue Dionysos et les grâces ; au contraire, la grappe à peine écrasée au pressoir, exhale déjà l'odeur des roses et le jus, à peine dans les jarres est un extrait de nectar...* ».

Rapidement la vigne et le vin ont littéralement conquis la Gaule du nord et les gaulois, nos ancêtres, se livrent aux pires excès. Voici ce qu'en dit l'historien romain AMMIEN-MARCELLIN (330/400) : « *C'est une race portée sur le vin, raffolant de multiples boissons qui ressemblent à du vin, et parmi eux les gens de basse condition s'abandonnent à une ivresse continuelle* ».

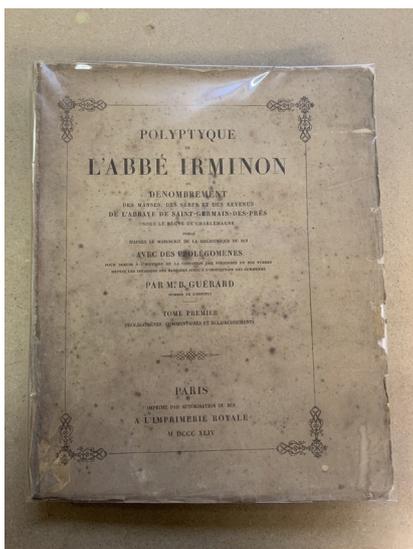
Avec SALVIEN, à la foi évêque de Marseille et historien de Vème siècle, nous voyons que les gallo-romains d'extraction franque se livrent à des beuveries qui vont au-delà « *des libations aux dieux, et qu'ils apparaissent fort peu touchés par la foi, sinon par la grâce...* ». SALVIEN poursuit : « *Sur le sol de ma patrie, presque tous les hommes éminents sont devenus pires que des barbares. On les voit oubliant leur dignité... et se livrer à des orgies furieuses.... Ils ont roulé dans tout ce que nous avons dit, à tel point qu'ils ont vérifié en eux la parole du discours divin : le vin et les femmes les détournent définitivement de Dieu....* ».

## La Vigne en Ile-de-France (suite)...

Par son testament, rédigé en 606 ou 616 (les textes diffèrent), l'évêque BERTRAND du Mans, donne à la basilique saint Pierre et Paul de Paris « *les vignes le long des arènes (de Paris), celles de Chaillot, Fontenay, Bry, Torcy, Noisy.... etc et en Brie de Coulommiers, en pays Cénon* ».

Plus tard, bien plus tard, au début du IX<sup>ème</sup> siècle, au cours d'une période au climat particulièrement clément, l'empereur CHARLEMAGNE pressé par des besoins d'argent, demande aux établissements religieux et aux grands seigneurs de rédiger des livres de revenus en vue du prélèvement de l'impôt. (Les temps n'ont donc rien changé). Ces livres de revenus sont connus sous le nom polyptyques et seront appelés, plus tard, censiers ou terriers.

Le plus connu de ces polyptyques est celui de l'abbé IRMINON de saint-Germain-des-Prés. Il décrit 24 villas, propriétés de l'abbaye, dont celles de Bussy-St-Georges, Combs-la-Ville, Epinay-sur-Orge, Gagny, Jouy-en-Josas, Palaiseau, Thiais, Villeneuve-St-Georges, Verrières en I d F.



Le polyptyque est un document important pour l'histoire agricole au haut Moyen-Âge. Il dénombre et désigne les tenanciers, leur famille, les surfaces cultivées, les surfaces plantées en vignes, les productions et les redevances dues.

La vigne couvrait 43 hectares à Palaiseau, 22 à Gagny, 31 à Villeneuve-St-Georges, 24 à Combs-la-Ville. La surface totale du vignoble de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés dans la région parisienne s'élevait à près de 400 hectares. Les productions à l'hectare variaient d'une villa à l'autre de manière considérable, puisque allant de 23 hl à Gagny à plus de 67 à Verrières. Soit la qualité des terres à vignes étaient inégales, soit les moines ne déclaraient pas toutes leurs productions.

Vers le milieu du IX<sup>ème</sup> siècle, l'empereur LOTHAIRE, donne à l'abbaye de Saint-Maur « *L'autel (l'église et ses revenus) de Bussy-St-Georges avec son manse (élément des grands domaines carolingiens, qui est la tenure paysanne associant maison, jardin et terres. C'est aussi la principale subdivision de la villa médiévale servant de base à l'assiette de l'impôt), deux manses situées à Noisiel, item sept maisons, et dans la villa de Villiers vingt maisons, avec terres, vignes, champs, prés, moulins* ».

Nous voyons donc que le vignoble francilien est très ancien. Il a perduré jusqu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle où le chemin de fer et la maladie l'ont fait disparaître. Il renaît aujourd'hui sous forme culturelle, par la volonté d'hommes et de femmes attachés aux traditions et à la recherche de racines que la vie a effacées.

Joseph PERRET.

## Devinette...

Donnée par : Michel JACQUIN

Qu'est-ce que la CENOSILLICAPHOBIE ?

Un indice : c'est une affection qui touche principalement les membres de la Confrérie.

Réponse :

La peur du verre vide.

## *Pourquoi les bouteilles de vin possèdent elles un creux ?...*

---

Pas toutes. Ca dépend de la composition du verre, et plus précisément de son coefficient de dilatation. Les verres anciens ont un coefficient élevé, et la difficulté avec un fond plat est que la bouteille se casse lors du refroidissement, le tour de la bouteille ne se refroidissant pas au même rythme que le fond. On est obligé de refroidir la bouteille très lentement, ce qui réduit considérablement la production.

On a d'abord tenté de produire des bouteilles à fond bombé, la difficulté est résolue mais la bouteille ne tient pas debout, on est obligé de lui mettre un anneau (en raphia par ex) pour qu'elle soit d'un usage pratique. On trouve encore des bouteilles de ce style pour décoration.

Puis on a inversé la courbure du fond pour résoudre cette nouvelle difficulté, ce qui a donné la bouteille traditionnelle bien connue, en verre vert épais. Les bouteilles de champagne qui doivent être très solides pour éviter les accidents sont encore fabriquées de cette manière.



L'invention de verres à plus faible coefficient de dilatation a permis de faire des bouteilles à fond plat, plus économiques, et plus minces donc moins lourdes et moins chères à transporter. Mais ces bouteilles ne peuvent pas contenir des boissons gazeuses, et sont donc utilisées pour les eaux plates, les vins non gazeux, et les jus de fruits obligatoirement stérilisés (sinon la bouteille peut exploser quand le jus se met à fermenter).

Patrick MOEREMANS.

---

## *Notre Mai 2023...*

---

Comme chaque année, notre mai fut fêter auprès de notre Grand Maître, exceptionnellement à la salle du soleil, la pluie étant de la partie.



Lors de cet instant mémorable, après de beaux discours et d'une sympathique collation, le partage de mets entre compagnon(ne)s, fut apprécié de tous.

Petite particularité de cette soirée 2023... notre Grand Maître s'est distingué, en nous offrant ses meilleurs crus, que nous avons dégusté avec parcimonie. En effet, cette belle expérience sensorielle, nous a permis d'en apprécier tous les arômes quant à leur odorat, leur robe, leur nez et leur palais ! Quelle belle découverte, que furent ces gorgées, de si bons millésimes... Jamais, autant de choix, nous avait été proposés par notre Grand Maître... que nous ne savions lesquels seraient les meilleurs !



Ceci dit, chacun a trouvé sa bonne cuvée, dans la joie et la bonne humeur et tous ravis de cette soirée très conviviale. La preuve en image ci-contre... A l'année prochaine !

A la vôtre. Bien à vous

Martine PRUDHOMMEAUX  
La Grande Chancelière

## *Eveline DISMONT, une fondatrice nous a quittés...*

---

Tu viens de rejoindre Marc, nous le comprenons tous, tu avais tant de mal à supporter son départ.



En effet, nous ne vous rencontrions que très rarement, sans vous voir ensemble. Vous étiez tous les deux tant fusionnels. C'était tellement visible, qu'un jour on m'a demandé si vous étiez un jeune couple, ma réponse a été que vous étiez grands parents.

Nous vos amis, avons vécu tant de choses ensemble depuis quarante ans que nous nous connaissons. Des repas privés, des soirées festives, des voyages, mais surtout avoir créé, entre autres, la Confrérie des Compagnons d'Irminon.

Ceci s'est passé le 16 avril 1988, il y a juste trente-cinq ans à un mois près. Ta toute dernière visite à la vigne a été le 4 avril de cette année, le jour où Marc a été inhumé. Tu étais assise sur le bord du pressoir et tu souriais de voir la beauté de ce que nous avons réalisé et où nous avons vécu de merveilleux moments au cours de notre vie.



Tu as été hospitalisée la veille de la fête que nous avons organisée pour célébrer cet anniversaire auquel tu étais inscrite.

Marc était l'un des grands enlumineurs de cette association et toi la grande archiviste.

Vous avez réalisé ensemble tant de choses pour la Confrérie. Les membres actuels vous en remercient.

Nous ne sommes plus que trois fondateurs, vous nous laissez bien seuls aujourd'hui.

Au revoir Eveline.

Joseph PERRET.

---

## *Que valez-vous en vin ?....*

---

1 - Qu'est-ce que le phylloxéra ?

a) un insecte, b) un champignon, c) une mauvaise herbe, d) un produit chimique.

2 - Quel était le vin préféré de Napoléon ?

a) Le Château Margaux, b) Le Château Haut-Brion, c) Le Chambertin, d) Le Corton Charlemagne.

3 - Quelle est la contenance du clavelin (bouteille) ?

a) 37,5 cl, b) 50 cl, c) 62 cl, d) 75 cl.

4 - Qu'appelle-t-on la véraison ?

a) le changement de couleur de la grappe en juillet-août, b) l'éclaircissage des raisins en surnombre, c) l'enherbement, d) l'effeuillage manuel.

5 - Qui a inventé la barrique ?

a) les Grecs, b) les Romains, c) les Gaulois, d) les Phéniciens.

6 - A quoi sert le collage d'un vin ?

a) à le colorer, b) à le clarifier, c) à l'assouplir, d) à lui permettre de vieillir.

7 - Dans les muscadets sur lie, que sont les lies ?

a) du sable, b) des bactéries, c) des levures, d) du blanc d'œuf.

Bonnes recherches.

Vos réponses sont à transmettre à Jacques Boterff par courrier ou par mail avant fin octobre, les résultats seront donnés à la fête de Sainte Catherine.

# *Fête Irminon du 16 avril 2023...*

Pour l'anniversaire de notre Confrérie.

La journée a commencée par un petit déjeuner de bienvenue offert à nos amis à la salle des fêtes André Malraux.

Ils se sont retrouvés au parc Chaussy pour visiter nos installations et notre vigne. L'habituel discours sur la vie de l'Abbé Irminon fut dit par notre Grande Chancelière Martine Prudhommeaux. Puis ce fut le tour notre Grand Maître honoraire Joseph Perret de parler de l'histoire de notre Confrérie et de son pressoir situé sous le kiosque. Celui-ci nous fut offert par monsieur le maire Guy Geoffroy et la municipalité de Combs la Ville.

De retour à la salle des fêtes, la cérémonie du grand chapitre s'est déroulée sous la direction de notre



Grand Chambellan. Lors de celle-ci furent intronisés au grade de bouteillers, huit Confrères venant de divers horizons.

Puis un excellent repas nous fut servi, confectionné par notre traiteur MDS, tout cela dans une ambiance conviviale.

L'après-midi musical et dansant nous a été concocté par notre musicien



Eric Delmas.

Treize Confréries amies nous ont fait l'honneur de participer à cette journée commémorant notre 35e anniversaire.

Ce fut une excellente journée, nous vous donnons rendez-vous à l'année prochaine.

Le Grand Chambellan  
Jacques BOTERFF

*A très bientôt ...*

*Bonnes Vacances à tous ...*

*Prenez soin de vous ...*

*Rendez-vous en Septembre 2023...*



**CONFRERIE DES  
COMPAGNONS D'IRMINON**

**Grand-Maître**

**Didier CHARLES**

**11 Rue Sermonoise**

**77380-COMBS-LA-VILLE**

**Téléphone : 06 84 11 88 96**

**E-mail : ducharles@free.fr**

**Site internet :**

**<http://ccirminon.canalblog.com>**

**<https://www.facebook.com/ccirminon/>**