

## Jours de vendanges à Suresnes

**La récolte du millésime 2012 du Clos du Pas Saint-Maurice aura lieu les 2, 3 et 4 octobre dans le plus grand vignoble d'Ile-de-France. Les candidats vendangeurs sont de plus en plus nombreux.**



Le ciel n'a certes pas été clément au cours de l'année viticole qui s'achève, mais les trois jours des vendanges qui se dérouleront à Suresnes du mardi 2 au jeudi 4 octobre sont attendus avec impatience. Par les vendangeurs toujours plus nombreux à vouloir y prendre part, et par la ville dont la vigne est la fierté.

Répertoriée comme l'un des plus anciens d'Ile-de-France, le vignoble de Suresnes, avec près de 5000 pieds, est aujourd'hui le plus grand de la région. Il habille sur un hectare les pentes du Mont-Valérien, offrant une vue unique de la ville aux cimes du bois de Boulogne, aux toits de Paris et, au-delà, jusqu'à la Tour Eiffel ou au Sacré-Cœur.

Plantée à 85% de chardonnay et 15% de sauvignon, la vigne, qui a fait l'objet d'un travail constant de restructuration et d'amélioration depuis 1983, a produit 4900 bouteilles pour le millésime 2011. Un volume qui sera en baisse cette année. A travers la France, et particulièrement les régions septentrionales, la météo défavorable a favorisé une pression particulièrement intense du mildiou. «*Suresnes n'échappe pas à la règle*, constate le vigneron en charge de la vigne et de la vinification Guillaume

Descroix, (viticulteur à Azay-le Rideau). *Notre vigne est tout simplement soumise à la même actualité viticole que le reste du vignoble français qui devrait connaître la plus petite récolte depuis 1991* ».

Au tableau de 2012 : des records de pluviosité enregistré par l'Ile-de-France sur la période mai-juin-juillet, une période végétative plus courte, des vendanges plus tardives, et l'attaque du mildiou d'autant plus délicate à traiter en raison des conditions particulières d'une vigne enserrée en milieu urbain. « *A Suresnes, où nous avons fait le choix d'une agriculture raisonnée, nous préférons prendre le risque du mildiou tous les 50 ans que d'utiliser des produits chimiques dangereux* » souligne Guillaume Descroix. Mais ces conditions ne douchent pas l'enthousiasme des vendangeurs, bien au contraire.

Ils sont chaque année plus nombreux à vouloir prendre part à la récolte, et la liste d'attente s'allonge. Trois équipes de 15 vendangeurs se succéderont sur les trois parcelles de la vigne sous la direction attentive de Guillaume Descroix. Outre deux agents du service Parcs et jardins, certains sont retraités, d'autres salariés ayant posé un jour de congé, souvent amateurs de vin ou attachés au patrimoine de la ville, femmes ou hommes en part égale et tous désireux de partager la convivialité particulière d'une vendange francilienne. Des classes de collégiens et des écoliers viendront également assister à la récolte. Briefing et café à 8H30, vendanges de 9H à 13H avant un déjeuner, voire une poursuite du travail, si nécessaire seulement, l'après-midi. « *Si le travail est bien fait pendant les vendanges, on réussira à obtenir un produit très correct et équilibré*, souligne Guillaume Descroix. *On sait que la quantité ne sera pas très grande, mais pour la qualité tant que le raisin n'est pas dans la cuve tout reste à faire...* »

Vinifié avec soin dans les installations modernes du caveau sous la vigne, le vignoble de Suresnes produit un vin blanc équilibré, fidèle au chardonnay dont il est majoritairement issu, à la trame fruitée et minérale et à la matière savoureuse, qui accompagne avec bonheur une viande blanche ou un poisson en sauce, et dont Guillaume Descroix espère pouvoir dire pour 2012 comme pour les autres années qu'il est « *simple, honnête, loyal et marchand* ». Et de fait, le Clos du Pas-Saint Maurice est le seul vin d'Ile-de-France muni de la capsule « Marianne » qui autorise sa commercialisation.



## Après les vendanges, place à la Confrérie et au Festival

**Samedi 6 octobre, la Confrérie du vin de Suresnes intronisera ses nouveaux chevaliers, durant le 29<sup>ème</sup> Festival des vendanges, évènement culturel pluridisciplinaire dédié aux Arts de la rue.**



Le Grand Maître de la Confrérie du vin de Suresnes, Axel Brücker, avec la cinéaste Agnès Varda (2011) et l'humoriste Chantal Ladesou (2010)

Au lendemain des vendanges aura lieu, du 5 au 7 octobre, au cœur de la Cité-jardins de Suresnes, la 29<sup>ème</sup> édition du Festival des Vendanges. Cet évènement culturel pluridisciplinaire dédié aux arts de la rue qui accueille chaque année plus d'une vingtaine de compagnies pour des spectacles entièrement gratuits suivis par 30 000 spectateurs, tire ses origines d'une fête populaire qui célébrait la fin des vendanges. Il concorde toujours avec à la Cérémonie d'intronisation de la Confrérie du vin de Suresnes, qui se déroulera dimanche 7 octobre, à 10H dans la vigne (rue du Pas Saint-Maurice).

Présidée par le truculent Grand maître de la Confrérie du Vin de Suresnes, Axel Brücker, elle accueille en son sein une quinzaine de nouveaux membres chaque année : artistes, people, personnalités locales ou nationales, ou simplement amateurs du vin ou du patrimoine suresnois. La Confrérie rassemble aujourd'hui plus de 1000 membres aux profils variés parmi lesquels la réalisatrice Agnès Varda, l'écrivain académicien René de Obaldia, le musicien Pierre Barouh, l'humoriste Chantal Ladesou, le chef David Martin, le couturier Nino Cerutti, le comédien et réalisateur Pascal Elbé, les chanteurs Gérald de Palmas et Patrick Fiori.

Sans oublier le chroniqueur gastronomique Perico Legasse, qui, devenu Président du comité de vinification de la vigne, fait depuis bénéficier le vin de Suresnes de son expertise. Tous ont prêté serment de respecter les règles et principes de l'Ordre, donc de se conformer à ses buts « *le bien-vivre, le bien-rire, et la lutte contre l'ignorance sous toutes ses formes* » et de « *faire connaître et aimer tout ce qui touche à la ville de Suresnes, à sa vigne et à son vin* ». Après l'intronisation des nouveaux Chevaliers, suivie d'une dégustation du vin de Suresnes, la Confrérie formera un cortège pour rejoindre en fanfare la Cité-jardins et ses festivités.

<b>3<sup>ème</sup> siècle :</b>	<b>La population de Lutèce est autorisée à planter. Les légionnaires venus avec leur pied de vigne implantent la culture en Ile-de-France.</b>
<b>9<sup>ème</sup> siècle :</b>	<b>Les moines rationalisent la vigne et seront à l'origine de l'apogée du vin de Suresnes.</b>
<b>19<sup>ème</sup> siècle:</b>	<b>L'urbanisation, le chemin de fer et le phylloxéra ont raison de la production.</b>
<b>1926 :</b>	<b>Henri Sellier maire de Suresnes, rachète un terrain pour y replanter la vigne.</b>
<b>1960 :</b>	<b>Laissé à l'abandon, l'emplacement est replanté par Etienne Lafourcade adjoint au maire et petit-fils de maître de chais du Bordelais.</b>
<b>1983 :</b>	<b>Christian Dupuy, confie à son adjoint, Jean-Louis Testud, la mission de produire dans les règles de l'art un vin de qualité.</b>
<b>2011 :</b>	<b>La surface de la vigne, qui a été agrandie d'un tiers, atteint un hectare et est plantée à 85% de Chardonnay.</b>