

Confrérie du vin de Suresnes : une promotion de goût et d'esprit

Le chef Yannick Alléno, la journaliste et chroniqueuse Natacha Polony, seront au nombre des nouveaux intronisés, vendredi 18 janvier, à l'occasion du 9ème chapitre de la Saint-Vincent tournante d'Ile-de-France

Le 9ème chapitre de la Saint-Vincent tournante d'Ile-de-France, organisé par les confréries de Suresnes et Rueil-Malmaison, se tiendra le vendredi 18 janvier 2013 à la salle des Fêtes de Suresnes. Elle verra l'intronisation de chevaliers portant haut les valeurs du goûts et de l'esprit.

Un trio de serviteurs de la gastronomie française sera ainsi intronisé dans chacune des confréries : **Yannick Alléno**, chef 3 étoiles au Guide Michelin, dont les parents tenaient un restaurant à la Cité-jardins de Suresnes, **Yves-Marie Le Bourdonnec**, un des meilleurs bouchers de France, et le chocolatier **Gilles Cresno**.

La journaliste et chroniqueuse **Natacha Polony** sera intronisée au sein de la Confrérie du Vin de Suresnes, tandis que le chroniqueur gastronomique **Perico Legasse**, Président du Comité de vinification du vin de Suresnes et déjà membre de sa confrérie, rejoindra quant à lui celle du Clos de Rueil Buzenval.

Présidee par le truculent Grand maitre de la Confrérie du Vin de Suresnes, **Axel Brücker**, la Confrérie du vin de Suresnes accueille en son sein vingt-cinq à trente 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 **Agnés Varda**, l'écrivain académicien **René de Obaldia**, le musicien **Pierre Barouh**, l'humoriste **Chantal Ladesou**, le comédien et musicien **Yvan Le Bolloch**, le chef **David Martin**, le couturier **Nino Cerutti**, le comédien et réalisateur **Pascal Elbé**, les chanteurs **Gérald de Palmas** et **Patrick Fiori**.

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* ».



Le Grand Maitre de la Confrérie du vin de Suresnes, Axel Brücker, avec le comédien et musicien Yvan Le Bolloch (2012), la cinéaste Agnès Varda (2011) et l'humoriste Chantal Ladesou (2010)

La plus grande vigne d'Ile-de-France

Sur les pentes du Mont Valérien, le vignoble de un hectare avec vue sur la Tour Eiffel, planté à 85% de chardonnay, produit le seul vin de la région autorisé à la commercialisation.



La vigne de Suresnes, avec près de 5000 pieds sur une superficie d'un hectare, est l'un des plus anciens vignobles de France, et le plus important aujourd'hui en Ile-de-France. Elle 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.

Vinifié avec soin sous la direction de son vigneron, le viticulteur Guillaume Descroix, dans les installations modernes du caveau installé sous la vigne, le vignoble de Suresnes produit en moyenne 5000 bouteilles(*) d'un vin blanc équilibré, fidèle au chardonnay dont il est majoritairement issu. Sa trame fruitée et minérale et sa matière savoureuse, lui font accompagner avec bonheur une viande blanche ou un poisson en sauce.

L'histoire du vin à Suresnes remonte au 3^{ème} siècle de notre ère, quand les légionnaires introduisirent sa culture sur les pentes du Mont-Valérien.

Après un âge d'or dès le 9^{ème} siècle, puis une disparition au 19^{ème} sous les coups du phylloxera et de l'urbanisation et ... du chemin de fer, la vigne a été replantée dans les années 60.

A partir des années 80 un ambitieux travail de réorganisation et d'agrandissement a été entrepris : restructuration des sols, rationalisation des cépages, travail sur la vinification sur les conseils de grands œnologues (comme Jacques Puisais) ou des viticulteurs renommés (Michel Mallard). Elle a également bénéficié de l'apport du critique gastronomique Perico Legasse, Président du Comité de vinification du vin de Suresnes.

Conséquence de cette renaissance opérée sous la direction de Jean-Louis Testud, adjoint au maire de Suresnes, en charge des vignes depuis 1983 : ce vin ambitionne d'être bien plus qu'un simple témoin folklorique du patrimoine municipal. Il est aujourd'hui le seul d'Ile-de-France autorisé à la vente, comme l'atteste sa capsule-congé ornée du sceau de Marianne (qui indique que les droits du vin ont été acquittés et permet sa circulation). De la préparation des cuves jusqu'à la vinification, le vin de Suresnes est produit selon les principes de l'agriculture raisonnée, ce qui contribue à sa qualité en constante progression.

(*) En 2012 les conditions climatiques particulièrement défavorables ont diminué la quantité produite.

REPERES

3^{ème} siècle : La population de Lutèce est autorisée à planter. Les légionnaires venus avec leur pieds de vigne implantent la culture en Ile-de-France.

9^{ème} siècle : Les moines rationalisent sa culture et seront à l'origine de la véritable apogée du vin de Suresnes.

19^{ème} siècle : L'urbanisation, le chemin de fer (qui permet la consommation des vins de Bordeaux et Bourgogne dans la capitale) et le phylloxera ont progressivement raison de la production.

1926 : Henri Sellier maire de Suresnes et père des cités jardins, rachète un terrain pour y replanter la vigne. La guerre interrompt ce projet.

1960 : Laisser à l'abandon, l'emplacement est replanté par Etienne Lafourcade adjoint au maire et petit-fils de maître de chais du Bordelais.

1983 : Christian Dupuy, confie à son adjoint, Jean-Louis Testud, la mission de faire renaître le vin de Suresnes et de produire dans les règles de l'art un vin de qualité.

2011 : La surface de la vigne, qui a été agrandie d'un tiers, atteint un hectare et est plantée à 85% de Chardonnay et 15% de Sauvignon.

