

## La vigne de Suresnes espère l'IGP

**La récolte du millésime 2013 du Clos du Pas Saint-Maurice aura lieu à partir du 4 octobre dans le plus grand vignoble d'Île-de-France. Où l'on attend que l'INAO réponde à la demande d'IGP déposée en juillet par les Vignerons franciliens.**



Les vendanges du vignoble de Suresnes auront lieu cette année plus tardivement qu'à l'habitude. « *Pour la première fois depuis longtemps nous vendangerons après le Festival des vendanges* » (les 5 et 6 octobre, voir page suivante), explique Guillaume Descroix le vigneron en charge de la vigne et de la vinification, (viticulteur à Azay-le Rideau). *Mais si la douceur de la dernière décennie avait eu pour effet d'avancer la récolte, on revient en réalité à ce qui était la moyenne sur les trente dernières années. On peut d'ailleurs espérer cette année que la fraîcheur des températures empêchera la pourriture de se développer.* »

**Durant quatre jours, à compter du lundi 7 octobre, quatre équipes de douze vendangeurs bénévoles se succéderont sur la seule vigne avec vue sur la Tour Eiffel**, pour prendre part à la récolte du millésime 2013 qui bénéficiera d'un nouveau pressoir pneumatique. La vigne sera ouverte aux visiteurs durant les vendanges.

Répertorié comme l'un des plus anciens d'Île-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. Plantée à 85% de chardonnay et 15% de sauvignon, la vigne a fait l'objet d'un travail constant de restructuration et d'amélioration depuis 1983. Suresnes est donc tout particulièrement concernée **par le dossier de demande d'IGP (Indication Géographique Protégée**, qui a remplacé l'ancienne appellation « Vin de Pays») déposé le 19 juillet par l'Association des vignerons franciliens auprès de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

**La qualité de sa production et le soin apporté au travail de la vigne** de Suresnes la mettraient en effet en première position pour répondre aux exigences rigoureuses du cahier des charges de l'organisme. 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.

Ainsi souligne Guillaume Descroix, le millésime 2012 pourrait, quant à lui, se révéler « *le meilleur vin jamais obtenu dans notre clos* ». « *Ce millésime, explique-t-il, a été marqué par le millerandage. La fécondation imparfaite après les pluies abondantes de juin 2012 avaient produit des raisins aux grains petits dépourvus de pépins. Si les faibles rendements ont déçu l'a, dernier, le moût de très bonne qualité a produit un vin remarquable. Fruité, vif et concentré, il s'associera à merveille aux fromages de nos provinces, pour s'accorder aux plus affinés.* »



©Laurence Masson

## Avant les vendanges : la Confrérie et le Festival

**Dimanche 6 octobre, la Confrérie du vin de Suresnes intronisera ses nouveaux chevaliers, durant le 30<sup>ème</sup> Festival des vendanges, évènement culturel dédié aux Arts de la rue.**



Le Grand Maitre de la Confrérie du vin de Suresnes, Axel Brücker, avec la cinéaste Agnès Varda (2011) et le musicien Yvan Le Boll'och (2012)

Pour son 30<sup>ème</sup> anniversaire, le **Festival des vendanges** précèdera la récolte du vin de Suresnes. Les 5 et 6 octobre, au cœur de la Cité-jardins de Suresnes, cet évènement culturel pluridisciplinaire dédié aux **Arts de la rue** offrira une **programmation riche et éclectique** : théâtre de rue, danse, cirque contemporain, concert, déambulation, marionnette. **Vingt-cinq compagnies, soit plus de 150 artistes**, viendront se

produire pour plus de **30 représentations gratuites** auxquelles assisteront plus de **30 000 personnes**.

Le Festival tire ses origines d'une fête populaire qui célébrait la fin des vendanges. Il concorde toujours avec la **Cérémonie d'intronisation de la Confrérie du vin de Suresnes**, qui se déroulera dimanche 6 octobre, à 11H dans la vigne (rue du Pas Saint-Maurice).

Présidée par le **truculent Grand maitre 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 et le musicien Yvan Le Boll'och. 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* ».

Cette année, elle est heureuse d'accueillir la **comédienne et écrivain Pauline Delpech**, qui sera la Marraïne 2013 de la cérémonie d'intronisation.

Pour clôturer cette matinée, la fanfare Ziveli Orkestar et les Petits Vendangeurs accompagneront en cortège à 11h30 la Confrérie jusqu'à la Cité-jardins, pour la suite des festivités.



©Philippe Maille

### Les Petits Vendangeurs

Habillés de costumes de vendangeurs, confectionnés spécialement pour l'occasion, une trentaine d'enfants suresnois âgés de 5 à 12 ans défilent en cortège avec la Confrérie. Créés à l'origine par une association de danse folklorique, les Petits Vendangeurs sont devenus au fil des années une véritable tradition, grâce à l'énergie de Michèle Mas, bénévole pendant 34 ans à l'Office du Tourisme de Suresnes.