

Echos de la Confrérie

Montmerle-sur-Saône (01090)



Gazette de la Confrérie des chevaliers des Minimes de Montmerle sur Saône
 Directeur de la publication : Jean-Pierre Maillard
 Mise en page et impression : Imprimerie Augagneur

EDITO par Jean-Pierre MAILLARD

« Une année en demi-teinte »

Une année de passée depuis notre dernière parution. Une année pleine de bons moments, avec une belle vendange qui, malgré de mauvaises conditions climatiques au printemps, nous a livré un cru 2016 fruité et gouleyant ; avec des rencontres riches en convivialité et amitié avec les habitants de notre commune et les confréries amies, rencontres, dont vous retrouverez les plus marquantes, relatées dans ce numéro. Mais aussi, une année malheureusement pleine de tristesse avec la disparition de quatre de nos Chevaliers : Jean-Claude Jomain, Paul Fray, Michel Thibaud et Georges Rollet. Leur souvenir ainsi que celui de leur action au sein de la Confrérie restera dans notre mémoire.

Je tiens aussi à remercier l'équipe en place pour son engagement et pour sa capacité à distiller de la joie et de la bonne humeur, malgré le poids des années qui commence à s'accumuler sur les épaules de chacun. Aussi, j'invite les jeunes générations à nous rejoindre pour assurer la relève dans les prochaines années afin de perpétuer notre action tournée vers l'animation de la vie montmerloise. Pour en parler, vous pouvez nous rencontrer à l'occasion de nos manifestations (fête des Vendanges d'Antan, Forum des Associations, présentation de la cuvée, foire, journées du Patrimoine...), ainsi qu'à nos permanences qui se tiennent le 1er samedi de chaque mois de 11H à 12H à notre local Place du Marché.

ACTIVITÉS DE LA CONFRÉRIE P 2-5 BRÈVES DE LA CONFRÉRIE P 6 LA VIGNE ET LE VIN DE LA CONFRÉRIE P 3-4 PUBLICITÉS P 4

LES CRUES DE LA SAÔNE



La définition simple d'une crue de rivière est le fait d'un accroissement à la fois du débit et de la hauteur d'eau atteinte. Diverses raisons peuvent contribuer à ce phénomène, telle une période de pluies abondantes et localisées, une fonte de neige rapide et précoce ou l'union de plusieurs facteurs dans le cas d'un très grand débordement.

La première indication d'une grosse crue de la Saône est signalée dans les annales en l'an 580. On en retrouve aux siècles suivants mais de façons très épisodiques.

C'est à partir de 1840, date de la crue millénaire, que nous possédons un inventaire complet des niveaux atteints à chaque débordement.

On mesure la hauteur des eaux à partir de l'étiage, c'est-à-dire le niveau zéro de la rivière en temps normal.

Parlant de Montmerle, commune qui nous est chère, beaucoup de petites crues atteignent le bord des perrés (les murs en pierre des quais) sans dommage.

A partir de 5 mètres, l'eau est sur les quais et avec 1 mètre de plus, les rues de Mâcon et de Lyon sont coupées à certains endroits et la place de la mairie submergée en grande partie.

A partir de 5m85, certaines maisons riveraines commencent à être envahies.

Au plus fort de la crue centennale de 1955, l'eau a atteint 6m95. Elle s'étalait tout le long de la rue de Lyon à partir de la place de la Liberté où l'on circulait en barque, même pour un mariage qui laisse encore un merveilleux souvenir à la mariée. La Mairie et le monument aux morts trempaient dans 50 cms. La rue de Mâcon était recouverte de la rue du Pont à la Levée menant au Chemin Vert (une levée est une portion de route, surélevée à la fin du 19ème siècle, pour faire passer le train dans l'actuelle rue de Mâcon). Pour sa part, la rue du port était pleine aux trois quarts.

Curieusement, aucune crue n'est archivée au-delà de 7 mètres sauf celle de 1840 figée à 8m 05.

Cette montée des eaux exceptionnelle est due à un concours de circonstances :

Du 20 octobre au 6 novembre, des pluies diluviennes et continues, tombèrent sur la région à partir de Chalon. Le Rhône était déjà haut et un vent du sud tempétueux se déchaîna sur sa vallée, bloquant, en grande partie, son écoulement. L'étrécissement du passage de la ville de Lyon fit le reste et les eaux montèrent ainsi à un niveau jamais atteint.

Les Montmerlois crurent au déluge.

Outre les recouvrements habituels, la Saône établit sa bordure au milieu de la place de l'Eglise et 280 maisons construites en pierre à la base et en pisé ne résistèrent pas. Elles furent englouties avec meubles et réserves. Ce fut la grande désolation d'autant qu'aucune assurance n'existait à cette époque.

La solidarité et le courage furent les seuls moteurs de la reconstruction.

Dans le village qui comptait 2000 habitants, il y eut un changement complet de physionomie. Certaines maisons furent reconstruites sur place sans appréhension de l'avenir. D'autres habitants préférèrent se mettre en hauteur dans des constructions nouvelles, prolongeant ainsi les rues de St Trivier et de Châtillon et tournèrent le dos à la rivière responsable, à leurs yeux, de tous leurs malheurs.

Rassurons-nous, aujourd'hui, les ingénieurs hydrauliques savent maîtriser les écoulements et canaliser les flux. Mais personne n'est à l'abri de circonstances exceptionnelles : Lyon est toujours un étranglement et le lit de la Saône est toujours le même et quand le bol est plein..... il déborde !

François Chavent



LA MORT DU PLATANE



La promenade des quais est un lieu idyllique, agrémenté de la fraîcheur de nombreux platanes centenaires. Malgré leur âge respectable et leur résistance, ils ne sont pas à l'abri des

maladies, comme ceux qui longeaient le Canal du Midi et qui ont, en grande partie, dû être coupés.

Pendant des années, nos arbres ont été soignés avec des « pansements efficaces ». Mais pour l'un d'entre eux, le premier de la rangée, la mort était inéluctable et il devenait dangereux avec son tronc complètement dévoré et son branchage trop lourd. Les services techniques se sont donc résolus, la mort dans l'âme, à précipiter sa fin. Cette opération n'a pas trop changé la perspective mais il est toujours triste de voir une telle disparition.

François Chavent



Activités de la Confrérie

FOIRE DE MONTMERLE 2016



Notre Confrérie a tenu, le samedi 03 septembre, son traditionnel stand à la Foire de Montmerle : cela a été l'occasion, pour elle, de

rencontrer et remercier ses adhérents et compagnons devenus chaque année plus nombreux. Elle a explicité aux moins informés d'entre eux les objectifs de sa raison d'être et présenté les actions et manifestations qu'elle organise. Enfin, tout un chacun a dégusté les nouveaux biscuits qu'elle propose à la vente, « les Gaudrioles », préparées par un pâtissier bressan à partir de farine de maïs appelée gaude.

Denise Tribollet

NOS VENDANGES

Compte tenu d'un printemps très pluvieux, les vendanges de notre vigne se sont déroulées, comme dans beaucoup de régions, plus tardivement que d'habitude. Ainsi, le 28 septembre 2016, une quinzaine de vendangeurs sont montés à l'assaut de la quarantaine de rangs que comporte notre vigne : en deux temps trois mouvements, l'affaire était consommée et 7 bennes de vendange étaient remplies, prêtes à prendre la direction du cuvage du Lycée viticole de Bel Air, pour y être vinifiée. Avant ce convoi, un mâchon champêtre a réuni les valeureux vendangeurs.

Daniel Fauvette



FÊTE DES VENDANGES D'ANTAN - 11 SEPTEMBRE 2016

Comme chaque année, Monsieur le Maire lève le ban des vendanges et remet les clés du clos de la vigne des Minimes au Président de la Confrérie qui ouvre officiellement cette journée des vendanges d'Antan.

Avec en fil rouge cette année, une page d'histoire de Montmerle sous Edouard II, racontée et animée par les Cavaliers Rhône-Alpins, mise en scène par notre Chevalier Gérard ROUSSET coiffé de son heaume. Défilé et aubades dans les rues de Montmerle, avec les "Grumeurs de Bacchus", le groupe folklorique "Les Sabots de Cruzilles", accompagnés par le groupe musical "Trad'Hora", sans oublier les Confréries invitées : Compagnons du Beaujolais, Amis de Brouilly, République

des Canuts, Les Garçons d'Anse, Confrérie des Cardons de Vaulx en Velin ...

Puis, au pied de la Tour, intronisations traditionnelles, déjeuner sous l'ombre des arbres du parc, agrémenté de chants, musique et danses folkloriques. Les vendangeurs, en costumes d'époque, miment les vendanges d'Antan avec le foulage aux pieds tant attendu. La journée se termine par quelques jeux anciens dont le tire à la corde, disputé par des équipes de fortune, le tout dans les rires et la bonne humeur qui ont éclairé cette belle journée festive.

Daniel Fauvette



NOTRE CONFRERIE AU SALON DE VILLETTE D'ANTHON



À l'initiative de Monsieur MICALEFF, Vice-Président de V.O.G. (Villette – OEnologie - Gastronomie), notre Confrérie s'est rendue, le 05 novembre dernier, au 12^{ème} Salon de la gastronomie et des produits du terroir de Villette d'Anthon pour y introniser Chevaliers des Minimes :

Mr Daniel BERETTA, maire de Villette ,
Mme Joëlle PONCET, conseillère de la commune de Villette
et Mr Jean Denis CHANOIS, Président de V.O.G.

Les membres de la Confrérie présents ont apprécié les produits du Salon ainsi que l'accueil qui leur a été réservé par le Comité d'Organisation.

Denise Tribollet

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DES CANUTS



Le jeudi 1^{er} décembre 2016, s'est tenue en la Salle des Associations de la Croix-Rousse l'Assemblée Générale de la République des Canuts. Notre Confrérie s'est rendue en nombre à cette manifestation, d'autant qu'elle est adhérente de l'association et possède un cep de vigne à son nom au Parc de la Ceraisaie. Le Président Truchet, comme à l'accoutumée très en verve, a fait le point sur le feuilleton de la sauvegarde du Gros Caillou, emblème de la Croix-Rousse, et surtout de sa surélévation sur un socle, objet de litige avec les autorités du patrimoine, litige qui, aux dernières nouvelles, serait en voie de solution.

Jean-Pierre Maillard

LA TAILLE DE LA VIGNE

En février, les membres de la Confrérie ont procédé à la taille de la vigne. Armés d'un sécateur nos chevaliers ont procédé à cette opération qui consiste à couper à leur base les sarments morts en laissant 2 « yeux » (bourgeons naissants) qui dès le printemps renaîtront pour former de nouveaux sarments. Comme à l'accoutumée, un mâchon a réuni les participants. L'après-midi s'est poursuivie devant le local de la Confrérie par le brûlage de ces sarments qui a permis la cuisson de succulentes saucisses et côtes de porc.

Jean-Pierre Maillard



Activités de la Confrérie

PRÉSENTATION DE LA 11^{ÈME} CUVÉE



Fin mars la Confrérie a présenté sa 11^{ème} cuvée à la Salle des Fêtes. Cette cuvée a bien résisté aux mauvaises conditions climatiques du printemps 2016 et a délivré un vin gouleyant et aromatique. Ont été intronisés, à cette occasion : Dominique Allouard Présidente de Mets et Gourmets, Henri Badoil, Michèle Devaux.

Jean-Pierre Maillard

FÊTE DES CRUS DU BEAUJOLAIS 30 AVRIL 2017



L'édition 2017 de la Fête des Crus du Beaujolais s'est déroulée à Juliéas le 30 avril. Comme chaque année, notre Confrérie a répondu présente à l'invitation qui lui avait été faite de participer à cette manifestation de promotion des crus beaujolais. En compagnie d'une quinzaine de Confréries, nos Chevaliers ont assisté à la traditionnelle messe et ont défilé dans les rues de la commune, avant d'aller goûter (avec modération) en fin d'après-midi quelques-uns des 10 crus de notre célèbre Beaujolais.

Jean-Pierre Maillard

LE VIN DE MONTMERLE TRAVERSE L'ATLANTIQUE

Nos compagnons Québécois, Ernest et Lina, parrains d'un pied de vigne aux Minimes, nous ont adressé cette photo sur laquelle Lina déguste, en compagnie d'un ami bourguignon, le verre de l'amitié tiré d'une bouteille du cru 2015 de la vigne de Montmerle. De l'avis de cet ami bourguignon, connaisseur en la matière, le vin de Montmerle supporte bien les 5.500 kms de traversée de l'Atlantique !

Jean-Pierre Maillard



SALON DU HANDICAP



Le 08 juin, à l'invitation de l'association Handimat (O.N.G. qui récupère et restaure des matériels pour handicapés qu'elle redistribue dans les pays en voie de développement), notre Confrérie s'est rendue au Salon Handica qui se tenait Parc des Expositions de Chassieu. Cela a été l'occasion d'introniser les docteurs P. Lebras et J.R. Notton organisateurs du Salon, B. Fleury Président d'Handimat et A. Manoa cuisinier lyonnais qui avait organisé la réception sur le stand.

Jean-Pierre Maillard



LA VIGNE DES GARÇONS À ANSE

Anse, le 2 juillet, aux Bas-Cieux, à la vigne des Garçons, six de nos Chevaliers ont assisté à l'exhumation de 5 bouteilles de leur cuvée 2011 et à la mise en terre de 5 bouteilles de leur cuvée 2015. Après le pot de l'amitié, tous les participants se sont retrouvés à l'espace Bertrand où fut servi le repas dans la joie et la bonne humeur avec l'animation de l'orchestre local « Mélody'Song ».

Denise Tribollet



TÉLÉTHON 2016

Début décembre, la Confrérie s'est associée à l'équipe animatrice du Téléthon en prenant en charge, à la salle des Fêtes, l'organisation du concours de coinche. A l'issue du concours, Daniel Fauvette, responsable de cette organisation, a remis en plus des sommes recueillies par le biais des inscriptions un chèque de 200 euros offert par notre Confrérie à l'association du Téléthon.

Jean-Pierre Maillard



RÉCEPTION À LA VIGNE DU GROUPE PHUPHUMA LOVE MINUS

En mai, notre Confrérie a accueilli à la vigne le groupe vocal sud-africain "Phuphuma Love Minus". Ce Choeur masculin est composé d'une dizaine de membres originaires des getthos noirs de Johannesburg. Ses mélodées, chantées en langue zoulou, bien qu'apparemment empreintes de gaieté, expriment la douleur ressentie du fait des conditions de vie imposées par l'Apartheid. En tournée en France, il s'était arrêté dans notre région à l'invitation de la Chorale de Gleizé avec laquelle il entretient des liens d'amitié depuis plusieurs années. Notre Confrérie a été heureuse d'offrir un cep d'honneur au nom du groupe ainsi que deux coffrets du vin de Montmerle. En remerciement, le groupe a dansé et chanté une chanson émouvante au pied de la Tour des Minimes.

Jean-Pierre Maillard



RÉCEPTION DES COMPAGNONS DE LA BREVENNE 31 MAI 2017

Notre Confrérie a reçu à la vigne la Confrérie des Compagnons de la Brévenne le 31 mai. Après avoir présenté l'histoire de la vigne à Montmerle et les activités de notre association, nous avons procédé à l'intronisation, dans l'ordre des Chevaliers des Minimes, de Christian Commarmond, Président des Compagnons de la Brévenne. Puis, après un apéritif servi par nos invités au local de la Confrérie et un repas au Restaurant de la Croisée, la journée s'est terminée par une sympathique partie de pétanque au Parc de la Batellerie.

Jean-Pierre Maillard



Brèves de la Confrérie

CLAUDE BERNARD



Bicentenaire de la naissance de Claude Bernard

Un grand physiologiste natif du Beaujolais : Claude Bernard et le vin. Claude BERNARD, né le 12 juillet 1813 à Saint Julien (près de Villefranche/Saône), mort à Paris le 10 février 1878, est un éminent médecin et physiologiste français considéré comme le fondateur de la médecine expérimentale.

Il est impossible de parler de Claude Bernard succinctement tant cet immense personnage, reconnu par les grands de son époque, a laissé une œuvre importante.

Outre ses nombreux travaux et découvertes scientifiques, en ce qui concerne le domaine de la viticulture, Claude Bernard s'est intéressé à la fermentation alcoolique, étape très importante dans l'élaboration du vin.

Il défendra, contre l'avis de Pasteur, la thèse du "ferment soluble" qui sera consacrée par la théorie des enzymes et ira jusqu'à soutenir que la levure (organisme vivant) est produite par le ferment soluble (qui relève du non vivant).

Pour plus d'informations sur ce point très

technique, je vous invite à consulter un site très complet réalisé par ses proches : la famille Marduel : ClaudeBernard-Marduel.com

Il était très attaché à Saint Julien où il revenait régulièrement pour se ressourcer et s'occuper de son vignoble. Ainsi, n'hésitez pas à visiter le Musée Claude Bernard à Saint Julien.

Voilà un petit article sans prétention pour attirer l'attention des Caladois et riverains sur ce grand homme de notre région.

Jacky Durand

LES EXPRESSIONS POPULAIRES

« PRENDRE SON PIED »

Même si cette expression est le mot de passe de toute une génération « lève tabou » et explose dans l'usage à la fin des années soixante, elle est loin d'être une création récente.

Déjà popularisée en 1936, sa circulation dès le début du 20ème siècle semble être née dans le milieu des truands, propice à la diffusion d'un langage souterrain.

L'étymologie du mot pied est à rattacher à la mesure de 33 cm, « le pied », qui

désignait aussi, dès le 19ème siècle, la part qui revenait à chaque voleur dans le partage du butin. A cette acception, se rattachait également les notions de jouissance et de plaisir si bien que, peu à peu, l'expression s'est étendue au sens qu'on lui connaît aujourd'hui : prendre un plaisir extrême.

A Montmerle, chacun est libre de prendre son pied comme il l'entend, avec cependant une possibilité supplémentaire, celle de prendre son pied, c'est-à-dire son cep bien sûr, au sein de la vigne des Minimes !

Denise Tribollet

POUR LA PETITE HISTOIRE

« L'ESPOIR FAIT RIRE, IL N'EST PAS D'ESPOIR VAIN »

Le vin de notre vigne n'a pas encore vingt ans mais il est cependant divin.

Quand vint l'idée à Emile de planter une vigne aux Minimes, sur la butte de la Tour, c'est en vain que notre imagination essaya de le suivre.

C'était sans compter sur quelques fêrus du projet qui, sans vouloir évincer personne, ne s'avouèrent pas vaincus.

Advint donc ce qui devait advenir.

L'invincible dessein se transforma bientôt en vin et, sans être ni devin ni chauvin, peut-être entendra-t-on un jour un fin gourmet s'exclamer : « je suis fou du vin du Clos des Minimes ! », à la manière de Salvador Dali avec son chocolat Lanvin.

Denise Tribollet

LA LOUVE
BAR-RESTAURANT-PIZZERIA

OFFRE PROMOTIONNELLE
LE MARDI
Pizza à emporter : 8€

9 rue de Lyon
01090 Montmerle-sur-Saône
Tél. 04 74 69 42 96

CONTENANCE DES BOUTEILLES

POURQUOI LES BOUTEILLES FONT-ELLES 75 CL ?

La contenance de la bouteille de vin a été standardisée au 19ème siècle. A cette époque, les principaux clients de vins français étaient les Anglais. Nos voisins Britanniques n'ont jamais eu le même système de mesure que nous. Leur unité, appelé « gallon impérial », valait précisément 4,54609 litres.

Ils importaient principalement des vins de Bordeaux en barriques de 225 litres, soit environ 50 gallons. Or, 225 litres correspondent à 300 bouteilles de 75 centilitres. Ce qui donnait donc : 1 barrique de 50 gallons = 300 bouteilles, et ainsi un gallon valait 6 bouteilles.

C'est pourquoi, aujourd'hui encore, les caisses de vin sont vendues par 6 ou 12 bouteilles. La législation européenne préconise le carton de 6 bouteilles pour limiter le poids à porter.

Daniel Fauvette



A chaque type de bouteille sa contenance

Contenance	Noms	Equivalence en bouteille
18,7 cl	Quart	Quart de bouteille
37,5 cl	Fillette	Demi-bouteille
62,5 cl	Clavelin (vin jaune du Jura)	
70 cl	Flute (vin d'Alsace)	
75 cl	Bouteille	
100 cl	Litre	
150 cl	Magnum	2 bouteilles
300 cl	Jéroboam	4 bouteilles
450 cl	Réhoam	6 bouteilles
600 cl	Mathusalem	8 bouteilles
900 cl	Salmanazar	12 bouteilles
1.200 cl	Balthazar	16 bouteilles
1.500 cl	Nabuchodonosor	20 bouteilles
1.800 cl	Salomon	24 bouteilles

HOMMAGE À JEAN-CLAUDE JOMAIN



Notre ami Jean-Claude Jomain nous a quitté à 79 ans. Membre fondateur de notre Confrérie, élevé au grade de Sire et membre du Conseil d'Administration, il avait été vigneron au Château de Pierreux. Dès le début, il a activement participé au développement de notre association en mettant ses compétences de viticulteur à son service. C'est ainsi qu'il a enseigné à notre Chef de culture Edmond Tribollet tout son savoir-faire sur l'entretien de la vigne appliquant l'adage « sans belle vendange point de bon vin ». Ces dernières années, la maladie l'a éloigné de nous mais il ne manquait pas de s'enquérir de l'évolution de notre Confrérie et de sa vigne. A son épouse Noëlle et à ses enfants nous présentons nos plus sincères condoléances.

Coupon à retourner

CONFRERIE DES CHEVALIERS DES MINIMES
Mairie de MONTMERLE-SUR-SAÛNE - 01090
Ou à M^{me} Denise TRIBOLLET - 19, rue des Minimes
01090 MONTMERLE-SUR-SAÛNE

BULLETIN D'ADHESION et de PARRAINAGE DE CEP

Je souhaite parrainer un
CEP DE LA VIGNE DES MINIMES
et ainsi en devenir compagnon pendant un an

Je recevrai un coffret contenant une bouteille de la dernière Cuvée plus un verre sérigraphié.
Mon Cep sera identifié par une étiquette portant mon Nom.

NOM : Prénom :
Adresse :
Ville et Code postal :
Téléphone : E-mail :

3 possibilités : (Cochez la case de votre choix)
Chèques à l'ordre de : Confrérie des Chevaliers des Minimes

- Je souhaite parrainer un Cep :
Ci-joint un chèque de 25 €.
- Je souhaite adhérer et parrainer un Cep :
Ci-joint un chèque de 30 €.
- Je souhaite seulement adhérer :
Ci-joint un chèque de 10 €.

DATE ET SIGNATURE

**REJOIGNEZ NOUS LE SAMEDI 9 ET LE DIMANCHE 10 SEPTEMBRE
À LA 412^{ÈME} FOIRE DE MONTMERLE ET LE 17 SEPTEMBRE À LA FÊTE
DES VENDANGES D'ANTAN AU PARC DES MINIMES**



Vignes de la Confrérie

LA VIGNE ET LE VIN DE MONTMERLE



HISTOIRE DE LA VIGNE A MONTMERLE

La culture de la vigne fait partie de l'histoire de Montmerle.

Des écrits anciens remontant aux 17ème et 18ème siècles, relatent des hivers rigoureux faisant de gros dégâts dans les cultures et notamment dans celle de la vigne à Montmerle. Par ailleurs, l'existence d'un chemin de halage, tout le long de la Saône il y a plusieurs siècles, permettant d'acheminer par bateau les vins vers les centres urbains, atteste aussi de l'importance de cette activité dans notre commune.

Une carte des vignobles des Côtes Beaujolaise, Mâconnaise et Chalonnaise, réalisée en 1874 par A. Budker, conducteur principal des Ponts et Chaussées et dont la reproduction est en vente au siège de l'Interbeaujolais à Villefranche, confirme également cette activité viticole. Sont ainsi représentés, sur la rive gauche de la Saône, des vignobles qui s'étendent, au sud de Jassans jusqu'à Crottet au nord (en face de Mâcon). Ils sont dénommés « Vignobles de Bresse ». Plus précisément, de Jassans jusqu'à Mogneneins, dans chaque commune, ce sont des terroirs de vins rouges qui sont décrits, tandis que de Thoisse à Crottet ce sont des terroirs de blancs répertoriés comme « Vins blancs de Bresse ».

Il semble que ce vignoble rouge et blanc de Bresse ait été inclus dans ce que l'on appelait, au début du 20ème siècle, les vins de la Bourgogne.

Dans la seconde moitié du 19ème siècle, les ravages du phylloxera, auxquels le Beaujolais réagit avec vigueur, furent mal maîtrisés sur la rive gauche par les viticulteurs dont la réponse tardive mit à mal les productions montmerloises. De plus, la qualité très moyenne des vins produits et la présence de nombreux pieds de cépage Noah, cépage blanc dont la culture fut interdite en 1935 en raison de sa nocivité pour la santé, pénalisèrent cette activité, tant et si bien que le système des classifications, mis en place dans les années 30, écarta de son périmètre les productions de la rive gauche de la Saône.

Par ailleurs, l'existence à Montmerle, à la fin de la 2ème guerre mondiale, de nombreuses caves voûtées et le dénombrement dans celles-ci d'une cinquantaine de pressoirs attestent également de l'importance de cette économie. Progressivement, cette activité glissa vers une production tournée vers l'autoconsommation, avant de disparaître totalement dans les années 90 par l'arrachage de la dernière vigne. Enfin, il faut se souvenir qu'à la fin des années 60, toute la colline qui s'étendait autour du chemin Vert, qui n'était alors qu'un chemin de terre, était à l'époque plantée de champs de vignes.

Et c'est ainsi que quelques anciens Montmerlois, dont Emile Job, admirant le paysage du haut de la Tour des Minimes se souvinrent que, du temps de leur jeunesse, s'étendait au pied de cet édifice une grande vigne sur le lieu de ce qui est aujourd'hui le parc des Minimes. Ils eurent alors l'idée d'y replanter une vigne sur ce terrain devenu propriété communale. Il fallut dès lors créer une association, la Confrérie des Chevaliers des Minimes, retrouver des droits de plantation qui furent cédés par la famille Mérat, et passer un bail agricole avec la Municipalité avant de replanter, en 2004, 634 pieds de vigne du cépage gamay à jus blanc. En 2006, à la troisième feuille, il fut procédé à la première vinification et à la naissance des premières bouteilles du vin de Montmerle revêtues de leur étiquette créée par notre marraine Mick Michéyl.



LE CYCLE DE LA VIGNE

A l'automne, après les vendanges, les feuilles commencent à jaunir et rougir pour tomber à terre en novembre. Restent alors les sarments effeuillés qu'il va falloir couper pendant l'hiver pour permettre de structurer le développement de la plante. Cette opération s'appelle la taille et en ce qui concerne notre vigne celle-ci se déroule en février et est effectuée par les membres de la Confrérie. Elle consiste à couper à leur base les sarments en laissant pour notre cépage 2 à 3 yeux par sarment. Le

type de taille adopté aux Minimes est celui de la taille en gobelet, en raison de la base du cep qui ressemble à une coupe ouverte vers le haut.

Progressivement, les bourgeons vont apparaître et développer, fin mars, les premières petites feuilles, qui en avril et début mai, vont se déplier tandis que la taille du sarment s'allonge. Courant mai, apparaissent les premières grappes d'abord agglomérées puis séparées pour parvenir fin mai à des boutons floraux détachés les uns des autres. En juin, se produit la floraison qui consiste en la sortie des étamines et du pistil de chaque bouton floral. Celle-ci est suivie de la nouaison, stade de formation des embryons de baie lorsque l'ovaire de la fleur se transforme en fruit après fécondation.

Fin juillet et en août, se produit la véraison par le changement de la couleur verte des baies en la couleur finale de la maturité du cépage à savoir le violet foncé : cette phase



s'accompagne d'une brusque accumulation de sucre dans la baie. La dernière phase est celle de la maturation lorsque les baies ont leur couleur finale et sont chargées en sucre. S'amorce dès lors le temps de la vendange.

LES TRAVAUX SUR LA VIGNE

Outre la taille, décrite dans le paragraphe précédent, la culture de la vigne requiert divers travaux accomplis par les membres

de la Confrérie et notamment par son chef de culture Edmond Tribollet :

L'entretien des sols, depuis l'interdiction d'utilisation de désherbant, doit faire l'objet d'un binage pour éliminer les mauvaises herbes. Il peut être également procédé à un amendement du sol par l'apport d'engrais azotés.

La lutte contre les maladies de la vigne :

- Ces maladies peuvent avoir pour origine des attaques d'insectes, cochenilles, araignées rouges, pucerons... qui nécessitent pour chaque cas un traitement particulier. Le plus souvent ce sont des attaques de maladies cryptogamiques, dues à un excès d'humidité, dont les plus connues sont le Mildiou et l'Oïdium appelé également maladie du blanc. Contre celles-ci, des traitements sont nécessaires, soit à titre préventif ce qui requiert de bien anticiper les événements pluvieux, soit à titre curatif, une fois la maladie apparue : les produits de traitement les plus connus sont le soufre, la bouillie bordelaise et le bicarbonate de soude. En cours d'évolution du cycle de la vigne, il peut être procédé, le plus souvent en juillet, à une vendange en vert ou « éclaircissage » qui consiste à supprimer quelques rameaux trop abondants, ou à un « effeuillage » pour supprimer des feuilles afin de favoriser l'éclaircissement et l'aération des grappes. Cette opération permet une meilleure maturation des baies et une réduction des risques d'apparition de certaines maladies cryptogamiques dues à l'excès d'humidité.

Les vendanges : elles concluent la fin des travaux sur la vigne. Leur date est variable en fonction des conditions climatiques rencontrées tout au long du cycle végétatif de la vigne. La tendance est à un avancement de cette date, que l'on peut imputer au phénomène de réchauffement climatique enregistré depuis une quinzaine d'années. Pour notre vigne, les vendanges sont effectuées à la main par les membres de la Confrérie qui procèdent à un tri sur place permettant d'éliminer des restes de feuilles et les grains éventuellement pourris ou insuffisamment mûris. Puis, les bennes à vendange sont transportées au Lycée viticole de Bel Air à Saint Jean d'Ardières qui va procéder à la vinification.

suite page 4 ...





Vignes de la Confrérie

LA VINIFICATION

Arrivée à la Cave du Lycée, la vendange est à nouveau vérifiée pour enlever ce qui aurait pu échapper au premier tri. Le raisin n'est pas égrappé c'est-à-dire que les grappes sont mises entières (grains attachés à leur support végétal appelé la rafle) dans une cuve non couverte.

Dans la cuve va se produire, dans cette première étape, la fermentation alcoolique, c'est-à-dire la transformation en alcool du sucre contenu dans le raisin, grâce à l'action des levures contenues de manière naturelle dans la vendange sur la peau des raisins. Si ces levures sont insuffisantes pour faire démarrer la fermentation (ce qui est souvent le cas), il est rajouté des levures externes. Pendant cette phase de macération, le jus accumulé au bas de la cuve est remonté régulièrement en haut de cuve (remontage) pour arroser les grappes en fermentation et procéder ainsi à leur oxygénation. C'est aussi pendant cette phase que le jus blanc du Gamay va se teinter en rouge en récupérant la couleur rouge contenue dans la peau des raisins. Au bout de 6 à 8 jours, le travail des levures s'achève car celles-ci meurent, faute de sucre pour pouvoir s'alimenter, et la fermentation alcoolique s'arrête.

A partir de ce moment, le jus accumulé en fond de cuve est soutiré d'où son nom de "jus de tire" ou de "jus de goutte". Puis le reste de la vendange est passé dans le pressoir pour en extraire le reste du jus appelé "jus de presse". Enfin, jus de tire et jus de presse sont réunis dans une cuve dite d'élevage du vin.

Une fois dans sa cuve, le jus va se reposer, à l'abri de l'air, en attendant qu'une seconde fermentation, appelée fermentation malolactique, se déclenche : elle consiste en la transformation des acides maliques en acides lactiques grâce à l'action de bactéries anaérobies (c'est-à-dire qu'elles n'ont pas besoin d'oxygène pour vivre). C'est un phénomène qui peut prendre un certain temps avant de démarrer (15 jours à 3 mois après la mise en cuve close). La conséquence en est une diminution de l'acidité ce qui permet une stabilisation et un assouplissement du vin particulièrement recherché pour les vins rouges.

Enfin ; en début mars, le vin est collé à l'aide de blanc d'oeuf ce qui fait précipiter au fond de la cuve les particules en suspension, composées essentiellement des résidus des levures mortes, et le plus souvent filtré (pour obtenir un maximum de limpidité) puis



sulfité (pour le protéger de l'oxydation) avant d'être mis en bouteilles. Celles-ci reçoivent un bouchon de liège, sur lequel est appliquée une capsule congés (taxe fiscale). Enfin, sont apposées l'étiquette (illustrée par un dessin de notre marraine Mick Michéyl) et une contre-étiquette comportant quelques mentions informatives.

Dès lors, le vin de la vigne de Montmerle est prêt à être présenté aux habitants lors d'une animation conviviale, organisée par la Confrérie fin mars, à la Salle des Fêtes. Ainsi en 2016, a été produite la 11ème cuvée, qui aujourd'hui est remise accompagnée d'un verre sérigraphié, aux personnes qui parrainent un pied de notre vigne.

Jean-Pierre MAILLARD

Gesline
COIFFURE
FÉMININ - MASCULIN
STYLISTE - VISAGISTE
Tél. : 04 74 69 42 05
109, avenue des Mésanges
01090 Montmerle-sur-Saône

La Maison Technique
Electricité générale - Eclairage - Sécurité anti-intrusion et incendie - Chauffage - Domotique Vidéo - Sonorisation - Maintenance
Le Service en Plus!
96, Chemin du Peleu - 01090 MONTMERLE
www.lamaisontechnique.fr
04 74 66 57 05

Toute l'actualité de la Confrérie et toutes les gazettes sur notre site internet : www.confrerie-vignedemontmerle.fr

A.B.C. DOM services à la personne
Aide à domicile • Ménage • Repassage • Lavage de vitres • Bricolage
Jardinage • Garde d'enfants • Soutien scolaire • Accompagnement • Gardiennage, etc
06 19 75 18 80
NOUVEAU à MONTMERLE
Prestations pouvant bénéficier d'un crédit ou d'une réduction de 50 %
1 rue du Port - 01090 MONTMERLE

BAR LAURENT THIERRY
LE PARILLY
BAR PMU AMIGO
MATCH SUR ÉCRAN GÉANT
13 rue de Mâcon - 01090 Montmerle
04 74 69 32 59

COIFFURE MIXTE
Possibilité de Coiffure à domicile
BERGÈRE LAPERRIERE
J.P.S. Coiffure
3, place de la Mairie
01090 MONTMERLE
04 74 69 33 55

CARRELAGES BUHON
NEUF ET RESTAURATION
19, rue de Châtillon - 01090 MONTMERLE/Saône
Tél. 04 74 69 36 63
Fax 04 74 69 42 76
carrelages.buhon@wanadoo.fr

Pèle-Mêle café
Café bar thé musique Jazs fruits légumes
4, rue de Mâcon
01090 Montmerle-sur-Saône
04 74 69 41 90
Cour ensoleillée avec terrasse ombragée
Tous les jours de 6 h 30 à 19 heures
vendredi et samedi ouverture jusqu'à 22 h 30
Plat du jour maison (le midi)
Fermeture le dimanche après-midi et le lundi

Nicod TRAITEUR
BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER
6, rue de Mâcon
Montmerle-sur-Saône
04 74 69 33 62
contact@nicodtraiteur.fr
www.nicodtraiteur.fr

Emile Job
Hôtel et Restaurant
Isabelle & Eric Lépine
12 rue du pont - 01090 MONTMERLE
Tél : (+33) 04 74 69 33 92
Fax : (+33) 04 74 69 49 21
contact@hotelemilejob.com

Fleur d'Arum
Muriel CHARDON
ARTISAN FLEURISTE
Place de l'Eglise
MONTMERLE/SAONE
04 74 69 48 65

TM3R
Taxis 3 Rivières
TAXIS CONVENTIONNÉS TOUTES DISTANCES
ADS N°2 MESSIMY-SUR-SAÛNE
ADS N°2 MONTMERLE-SUR-SAÛNE
ADS N°3 CHÂTILLON-SUR-CHALARDONNE
06 73 28 32 67
06 08 81 75 05
04 74 69 41 53
TAXIS-CONTACT@TM3R.FR
WWW.TM3R.FR
LOCATION DE MINIBUS

SPORT 2000
ÇA MATCHE !
Parking MARKET
Belleville s/Saône

04 74 69 44 19
Flandin Opticien
Montmerle sur saône

Le Jardin d'à côté
Vente directe
Cardons, Fruits et Légumes
Produits locaux et bio
Soyez consomm'acteur
MAISON HERITIER
1500 Av de Thioulet - 01090 FRANCHELEINS
Tél : 09 64 45 90 30 - Fax : 04 74 69 45 37
lejardindacote@heritier.fr - www.heritier.fr
Du mercredi au samedi de 9h-12h30 et 16h-19h30

MILLESIMES ET CUVEES
Vins en vrac - Vins fins - Bar à Vins
Spiritueux, Bières, Vins en cubi
27 RUE DE LYON
01090 MONTMERLE - 04 74 06 21 93
millesimesetcuvees@orange.fr