

Assemblée générale de notre Confrérie

L'Assemblée générale, notre premier rendez-vous de l'année avec les adhérents, s'est tenue dans "notre quartier général" à la Guinguette de l'Île du Martin Pêcheur dont nous apprécions toujours la qualité de l'accueil de son équipe. Le Président présente le rapport moral qui reprend toutes les activités de notre confrérie pour l'année 2015, suivi du rapport financier et des diverses questions sur les projets 2016. Après cette partie administrative, place au côté festif. Apéritif partagé en toute convivialité, "choucroute partie" (excellente, merci Michel) et bien évidemment la Galette de notre partenaire boulanger Tradition Proche. Les Rois et Reines ont fait un concours de Lambada et remporté chacun et chacune un Ice Bag de la Confrérie Et c'est en musique et en dansant que s'est terminée cette soirée amicale et chaleureuse, réussie grâce à vous adhérents fidèles et à ceux qui nous ont rejoints. A très vite de vous retrouver.



Une parenthèse "carnet blanc" avec les félicitations et sous les applaudissements des convives car nos amis belges Daniel et Maria fêtaient ce jour là leur 50ème anniversaire de mariage, une bougie aussi pour l'anniversaire de Patrick.



Non seulement, l'association est bien gérée, mais l'ambiance est toujours super et chaleureuse. Chaque occasion est une fête qui nous permet de retrouver notre jeunesse, de s'éclater et d'oublier tous les soucis du quotidien. Vive la Vigne ! Marie-France



Encore une belle soirée! Des visages heureux, un bon repas et des danses qui nous rappellent le bon vieux temps. Merci aux GO Dominique et Philippe. Aimée et Etienne



Dom et Phil
Un grand Merci pour cette belle soirée. Ce bon moment nous a permis d'oublier tous nos soucis quotidiens. Encore bravo pour l'organisation. Viviane et Bernard



La Confrérie est de sortie..... à Saint-Ouen

C'est sous l'égide de notre Comité de coordination COCORICO que la Confrérie des Arts Audoniens a organisé samedi 23 janvier 2016 la Saint Vincent, Fête des Vignerons, à Saint-Ouen sur Seine. Une délégation de notre Confrérie composée de 14 confrères était présente. Accueil des Confréries à la Salle Barbara afin de revêtir les tenues avant de partir en défilé dans cette magnifique église de Saint Ouen. Précédé des petits Poulbots, le cortège s'est mis en route dans l'artère principale de la ville en suscitant beaucoup d'étonnement bien sûr, les habitants n'étant pas habitués à de telles tenues ! Une très belle messe accompagnée d'une chorale gospel et à la sortie une excellente petit brioche offerte par la Confrérie des Talmeniers. Après les intronisations des Grands Maîtres des confréries présentes, un excellent dîner fut servi et la soirée s'est poursuivie dans une ambiance conviviale.

Cette première manifestation a été une réussite pour la Confrérie des Arts Audoniens et nous lui adressons nos félicitations pour son dévouement.



Encore une sortie joyeuse et conviviale, achevée sur un plantureux et excellent dîner ! Eric et Monette

LE BILLET de Jean-Marie sur la vinification - mars 2016-

Au moment où reprend le travail sur la vigne, c'est-à-dire courant mars, la vinification de la cuvée 2015 est presque achevée. Que la fidèle équipe des vinificateurs qui m'accompagnent depuis plusieurs années en soit remerciée. Ainsi Claude, Bernard, Jacques, Jean-Pierre ont déjà un bon acquis des diverses manipulations inhérentes à la vinification. La conduite du vin est surtout délicate au moment de la fermentation Le suivi de la température est critique pendant plusieurs jours. L'idéal est de se tenir autour de 18°C au risque, en cas d'emballage de celle-ci (plus de 20°C) de perdre une quantité importante d'arômes et d'avoir en final un vin « plat ». Pour cela, cette année, nous avons eu recours à l'emploi de bouteilles d'eau glacée pour maîtriser la température. Mais cela s'est bien passé !!

Ensuite, comme à l'accoutumée, diverses opérations de soutirage échelonnées sur 4 mois (3) ont été conduites sans problème, l'objectif est d'éclaircir le vin, le ré oxygéner et éliminer les lies, sources d'amertume. Pendant cette phase, le vin perd de son acidité par précipitation de cristaux de tartrate e potassium ou tartre, qui cristallisent sur les parois de la cuve. La disparition de cet acide tartrique, principal acide du vin, est naturelle et ne pose pas de problèmes sous notre climat relativement peu ensoleillé. A présent, encore quelques semaines de patience avant de goûter notre cuvée 2015, à boire avec modération.....



Le printemps est le temps de reprise des travaux à la vigne avec l'équipe des jardiniers-vignerons. C'est toujours dans la bonne humeur que nous nous retrouvons autour d'un café et chacun prend son poste sous le regard bienveillant de nos maîtres de vigne... tonte, nettoyage des rangs, taille des rosiers, apport de compost, etc... de quoi nous occuper tous largement, il y a des tâches pour chacun et chacune. C'est sous la tonnelle que nous partageons le verre de l'amitié avant de se séparer pour se retrouver à nouveau très vite.... Dominique



C'est le printemps à la vigne on taille.....

par Jean-Pierre

Après le report d'une semaine du aux conditions climatiques nous avons décidé Jean Marie et moi de commencer la taille le mardi 8 mars toute la journée. C'est sous un très beau soleil malgré le froid matinal que nous avons débuté la taille, avec le renfort de quelques bonnes volontés chargées de lier les baguettes. Cette journée bien que fatigante se termina dans la bonne humeur.

Le samedi suivant nous bénéficions du même temps, avec des renforts plus nombreux que le mardi. Dans une ambiance détendue en fin de matinée nous pouvions ranger sécateur et ficelle ; nous étions prêts tout d'abord pour la photo de famille et terminer par le pot de l'amitié.

(Pour la taille Guyot se reporter au billet de Jean-Marie - FDV de mars 2015)

