

CONFRÉRIE DES CÔTEAUX DE L'YVETTE

## Vingt ans d'âge

La Confrérie palaisienne des coteaux de l'Yvette fait revivre à Palaiseau son passé viticole en respectant l'esprit de cette tradition séculaire française basée sur la convivialité et le partage.

Lydia et Patrick Barzic ont créé en 1997 la Confrérie palaisienne des coteaux de l'Yvette avec l'envie de « faire renaître les vignes en Île-de-France, qui était jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle la plus grande région viticole de France ». L'association, « à but convivial » précise son président Patrick Barzic, s'est lancée dans la viticulture en plantant 130 pieds de vignes de trois cépages : du Chardonnay, du Pinot Noir et du Sauvignon. Les initiés auront reconnu là trois variétés de raisin à jus blanc.

Au bout des trois premières années d'entretien vient le temps de la première récolte. La vinification est une science qui requiert de la pratique et « ne nous cachons pas, les premiers crus furent de la piquette ! » En 2008, les vignes palaisiennes atteignent 300 pieds, et avec l'expérience, le vin commence à s'arrondir. Lors des vendanges (en septembre/octobre), les vignes palaisiennes produisent de 80 à, exceptionnellement, 100 litres. Le cru 2016 est une belle réussite, avec une

belle robe jaune pâle, un petit nez aux notes d'agrumes (citron), « pas très long en bouche mais on y retrouve les arômes d'agrumes annoncés ». Les prochaines vendanges auront lieu dans la deuxième partie du mois de septembre.

### 20 ans de dynamisme

Ponctuellement, la Confrérie palaisienne des coteaux de l'Yvette organise des Chapitres, cérémonie réunissant tous les membres de la confrérie, dans le but d'en introniser de nouveaux « et surtout de passer un beau moment festif ». Les promus reçoivent une médaille (créée par la société Arthus Bertrand, basée à Palaiseau) ainsi qu'un diplôme.

Le Grand Maître et les Dignitaires organisaient le samedi 3 juin 2017 leur 15<sup>e</sup> Grand Chapitre, une soirée mémorable célébrant les 20 ans de la confrérie.

« Nous sommes également régulièrement invités à des événements similaires par d'autres confréries franciliennes, mais aussi au-delà de la région et même des frontières

françaises, raconte le président. Nous leur rendons évidemment la pareille. »

L'association organise aussi tous les ans en novembre la fête du Beaujolais nouveau, en lien avec la Commune libre du Pileu. « C'est une autre belle occasion de promouvoir l'esprit convivial du vin. »

[coteauxdelyvette@orange.fr](mailto:coteauxdelyvette@orange.fr)

## LES VIGNES FRANCILIENNES

L'Île-de-France possède un passé viticole important, comptant jusqu'à 42 000 hectares de vignes dont 6 000 s'étendaient sur le territoire qui est aujourd'hui le département de l'Essonne. Palaiseau, avant de se tourner vers le maraîchage au 19<sup>e</sup> siècle, était également une terre où la viticulture était une tradition séculaire. Charles Estienne, docteur en médecine, écrivait dans son ouvrage *Agriculture et Maison rustique* en 1564 : « Entre tous les vins dont nous usons à Paris [...] quant aux blancs, les meilleurs sont ceux d'Argenteuil, de Longjumeau, de Palaiseau, de Massy, de Pont d'Antony. » L'Essonne, pas assez ensoleillé pour faire du vin rouge, était en effet une terre de vin blanc.

Deux événements rapprochés vont sonner la fin de la culture de la vigne en Île-de-France au 19<sup>e</sup> siècle : la crise du phylloxéra, un parasite qui ravagera des hectares de plantation, puis l'arrivée du chemin de fer permettant la distribution des vins du Sud et poussant au péril les petits domaines franciliens de qualité moindre.



L'adjoint au maire Guillaume Caristan a été intronisé par la Confrérie des coteaux de l'Yvette lors du Grand Chapitre du 3 juin dernier.