

# La Vigne de Suresnes

## Un Peu D'histoire

Le vignoble d'Ile de France est très ancien car il existait déjà sous l'occupation romaine. Au *IXème* siècle, la vigne couvre l'ensemble des collines et des plateaux de la région parisienne impropres à la grande culture. Les villages de vigneron se tassent alors au pied des clochers des églises. Ce fut le cas à Suresnes autour de celui de l'église Saint-Leufroy.

En 918, l'abbaye bénédictine de St Germain des Prés reçoit le vignoble suresnois de la part du roi Charles *III* le Simple, l'Abbé devenant ainsi le Seigneur de Suresnes.

Au lendemain de la Guerre de Cent Ans, on trouve trace du Proviseur de l'Hôtel Dieu de Paris, Nicolas de Hacquevilles, préférant le vin de ses vignes de Suresnes pour soigner ses malades.

Très vite le vin de Suresnes acquiert une réelle notoriété et devient l'un des vins préférés des rois de France, en particulier François Ier et Henri IV. Jusqu'au *XVIIème* siècle, le vin de Suresnes sera considéré comme le meilleur cru d'Ile de France.

Les vins produits étaient de plusieurs sortes. Les vins blancs secs et fruités sans doute analogues au vin actuel. D'autres, plus productifs, étaient des rouges légers comparables au Bourgueil, d'autres enfin, plus nombreux, rappelaient par leur teinte et leur goût les vins gris d'Orléans, les vins « guinguets » c'est-à-dire maigres et « déguingandés » auxquels les guinguettes doivent leur nom.

Au recensement de 1691, il existait à Suresnes 64 vigneron cultivant environ 20 hectares de vigne et 30 bourgeois qui possédaient ensemble 40 hectares soit 2 fois plus.

C'est au début du *XVIIIème* siècle, après le terrible hiver de 1709, qui détruisit la plupart des cépages, que semble avoir commencé la décadence de certains vins de Suresnes. Chose curieuse, c'est le même écrivain Dancourt, habitué aux coteaux de Suresnes qui est à l'origine de deux traditions : celle du vin « guinguet » et celle du vin « noble » qui bien travaillé pouvait soutenir la comparaison avec les meilleurs vins blancs de l'époque.

A Suresnes les cabaretiers n'étaient pas les seuls à désaltérer les parisiens venus s'encanailler, les vigneron, pouvaient les dimanches et fêtes, sans être astreints à la licence, vendre chez eux le vin qu'ils

récoltaient, le règlement des consommations avait parfois lieu à l'heure !

Un autre problème vint à cette époque compliquer l'exploitation du vignoble. Il s'agit de la construction du chemin de fer Paris – Versailles qui devait traverser à mi-pente du nord au sud le territoire de Suresnes creusant un fossé séparant les bonnes terres du coteau de celles du plateau isolant ces dernières du village.

Enfin pour couronner le tout, les attaques du mildiou et de l'oïdium durent être combattues sérieusement. Contrairement à d'autres régions viticoles le phylloxéra fit par contre peu de ravages à Suresnes.

Ces divers éléments, joints au développement de l'urbanisme, qui réduisait progressivement les surfaces plantées, conduisirent à une diminution importante de la production du vin de Suresnes. En 1950, la production n'était plus représentée que par un seul vigneron dont le nom est connu des vieux Suresnois : Robert Joyeux.

## La Vigne Et Le Vin De Suresnes Aujourd'hui

En 1926, Henri Sellier, maire de Suresnes fit acheter une ancienne carrière au lieu-dit « Le Pas Saint-Maurice » pour y planter une vigne municipale. Celle-ci, malheureusement, tomba rapidement à l'abandon, faute de soins.

En 1965, Etienne Lafourcade, adjoint au maire, fils d'un maître de chai du Sauternois, entreprit un réencépagement en cépages nobles. C'est ainsi que furent plantés sur 70 ares des cépages blancs recommandés par les meilleurs œnologues :

- le Sémillon de la région de Bordeaux, qui apporte la base structurée et la puissance du vin
- le Sauvignon de la Vallée de la Loire, qui ajoute sa palette aromatique en notes légères à base fleurie et fruitée.

A la suite du transfert du stand de tir et de la destruction de la cité de transit, la superficie consacrée à la vigne municipale a été portée à un hectare environ avec un encépagement de Chardonnay, cépage dominant en Bourgogne et en Champagne.

A partir de 1983, la nouvelle municipalité, sous l'égide de Christian DUPUY, entreprit d'importants investissements pour l'aménagement de la vigne et de la cave pour une meilleure vinification.

La vigne de Suresnes est classée site protégé, la préservant définitivement.

Profitant du déplacement du stand de tir situé en contre bas de l'ancienne vigne, une cave moderne a été construite sur le site même de la vigne ce qui évite tout déplacement de la vendange. Les récipients, sortes de composites, et non des « bachoues » comme c'était le cas à Suresnes, contenant le raisin récolté sont vidés directement par une goulotte dans le pressoir horizontal, le moût obtenu est ensuite acheminé pour la fermentation dans des cuves au nombre de 4 en inox de 15 hectolitres chacune avec refroidissement par eau. L'élaboration du vin est placée sous le contrôle d'un laboratoire d'œnologie.

La récolte, bon an mal an, se situe entre 35 et 60 hectolitres (en 2010 40 hectolitres ont été récoltés soit environ 5000 bouteilles) ce qui fait du Clos du Pas Saint-Maurice le plus grand vignoble d'Ile de France.

La culture de la vigne et l'élaboration du vin sont assurées par un vigneron professionnel.

Aujourd'hui la qualité du vin permet de réintégrer la vigne de Suresnes dans le vignoble français.

La ville de Suresnes a passé une convention avec l'Association du Clos du Pas Saint-Maurice, cette dernière étant chargée d'entretenir la vigne, d'élaborer le vin et de le commercialiser.

Le vin de Suresnes pèse 12° et est présenté en bouteille de 75 cl l'étiquette reprend la célèbre gravure de Suresnes du *XVII<sup>ème</sup>* siècle. Une contre étiquette pour respecter les règles communautaires, comporte un dessin humoristique imaginé chaque année par un dessinateur humoriste différent. La cuvée 1992 a été illustrée par Jacques Faizant.

Le vin de Suresnes est en vente directe à la vigne municipale, tous les lundis de 14h à 19h, entrée par le 4 rue du Pas Saint-Maurice, ainsi qu'à l'*Office du Tourisme*, 50 boulevard Henri Sellier le reste de la semaine. Des ventes publiques, ont lieu 4 fois par an sur les marchés Emile Zola et Albert Caron. Le prix de vente est de 9€ la bouteille, 7€ à partir de 12.

#### La Confrérie Du Vin De Suresnes

La confrérie du vin de Suresnes a été créée en 1984 par l'Association du Clos du Pas Saint-Maurice. Son but est d'entretenir et de sauvegarder le prestige historique et culturel du vignoble de Suresnes et de son vin, notamment par la production et la promotion du vin du Clos du Pas Maurice. La confrérie est en quelque sorte l'ambassadeur, le porte parole officiel si l'on peut dire du vin de Suresnes en France comme à l'étranger. A travers le vin, c'est bien sûr, toute la ville de Suresnes qui est mise en valeur dans ses traditions et son originalité.

La Confrérie accueille ses nouveaux membres lors de cérémonies solennelles d'intronisation qui ont lieu 2 fois par an, le jour de la Saint-Vincent, patron des vignerons le 22 janvier et à l'occasion du festival des vendanges le premier dimanche d'octobre.

Des personnalités des Arts, des Lettres, du Journalisme, de la Télévision, du Sport, de la Musique, de la Politique sont chevaliers de la Confrérie qui compte actuellement 1000 membres.

L'habit des membres du Grand Conseil, bleu et rouge aux couleurs de la ville de Suresnes, la coiffe agrémentée d'une plume blanche, symbole d'Henri IV ont été dessinés par le grand couturier Nino Cerruti.

Si la vigne de Suresnes et le vin de Suresnes ont atteint à ce jour la réputation qui sont les siens, c'est – il faut le souligner – dû à la volonté et à l'opiniâtreté de Mr Jean-Louis Testud, adjoint au maire et Grand Maître fondateur de la Confrérie du vin de Suresnes et à la compétence du vigneron qu'on le doit.

L'histoire de Suresnes de René Sordes éditée par la Société Historique de Suresnes ainsi que les textes de Mrs Michel Guillot, Georges Meunier et Jean-Louis Testud constituent les sources qui ont permis de rédiger cette plaquette.

#### DESCRIPTION DU VIN DE SURESNES

Ce vin blanc, d'une robe pâle aux reflets verts, présente un nez vif et distingué exprimant bien la fraîcheur du cépage sauvignon l'élégance du chardonnay. Il dégage de beaux arômes de citronnelle et de noyau d'amande.

En bouche, la structure svelte de millésime lui donne de l'élégance et de la rondeur avec une nervosité fruitée en final.

Au bout de quelques instants d'aération, le vin évolue vers des nuances de mirabelle et d'acacia assortis d'un joli bouquet floral tirant sur la fleur d'aubépine.

Délicat et parfumé il accompagne bien les fruits de mer, en particulier les huîtres fines de claire, mais il fera également bon mariage sur un poisson grillé ou cuit à la vapeur.

Friand et délicat, il peut tout simplement convenir à l'apéritif.

Périco LEGASSE Critique Gastronomique

Renseignement : Melle Catherine Magdelaine  
01 42 04 96 75 Cave -Vin -Vigne

Otsi Tél : 01 41 18 18 76 - Fax : 01 4 1 18 18 78