

# Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits asbl

Membre du Conseil Noble des Confréries du Namurois

## BULLETIN N° 165



PB-PPIB-31022  
BELGIE(N)-BELGIQUE

BC31022 - P904021

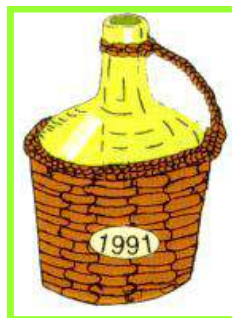
**Année 2022**

Bulletin  
Trimestriel

Avril - Mai - Juin

**Grand-Maître**

**Bernard Taminiau**  
1 rue sous l'église  
5020 Temploux



### Communication

Le montant de la cotisation 2022 est de **25 EURO**.  
Gratuit pour les conjoints

CONFRERIE DES VINS" c/o Bernard Taminiau  
Rue sous l'église n° 1  
5020 TEMPLOUX



Avec le soutien de  
la ville de Namur

### Revue

**Rédacteur en chef**  
**Jean-Paul COLLART**  
[jp.collart@temploux.be](mailto:jp.collart@temploux.be)

Secrétariat expédition  
6, rue du Clerc  
6230 VIESVILLE  
\*\*\*\*\*

### Dates à retenir

**Samedi 11 juin**

**Barbecue**

## LE MOT DU GRAND MAÎTRE

. Chères amies, chers amis,

Le printemps nous est revenu (quoique, le gel ne nous épargne toujours pas) et avec lui la préparation de nos vins printaniers favoris. Notre confrérie n'a pas attendu celui-ci pour décider qu'après deux ans de conditions difficiles, il nous fallait retrouver un rythme d'activités. C'est chose faite avec un premier repas alsacien placé sous le règne de la bonne humeur et des retrouvailles. Ce rythme n'est pas encore une allure de croisière : nos réunions bimensuelles ne sont pas encore planifiées et sont converties en réunion organisationnelle de nos activités déjà fixées. Au menu de cette année, le barbecue de la confrérie aura lieu le samedi 11 juin (détail et invitation dans ce bulletin) et le chapitre qui aura lieu le premier week-end d'octobre (plus d'infos au prochain numéro).

Permettez-moi également de vous dire, que je suis ému! Au moment où j'écris ce premier billet, je repense à tous ces bons moments passés ensemble depuis des années, à profiter de nos réalisations et à promouvoir la fabrication de nos vins et la vraie gastronomie. Je pense aussi à ces deux dernières années, à nos amies et amis qui nous ont quitté, à la perte de liens sociaux dont nous avons souffert. Et malgré tout, avec cette bonne vieille résilience (mot à la mode!), nous allons de l'avant.

Alors, merci! En premier lieu à Marc (grand maître désormais honoraire) et à Chantal, pour avoir été les timoniers de notre navire et avoir insufflé toutes ces années une super dynamique à la confrérie!! Merci également à toutes mes consœurs et confrères de la confrérie, disponibles et motivés, pour leur implication et pour avoir gardé intact leur intérêt pour notre association !!  
A bientôt,

*Bernard*

Votre grand-maître



*Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits asbl*

## **Invitation**

Vous êtes cordialement invité au 23ème barbecue de la confrérie  
Celui-ci aura lieu

**Le samedi 11 juin 2022 à 17 heures**

**Lieu :Temploux salle Saint Hilaire**  
Place du 150ème anniversaire

Au menu

Apéritif, saucisse, brochette, pilon de poulet, crudité, dessert.

Vins et eaux fournis par la confrérie (autres boissons à prix démocratiques)

**Le prix est fixé à 24 €:**

Enfant de moins de 12 ans :12 €

Somme à verser au compte confrérie

**BE78.0016.6893.2486**

Inscription au plus tard le **06 juin 2022** par Email : [vindefruit@temploux.be](mailto:vindefruit@temploux.be)

Afin de limiter le travail des bénévoles,

*il vous est demandé de vous munir de votre assiette et de vos couverts*

Les verres seront fournis par la confrérie

**Nb: vos amis et connaissances sont évidemment les bienvenus**

## Rappel des vins de fleurs et de petits fruits à faire à partir du mois d'avril.

Les recettes ne seront pas exposées ici car bien connues de tous. Si non voir les recettes sur le site [temploux.be](http://temploux.be)

- Fleurs de Pissenlit
- Fleurs de Surrau
- Vin de petits fruits (groseilles, ..)
- Vin de sève de bouleau
- Vin de fraise
- Vin de rhubarbe
- Fleurs d'Aubépine

## Recette du vin de fraise

Pour une tourie de 10 litres de vin de dessert de 14° GL il faut:

### Ingrédients

Pâte de fruits	6 litres (= fraises écrasées) soit environ 8 à 9 kg
Eau	3 litres
Sucres	3 Kg
Acide tartrique	25 gr
Sel nutritif	3 gr
Levures sélectionnées	Tokay
Anti-pectine	10 cc ou 5 gr

### Préparation:

Enlever toutes les queues des fraises et les écraser dans un récipient bien propre.



Ajouter le produit anti-pectine les levures sélectionnées l'acide tartrique et le sel nutritif, laisser reposer une nuit.

Préparer la solution d'eau sucrée en laissant bien fondre le sucre et laisser reposer une nuit à température ambiante 20°C.

Le lendemain ajouter la moitié de la solution sucrée au moût (réserver l'autre moitié) et bien mélanger.

Mettre une étamine sur votre récipient et laisser fermenter (macérer) à 25°C.

Huit jours plus tard, prendre une tourie de 15 litres, y verser l'autre moitié de la solution sucrée ensuite le moût préalablement filtré au travers d'une étamine.

Quand l'opération est terminée, placer un capuchon troué + un barboteur rempli d'eau sur votre tourie.

Laisser fermenter pendant 6 semaines dans un local dont la température ambiante est de 20 à 25 degrés.

Il faudra soutirer 4 à 5 fois avant la mise en bouteilles, le premier soutirage avant les grands froids de l'hiver, le troisième avant les premières chaleurs de printemps, le quatrième avant les chaleurs de l'été.

Une façon d'améliorer le bouquet de votre vin de fraises consiste à ajouter à la trempe 1 Kg de bananes écrasées (bien mures).

## Informations générales sur les cépages (suite)

### Chenin blanc



**Nom officiel:** Chenin blanc

**Synonymes officiels:** Pineau de la Loire

**Origine:** France (*Loire*)

**Taille de la grappe:** moyenne

**Taille de la baie:** moyenne

**Chenin blanc ou pineau de la Loire (appelé « plant d'Anjou » au Xème siècle ) :** C'est un cépage typique de la Loire (on le trouve dès le IXème siècle ), il a fait la réputation des blancs du vignoble d'Anjou-Saumur et du vignoble de Touraine. Il donne les grands vins blancs secs de Savennières, Jasnières, Vouvray, Montlouis, Anjou, Saumur... Cependant, on le retrouve aussi dans l'élaboration des blancs doux (Coteaux du Layon, Quarts de Chaume, Coteaux de l'Aubance, Jasnières, Vouvray, Montlouis...). Il est adapté aussi à l'élaboration des vins effervescents (**Vouvray, Montlouis, Crémant de Loire**). C'est un cépage robuste qui s'adapte très bien aux sols fertiles. Il est présent dans l'Aveyron. S'il est bien cultivé, il peut donner de très grands vins (particulièrement sur les sols calcaires et schistes). Vins fins, amples aux arômes de pommes avec une acidité fine et délicate. Il supporte bien le vieillissement. Dans le Languedoc, il est autorisé sur l'aire d'appellation Limoux pour la production du crémant.

### Gamay noir



**Nom officiel:** Gamay noir

**Synonymes officiels:** Gamay Noir à jus blanc

**Origine:** France (*Bourgogne*)

**Taille de la grappe:** petite

**Taille de la baie:** moyenne

**Gamay :** de la famille des noirs c'est la variété emblématique de la région du Beaujolais. C'est le résultat du croisement entre le pinot noir et le gouais blanc. Il est planté sur **22 500 ha dans le Beaujolais soit 95%**. Il se plaît sur les sols schisteux , argilo-calcaires et granitiques. Il est important de le planter serré : entre 6000 et 13 000 pieds à l'hectare. Il est robuste et productif. Néanmoins il est sensible à l'oïdium au botrytis et à la pourriture grise. Il peut donner des vins d'une grande finesse surtout dans les crus du nord du vignoble. Mais aussi des vins gourmands ronds avec une bonne coloration et très fruités. Il supporte très la vinification par macération carbonique.

En Bourgogne ce cépage à tendance à donner des vins âpres, acides et vulgaires (dixit Philippe II le Bon, duc de Bourgogne). Cependant il est toujours présent en petite quantité à des fins de consommations personnelles, mais aussi pour l'assemblage du passe-tout-grain. Ce cépage exprime toute sa finesse sur des sols acides et donne des vins simple sur du calcaire. Il permet des rendements élevés et possède une bonne faculté d'adaptation aux conditions climatiques difficiles. Il a été introduit tardivement en Savoie après le passage du phylloxera. Il est présent sur 18% des surfaces plantées. Il est plutôt délicat et craint le gel, il possède un bon rendement. Il donne des vins friands, peu tanniques et généreux en fruits. Il **délivre tout son potentiel dans la Chautagne et dans la Montagne du Chat dans le cru de Jongieux..** C'est sur le tard qu'il a fait ces débuts dans le vignoble du Bugey (1940-1950). On le retrouve surtout dans le cru Cerdon où il rentre dans l'élaboration des vins effervescents entre autres.

En Lorraine, il représente 85% dans le **vignoble des Côtes de Toul**.. Dans le vignoble de Moselle il ne peut représenter plus de 15% de l'encépagement total. Dans la Loire, on le retrouve dans l'élaboration de l'**Anjou**, en **Touraine**, à **Ancenis** dans les **Fiefs Vendéens** et dans le **Haut Poitou**.

## Gewurztraminer rosé



**Nom officiel:** Gewurztraminer rosé

**Synonymes officiels:** Savagnin rose aromatique

**Origine:** France

**Taille de la grappe:** petite

**Taille de la baie:** petite

**Gewurztraminer** : Variété à grains roses, il fait partie de la famille des Traminers. On le retrouve sous le nom de savagnin rose aromatique. On le retrouve sur 2737ha soit 18%. Peu productif mais plutôt vigoureux. Il se plaît sur les sols calcaires. Il est sensible à la pourriture noble et vinifié en vin blanc doux, les vins ont des arômes typiques de litchis, ananas... Il possède une grande capacité de garde, c'est le cépage emblématique de la région.

## Grenache noir



**Nom officiel:** Grenache noir

**Origine:** Espagne

**Taille de la grappe:** moyenne à grosse

**Taille de la baie:** moyenne

**Grenache Noir** : C'est un cépage qualitatif, très vigoureux et productif, mais il craint la coulure lors de la floraison entre le 5 et le 15 juin. On le retrouve depuis très longtemps dans les régions du Languedoc et du Roussillon, depuis le Moyen-Age, il aurait importé par les pèlerins de retour de Saint Jacques de Compostelle. Il est très résistant à la sécheresse mais très sensible à l'excoriose. Dans le Rhône, il représente 60% de l'encépagement total du vignoble méridional. Il fournit la base des rouges méridionaux et de certains rosés. Les vins de Grenache sont denses, charnus avec une large palette aromatique. Les arômes vont du fruit rouge aux notes chocolatées. C'est le **cépage dominant du Châteauneuf du Pape**. Il donne des vins très riches en alcool mais avec une faible acidité. Dans le Roussillon, il est utilisé tant pour les vins secs que pour les VDN. Surtout présent à **Banyuls** et à **Maury**.

## Merlot noir



**Nom officiel:** Merlot noir

**Origine:** France (*Bordeaux*)

**Taille de la grappe:** petite à moyenne

**Taille de la baie:** moyenne

**Le Merlot** : Très présent à Bordeaux où il représente 60% de l'encépagement des cépages noirs. Il recouvre une superficie de 65 000ha sur les 110 000 plantés. Particulièrement présent dans le Libournais, 9800 ha sur 13 000ha, 75% de la surface plantée. C'est la même représentativité dans le St Emilionnais. A Pomerol, son terroir de prédilection, il **représente 80% et à Fronsac 85%**. Cette dominante s'explique par la nature argileuse de ces deux vignobles. Il se fait

battre par le Cabernet dans le Médoc. Mais on le retrouve à hauteur de 7000ha sur 16 350ha, environ 43%. A Listrac 57%, à Moulis 47%, cette sur-représentativité s'explique encore à la présence d'argile dans ces deux terroirs. A St Estèphe 40% tandis qu'à Pauillac et à St Julien, 30% . A Margaux 35%. Dans les autres vignobles il présente à 60% : 53% dans les Graves, 46% à Pessac-Léognan. Il fournit un raisin bleu-noir, à peau épaisse, c'est un cépage facile car il s'adapte très bien aux différents sols. Sa maturité est rapide sur sols graveleux, le risque de surmaturité chez le Merlot est toujours une menace. Néanmoins son sol de prédilection reste les sols argileux, là il exprime tout sa générosité et sa finesse. **On le retrouve dans le Sud-Ouest et le vignoble du Languedoc.**

## Muscat à petits grains blanc



**Nom officiel:** Muscat à petits grains blanc

**Origine:** Grèce

**Taille de la grappe:** moyenne

**Taille de la baie:** moyenne

**Muscat blanc à petits grains :** Originaire de Grèce. En Alsace, il est présent sur 345 ha soit 2%. Il est présent depuis le début du XVIème siècle.

Il est plutôt précoce et à maturation tardive. Il se plaît beaucoup sur les sols caillouteux. Il donne un vin blanc doux, léger et sec à la fois et très aromatique, il est délicieux en apéritif. Dans le Languedoc, il peut prendre le nom de muscat blanc ou muscat de Frontignan. Il est peu résistant et utilisé pour l'élaboration des VDN. C'est le cépage uniquement autorisé pour les muscats VDN sauf ceux de Rivesaltes.

Quelques mots techniques

### **Bien en bouche.**

Ensemble des caractères perçus lorsque le vin est dans la bouche. Se dit harmonieux, charnu, complet, équilibré et riche.

### **Chamber**

Mettre à température de la chambre, qui à l'époque des châteaux n'était pas chauffée, soit entre 14° et 17°, max 18°

### **Charpenté**

Vin Structuré, équilibré avec force, robuste, complet, avec une bonne tenue. Il est le vin d'une bonne année, qui a assuré aux raisins la maturité optimale.

### **De la cuisse**

Se dit pour un vin étoffé, robuste, charnu, qui a de la rondeur. Ce terme est toutefois de moins en moins utilisé.

### **Egrappage**

Egrenage des baies quand on veut rejeter la rafle, aujourd'hui effectué à la machine

### **Nez**

Terme employé dans différents sens: dégustateur à la mémoire olfactive spécialement affinée, vin riche en arômes, on peut même dire un nez {loral, ou animal..

### **Robe**

En œnologie, brillance, luminosité, aspect et co

### **Rond**

Souple, qui a du moelleux, du gras, légèrement velouté, aux tannins non agressifs



## Trucs, astuces et recettes de grand-mère

### Remplacer le jambon industriel par un rôti de porc en saumure

Comment faire :

#### Préparation de la saumure:

Mélanger :

- 200 gr de gros sel
- 150 gr de sucre
- 2 tasses d'eau

- Y Ajouter deux feuilles de laurier,
- Une cuillère à café de poivre en grains concassés
- Un clou de girofle
- Trois gousses d'ail pelées,
- Une cuillère à soupe de romarin, mélanger

#### Fabrication :

Placer un rôti de porc de +/- 1,2 kg dans un plat creux que l'on pourra couvrir d'un couvercle.

Verser la saumure dessus, et ajouter de l'eau afin de le recouvrir.

Mettre au frais pendant 5 jours.

Ensuite, le rincer et le sécher.

Le faire cuire 1 h 15 dans un bouillon de légumes.

A déguster comme un jambon classique, c'est artisanal sans conservateur et sans sulfite et très facile à réaliser.



## LA VRAIE RECETTE DU SPÉCULOOS

### ***Ingrédients :***

*1 kg de farine (légère, non fermentante),  
300 g de beurre,  
600 g de cassonade de candi foncée,  
1 décilitre d'eau,  
1 pincée de sel,  
1 cuillerée à soupe de levure chimique,  
1 cuillerée à café d'extrait de vanille,  
1 ou 2 cuillerée(s) à café du mélange d'épices (voir en fin de recette), selon votre goût.*

### ***Préparation :***

*Dans une terrine, battez ensemble jusqu'à obtention d'une crème la cassonade, le beurre, les épices et délayez progressivement dans l'eau. Tamisez la levure et la farine, saupoudrez-en la crème et mélangez progressivement jusqu'à obtenir une pâte épaisse qu'il ne faut pas pétrir trop longtemps pour éviter qu'elle ne devienne trop élastique. Si elle colle, mettez-la un moment au frais.*

*Moulez la pâte abaissée et découpée dans des moules à spéculoos en bois ou, si vous ne disposez pas de moules, abaissez la pâte au rouleau sur 4 ou 5 millimètres d'épaisseur et découpez-la à l'aide d'emporte-pièces de formes variées.*

*Posez les formes obtenues sur une plaque graissée.*

*Enfournez la plaque au four préalablement chauffé à 150-180°C. (5 à 6).*

*Laissez cuire environ 10 minutes ou plus selon l'épaisseur.*

*Le mélange d'épices (dont il faut prélever une ou deux cuillerées à café) se compose de 3½ cuillerées à soupe de cannelle, 1 cuillerée à dessert de muscade, 1 cuillerée à dessert de girofle pilée, 2 cuillerées à café de gingembre, 1 cuillerée à café de cardamome, 1 cuillerée à café de poivre blanc.*





## Rubrique jardinage

### Pucerons, fabriquer votre insecticide naturel

Très gênants, mais il faut savoir qu'ils attireront des coccinelles, des prédateurs naturels. En cas de fortes invasions, il peut être nécessaire d'intervenir avec l'une des méthodes ci-dessous. Halte aux pucerons !

1

- Une tête d'ail blanc
- Un litre d'eau du robinet
- Un petit pulvérisateur en plastique d'un litre

Écrasez avec un pilon toutes les gousses de la tête d'ail. Mélangez avec un litre d'eau du robinet. Laissez macérer la préparation pendant 24 heures. Puis filtrez avec une passoire. Remplissez le pulvérisateur avec la « potion » obtenue, pulvérisez. Les pucerons disparaîtront en quelques jours...

#### L'absinthe, radicale contre les pucerons

On connaît surtout l'absinthe comme ingrédient d'une boisson fort prisée au XIX<sup>e</sup> siècle. Mais saviez-vous qu'elle est très utile contre les pucerons ? L'absinthe se cultive bien dans toute terre de jardin et fait de jolies boules. Son feuillage argenté est très joli avec les rosiers qu'elle protège de nombreux ravageurs. Paradoxalement, certains pucerons noirs peuvent la coloniser, mais vous en viendrez à bout avec du purin.

#### Les solutions efficaces contre les pucerons

Le savon potassique, le purin d'ortie et le pyrèthre naturel peuvent servir en pulvérisation ; ils agissent par contact.

**Les coccinelles** : lâcher des larves de coccinelles (*Adalia bipunctata*) est efficace, mais attention à la météo, car elles sont sensibles aux conditions climatiques. Il faut éviter de lâcher les larves pendant les périodes de grand froid ou de fortes pluies. Il faut également éloigner les fourmis, s'il y en a, car elles élèvent les pucerons pour leur miellat (substance sucrée) et les protègent des prédateurs.

DC.

## Li squelette.

=====

<p>A mes amis n'avant to saurte d'ouchats. Iгна des longs des cou est co des plats.</p> <p>REFRAIN. Min allant parci parlà. Fio atintion di né piette vos zouchats. Car si vo navi des cassés Y vo faurreuf fé aller quait l'médsé.</p> <p>II Didin nos'front navant louchat frontal. est din lanette ses bin l'occipital. Sus zacosté navant les temporaux. Est au mitant ses les deux pariétaux.</p> <p>III Vola poquié no plan waity est l'air. C'est nos tiesse té avou 24 vertèbres. Po protéger li coeur est les poumons. 12 paires di côtes ses bé onne saquai d'bon.</p> <p>IV Po séparé li coeur est li stumaque. No zavant donc li gros muscle diaphrague. Li foie li rat' est padri ces les rins. Padvent l'vessie est 15 mètres d'instins.</p> <p>V Zouchat y lia sont gros djvo en aassure. I fainu bé mortaise avou l'fémur. Li rotule quai su li gno bé à plat. Li péroné quai là padri l'tibia.</p>	<p>VI Disu no tfévil navant des ptits bals. C'l'racour do tibia est d'astragal. Min au talon c'est bé calcanéome. Dji vo dirai qu's'est bin ainsi qu'on l'omme.</p> <p>VII Dissu l'cou i gna 7 pitits ouchats. Qui sont bé la angréné disso l'pia. Puis bo avant les métatarriens. Qu'on dansé est valsé plein d'entrain.</p> <p>VIII Di din li spal gna 3 ouchats qui s'agrapent. Set l'clavicule est au dos l'omoplate. Est vos wairo qu'sa s'articule bè juss. Avou li tiesse di l'humerus.</p> <p>IX Li cubitus avou li radius. Set des zouchats qué travailnu béjuste. Si vo zavo one nouchat à dismantchit. Ni vo s'adressé né au boutchi. Min allez dilé on médsé. Li volè dismanchtrais bé:</p> <p>==GODFRIAUX Joseph.==</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Les variants !!

- Le variant Travolta donne toujours de la fièvre, mais seulement le samedi soir.
- Le variant Suisse reste neutre, quel que soit le test PCR, antigénique ou sérologique.
- Pour le variant Bordelais, pas de souci on a les Médoc.
- Le variant Normand est difficile à prévoir : "P'têt ben qu'oui, p'têt ben qu'non".
- Le variant Belge serait redoutable, ça finit généralement par une mise en bière.
- Ne craignez plus le variant Chinois, il est cantonné.
- Par contre, le variant SNCB arrivera plus tard que prévu.
- Contrairement aux apparences, le variant du Benin serait grave voire dangereux.
- En ce qui concerne le variant Italien, vous en prenez pour Milan.
- De son coté, le variant Ecosais se tient à carreau.
- Apparemment, avec le variant Japonais, il y a du sushi à se faire.
- On parle de l'émergence d'un variant Colombien, mais il semblerait que ce soit de la poudre aux yeux.
- S'agissant du variant Moscovite, c'est un méchant virusse.
- Pour sa part, le variant Corse s'attaque au bouleau puisqu'il est transmis par l'écorce.
- Le premier symptôme du variant Breton, c'est quand on commence à entendre le loup, le renard et la belette chanter. »

# Sudoku

Solution du N° 164

5	9	1	6	7	2	3	8	4
4	2	7	3	8	5	1	6	9
6	8	3	9	1	4	7	2	5
3	5	4	7	6	1	2	9	8
8	6	2	4	3	9	5	1	7
1	7	9	2	5	8	4	3	6
9	3	6	1	4	7	8	5	2
7	1	5	8	2	6	9	4	3
2	4	8	5	9	3	6	7	1

Problème 165

3	1			2				
8		7	1			4		
	9				5			
			5		8		4	
		6				5		
	4		7		3			
			2				6	
		2			6	8		5
				7			3	4