Partie V

Chapitre II.

Les soirées organisées par le vignoble

La St Vincent

Rédigé par Paul Dellicour

Qui est Vincent et comment est-il devenu « ce patron » des vignerons ?

Né au 3e siècle dans une cité espagnole, l'histoire parle d'un prénommé Vincent qui devient diacre de Valère, évêque de Saragosse.

Pourquoi serait-il devenu le patron des vignerons ? On raconte qu'il aurait été torturé à l'aide d'un pressoir. Son prénom ferait d'ailleurs référence au "vin" et au "sang"...

Une autre hypothèse émise est que Vincent, homme d'église et martyr aurait, suite à son décès, rapidement fait l'objet d'un culte. Après que son corps ait voyagé à travers l'Europe et afin de glorifier des reliques ramenées de Saragosse, le Roi Childebert 1er aurait fait construire une basilique au 6e siècle. Celle-ci se nommait Sainte-Croix-Saint-Vincent. Comme beaucoup, elle possédait

un vignoble et ses moines auraient invoqué Saint-Vincent afin de protéger leurs vignes et leur production.

Quelle que soit la bonne version, la Saint-Vincent fait toujours l'objet de fêtes vigneronnes, dont la plus connue est la Saint-Vincent tournante en Bourgogne qui se déroule le dernier week-end de janvier.

C'est un événement populaire qui a lieu chaque année dans une commune différente de la région. Le village concerné est décoré par ses habitants ; de nombreuses cérémonies, messes, cortèges, repas, intronisations et surtout dégustations ont lieu.

L'édition 2020 a justement eu lieu les 25 et 26 Janvier à Gevrey-Chambertin. C'était la 76ème édition. A voir sur internet https://gevreychambertin-svt2020.fr/

Mais les festivités de Saint-Vincent existent ailleurs, notamment en Champagne, dans le Jura, dans le Sud-Ouest, dans le Luberon, dans le Var, à La Réunion, en Suisse et en Belgique bien sûr, citons : Jambes où il existe une confrérie de l'Ordre de Saint-Vincent, Huy, Liège et bien sûr Torgny.

Des tentatives ont actuellement lieu au sein de l'association des vins wallons pour, à l'instar des vignerons bourguignons, organiser également une tournante de cet événement entre vignerons wallons.

La date du 22 janvier marque pour la vigne la fin du repos hivernal et donc nous avons vu fleurir une multitude de dictons (une trentaine) qui ont pour caractéristique d'associer la météo de ce jour et St Vincent, avec l'espoir d'une bonne récolte mais aussi de donner le départ de la taille. Voici quelques exemples :

« Si le jour de la Saint-Vincent le soleil est clair et beau
On aura plus de vin que d'eau »

« A la fête de la Saint-Vincent
le vin monte dans les sarments
août mûrit, septembre vendange
en ces deux mois, tout bien s'arrange
puis plus tard, à la Saint-Martin
tout le moût est devenu vin »

« Saint-Vincent clair et bleu
fait le tonneau mieux »

« Soleil qui luit à la Saint-Vincent
fait monter le vin au sarment »

« Saint-Vincent clair et Saint-Paul trouble
mettent le vin dans la gourde »

« Le jour de la Saint-Vincent, si le soleil luit le jour, vinée complète
s'il pleut une partie du jour, demi-vinée, s'il pleut tout le jour, disette ! »

Mais dans notre Confrérie, me direz-vous, que se passe-t-il pour fêter le patron des vignerons ?

Remontons un peu dans l'histoire. J'y ai découvert que la première soirée de fête de la St Vincent s'est déroulée le 27 janvier 2001. On y mettait, ce jour-là, le vin de la cuvée de l'année précédente en bouteille et chacun apportait un petit plat « préparé par amour » pour le partager avec les autres.

Mais ce n'était pas la première fois que nos confrères se réunissaient pour un repas festif annuel. En effet, auparavant on parlait de « Paulées « qui se déroulaient chaque année depuis 1996. Celles-ci se déroulaient à différents endroits comme le syndicat d'initiative, la ferme de l'abbaye et les enfants y étaient présents et pris en charge (dessins animés projetés sur écran TV en couleur).

D'où vient ce mot paulée ?

La **paulée** ou pelletée est la dernière pelle de raisins versée dans le pressoir et elle donne donc le signal de la fin des vendanges. Depuis lors, ce terme a été attribué au repas pour fêter la fin des vendanges en Bourgogne.

C'est Jean Leboutte qui, le premier, a donné le nom à ces repas conviviaux dans notre Confrérie qui se déroulaient à des dates variables et non pas à la fin des vendanges comme on aurait pu s'y attendre.

Il fut décidé, en 2001, de fixer le repas fin janvier à une date proche du 22 janvier, date anniversaire du grand saint patron, en veillant à ne pas empiéter sur les festivités de la St Vincent à Torgny. En effet, grâce à nos relations privilégiées avec ce vignoble, une délégation de nos vignerons brabançons se déplace chaque année pour participer à ces agapes qui ont lieu le premier week-end de février.

Voici donc quelques photos de la St Vincent de janvier 2002

Voici l'invitation qui est parvenue en 2018 à nos membres pour la St Vincent à Villers-la-Ville

Le jour de la Saint-Vincent, - Si le soleil luit comme un grand chapeau - On aura du vin plein le tonneau.

Genappe, le 26 décembre 2018

Chères Amies, chers Amis,

Comme chaque année, Saint Vincent nous invite à lui rendre hommage dans la joie et la bonne humeur le **samedi 26 janvier.** Nous vous proposons de nous rejoindre pour cette fête amicale et conviviale qui rassemble les membres de la Confrérie et leur famille proche.

Au programme : accueil dès 18h30, apéritif offert vers 18h45, discours du Président, présentation des cuvées 2018 par le Maître de Chai et repas.

Animation assurée par la chorale du vignoble

AU MENU

Grillades de Viandes et de Poissons dans la cheminée du Moulin

Accompagné d'un buffet froid (salad bar)

Trio de dessert

Réservations : avant le 20 janvier 2019 dernier délai

Au secrétariat par e-mail : vignoble@villers-la-vigne.be ou par téléphone : 0474 92 88 22

Les réservations seront définitivement clôturées le 21 janvier.

PAF : 23 € / par personne (hors boisson) à verser au compte **BE02 0682 1268 3540** de la Confrérie en précisant le nombre et le nom des participants.

Pour accompagner le repas, des vins vous seront proposés à un prix démocratique.

LIEU : Notre repas de Saint-Vincent se tiendra au « Moulin de l'Abbaye », dans la salle de restaurant « Le Moulin de l'Abbaye », situé au premier étage du moulin, en face de l'ancienne entrée des ruines. Grand parking en face du restaurant.

Dans l'attente et la joie de vous retrouver ce 26 janvier prochain !

Cette invitation nous apprend à peu près tout sur cet événement, à savoir :

La date : proche de la date anniversaire du 22 janvier

Le lieu : le syndicat d'initiative, Marbisoux, Marbais, la ferme de l'abbaye, la cave romane (moulin de l'abbaye) depuis 2013, le restaurant du moulin de l'abbaye, et plus dernièrement pour fêter les 30 ans du vignoble, la ferme de la Hagoulle à Houtain-le-Val.

Les invités : En général notre St Vincent est réservée à nos membres et leur famille à de rares exceptions (personnalités ou encore les vignobles amis, filleuls et jumeaux). Quelques chiffres :

2007 : 70 , 2008 : 79, 2009 : 72,2010 : 78……, 2018 :78,2019 :123,2020 :150

Menu : Au début, chacun apportait sa contribution aux buffets campagnards. Puis, petit à petit, on a fait appel aux traiteurs et enfin aux restaurateurs. La Confrérie s'est d'ailleurs dotée d'un stock important de vaisselle et de machines à café au temps des buffets.

Voici deux exemples de menus que nous avons découverts dans nos archives :

AU MENU (2013)

SCAMPIS SAUCE SAFRAN ET TOMBEE DE POIREAUX

FILET DE PINTADEAU A LA VIEILLE VILLERS ET POMMES SAUTEES

TARTE TATIN

AU MENU (2020)

Pavé de lieu en habit de lard colonnata, sauce vin blanc & purée de pois

***

Médaillon de veau, sauce entre Sambre & Meuse, choux pommé et Gratin dauphinois

***

Mousse de chocolat noir, feuillantine, nappé de cacao

Café , thé et mignardises

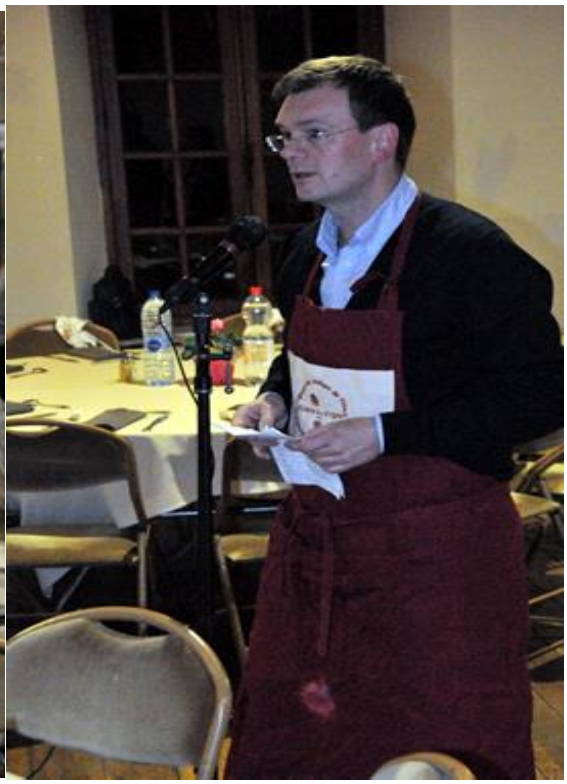
Aidants : Pendant de nombreuses années, plusieurs confrères et consoeurs se sont investis pour le succès de cette fête. La formule de repas ayant évolué vers les restaurateurs, il est resté quelques volontaires pour organiser et mettre en œuvre cette grande rencontre et ce, au bénéfice de la Confrérie.

Prix des repas : La St Vincent n'est pas un événement qui doit dégager un bénéfice quelconque. L'important était et sera toujours de couvrir nos frais. Nous sommes passés de 15€ en 2007 à 23€ en 2019 pour le prix des repas.

Programme :

Apéro et chants : C'est l'occasion de découvrir les secrets de nos Clos de Villers primeurs, c'est l'occasion d'écouter les chants de notre chorale qui d'ailleurs entraînera nos confrères et consoeurs à chanter en choeur tout au long du repas.

Discours : A commencer par le discours du président juste avant d'entamer le repas. II est également dans la tradition de cet événement d'écouter le discours du maître de Chai et de présenter le rouge primeur. Toutefois, depuis plusieurs années, c'est le vin blanc que l'on présente. En 2019, c'était la première cuvée de rosé de notre histoire qui était présentée à la dégustation. D'autres orateurs suivent parfois au cours du repas et passent en revue l'ensemble de l'activité vitivinicole passée et future.



Et donc, notre St Vincent, c'est quoi finalement ?

Pas de défilé en costume traditionnel (sauf le port non obligatoire du tablier du vignoble), pas de messe, pas d'intronisation ou de distribution de brevets …

La St Vincent est pour la Confrérie un événement rassembleur quelques mois après les vendanges: l'on se retrouve entre nous après plusieurs mois d'hibernation des activités viticoles, pendant lesquels une équipe vini s'est acharnée à faire aboutir les merveilleux nectars que nous produisons depuis 20 ans déjà, puisque la première vendange date de 2000.