

ESCAPADE DANS LA BRIE HUMIDE

D'emblée, il faut rappeler que cette sortie aurait dû commencer par une randonnée pédestre, d'une huitaine de kms, au bord du Grand Morin, cette rivière, dont la crue historique, avait fait 'la Une' de tous les journaux, télévisés ou autres, la semaine précédente. Du coup, nous avons supprimé la rando, sauf à patauger dans la boue, même si la rivière avait regagné son lit, entre temps.

Dans la continuité météorologique, **ce jeudi 17 octobre** devait être très pluvieux, mais fort heureusement, nous n'avons reçu que quelques gouttes.

11 amicalistes se sont donc retrouvés, directement, au restaurant **LA CHAUMIERE**, à **MOUROUX**. **Excellente table**, qui nous a régales, de l'apéritif au dessert, avec un '**menu haut de gamme**'. A noter, chose rare pour un repas de groupe, le patron a débouché pas moins de 6 bouteilles, afin que le vin soit adapté aux mets successifs du repas. Pas de panique, nous ne les avons pas toutes vidées. En effet il nous fallait reprendre les voitures pour nous rendre au **CHARNOY de GUÉRARD**, à une huitaine de kms de là, pour visiter **le DOMAINE BOIS BRILLANT**.

Il s'agit d'un vignoble «planté», sur le plateau, au dessus de **GUÉRARD**; un petit vignoble, composé de 4 parcelles, totalisant 1,5ha. Modeste vignoble quand on apprend que la Seine et Marne fût, depuis le Moyen âge, et jusqu'à la fin du XVIIIème siècle, un grand département viticole. Les seuls coteaux guérardais totalisaient 400ha de vignes, mais tout s'arrêta, en 1893, à cause du phylloxéra.

Le vigneron du Domaine est l'un des premiers à tenter de faire revivre cette culture, avec des cépages, **Chardonnay, Pinot noir, Pinot gris**, et depuis peu, du **Floral**. Il a dû aller devant les tribunaux pour obtenir le droit de recréer une appellation, face à la Champagne, pas si lointaine, qui craignait qu'il ne se lance «dans les bulles». Un autre exploitant, vient de se lancer à proximité.

Chloé, notre charmante guide, nous a emmenés dans les différentes parcelles, exploitées **en biodynamie, et en permaculture**, à savoir, en laissant libre cours aux plantes en limite des parcelles pour favoriser, notamment, la pollinisation. Cette année 2024, l'exploitation a souffert des conditions climatiques, et les vendanges, terminées la semaine dernière, ont abouti à une récolte de 50% de la normale. **Chloé nous a montré des rangs à 0%, où les grappes sont encore là, mais totalement rabougries.**

Nous avons terminé par la visite du chai. Malheureusement, toute la récolte des 2 dernières années a été vendue, notamment sur des foires, et nous n'avons pas vraiment pu déguster. Pour compenser, le Domaine vend des nombreux **vins bios** d'autres régions, comme n'importe quel magasin. C'est dommage.

Sortie organisée, et compte rendu, par Jean LEGOUGE,
Photos de Liliane BOURASSIN