



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France



AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE

Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries
au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



Confrérie vineuse des Tire Douzils en Haut-Poitou

Adresse	Mairie - Place Elie Fournier - 86380 Jaunay-Marigny									
Sites	http://www.tiredouzils.com/									
Courriel	tiredouzils86@gmail.com									
Date de création	22/01/1953	Nombre de Membres	25	F	8	H	17	Nombre d'Adoubés		
										
Grand Maître	Geneviève CHARLOT			06 63 13 98 90		@	genevievecharlot86380@gmail.com			
Président						@				
Grande Chancelière	Annie VERDON			06 11 63 30 68		@	christianne.verdon@gmail.com			
Grande Argentière	Micheline CHARBONNEAU			06 78 91 99 36		@	micheline.deguil@sfr.fr			

Historique



Créée le 22 Janvier 1953 à l'initiative d'une dizaine de vignerons désireux de redonner aux vins de Marigny-Brizay, leur renommée d'antan. Aujourd'hui, ces dix vignerons sont dans les vignes... du seigneur ! Le père spirituel est sans nul doute François Rabelais, grand buveur impénitent devant l'Eternel. Notre Confrérie a pour objet l'information, la sensibilisation et l'éducation des vins cultivés et élevés en Haut-Poitou. Son but est de mettre en avant et valoriser les initiatives positives et apaisantes qui permettent de faire connaître en France et

à l'Etranger, les vins de son terroir. La Confrérie agit également pour la protection du patrimoine immatériel que sont les terroirs de nos vignes, le savoir faire des vignerons et de gastronomie locale. Elle permet également d'établir entre ses membres, des sentiments d'amitié, d'entraide, d'honneur, de générosité et aussi de désintéressement. Elle fait sienne la devise « en gousier sec, jamais joie n'habite ». Sur le blason des dignitaires figurent trois douzils. Le douzil étant un petit cône en bois de cinq centimètres de long, destiné à reboucher les tonneaux percés pour goûter le vin.

Produits et Traditions

Géographiquement, le Haut-Poitou comprend les départements actuels de la Vienne et une partie Est des Deux-Sèvres, le Bas-Poitou. Etant formé de l'actuel département de la Vendée et de la partie Ouest des Deux Sèvres. Le vignoble de 750 hectares, entre le Futuroscope et les Châteaux de la Loire, s'étend sur 2 communes des Deux-Sèvres et 45 communes du département de la Vienne, autour de Neuville le Poitou et Mirebeau, au Nord-Ouest de Poitiers. Ce terroir permet d'obtenir des vins légers, souples et fruités. Pour les vins blanc, les 4 cépages (Sauvignon, Fié Gris, Chenin et Chardonnay) expriment toute leur typicité et leur finesse aromatique. La gamme des rouges (Cabernet, Pinot noir et Gamay) s'étend des vins-plaisir à boire jeune, aux vins de semi-garde et d'une grande richesse aromatique. Le Rosé se place dans la catégorie des vins frais, à boire durant la période estivale. En septembre 2011, le Haut-Poitou accède à l'A.O.C. pour deux vins blanc (Sauvignon et Fié Gris) un vin rouge contenant au moins 60% de Cabernet franc et un rosé d'assemblage Pinot Noir, Gamay et Cabernet. C'est la reconnaissance par l'Etat de la qualité des vins et le fruit de 20 ans d'un travail rigoureux, méticuleux et passionné des Vignerons coopérateurs et des vignerons indépendants. 185 hectares de vigne sont vinifiés en A.O.C.

Une recette de la Confrérie : La Chartreuse de Saint-Jacques, beurre de Ciboulette au Sauvignon du Haut-Poitou. L'histoire de la Chartreuse de Saint-Jacques est de mettre en valeur la noix de Saint-Jacques sur un mélange de légumes non dominant. Cette recette a été élaborée par Mr Bernard Tardivon et suivie par Christophe Desmiers, chef Cuisinier.

Vos Chapitres	Deuxième week-end de juin	Lieu	Dans une commune du Haut-Poitou			
		Lieu				
Vos Manifestations	Chapitres exceptionnels	Lieu				
		Lieu				
Fonction Nom et Prénom		Grand Maître Geneviève CHARLOT			Date	01/04/2020

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations