



**Confrérie Palaisienne des Côteaux de l'Yvette**

<b>Adresse</b>	102 rue Capitaine Cocart - 91120 Palaiseau				
<b>Sites</b>	<a href="https://www.ville-palaiseau.fr/epanouissante/associations/annuaire-des-associations/confrerie-palaisienne-des-coteaux-de-lyvette-2155">https://www.ville-palaiseau.fr/epanouissante/associations/annuaire-des-associations/confrerie-palaisienne-des-coteaux-de-lyvette-2155</a>				
<b>Courriel</b>	coteauxdelyvette@noos.fr				
<b>Date de création</b>	15/09/2005	<b>Nombre de Membres</b>	F	H	<b>Nombre d'Adoubés</b>



<b>Grand Maître</b>	Lydie BARSIC		06 74 49 66 39	@	barzic@orange.fr
<b>Président</b>	Patrick BARSIC		06 74 49 66 39	@	barzic@orange.fr
<b>Secrétaire</b>				@	
<b>Trésorier</b>				@	

**Historique**

LES VIGNES FRANCILIENNES :L'Ile de France possède un passé viticole important, comptant jusqu'à 42,000 hectares de vignes dont 6 000 s'étendraient sur le territoire qui est aujourd'hui le département de l'Essonne. Palaiseau, avant de se tourner vers le maraichage au 19<sup>ème</sup> siècle, était également une terre où la viticulture était une tradition séculaire. Charles Estienne, docteur en médecine, écrivait dans son ouvrage « Agriculture et Maisons Rustiques » en 1564 : « entre tous les vins dont nous usons à Paris, les meilleurs blancs sont ceux d'Argenteuil, de Longumeau, de Palaiseau, de Massy et de Pont d'Antony ». L'Essonne, pas assez ensoleillé pour faire un bon vin rouge, était en effet une terre de vin blanc. Deux évènements rapprochés vont sonner la fin de la culture de la vigne en Ile de France, au 19<sup>ème</sup> siècle : la crise du phylloxéra, parasite qui ravagera des hectares de plantation, puis l'arrivée du chemin de fer, permettant la distribution des vins du sud et poussant au péril les petits domaines Franciliens de moindre qualité.

**Produits et Traditions**

La Confrérie Palaisienne des Coteaux de l'Yvette fait revivre à Palaiseau son passé viticole en respectant l'esprit de cette tradition séculaire Française, basée sur la convivialité et le partage. Lydia et Patrick Barzic, ont créée en 1997 la Confrérie Palaisienne des coteaux de l'Yvette, avec l'envie de faire renaître les vignes d'Ile de France. Ce vignoble était jusqu'au 19<sup>ème</sup> siècle la plus grande région viticole de France. 130 pieds de vigne furent plantés de trois cépages : Chardonnay, Pinot Noir et Sauvignon. Au bout des trois premières années d'entretien, vient le temps de la première récolte. La vinification est une science qui requiert de la pratique et ne nous cachons pas... les premiers crus ne furent que bonne « Piquette ». En 2008, la vigne compte 300 pieds et avec l'expérience le vins commence à s'arrondir. Lors des vendanges (septembre/octobre) les vignes Palaisiennes produisent de 80 à 100 litres. Le cru 2016, est une très belle réussite, avec une robe jaune pâle, un petit nez aux notes d'agrumes (citron) ... court en bouche mais on retrouve les arômes d'agrumes annoncés. Les prochaines vendanges auront lieu dans la deuxième partie de Septembre. Ponctuellement, la Confrérie, réunissant ses membres, organise des Chapitres, Cérémonies et participe à des Manifestations, ou sont intronisés quelques personnalités, amis et nouveaux Confrères. L'occasion de grands moments festifs et chaleureux. Les promus, reçoivent une médaille (créée par la société Arthus Bertrand, de Palaiseau) ainsi qu'un diplôme. En principe, chaque premier samedi de juin, la Confrérie reçoit de nombreuses Confréries et Amis pour célébrer le Grand Chapitre. Nous sommes également invités par d'autres Confréries, Franciliennes, mais aussi au-delà de la région et même des frontières de France.

<b>Vos Chapitres</b>	1er Samedi de Juin. – Grand Chapitre	<b>Lieu</b>	Palaiseau
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	Grand Maître Lydie BARSIC	<b>Date</b>	17/07/2021

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto: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](mailto: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**