



Clos Saint-Vincent

Dossier de candidature

au Prix national de la préservation du patrimoine
viticole 2021



© confrérie Saint-Vincent

LES MAINS DU MESNIL LAISSENT LEURS EMPREINTES DANS LE CLOS SAINT VINCENT

Table des matières

<i>I. Résumé</i>	4
<i>II. Un nouveau lieu oenotouristique au Mesnil sur Oger, pour rendre hommage aux gestes des vignerons</i>	5
a. Confrérie Saint Vincent	5
b. Localisation.....	5
c. Définition du lieu	6
d. Travaux	6
e. Villa Bissinger.....	7
f. Un nouveau « Jardin de vignes » pour le territoire	8
<i>III. Une réalisation collective pour tous</i>	8
<i>IV. Un parcours ludique et éducatif</i>	9
a. Plan général de l'aménagement du clos	9
b. Panneaux d'interprétation	9
c. Jardin des arômes.....	11
d. Table de convivialité.....	13
e. Mains de vignerons	14
f. Autres aménagements	15
g. Partenaires financiers.....	17

*Au Mesnil sur Oger, dans la Marne, le **Clos Saint Vincent** a ouvert ses portes aux visiteurs le 25 juin dernier et propose la découverte ludique du vignoble champenois à travers les senteurs des différents cépages champenois.*

*Epernay Agglo Champagne est heureuse **de présenter la candidature de ce Vème jardin de vignes du territoire** dit « Clos Saint Vincent » situé au Mesnil sur Oger, Marne, au prix national de la préservation du patrimoine viticole 2021 organisé par l'Association Nationale des élus de la Vigne et du Vin.*



« L'idée originelle de la symbolique des mains et des gestes de vignerons est de rendre hommage aux Hommes de terroir qui apportent une plus-value à la terre de Champagne, appellation la plus manuelle au monde. Le projet a été développé et complété avec l'aide technique et financière d'Epernay Agglo Champagne pour aboutir à cette réalisation œnotouristique aux senteurs de chardonnay que nous vous présentons ici. »

Gilles MARGUET œnologue, Président de la Confrérie Saint Vincent du Mesnil sur Oger.

I. Résumé

La Confrérie Saint Vincent et Epernay Agglo Champagne ont conçu conjointement une œuvre oenotouristique qui rend hommage à la main du vigneron et à son savoir-faire. La main du vigneron taille la vigne et fait la qualité du raisin, la main du vinificateur assemble le Champagne pour lui donner son caractère. Le **Clos Saint Vincent** est situé au cœur de la Côte des Blancs au centre de la commune du Mesnil sur Oger, un des 17 villages Grand Cru de la Champagne. Localisé à côté du **Clos du Mesnil** il donnera aux visiteurs une vue panoramique sur le paysage champenois et permettra aux visiteurs de découvrir à travers le **jardin des arômes** les trois cépages champenois.

L'aménagement dessiné par Benoît Vignes, paysagiste d'Epernay Agglo Champagne, consiste en la réalisation d'un espace de convivialité dédié au partage et à la dégustation, un parterre dont par une cinquantaine d'empreintes de mains de viticulteurs au pied d'une grande table ronde à l'ombre des arbres. Une terrasse en balcon offre une assise pour prendre le temps d'admirer la vue tout en dégustant une flûte de Champagne 'Blanc de Blancs'. Un espace circulaire pour une expérience olfactive permet aux plus curieux et aux acteurs du tourisme, de faire découvrir les arômes du champagne, grâce à un support sous forme végétale complété par 9 parfums illustrant les trois cépages que sont le Chardonnay, le Pinot Noir et le Meunier pendant leurs trois évolutions : jeunesse, maturité et plénitude.

Pour l'aménagement de ce Clos, la villa Bissinger a complété le parcours à l'aide d'un système de panneaux permettant aux visiteurs de découvrir de manière ludique les informations sur la vigne comme les travaux manuels, le cycle de la vigne, la géologie du territoire mais également sur l'histoire du village et de la confrérie des Chevaliers de l'Arc. Ce point de vue panoramique, aussi bien destiné aux hôtes qu'aux locaux, vient donc renforcer le maillage des jardins de vigne présents sur le territoire d'Epernay Agglo Champagne, contribuant ainsi à améliorer le cadre de vie et à compléter une offre touristique qualitative et originale. Il participe par conséquent à la valorisation des viticulteurs, de leur commune du Mesnil sur Oger et à la promotion de la Champagne et de la Marne.

II. Un nouveau lieu œnotouristique au Mesnil sur Oger, pour rendre hommage aux gestes des vignerons



a. Confrérie Saint Vincent

Le nouveau projet, porté par Epernay Agglo Champagne, est animé par la confrérie Saint Vincent du Mesnil sur Oger.

La Confrérie Saint Vincent, datant de 1843 aussi connue sous le nom des Chevaliers de l'Arc est une association de 15 vignerons constituant son comité de pilotage. Elle rassemble aujourd'hui plus de 540 adhérents constitué de vignerons, maisons de champagne, œnophiles ; héritière de la tradition des chevaliers de l'arc (Archers du XVII), leur devise était « franc buveur dont la main ne tremble pas ».



©Patrick Mock

b. Localisation

(48°94' 55" nord, 4° 02' 17" est)



La commune du Mesnil sur Oger située en plein cœur de la côte des Blancs est un atout majeur de notre territoire champenois. La commune du Mesnil sur Oger fait partie des 17 Grands Crus de la Champagne classée au patrimoine mondial de l'UNESCO – Coteaux Maisons et Caves de Champagne depuis 2015.



c. Définition du lieu

Le Clos du Mesnil situé dans les hauteurs du village rassemblait tous les attraits pour y accueillir des visiteurs. Celui-ci possède une particularité en son intérieur, il s'agit d'un second clos, plus petit et idéal pour le projet, désormais baptisé **Clos Saint Vincent**. Le Clos du Mesnil, dont la superficie est proche des 2Ha (1Ha80 précisément) est entourée de toutes parts par le village. C'est un lieu intemporel daté de 1698 et propriété de la maison Krug.



© Gilles Marguet



Clos Saint Vincent

Clos du Mesnil – Propriété Krug

© Google Maps



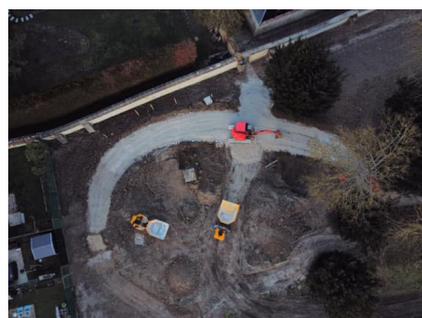
© Gilles Marguet – Portail ouest

d. Travaux

Afin de proposer le service recherché, le clos a été aménagé. Les études ont été réalisées en mars 2020 par Epernay Agglo Champagne et les travaux, dont la collectivité a été maître d'ouvrage, ont ainsi débuté en décembre de la même année.



Avant



Après



Commune du Mesnil sur Oger - Photo des travaux d'aménagement du 20 Février 2021

e. Villa Bissinger

La Villa BISSINGER a eu pour mission de compléter le parcours par des informations sur la vigne. On retrouve des panneaux informatifs sur : les travaux manuels de la vigne, les cycles de la vigne, la géologie de la vigne, les cépages... La Villa Bissinger a élaboré le contenu des 9 panneaux qui guideront les touristes sur les techniques champenoises.



f. Un nouveau « Jardin de vignes » pour le territoire

Ce Jardin complète les quatre espaces muséographiques de plein air réalisés par Epernay Agglo Champagne depuis 2009 et intitulés « jardin de vignes », dédiés à la compréhension des paysages et de la viticulture champenoise :

- À Chouilly : la conduite de la vigne et les cépages
- À Cramant : le vignoble au fil des saisons et les cabanes de vignes
- À Cumières : les travaux de la vigne et du vin
- À Epernay : le belvédère Pierre Cheval, sa vue à 360° et son panorama sur les coteaux historiques inscrits au Patrimoine Mondial de l'UNESCO

Ce nouveau chapitre consacré aux gestes des viticulteurs, à la convivialité et aux arômes du champagne se tourne davantage vers l'homme et l'expérience sensorielle de la dégustation.

III. Une réalisation collective pour tous

Destiné aux hôtes et aux habitants du village ce lieu rend hommage aux mains des vignerons de la commune. La main du vigneron taille la vigne et fait la qualité du raisin. La main du vinificateur assemble le Champagne pour lui donner son caractère. La main de l'Homme apporte par conséquent une plus-value à son Terroir.

Le public peut ainsi découvrir à travers ce clos les différents cépages et leur histoire, tout en s'initiant à la dégustation, en observant ce paysage champenois si spécifique.



Casse-croute de vendanges - Lancement du chantier avec les vignerons partenaires (Septembre 2020)

IV. Un parcours ludique et éducatif

a. Plan général de l'aménagement du clos

Les deux accès (rue Pasteur / place de la mairie) permettent de suivre le parcours ludique en passant tout d'abord par les panneaux d'interprétation, puis le jardin des arômes, puis enfin d'expérimenter un moment de convivialité grâce à l'espace dédié, symbole de l'art de vivre à la champenoise.



Epernay Agglo Champagne

b. Panneaux d'interprétation

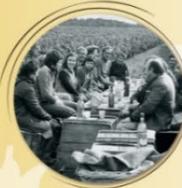
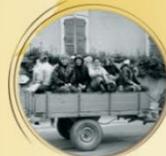
Quatre panneaux d'interprétation, situés à l'entrée du jardin, évoquent Le Clos et son histoire, la Taille, le Palissage, et les Vendanges. Des QRcodes permettent l'accès à des explications complémentaires pour les visiteurs les plus curieux.

LES VENDANGES

Chacun connaît les vendanges, et sans doute peut-on imaginer le sentiment d'achèvement d'une année de travail, de surveillance constante de chaque parcelle, du climat et des risques de maladies. C'est pourquoi les vendanges représentent un temps de libération marqué par un esprit festif et joyeux. La fin des vendanges est d'ailleurs un moment privilégié que personne ne quitte sans avoir au préalable signifié à grand bruit dans le village la cueillette de la dernière grappe, ni sans brandir un bouquet de fleurs, ni sans ouvrir une bouteille de champagne que l'équipe se partage enfin, avant de se retrouver autour d'un repas de fête appelé ici le « cochet ».

Mais si légers paraissent-ils, ces moments demandent encore tout de même une méticulosité du vigneron à plusieurs endroits et fait aussi l'objet d'une réflexion collective. En effet, la date de démarrage des vendanges est une décision posée au sein de l'Institution régissant l'Appellation, le comité Champagne. Celui-ci réunit le Syndicat Général des Vignerons et l'Union des Maisons de Champagne, qui s'accordent ensemble sur la quantité de raisins à cueillir en kilo par hectare. Il se dit que « l'appellation est à tant de kilo / ha ».

11 Logistique des vendanges



Une fois la date de démarrage des vendanges connue, c'est au sein de l'exploitation que le viticulteur doit organiser au mieux la cueillette dans chacune de ses parcelles. L'observation au fil de l'année de ses vignes va trouver là encore un intérêt car elle va lui permettre de commencer par telle parcelle, tandis qu'il laissera le raisin mûrir encore dans telles autres. Mais il faut être vigilant et parfois devoir revenir sur sa décision.

La vendange en Champagne est aussi extrêmement réglementée. Le champagne ne souffre pas une cueillette trop brutale même si elle doit être rapide. Le jus ne doit pas être taché par la peau et les pépins, et pour cela la réglementation exige une cueillette de grappe entière, qui doit ensuite être pressée le plus rapidement possible. D'où la présence des nombreux centres de pressurage à proximité des vignes.

12 Les hordons



Les vendanges sont d'intenses moments de transmission de l'amour du métier, et c'est souvent pendant ces périodes que les enfants des vignerons envisagent eux-mêmes de devenir... vignerons.



Réseau Matu



10



© Aurélie Melin (Villa Bissinger) - Antoine Pouillot (Graphiste)

Tout au long du parcours dans le jardin, sous la forme de feuilles de vignes, on retrouve d'autres panneaux explicatifs relatifs au Chardonnay, aux Chevaliers de l'Arc, ou aux Centres de pressurage.



CHEVALIERS DE L'ARC

Histoire des compagnies d'Arquebuse

16 




Compagnies et sociétés d'archers et d'arquebusiers au 16^e et 17^e siècles. Agence de la Ville de Paris. Bibliothèque de la Ville de Paris.

En face de vous, la petite porte s'ouvre sur la « ruelle de l'Arquebuse ». Dans les derniers siècles du Moyen-Âge, était installée la Maison des Arquebusiers. D'après ce que nous savons, le Mesnil fut doté d'une Compagnie d'Archers et d'Arquebusiers en 1508, par lettres patentes du Roi Louis XII. Plus exactement une compagnie sous le patronage de Saint Sébastien, saint patron des archers, arbalétriers et arquebusiers dont on retrouve des traces tangibles dans le village. En effet, il existe une statue de Saint Sébastien située dans la petite niche d'une maison particulière qui fut l'ancienne maison des Arquebusiers.



Autre représentation du saint prenait place sur l'église Saint-Nicolas, au-dessus du portail Renaissance qui aurait été édifié au frais de la Compagnie d'arquebusiers. Celle-ci fut dissoute en 1830, comme l'ensemble des compagnies suite à la Révolution.

Confrérie de l'Arc

17 




Pour autant, elles n'ont pas totalement disparu, et aujourd'hui c'est dans le cœur des femmes et des hommes du Blanc de blancs du Mesnil que perdure l'esprit de camaraderie de la compagnie des arquebusiers, dont la devise reste pour les Chevaliers de l'Arc : « FRANC BUVEUR DONT LA MAIN NE TREMBLE PAS »

C'est avec les Chevaliers de l'Arc que les vignerons Mesnilois, comme l'ensemble des vignerons de la Champagne et d'autres vignobles de France, offrent leurs prières à saint Vincent et communient ensemble. Ils festoient également, n'oubliant jamais la chance offerte par la force du collectif champenois.



© Aurélie Melin (Villa Bissinger) - Antoine Pouillot (Graphiste)

c. Jardin des arômes



Epernay Agglo Champagne



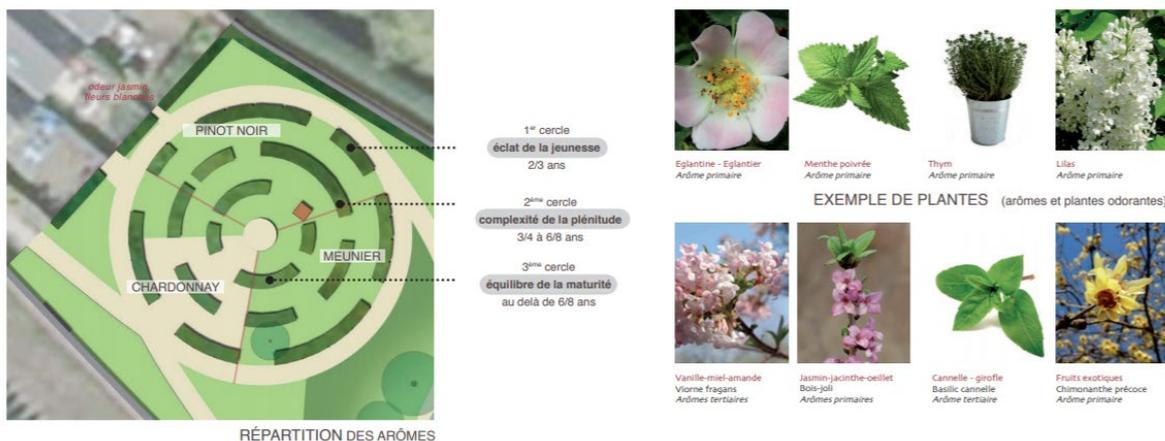
Inauguration du Clos Saint Vincent – 23 juin 2021 © Epernay Agglo Champagne

Le jardin des arômes : Ce jardin des arômes est axé autour des trois cépages champenois et des trois âges des vins qui en découlent : jeunesse, maturité, plénitude. Les plantations aromatiques sont complétées par des parfums présents dans des boîtes afin de vivre l'expérience toute l'année. Parfumeurs et Œnologues ont travaillé à la création et à la traduction des arômes en parfums.



Prototype cylindre à parfums

9 parfums ont été créés pour illustrer cette carte des arômes à travers une découverte olfactive.

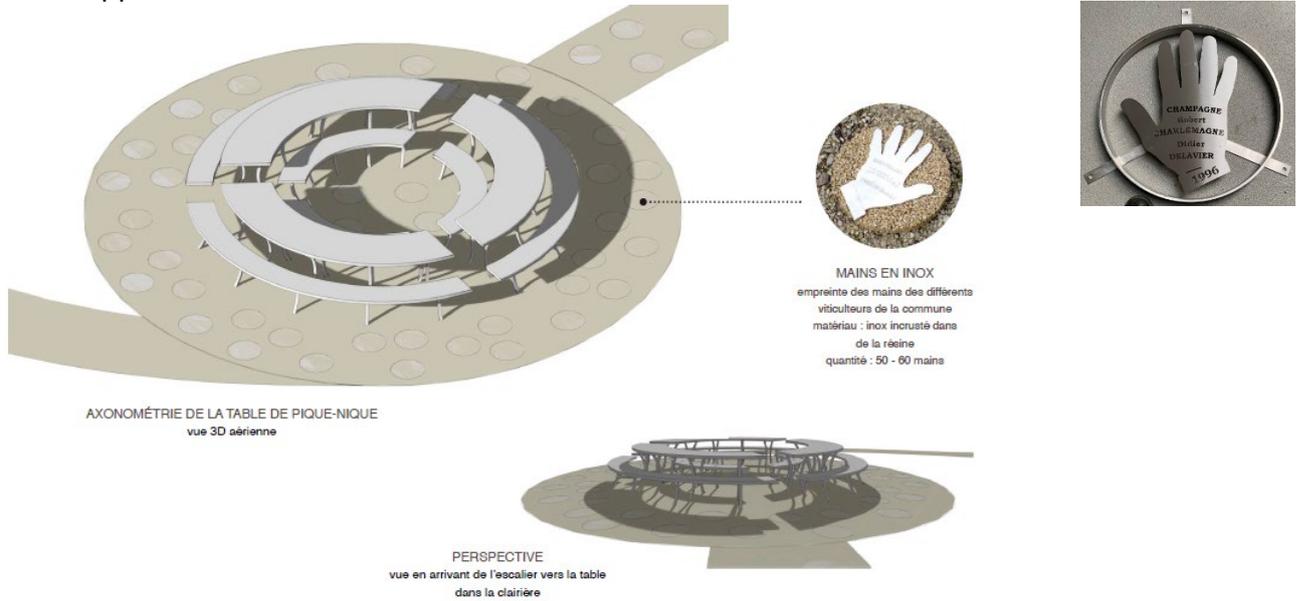


© Epernay Agglo Champagne

d. Table de convivialité

Les vigneron et vinificateurs sont mis à l'honneur à travers un parterre de mains en inox.

55 mains de vigneron sont présentes autour de la table de dégustation pour symboliser la valeur apportée au terroir.



© Epernay Agglo Champagne



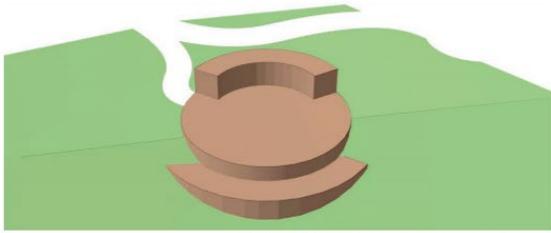
Vue de la table de convivialité – juin 2021 © Confrérie Saint Vincent

e. Mains de vignerons



Mains des vignerons – juin 2021 © Confrérie Saint Vincent

f. Autres aménagements



AXONOMÉTRIE illustrant l'inscription dans la pente



EXTRAIT DU PLAN MASSE



TERRASSE EN BOIS SUR PLUSIEURS NIVEAUX
s'installer confortablement dans la pente
en petit nombre pour contempler le Clos du Mesnil



MUR D'ENCEINTE SUPPORT D'INTERPRÉTATION
panneaux d'interprétation
sur les gestes et stades repères de la vigne

© Epernay Agglo Champagne



Vue de la terrasse en bois et d'un panneau d'interprétation – Juin 2021 © Confrérie Saint Vincent



RELATION AU VIGNOBLE
vue sur le Clos du Mesnil
pendant la dégustation



MANGE DEBOUT
support métallique sur-mesure
en harmonie avec les autres éléments du
projet (cercles, bulles)



© Dégustation au Clos Saint Vincent – Juin 2021 © Confrérie Saint Vincent

g. Partenaires financiers

Le projet, d'un montant total de 230 017 euros TTC a été financé grâce au concours : d'Epernay Agglo Champagne (Maître d'ouvrage), des vignerons du Mesnil sur Oger, de la commune du Mesnil sur Oger (Gestionnaire), ainsi que du concours de : Champagne Krug, Groupama, Champagne Laurent Perrier, Champagne Taittinger, Champagne Les Barons De Rothschild, Champagne Les Cinq Filles, Champagne Deutz, Champagne Fleur de Miraval, Département de la Marne, Région Grand-Est, Les Crayères, La Villa Bissinger, Comité Champagne.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE
YVONNE SEIER CHRISTENSEN



Les Cinq Filles



Champagne
DEUTZ
FONDÉ EN 1838



Les Crayères



Vous pouvez suivre toute l'actualité du Clos Saint Vincent sur les réseaux sociaux :



@confrerie_de_saint_vincent

@epernay_agglo_champagne



Les Chevaliers de l'arc – Confrérie de Saint Vincent

Epernay Agglo Champagne



@confreriestvincent