



Le Guillonneux de Soulleres

... au vin

Les vins de Brie jouissaient d'une étrange renommée. On disait que pour les consommer il fallait être au moins deux : un qui buvait... et l'autre qui le faisait boire de force ! Un troisième larron n'était parfois pas de trop... pour maintenir le premier ! Mais la Seine et Marne est aussi la terre qui produisait le prestigieux raisin de table de Thomery.

D'un village à l'autre, d'un vigneron à l'autre, la qualité du raisin et donc du vin différait. La proximité du département de la Marne et l'intérêt grandissant des consommateurs pour le Champagne ont influencé la vinification, certains de nos vignerons optant pour une vinification selon la méthode champenoise.

C'est en 1921 que la dernière vendange a eu lieu dans les vignes appartenant à Mr Albert PILOT.

Le Club Histoire remercie Mr Edmond PILOT d'avoir donné l'autorisation de reproduire ici une étiquette de ce vin.



En ce mois de mars 2011, que reste-t-il du souvenir de nos vignes solerssoises, des chemins empruntés autrefois par nos vignerons ? Ils le surnommaient « le Chemin des Vignes » et nous le connaissons mieux sous le nom de « Chemin du Dessous des Salles ». Les actuelles rues du Haut des Plantes, du Milieu des Plantes et du Bas des Plantes nous rappellent que sur ce coteau également, des rangs de vignes s'offraient au soleil.

Et si dans nos jardins, des pousses apparaissent régulièrement, c'est pour mieux nous signifier que la nature, elle, n'a pas oublié et que peut-être, il ne faudrait pas grand chose pour qu'un jour à nouveau, des vignes refleurissent à Solers.

En attendant, nous vous soumettons l'un des nombreux dictons qui se rapportent à la vigne et au vin

Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars.

Sources : « La vie rurale en Seine et Marne » de R.-C. PLANCKE
Notre département la Seine et Marne n°10 et 16
Archives communales

Maryse R.