



Le Sarmet Arnolprien

Association loi du 1^{er} juillet 1901

78730 SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES

siège social : mairie

(adresse postale : 10 rue du Dauphin Couronné)

LA FEUILLE DE VIGNE

Bulletin d'information n° 8 de l'association

LE SARMENT ARNOLPHIEN

(Rapport d'activité 2009)

La vie du Sarmet Arnolprien a été particulièrement riche en 2009 comme vous allez le constater en parcourant ce huitième bulletin d'information qui reprend l'essentiel de nos activités. Cette année nous a permis de travailler en s'appuyant sur la nouvelle organisation qui était en rodage depuis une douzaine de mois et que vous avez validée lors de notre dernière Assemblée Générale. Pour mémoire, Richard Vinsot s'était vu attribuer la charge de la vigne et Patrick Riéder celle de la vinification et du chai. Ces deux lourdes responsabilités se sont exercées sous l'œil bienveillant et la participation de notre Président Gérald Vuarnesson (très actif dans tous les domaines).

1 - La vigne

Après le repos hivernal, c'est le dimanche 22 mars 2009 que l'association a repris ses travaux d'entretien de la vigne. La première action de l'année fut de grande envergure puisqu'il s'agissait de tailler toutes les souches. Cette opération complexe doit être menée avec dextérité. Elle est en effet déterminante pour la conduite de la végétation qui influence directement la qualité et le volume de la future récolte. Une pré-taille visant à réduire la dimension des sarments pour simplifier le travail des vignerons avait été réalisée fin 2008 (voir le précédent numéro de la Feuille de Vigne). L'empressement de certains adhérents a débouché sur un nombre significatif d'erreurs de taille, ce qui n'est pas surprenant puisque la plupart d'entre eux étaient débutants. L'impact sur le résultat final a été négligeable grâce à l'œil expert et au travail de rattrapage de notre conseiller technique René Lamothe. Riche de cette expérience, l'association a décidé de mieux sensibiliser ses adhérents lors de la prochaine saison et de renforcer son travail dans le domaine de la pédagogie.

Nous avons exercé la plus grande vigilance face au pourridié qui nous avait amené à arracher trois souches en 2007 et quatre en 2008. Cette maladie au potentiel très dévastateur semble en régression puisque seuls deux pieds ont été touchés en 2009. Nous devons cependant poursuivre notre surveillance avec la plus grande attention dans ce domaine.

Les attaques des maladies classiques de notre vignoble (mildiou, oïdium, etc,...) ont été particulièrement sévères cette année. Neuf traitements ont été nécessaires pour garantir un bon état sanitaire à la vigne. Un grand merci à Richard Vinsot et à son équipe rapprochée, toujours guidée par les conseils avertis de René Lamothe. Le traitement de la vigne est un travail pénible qui se fait la plupart du temps en semaine. En effet il est indispensable d'intervenir dès les premiers symptômes de la maladie pour ne pas compromettre la récolte. Le nombre de traitements appliqués en 2009 peut sembler très important mais à titre de comparaison, les vignerons champenois ont du traiter leur vigne à douze reprises.

Dix-huit adhérents étaient présents le 21 juin pour replacer les sarments sur les fils afin d'éviter leur dispersion dans tous les sens. La taille en vert destinée à limiter la croissance exubérante de la vigne et à éliminer les sarments excédentaires ayant échappé à nos sécateurs a été effectuée à la mi-juillet puis une seconde fois en août.

Une quarantaine de piquets défectueux ont été remplacés en 2009. Par ailleurs, c'est cette année que nous avons eu la satisfaction d'enregistrer la plus forte participation aux travaux de la vigne du dimanche matin en constatant la présence simultanée de vingt quatre adhérents. Ce record est à battre !

2 - Les vendanges

Afin d'améliorer la maturation des nos précieux grains de chardonnay, les feuilles situées aux alentours des grappes ont été enlevées à la mi-septembre. Les conditions climatiques et l'état sanitaire de la vigne nous ont amené à vendanger le samedi 3 octobre.

Deux équipes d'adhérents ont été constituées pour cette journée particulièrement importante. La première sous la direction de notre Président Gérald Vuarnesson était chargée de la pressée organisée dans la cour de la mairie. La seconde sous la direction de notre Vice-Président Patrick Riéder était mobilisée dans le vignoble.

Comme l'année dernière, les enfants de CM2 des écoles de Saint-Arnoult-en-Yvelines ont participé aux vendanges sous la responsabilité de leurs parents du fait de la fermeture des classes le samedi.

Avant de lancer les opérations, tous les vendangeurs ont été réunis afin de leur transmettre les conseils et recommandations et de leur permettre de poser toutes les questions qui pouvaient les préoccuper. Le Conseil d'Administration de notre association avait tenu à renforcer les mesures de sécurité. Ainsi, trois adhérents étaient chargés de circuler dans les rangs afin de conseiller les vendangeurs et de veiller au respect des consignes. La première grappe coupée par un enfant a été placée symboliquement sur un plateau et présentée au Père Cœur, adhérent du Sarment Arnolpnien, pour la cérémonie de bénédiction de la récolte.

Trépignant d'impatience, les vendangeurs se sont ensuite littéralement rués dans les rangs, sécateur à la main, pour récolter le raisin. Une fois remplis, les seaux individuels étaient vidés dans des grands conteneurs transportés régulièrement vers la cour de la mairie.

Puis l'équipe de pressée a pris le relais. Les conteneurs ont été vidés progressivement dans le fouloir-égrappoir dont la production était placée ensuite dans le pressoir. Une fois rempli, les pièces supérieures destinées à écraser les grains ont été installées. Après avoir actionné le levier au bruit du cliquet, les premières gouttes tant convoitées se sont alors écoulées dans le réceptacle. Ce récipient était vidé régulièrement par l'intermédiaire d'une pompe qui dirigeait le moût vers les cuves de vinification situées dans le chai.

Compte tenu du nombre de vendangeurs, du cœur qu'ils ont mis à l'ouvrage, et malgré les tentatives d'atténuation de leur ardeur, la récolte des raisins était terminée aux environs de 12h30. La taille de notre pressoir ne permettant pas d'absorber la récolte aussi rapidement, les opérations ont été suspendues afin de permettre aux presseurs de se restaurer.

Le traditionnel repas des vendanges concocté par une troisième équipe d'adhérents menée par notre secrétaire Christine Riéder était servi sous le barnum installé directement dans le vignoble. Précédé d'un apéritif champêtre offert par la municipalité et généreusement arrosé par un Clos du Prieuré 2008, il a été particulièrement apprécié par les 90 convives (84 adultes et 6 enfants de plus de 6 ans).

Puis les travaux de pressage ont repris et se sont poursuivis jusqu'à la dernière goutte. Il faut noter que, malgré les réparations effectuées, notre pressoir a donné des signes inquiétants de faiblesse. Peut-être faudra-t-il envisager son remplacement ?

3 - Le vin

La précédente Feuille de Vigne nous avait laissé avec le millésime 2008 en cours d'élaboration. Les résultats prometteurs ont été confirmés au premier trimestre. Si l'année 2008 ne nous a donné que 770 bouteilles, la qualité du vin vous a donné satisfaction. Vos sourires sont notre récompense ; soyez-en remerciés. Les arômes et le bouquet de cette cuvée sont un beau reflet de notre terroir. C'est le samedi 25 avril que nous avons effectué sa mise en bouteille dans la cour de la mairie. Toujours appréciée des adhérents, cette journée était agrémentée d'un repas pris cette année au Colombier qui a réuni 80 personnes. Notre équipe de toques blanches avait réussi à vous proposer un plat chaud : du confit de canard qui a recueilli un vif succès.

Depuis la première véritable récolte qui date de 2005, nous avons pu constater que notre Clos du Prieuré se révélait différent chaque année. Chaque récolte a donc ses propres caractères. Ceci est dû, notamment, aux aléas climatiques et aux vicissitudes de la nature en cours de végétation. A cela s'ajoutent les méthodes de vinification que nous ajustons régulièrement et les conditions d'élevage qui varient sensiblement d'année en année. Enfin l'expérience encore modeste que nous avons acquise nous permet de mieux faire face aux difficultés rencontrées. Vous aurez compris que le processus complexe de vinification qui fait intervenir un très grand nombre de paramètres débouche nécessairement sur des vins dont les qualités organoleptiques varient d'une saison à l'autre. Certes, la chimie moderne offre la possibilité de produire des vins dont les caractéristiques sont plus régulières, mais notre association n'a pas souhaité retenir cette option. Notre position est d'accorder la plus grande part aux phénomènes naturels dont nous essayons de garder le contrôle, ce qui n'est pas simple compte tenu de nos moyens techniques limités.

Le millésime 2006 très apprécié dès sa mise en bouteille a poursuivi son évolution de façon très favorable et se révèle toujours excellent. A l'inverse, le Clos du Prieuré 2007 est en phase descendante depuis plusieurs mois. D'une façon générale, les vins blancs se conservent moins bien que les vins rouges. La mise en bouteille n'arrête pas leur évolution qui se poursuit et dépend très largement des conditions de stockage : lumière, vibrations, température, vitesse d'évolution de la température sont des paramètres déterminants. C'est la raison pour laquelle les expériences de chacun se révèlent différentes avec des bonnes et des mauvaises surprises.

La récolte 2009 a produit 13,9 hectolitres de moût. Après le débouillage réalisé le lendemain des vendanges, 12 hectolitres restaient disponibles pour la vinification. Nous avons été amené à chauffer le chai afin d'obtenir une température permettant le déclenchement du processus de fermentation alcoolique. L'objectif était atteint dès le surlendemain. Ce phénomène qui peut s'emballer très vite nécessite un contrôle de la température de chaque cuve. C'est ainsi que nous avons été amenés à refroidir les trois cuves à plusieurs reprises. Les premières analyses confiées au centre œnologique de Bourgogne ont donné des résultats satisfaisants qui nous rendent optimistes pour la suite de la vinification dont nous parlerons dans la prochaine Feuille de Vigne.

4 - Les autres événements marquants

Outre les activités décrites précédemment, de nombreux autres travaux sont assurés par un nombre restreint d'adhérents qui agissent souvent dans l'ombre. Nous devons tous les remercier car sans eux, notre vignoble n'aurait pas ce visage dont nous sommes fiers. Citons la

tonte de l'herbe entre les rangs (assurée par notre Président), le travail mécanique des sols et leur amendement, les traitements d'hiver, le suivi, la taille et l'entretien du verger, l'entretien des outils, des réservoirs d'eau, des cuves, du chai, etc,... Afin d'améliorer les conditions d'élevage de notre vin, des travaux de terrassement et de stabilisation ont été réalisés dans le chai. Le but était d'aménager la zone sur laquelle sont entreposées les cuves car la faible hauteur du plafond laissait un espace insuffisant pour manœuvrer les couvercles.

Lors de notre Assemblée Générale Ordinaire qui s'est tenue le samedi 28 février dans la salle des Remparts, vous avez tous apprécié le film réalisé par un parent d'élève sur les vendanges 2008. Il s'agit d'Eric Le Hoenen qui, conquis par notre association, en est devenu membre en 2009. Encouragé par nos remerciements il nous a fait la surprise de réaliser un nouveau diaporama sur les vendanges 2009. Le résultat est superbe et digne d'un professionnel.

Il n'est pas rare que certains adhérents apportent des boissons chaudes et quelques douceurs lors des travaux du dimanche matin : nous les remercions vivement car la pause café est particulièrement réconfortante pendant l'hiver ou le froid rend certains travaux pénibles. Afin d'encourager encore plus les travailleurs du dimanche, le bureau de l'Association avait décidé d'aller plus loin le 5 avril en organisant sur place un casse-croûte agrémenté de grillades (faites avec les sarments de notre vigne bien entendu) et arrosé notamment de Clos du Prieuré. Robert Kern, un adhérent allemand de Freudenberg-am-Main qui ne manque pas une occasion de venir travailler à la vigne à chaque fois qu'il passe à Saint-Aroult-en-Yvelines se trouvait là car il accompagnait les enfants venus dans le cadre des échanges scolaires entre nos deux communes. Ayant eu vent suffisamment tôt de l'organisation du casse-croûte, notre ami avait apporté une caisse de bière qui a été très appréciée. Merci Robert.

Après une première tentative réussie en 2008, notre ami Jean-Pierre Perthuis nous a concocté à nouveau une crème de framboise dont il a le secret. C'est sous sa conduite qu'un groupe d'adhérents a récolté les précieuses baies rouges le 24 juillet. Cette crème millésimée 2009 a été élaborée à partir du Clos du Prieuré 2007. Si vous voulez en savoir plus, interrogez-le, il se fera un plaisir de tout vous raconter.

Pour la troisième année consécutive, notre vignoble a reçu les enfants de l'école maternelle des Cendrières de Limours à la demande de sa directrice. Leur arrivée en car la veille des vendanges est toujours un évènement. Une petite équipe d'adhérent avait été mobilisée pour assurer l'encadrement et répondre aux questions des enfants. Et pour reprendre des vers célèbres, nous aurions pu dire pour chacun d'eux : « il est jeune il est vrai, mais aux âmes bien nées, la valeur n'attend pas le nombre des années ».

Le Sarment Arnolprien a participé comme chaque année au Forum des Associations qui s'est tenu le samedi 5 septembre dans l'enceinte du gymnase municipal, et au Salon Gastronomique les 17 et 18 octobre au Colombier pour représenter le terroir arnolprien.

La proposition de conférence-débat sur la vigne proposée par Patrick Riéder lors de notre dernière Assemblée Générale avait été accueillie favorablement. Planifiée le mercredi 9 décembre à 20h30 dans la salle des Remparts, la séance a réuni une vingtaine de personnes. Seul regret du conférencier : ce nombre un peu trop important a limité les possibilités d'échanges et l'interactivité de la soirée. Après quelques petits problèmes techniques rapidement maîtrisés grâce à la bonne volonté et à la patience de tous, la soirée s'est poursuivie jusqu'à l'extinction (automatique !) des feux. L'objectif affiché était de se familiariser un peu plus avec la vigne afin de mieux comprendre son évolution et les soins à y apporter. Autrement dit, il s'agissait de compléter les exercices pratiques auxquels nous sommes habitués dans le vignoble par des notions théoriques solides. Ce type d'activité que nous proposons pour la première fois à titre expérimental s'intègre parfaitement dans nos objectifs pédagogiques.

L'expérience qui a été appréciée par les participants pourra se poursuivre si vous en manifestez le désir.

5 - Les investissements

L'une de nos cuves en résine ayant manifesté des signes de faiblesse inquiétants, le Conseil d'Administration a décidé de procéder à son remplacement préventif pour ne pas prendre de risques. Compte tenu de nos possibilités financières, le choix s'est porté sur une cuve en inox. Ce matériel plus professionnel présente de nombreux avantages dont le millésime 2009 a déjà pu profiter.

Sachant que la montée en température dans les cuves en cours de fermentation nous avait posé des problèmes les années précédentes, le budget 2009 prévoyait l'achat d'un groupe de refroidissement. L'association a donc fait l'acquisition d'un appareil de type « CHILLY 25 » équipé d'un compresseur, d'un condenseur à air, d'une pompe et d'un réservoir de liquide. L'eau réfrigérée circule dans un serpentin immergé dans le vin à refroidir. Le système a fonctionné à merveille pendant la fermentation alcoolique du millésime 2009 évoquée précédemment. Compte-tenu de l'emballage thermique constaté, nous n'aurions probablement pas réussi à obtenir la température recherchée sans cet appareillage, ce qui aurait été dommageable pour le vin.

6 - Conclusion

Comme vous avez pu le constater, l'activité du Sarment Arnolprien a été particulièrement soutenue en 2009. Nous avons eu la satisfaction de voir un plus grand nombre d'adhérents s'impliquer dans les différents travaux. Profitant de cette dynamique, nous vous appelons à venir encore plus nombreux, notamment le dimanche matin : n'hésitez pas à contacter les membres de votre Conseil d'administration et les habitués qui vous renseigneront. Les travaux difficiles se font toujours dans la bonne humeur et comme le dit l'adage populaire : « plus on est de fous et plus on rit » ! Nous vous invitons donc à venir « rire » avec nous.

Les activités du Sarment Arnolprien ont été particulièrement bien relayées par la presse en 2009 et nous la remercions chaleureusement. Pas moins de cinq articles nous ont été consacrés par *l'Echo Républicain*, trois par *Toutes les Nouvelles*, deux par *l'Eclair*, sans compter les nombreux entrefilets diffusés par le journal d'informations municipales *l'Agenda*. C'est ainsi que le Sarment Arnolprien contribue à la renommée de Saint-Arnoult-en-Yvelines. Merci à tous.

Le Conseil d'Administration

