



# *Le Sarmet Arnolphien*

Association loi du 1<sup>er</sup> 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° 11 de l'association**

**LE SARMENT ARNOLPHIEN**

**(Rapport d'activité 2012)**

### **1 - Préambule**

Après les fastes de l'année dernière au cours de laquelle nous avons fêté le dixième anniversaire de notre association (voir la Feuille de Vigne n° 10 richement illustrée et plus épaisse), 2012 a été beaucoup plus calme mais teintée de problèmes liés au climat comme nous le verrons plus loin. Cette année, votre bulletin d'information reprend donc son aspect habituel plus sobre.

Votre participation sans réserve aux festivités de l'année passée a apparemment été suivie d'une grande fatigue puisque nous avons enregistré une baisse de fréquentation des séances consacrées aux travaux dominicaux. Pour parler comme les statisticiens, vous avez été en moyenne 9 par séance en 2012 contre 13,7 en 2011. La dégradation de cet indicateur a alerté vos responsables qui ont sonné le rappel. Une réaction très positive s'en est suivie puisque le taux de participation a nettement progressé lors des dernières séances de décembre 2012. Merci aux courageux venus affronter les rigueurs du froid. Profitons-en pour encourager de nouveaux adhérents à venir participer à nos activités. L'ambiance chaleureuse et la bonne humeur sont toujours au rendez-vous. Et si notre Président n'oublie jamais d'apporter une ou deux bouteilles de Clos du Prieuré afin de terminer dignement la matinée, il n'est pas rare que de bonnes âmes apportent du café chaud et des petits gâteaux, particulièrement lorsqu'il fait froid. Qu'elles en soient remerciées.

### **2 - La vigne**

En 2012, les vicissitudes du climat nous ont posé bien des problèmes. Notre région a particulièrement souffert de précipitations plus abondantes qu'à l'accoutumée mais surtout beaucoup plus fréquentes. L'équipe responsable de la vigne formée par le tandem Richard Vinsot-Roland Durand que nous ne remercierons jamais assez, toujours prompte à traiter dès la moindre alerte et même le plus souvent préventivement, a eu cette année la plus grande peine du monde à répondre aux attaques particulièrement nombreuses et agressives des maladies. Mais que faire lorsqu'il est nécessaire de traiter et qu'il pleut ? La réponse est simple : on ne traite pas puisque les produits (relativement chers), immédiatement lessivés par la pluie, n'auraient pas le temps d'agir. Du coup, la maladie a le champ libre pour s'installer sur la plante, ce qui rend le combat ultérieur plus aléatoire. Dans ces conditions, les treize traitements appliqués à notre vigne (contre 9 l'année dernière) ont eu le plus grand mal à préserver les grappes jusqu'aux vendanges ; les pertes ont été très importantes. Le Président de l'UVVOS (Union Vigneronne Vals d'Oise et de Seine) a bien résumé la situation en disant : « 2012 une année difficile pour nos vignes ».

Comme chaque année, nous avons été contraints d'arracher plusieurs souches atteintes du pourridié, cette maladie qui attaque les racines et contre laquelle il n'existe aucun traitement.

La campagne de remplacement des piquets atteints par la limite d'âge s'est poursuivie pendant l'hiver. Au total nous avons mis en place une trentaine de nouveaux piquets en sapin d'Europe centrale, de classe 4 et traités à l'autoclave, plus gros et plus résistants que les précédents (de classe 3). Par sécurité, Richard et Roland ont tout de même enduit de goudron leur extrémité destinée à être enfouie.

Compte-tenu des ravages provoqués par les oiseaux l'année dernière, nous avons modifié radicalement le mode de protection de notre vigne. Rappelons que la mise en place de filets sur le périmètre de la parcelle tel que nous le pratiquions depuis quelques années donnait satisfaction. En effet, nous avons constaté que les oiseaux prenaient essentiellement les rangs en enfilade. Cette solution jusqu'alors convenable s'est révélée largement insuffisante en 2011 (voir la précédente Feuille de Vigne). En 2012, grâce aux recherches difficiles de notre Président, nous avons pu obtenir la fourniture de filets réutilisables auprès d'une société autrichienne. Le modèle adopté (dont les mailles ne doivent pas dépasser 2 centimètres) est conforme aux exigences de la Ligue de Protection des Oiseaux. Quarante deux filets ont ainsi été placés en « V » renversé (un filet de chaque côté partant du haut de chaque rang), sans atteindre le sol afin de permettre le passage de la tondeuse. Nos observations nous permettent d'affirmer que ce type de protection s'est révélé nettement plus efficace que le précédent (sachant que le très faible nombre de grappes récoltées est dû principalement aux maladies). Cela ne signifie pas pour autant qu'elle est totale. Loin s'en faut car nous avons pu observer des oiseaux (notamment des pies) se placer en bas des pieds de vigne pour essayer de voler quelques grains par dessous. Combien de temps cette formule restera-t-elle suffisante ? Nous connaissons une solution efficace à 100% testée dans différents vignobles : elle consiste à enfermer totalement la vigne dans un grillage ou des filets fins. Malheureusement son coût (et accessoirement les moyens techniques) la rend hors de notre portée.



Malgré la bonne volonté de tous, nous avons constaté cette année une recrudescence d'erreurs de taille des sarments. Si les conséquences ne sont pas catastrophiques, certaines répercussions peuvent se faire ressentir pendant plusieurs années. Comme nous n'avons pas

les impératifs de rentabilité des professionnels qui doivent tailler plusieurs hectares, nous pouvons compenser notre manque d'expérience et d'habitude par un travail plus réfléchi. Sachons prendre le temps d'analyser chaque cas difficile (et ils sont nombreux) avant de faire fonctionner le sécateur. Cela est particulièrement important pour les souches qui ont accumulé plusieurs années de mauvaise taille. Il est toujours possible de les reconstruire mais il faut parfois tailler en pensant non seulement à l'année en cours mais aussi et surtout aux suivantes. Et s'il faut une ou deux séances de taille supplémentaires pour compenser cette lenteur réfléchie, le travail n'en sera que plus enrichissant. Peut-être devons nous aussi penser à refaire une séance d'explications imagées en salle.

A l'entrée de l'hiver, nous avons répandu 5m<sup>3</sup> d'humus le long des vingt et un rangs de vigne et au pied de chaque arbre fruitier afin d'enrichir le sol. Ce volume s'étant révélé un peu juste, il a fallu diminuer les quantités déposées sur les rangs situés coté Est.

### **3 - Les vendanges**

Cette année 2012, les vendanges qui se sont déroulées le 14 octobre ont revêtu un caractère inhabituel à plus d'un titre. Tout d'abord cette date relativement tardive s'est imposée du fait du gros retard de maturation lié à « *la durée d'insolation légèrement déficitaire sur le nord du pays* » selon les termes de Météo France. Bien que le degré de maturité des raisins ait été encore insuffisant, l'état sanitaire de la vigne ne permettait pas d'attendre plus longtemps car la pourriture favorisée par une hygrométrie pléthorique était déjà bien installée. Inhabituelle ensuite par le choix d'un dimanche alors que nos vendanges se sont toujours déroulées un samedi. Cette singularité était justifiée par le colloque des sociétés historiques des Yvelines qui se tenait cette année le samedi 13 octobre dans notre commune. Comme cette manifestation prévue de longue date concernait un grand nombre d'arnolphiens et d'adhérents de notre association, il nous est apparu indispensable de décaler les vendanges d'une journée pour ne pénaliser personne. Inhabituelle encore par le déroulement des opérations comme nous le verront plus loin. Inhabituelle enfin par la quantité récoltée puisqu'il n'est sorti que 1,4hl de moût du pressoir.

Compte tenu des prévisions météorologiques, dès la veille des vendanges nous avons malheureusement la quasi-certitude que la journée serait pluvieuse. Le jour J, à 7h du matin, Gérard Vuarnesson, Patrick Riéder, Richard Vinsot et Roland Durand étaient à pied d'œuvre dans la cour de la mairie pour examiner la situation réelle. Si le ciel, certes chargé de nuages, ne déversait pas la moindre goutte d'eau, aucun espoir n'était permis car les dernières prévisions locales de Météo France nous promettaient une dégradation certaine de la situation. Nous avons alors estimé qu'il fallait commencer à vendanger au plus vite afin de limiter les effets néfastes de la pluie. Tandis qu'une équipe menée par Gérard restait sur place pour préparer le matériel nécessaire à la pressée, Patrick partait pour la vigne afin d'organiser les vendanges. Après avoir retiré tous les filets de protection avec l'équipe de sécurité arrivée sur place de bonne heure et bientôt complétée par les premiers arrivants, les opérations ont pu commencer dès 8h30. Contrairement aux usages, consigne était donnée de récolter toutes les grappes porteuses de raisin sain sans effectuer le moindre tri afin de gagner du temps. Ce choix a été bénéfique puisque la pluie est arrivée assez rapidement. Dans ces conditions, Christophe Bourgès était chargé d'apporter régulièrement le raisin sous le préau de la mairie où le tri était effectué au sec et en toute tranquillité par une équipe qui avait été détachée de la vigne. Cette opération supplémentaire qui a permis d'éliminer partiellement l'eau indésirable a pris du temps, si bien que la pressée n'a débuté que l'après-midi ; un passage unique en pressoir a été suffisant.

Le nombre de participants à ces vendanges 2012 a été inférieur à celui des années passées. Les conditions météorologiques en sont probablement la raison principale. Il est cependant remarquable de noter que nous avons tout de même vu quelques parents d'élèves de CM2 munis d'un sécateur, d'un seau et accompagnés de leur enfant, braver l'humidité ambiante. Nous pouvons imaginer la pression qu'on du exercer leurs chérubins très intéressés par la vigne lors de la classe verte organisée au printemps précédent par notre association avec les instituteurs.

En conclusion, les mauvaises conditions météorologiques subies qui nous ont contraints à adopter des dispositions inhabituelles et hors norme, nous avaient rendus assez pessimistes. Comme le répète Patrick Riéder à chaque assemblée générale, nous ne sommes jamais à l'abri d'une production nulle. Nous n'en sommes pas passé loin cette année mais grâce à la bonne volonté de chacun, le défi a été relevé et la récolte sauvée. Soyez-en tous vivement remerciés.

## **4 - Le vin**

Parlons d'abord de la fin de l'élevage du millésime 2011 dont les dernières opérations se sont déroulées en 2012 dans de bonnes conditions. Après le dernier soutirage effectué le 23 février 3,4 hectolitres restaient disponibles. La mise en bouteille réalisée le samedi 2 juin 2012 a permis de remplir 440 flacons de 0,75 litre dont 44 ont été déposés à la mairie le jour même. Comme d'habitude, les adhérents étaient conviés à retirer les bouteilles qui leur avaient été attribuées ce même jour (2 conformément à la décision n° 5 de la dernière Assemblée Générale). Une deuxième distribution a eu lieu un peu plus tard pour les retardataires.

Compte tenu des problèmes climatiques exposés plus haut, la récolte 2012 se révèle être la plus faible de notre histoire (si nous excluons la récolte expérimentale de 2004). La qualité ne semble pas être affectée. Cependant, le manque d'ensoleillement a eu pour conséquence de n'accorder au raisin qu'un taux de sucre insuffisant. Nous avons donc été amenés à chaptaliser légèrement afin d'obtenir un degré alcoolique conforme aux attentes. C'est la deuxième fois de notre histoire que nous procédons à cette opération légale pratiquée par les professionnels lorsque les conditions le justifient. Grâce à cela la fermentation alcoolique s'est déroulée dans d'excellentes conditions. Il a même été nécessaire de refroidir la cuve pour éviter un emballement thermique. La fermentation malo-lactique a été lancée le 22 novembre. Les conditions d'élevage sont restées bonnes jusqu'à fin décembre 2012. Nous retrouverons ce millésime dans la prochaine Feuille de Vigne.

La vinification et l'élevage du vin sont probablement les travaux les moins connus de nos adhérents car ils s'effectuent principalement en semaine, dans la cave, endroit particulièrement discret. Néanmoins, lorsque certains d'entre vous passent devant pendant que nous effectuons ces tâches, nous répondons toujours avec plaisir à leur curiosité légitime. Pour vous donner une idée du travail que cela a représenté en 2012, sachez que treize interventions et/ou contrôles ont été nécessaires pour terminer l'élevage du millésime 2011 et cinquante sept sur le millésime 2012 soit un total de 70 interventions. Leur durée peut aller de dix minutes à deux heures (voire plus) suivant les opérations à réaliser. Certaines se font seules, d'autres nécessitent la participation de 2 ou 3 personnes. Le Président et le Vice-président sont évidemment à votre disposition pour vous faire visiter le chai et répondre à toutes les questions que vous vous posez.

## **5 - Les autres sujets importants**

Nous avons reporté une nouvelle fois l'achat de la cuve en inox puisque la quantité de moût récolté en 2012 ne le justifiait pas.

Le programme de découverte de la vigne et du vin destiné aux élèves de CM1 s'est poursuivi comme chaque année, même si un problème de dernière minute a rendu la participation de l'école Guhermont impossible en 2012. Rappelons que cette activité qui s'inscrit dans le cadre de nos objectifs pédagogiques se déroule en deux phases. La première a pour but de mieux faire connaître cette plante si particulière qu'est la vigne ainsi que les différentes utilisations du raisin. Quelques rappels historiques ne manquent pas d'intéresser les enfants. Très interactive, elle se déroule en classe et les questions posées sont toujours nombreuses. C'est ensuite dans les vignes que se passe la deuxième partie. Des explications complémentaires sont fournies aux enfants qui doivent ensuite faire des observations et les reporter sur une feuille de papier afin de pouvoir en discuter ultérieurement avec leur instituteur.

Le Sarment Arnolphien adhère depuis plusieurs années à VFR (Vignerons Franciliens Réunis). Nous participons à ce titre à son assemblée générale annuelle dont la dernière s'est tenue le 17 décembre 2012 dans le cadre prestigieux de la vigne de Suresnes. De plus en plus structurée, cette association poursuit son développement et ses activités dépassent désormais l'Île de France. Nous continuons à bénéficier de ses conseils par la voie régulière de ses lettres d'information et par les réponses qu'elle apporte à nos questions directes, grâce à son Président très actif que nous remercions.

Vous êtes toujours nombreux à participer à nos deux repas traditionnels qui marquent les temps forts de notre association. Le premier s'est tenu dans le cadre confortable du Colombier le jour de la mise en bouteille. Malgré le temps détestable que nous avons subi le jour des vendanges, ce deuxième repas annuel s'est passé dans la plus parfaite bonne humeur sous le barnum mis à notre disposition par la commune. Nous remercions encore la municipalité qui perpétue la tradition en nous offrant l'apéritif en guise de reconnaissance de notre travail qui contribue à la renommée de Saint-Arnoult-en-Yvelines. La température assez basse était largement compensée par la chaleur de l'ambiance. Quel contraste avec le repas 2011 pendant lequel la chaleur était quasi caniculaire ! Remercions vivement notre secrétaire Christine Riéder et toute son équipe de volontaires car il faut beaucoup de mains pour préparer les nombreux plats dès la veille, sans compter le temps nécessaire pour les approvisionnements. Si cette équipe est majoritairement féminine, il ne faut pas oublier la participation très active de Gérard Mazin (qui se voit confier entre autres la tâche ingrate d'épluchage des nombreux kilos d'oignons) et de Jean-Pierre Perthuis (accompagné de sa femme Micheline) qui se sont encore distingués par la présentation très artistique de plusieurs plats.

Dans la feuille de vigne n° 10, nous vous indiquons que la production de nos framboisiers donnait de sérieux signes de faiblesse. Ce phénomène s'est encore amplifié si bien que la quantité de fruits récoltés n'a pas permis d'élaborer de crème de framboise en 2012. Heureusement, il reste encore quelques flacons pour confectionner le kir apprécié par beaucoup d'adhérents.

Le Sarment Arnolphien est heureux d'avoir accueilli en 2012 un jeune adhérent passionné par la vigne. Nous avons pu le faire bénéficier du dispositif « ticket jeune » mis en place par la mairie et auquel nous adhérons depuis plusieurs années. Accompagné par son père il participe souvent à nos travaux du dimanche, ce qui prouve que les activités viticoles ont de l'avenir en Île de France.

Pour terminer, parlons de notre site Internet. Il a évolué et vous êtes de plus en plus nombreux à le consulter. La fréquentation mensuelle moyenne qui était de 383 visites en 2011 est passée à 573 en 2012. Un grand merci à Michel Jollit, son concepteur à l'affût du moindre perfectionnement et qui ne ménage pas sa peine pour les mises à jour régulières.

<http://www.lesarmentarnolphien.fr>

**Le Bureau**