



# *Le Sarmet Arnolphtien*

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° 12 de l'association**

**LE SARMENT ARNOLPHTIEN**

**(Rapport d'activité 2013)**

Nous pouvons commencer avec le sourire puisque 2013 s'est présentée sous de meilleurs auspices que l'année précédente qui fut particulièrement décevante. Comme nous allons le voir, les résultats obtenus à fin décembre sont satisfaisant mais il est sage de rester prudent car les activités viticoles sont complexes et toujours exposées à de nombreux aléas.

### **1 - La vigne**

Si l'année a bien commencé grâce à un hiver rigoureux, le printemps s'est caractérisé par des températures légèrement froides, des précipitations abondantes largement supérieures à la normale (particulièrement en mai et juin), et un ensoleillement déficitaire. Bien qu'un peu retardée, la floraison a néanmoins été de bonne qualité. Le soleil particulièrement exceptionnel en juillet et très généreux en août, associé à des températures supérieures à la normale sur cette même période ont permis de rattraper le léger retard. Malheureusement, les choses se sont gâtées en septembre et octobre, deux mois d'une relative douceur pour la saison mais marqués par d'abondantes pluies et un faible ensoleillement qui ont retardé la maturation du raisin et favorisé le développement de la pourriture grise. Le système de protection des grappes contre l'appétit des oiseaux mis en place l'année dernière a été reconduit avec succès en 2013. En finale, nous avons obtenu une quantité très honorable de raisin, nous rapprochant ainsi du rendement raisonnable que nous visons.

Treize traitements ont été nécessaires pour venir à bout des maladies classiques qui attaquent notre vignoble : mildiou, oïdium et pourriture grise notamment. En 2013, nous avons été contraints d'arracher six souches. Certaines étaient atteintes par le pourridié comme c'est le cas depuis quelques années. Mais, pour la première fois, nous avons eu la mauvaise surprise d'en découvrir plusieurs contaminées par l'esca. Il s'agit d'une maladie cryptogamique complexe qui, s'attaquant au bois condamne le pied à moyen terme ou même à très court terme dans sa forme apoplectique. Cette maladie très ancienne peut être combattue efficacement par l'arsénite de sodium. Mais l'utilisation de ce produit a été interdite en novembre 2001 laissant les vigneron totalement démunis. Depuis, les chercheurs s'activent mais aucune solution n'est en vue dans un proche avenir. On estime que plus de la moitié du vignoble français est touché l'esca qui gagne régulièrement du terrain.

Pour combler les places laissées vacantes par les souches malades que nous arrachons chaque année, vingt quatre nouveaux pieds de chardonnay ont été plantés en 2013. Il s'agit de la variété « chardonnay B » sur porte-greffe S.O.4 de production française. Une dizaine d'entre eux n'ont pas repris.

Nous avons poursuivi la campagne de rénovation du système de palissage en procédant au remplacement d'une vingtaine de piquets au cours de l'hiver.

Dans le précédent numéro de la Feuille de Vigne, nous avons attiré votre attention sur la recrudescence d'erreurs de taille. Grâce aux efforts de pédagogie développés par l'encadrement et plus particulièrement aux conseils éclairés prodigués par René Lamothe d'une part, et à la volonté de réflexion des bénévoles armés de sécateurs d'autre part, d'incontestables progrès ont été réalisés. Soyez-en remerciés. Cependant, force est de constater que les erreurs de tailles résiduelles sont rarement dispersées. Leur concentration sur des zones quasi continues laisse supposer que leurs auteurs qui commettent des erreurs répétitives n'ont pas acquis l'ensemble des principes de la taille en double cordon Royat. Il nous appartient donc d'envisager des actions pédagogiques plus soutenues.

## **2 - Les vendanges**

Le déficit d'ensoleillement des mois de septembre et octobre a entraîné un retard assez net de la maturation du raisin comme nous avons pu le mesurer à l'aide du réfractomètre semaines après semaines. Compte-tenu des précipitations abondantes associées à une relative douceur pendant la même période, conditions favorables au développement de la pourriture, nous étions face à un dilemme mettant notre moral à rude épreuve. Repousser la date de la récolte afin d'obtenir des raisins bien murs risquait d'entraîner sa perte par pourrissement. Récolter plus tôt par mesure de prudence risquait de compromettre la qualité vin. Mais il faut prendre ses responsabilités. Nous avons donc opté pour le compromis qui nous semblait limiter les risques. C'est ainsi que les vendanges ont débuté le samedi 19 octobre à 9h45, après la dissipation du brouillard matinal, sous un temps nuageux mais parfois ensoleillé et une température de 15°C pour se terminer à 13h30. Malgré le développement déjà important de la pourriture grise, le bon état sanitaire de la récolte nous a confirmé le bien-fondé de notre choix.

Une large moitié de nos précieuses grappes sont passées dans le pressoir le matin et le reste l'après-midi ; une grande effervescence régnait dans la cour de la mairie comme à l'accoutumée. Pour chaque pressée, nous avons procédé à un deuxième passage après remuage. Au total, huit hectolitres de moût ont été récoltés.

## **3 - Le vin**

### Millésime 2012

Comme nous l'avons vu dans le précédent numéro de la Feuille de Vigne (n° 11), la quantité récoltée en 2011 a été la plus faible de notre histoire. Après les dernières opérations de vinification et d'élevage effectuées en 2013, 1,17 hl de vin restaient à notre disposition. La mise en bouteille suivie du traditionnel repas au Colombier s'est déroulée le samedi 1<sup>er</sup> juin 2013. A titre exceptionnel, nous avons choisi d'utiliser des demi-bouteilles (37,5 cl) afin d'être en mesure d'offrir un flacon à chaque adhérent. Pour faciliter la conservation et la consommation du reste de la récolte qui est destinée pour partie à la mairie, nous avons utilisé des bouteilles classiques de 75cl.

### Millésime 2013

Après les opérations de débourage effectuées le lendemain de la vendange, nous avons constaté avec plaisir que nous disposions de 7,5 hl de moût. Ce fut l'occasion de mettre en service la cuve en inox dont l'achat avait été plusieurs fois reporté. Les premières analyses réalisées dans la cave ont confirmé le manque d'ensoleillement au travers du potentiel alcoolique un peu faible. Nous avons donc été amenés à chaptaliser pour la troisième fois de notre histoire. La fermentation alcoolique s'est déroulée sous haute surveillance et dans d'excellentes conditions. Plusieurs opérations de refroidissement ont été nécessaires. Elle

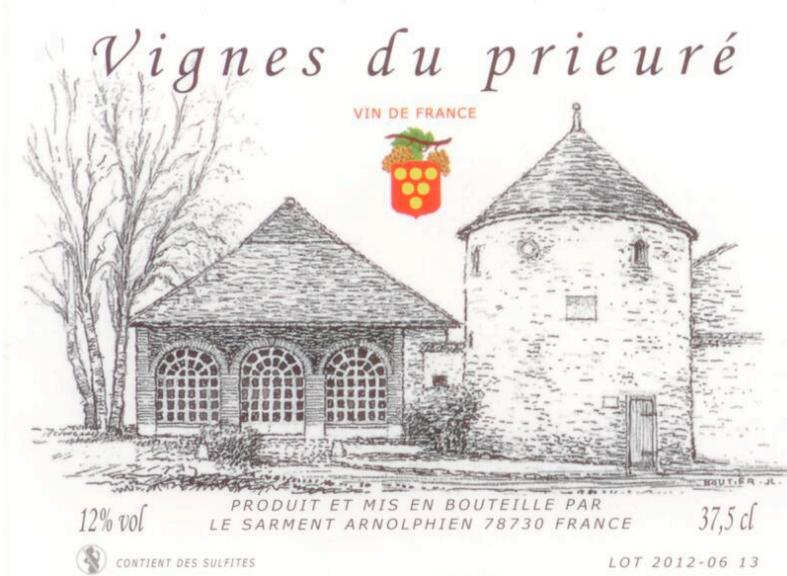
s'est terminée le 5 novembre. Les premières analyses effectuées par le Centre œnologique de Bourgogne ont donné de bons résultats permettant à l'œnologue de parler de cuvées réussies. Nous avons été en mesure de lancer la fermentation malo-lactique le 26 novembre. Rendez-vous au printemps 2014 pour le résultat final de ce millésime.

C'est avec grand plaisir que Patrick Riéder a fait découvrir le travail de vinification réalisé dans l'ombre du chai à l'un de nos adhérents qui souhaitait comprendre ces mécanismes assez complexes. Sachez que les curieux sont toujours les bienvenus. Rappelons en effet que l'un des objectifs de notre association est de favoriser la connaissance de la vigne et du vin. Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à nous le signaler dès maintenant car l'improvisation est difficile dans ce domaine.

#### 4 - Création d'une nouvelle étiquette

Une commission composée de cinq volontaires et animée par Patrick Riéder a été chargée d'élaborer une nouvelle étiquette pour nos bouteilles. Il s'agissait notamment de se mettre en conformité avec les réglementations actuelles relatives aux V.S.I.G. (Vins Sans Indication Géographique) catégorie à laquelle nous sommes rattachés et qui correspond à l'ancienne appellation « vins de table ». Les règles auxquelles nous sommes soumis émanent de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (O.I.V.), de l'Union Européenne et de l'Etat français. Le législateur rend certaines mentions obligatoires sur l'étiquette (par exemple « vin de France »), tandis que d'autres sont interdites (par exemple le millésime). Il parle également de mentions facultatives (par exemple la couleur du vin) et de mentions libres (généralement à caractère culturel ou technique). Il est possible d'ajouter une contre-étiquette sur laquelle le nom du cépage peut être inscrit alors qu'il est interdit sur l'étiquette.

Le deuxième objectif que nous nous étions fixé était de renouveler complètement le style de l'étiquette en lui donnant un caractère artistique évocateur de notre terroir. Grâce à l'incontestable talent que notre ami Jean-Louis Boutier (l'un des cinq volontaires) avait spontanément proposé de mettre à notre disposition, le résultat de ce gros travail a été spectaculaire. Quel coup de crayon !



La maquette proposée par la commission à l'occasion de notre Assemblée Générale du 23 février 2013 a été adoptée.

## 5 - Les autres sujets importants

Face à la pénibilité des travaux de traitement de la vigne et des risques qu'ils engendrent pour la santé des opérateurs, nous avons décidé d'acquérir un nouvel appareil. Les nombreuses recherches effectuées notamment par Richard Vinsot et Gérard Vuarnesson débouchaient sur du matériel trop onéreux ou inadapté à notre vignoble. Le pessimisme s'installait lorsque Gérard a découvert un système susceptible de répondre à nos attentes. Malheureusement une étude plus approfondie semblait rendre son utilisation trop complexe. C'est alors que les talents de mécanicien et de bricolage de Roland Durand ont fait merveille. Grâce à son ingéniosité, il a proposé et réussi à modifier le système afin de pouvoir le monter sur la partie arrière de notre tondeuse autotractée. Il est désormais possible de traiter dans de bonnes conditions et de tondre en même temps. Autre avantage : les produits étant pulvérisés à l'arrière de la machine, l'opérateur est beaucoup plus protégé des gouttelettes projetées hors de la vigne. L'ensemble a été opérationnel en septembre. Merci Roland et bravo.



La saison 2013 a été médiocre pour notre verger qui n'a pas donné beaucoup de fruits mis à part les mirabelles et les pommes. Un pêché et un prunier (reine-claude) malades ont été abattus en janvier. C'est également en janvier 2013 que nous avons déplacés les framboisiers vers le haut du terrain en sélectionnant les pieds les plus robustes. Logiquement, leur rendement a été modeste cette année.

La médiathèque d'Ablis nous a sollicités pour participer à sa quinzaine sur le monde viticole qui, outre des livres offrait au visiteur une très belle exposition d'étiquettes. C'est dans ce cadre que Patrick Riéder a organisé le samedi 30 novembre 2013 une conférence-débat sur la vigne et le vin.

En tant que membre des Vignerons Franciliens Réunis (VFR), notre association a participé à l'Assemblée Générale de cet organisme qui s'est tenue à Suresnes le 18 décembre 2013. Depuis 2011, les activités de VFR se sont étendues à l'échelle nationale. De ce fait, la dénomination « Vignerons Franciliens Réunis » apparaît trop restrictive. Comme l'acronyme VFR est bien connu des milieux viticoles, il est souhaitable de le conserver en lui donnant une signification nouvelle qui est à l'étude. Vignerons Francs Réunis a été proposée. N'hésitez pas à vous consulter le site de cette association : <http://www.avfr.org/>

Vous êtes de plus en plus nombreux à consulter notre site Internet qui s'enrichit régulièrement. La fréquentation mensuelle moyenne a été de 865 visites en 2013. N'hésitez pas à vous connecter et à nous donner vos suggestions : <http://www.lesarmentarnolphien.fr/>

**Patrick Riéder pour le Bureau**