

L'île de France est une région de tradition viticole puisqu'au 18^e siècle son vignoble recouvrait 42.000 hectares était plus important que celui du Bordelais. En 1822, la commune de Saint-Arnoult comptait 22 hectares de vignes produisant essentiellement un vin blanc sec, mais aussi un peu de rouge et de rosé. Consommé en partie sur place, notamment dans les nombreuses auberges que comptait notre ville étape, il était également apprécié par les parisiens. Son acheminement vers la capitale se faisait par voie fluviale à partir de l'Orge. Malheureusement, le phylloxéra détruisit totalement le vignoble francilien qui ne fut pas replanté.

Notre association a vu le jour officiellement le 14 avril 2001 (journal officiel n° 151821). Grâce à la volonté de quelques passionnés et à la détermination de la municipalité menée par son maire Michel Dobremelle, le Sarment Arnolphien a pu réintroduire la vigne sur un terrain communal parfaitement exposé sur un coteau faisant face au sud à proximité de la route de Clairefontaine.

Le 23 mars 2002, 1260 pieds de chardonnay ont été plantés avec la participation de notre maire et des enfants des écoles primaires Camescasse et Guhermont. Cette date marque l'acte de naissance de notre Clos du Prieuré. Les premières années, nous avons adopté la taille Guyot simple. Samedi 2 octobre 2004, nous avons procédé à une vendange test. La vinification expérimentale des 50 litres de moût avec passage en fût de chêne nous a donné une petite centaine de bouteilles de 37,5 centilitres de vin blanc sec. Les premières véritables vendanges officielles se sont déroulées le samedi 5 octobre 2005. Les 980 litres de moût ont été vinifiés en abandonnant le passage en fût de chêne qui confère un goût boisé peu apprécié pour notre vin blanc. Ce premier millésime a obtenu l'orchidée de bronze (médaille de bronze) au concours des vignerons du Sud Francilien organisé à Boissy-Saint-Léger en avril 2006.

Au cours de l'hiver 2006, nous avons abandonné la taille « Guyot simple » au profit de la taille « double cordon Royat » plus adaptée à notre production. Le Clos du Prieuré 2006 présenté au concours des vignerons du Sud Francilien le 5 mai 2007 a obtenu l'orchidée d'or (médaille d'or).

Notre objectif n'est pas de produire une grande quantité de vin. Nos efforts portent sur la recherche de la qualité. C'est ainsi que nous adaptons en permanence nos techniques de culture de la vigne ainsi que les méthodes de vinification, en collaboration avec Centre Œnologique de Bourgogne à qui nous confions toutes nos analyses. Les aléas météorologiques et l'apparition régulière des principales maladies (mildiou, oïdium, pourriture, etc...), créent des difficultés qui permettent à nos adhérents d'apprendre le métier de vigneron. Mais nos objectifs pédagogiques ne s'arrêtent pas là puisque nous organisons au printemps des journées « découverte de la vigne » avec les enfants de CM1, en collaboration avec leurs instituteurs. Nous retrouvons les mêmes élèves en CM2 à l'automne pour les vendanges.

Depuis 2005, les arnolphiens peuvent à nouveau boire un vin local à l'occasion de repas ou cocktails organisés par la municipalité puisqu'une partie de notre production est tout naturellement donnée à la mairie. Après une absence de quelques dizaines d'années, la vigne fait à nouveau partie du paysage de notre commune, pour faire honneur à son histoire.