

➔ CINÉMAS

VOX ODÉON - RAMBOUILLET

71, rue du Général-de-Gaulle, tél. 0892.68.04.78

MADemoiselle de JONQUIÈRES. 13 h 30, 16 heures, 18 h 15, 20 h 45.
LES FRÈRES SISTER. 13 h 30, 18 h 15. **VO.** 15 h 45, 20 h 30

LE CRATÈRE - SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES

Place Jean-Moulin, tél. 01.30.59.32.21

PHOTO DE FAMILLE (SME). 18 h 30.
EN EAUX TROUBLES 16, 21 heures.

UGC CINÉ CITÉ SQY OUEST MONTIGNY-LE-BRETONNEUX

1, avenue de la Source-de-la-Bièvre, tél. 0892.70.00.00

L'AMOUR EST UNE FÊTE. 9 h 50, 12 h 20, 14 h 50, 17 h 20, 19 h 50, 22 h 20.
LA NONNE (-12 ANS)(VO). 10 h 30, 13 h 45, 16 h 30, 19 h 15, 21 h 30.
LE POULAIN. 9 h 50, 11 h 50, 13 h 55, 16 h, 18 h 05, 20 h 10, 22 h 15.
LES FRÈRES SISTER. 10 h 10, 13 h 15, 16 h 15, 19 h 45, 22 h 20.
BLACKKLANSMAN. 10 h 20, 13 h 10, 16 h 25, 22 h 10.
DARKEST MINDS REBELLION (VO). 19 h 55, 22 h 10.
HARRY POTTER À L'ÉCOLE DES SORCIERS. 15 h 30. **VO.** 19 h 15.
DESTINATION PÉKIN. 10 h 30.
EQUALIZER 2 (VO)(-12 ANS). 19 h 35, 22 h 10.
J'AI PERDU ALBERT. 15 h 20, 17 h 30, 19 h 45, 21 h 55.
LE PAPE FRANÇOIS - UN HOMME DE PAROLE. 13 h 30.
MADemoiselle de JONQUIÈRES. 10 h 30, 13 heures, 15 h 20, 17 h 40,

20 heures, 22 h 20.

NEUILLY SA MÈRE, SA MÈRE. 10 h 15, 13 h 30, 15 h 45, 20 h 05.
PEPPERMINT. 09 h 50, 12 heures, 14 h 10, 17 h 30, 19 h 50, 22 heures.
PHOTO DE FAMILLE. 9 h 50, 11 h 55, 14 heures, 16 h 05, 18 h 10, 20 h 15, 22 h 30.
PREMIÈRE ANNÉE. 10 heures, 12 heures, 14 heures, 16 heures, 18 heures, 20 heures, 22 h 10.
SEARCHING PORTÉE DISPARUE. 10 h, 15 h 40, 17 h 50, 20 h, 22 h 15.
THE GUILTY (VO). 18 heures, 22 h 15.
UN NOUVEAU JOUR SUR TERRE. 10 h 30, 13 h 15.
EN EAUX TROUBLES. 12 h 45. **VO.** 22 h 25.
HÔTEL TRANSYLVANIE 3. 10 h 15, 13 h 15, 15 h 20, 17 h 30.
LES INDESTRUCTIBLES 2. 10 h 10, 13 h 30, 16 h 30.
MISSION IMPOSSIBLE : FALLOUT. 10 heures, 13 heures, 16 heures, 19 heures, 22 heures. **VO.** 19 heures, 22 heures.

Rambouillet ➔ Vie locale

SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES ■ Les bénévoles du Sarment Arnolprien étaient réunis hier, pour les vendanges

2018, un bon cru pour ce chardonnay

Après deux années sans récolte, les vignerons amateurs du Sarment Arnolprien ont vendangé, hier matin, avec le sourire.

Estelle Rosset

estelle.rosset@centrefrance.com

Dès 9 heures, hier, les vendangeurs de Saint-Arnoult sont sur le pont. Il faut dire qu'ils attendent ce moment avec impatience : entre les animaux prédateurs et la météo, pendant deux ans, le Sarment Arnolprien, association qui gère ces quelque 1.200 pieds de chardonnay, n'avait pas pu faire de récolte.

Tous passionnés, c'est avec une joie non dissimulée qu'ils prennent les sécateurs, pour couper le raisin, qui laisse présager un très bon vin cette année. Les grappes sont belles, nombreuses, et sucrées. « C'est un vrai plaisir d'être ici, de suivre tout le processus de fabrication du vin, avance Matine, re-



PARCELLE. Les 1.200 pieds de vignes ont été plantés sur un terrain de 2.000m². PHOTOS : ESTELLE ROSSET

traîtée et habitante de la commune, qui a bien connu, autrefois, les vignes à Saint-Arnoult-en-Yvelines. Et surtout, une fois en bouteille, il est vrai-

ment très bon ! » Comme elle, ils sont une cinquantaine à participer à ces vendanges.

Il faut quelques heures aux bénévoles pour venir à bout des

vingt et un rangs de vignes que compte cette parcelle. Au total, 780 litres de jus sont récoltés. Et devraient donc donner plusieurs centaines de bouteilles de

vin, qui portent le nom de Vignes du Prieuré. « C'est compliqué de donner une estimation parce qu'il peut y avoir de la perte », précise Patrick Rieder, vice-président de l'association.

C'est pour renouer avec le passé régional que ce projet a vu le jour, en 2002. « Il y a plusieurs siècles, l'Île-de-France était la première région viticole de France », poursuit-il.

« Un vin floral et minéral »

Le terrain de 2.000m² prêté par la Ville possède une légère déclinaison, et est exposé plein sud, « c'est l'idéal pour une raison comme le chardonnay ».

Une fois toutes les grappes ramassées, direction le pressoir, installé dans la cour de la mairie. Puis le vin subit deux fermentations, et différentes périodes de repos, avant d'être mis en bouteille l'été prochain. Tout un savoir-faire qu'ont acquis les bénévoles du Sarment Arnolprien, qui sont aidés par le Centre œnologique de Bourgogne pour mettre au point le précieux vin, « aux arômes de fruits, floral et minéral ». ■

■ UNE JOURNÉE DE VENDANGE EN IMAGES



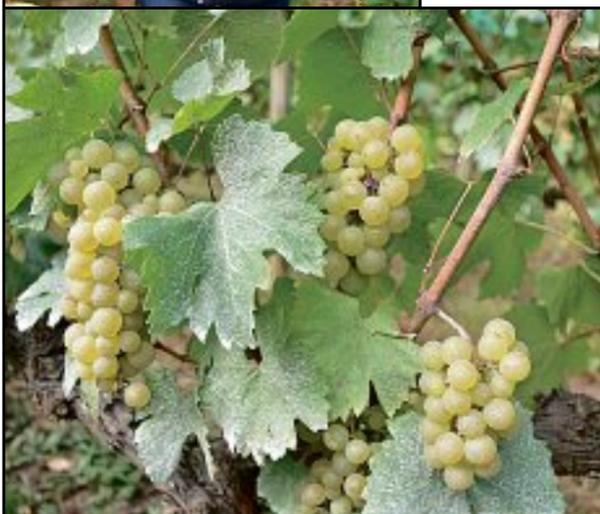
HEUREUSE

Dany, une des bénévoles, se réjouit de la taille des grappes de raisin. « Vous voyez comme celles de cette année sont belles. À côté, celles de l'année dernière étaient toutes comme ça, une catastrophe : elles ont été mangées par les blaireaux, mais aussi détruites par la météo. »



DÉGUSTATION

Pendant le repas des vendangeurs, les bénévoles ont pu déguster le chardonnay 2015 des Vignes du Prieuré. C'est la dernière cuvée, puisqu'il n'y a pas eu de récolte en 2016 et 2017.



PASSION

Par son action, le Sarment Arnolprien souhaite favoriser l'échange et les rencontres entre citoyens curieux, amateurs et passionnés de la vigne et du vin.

FOULAGE

Une fois le raisin cueilli, le foulage, réalisé à l'aide d'une machine, permet de faire éclater la peau des raisins, avant d'en extraire le jus dans le pressoir en bois. Une étape importante, car « malgré la force de la presse, si on ne le fait pas, il reste toujours des grains qui ne sont pas éclatés... la sphère résiste en effet le mieux à la pression », expliquent les bénévoles.

