



Le Sarmet Arnolphtien

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°20 de l'association

LE SARMENT ARNOLPHIEN

(Rapport d'activité 2021)

Ce n°20 de la Feuille de Vigne retrace les événements de l'année écoulée 2021.

Cette année 2021 a vu les règles sanitaires s'assouplir, mais les vagues de contaminations nous ont obligé à prendre certaines mesures.

1 - La Vigne

La saison viticole 2021 s'est avérée très compliquée, marquée par des circonstances défavorables :

- Gels printaniers de début avril : notre vigne n'a pas été très fortement impactée, mais cette période froide a perturbé le développement de la végétation naissante.
- Un été particulièrement humide, pluvieux, et froid, a contrarié le développement et la fructification de la vigne et favorisé le développement des maladies :
 - Le développement phénologique de la vigne a été ralenti : toutes les phases ont eu un retard sur les dates moyennes habituellement observées les années précédentes.
 - La fructification a été plus faible que la normale et hétérogène sur la parcelle. Les grappes ont été de petite taille, peu fournies en grains, et inégalement réparties.
 - La phase finale de maturation s'est trouvée particulièrement retardée, et, sous la pression mildiou, la vendange a dû être effectuée malgré un taux de sucre un peu bas.
 - La pression mildiou a été très forte, nécessitant des mesures exceptionnelles de prévention.
- Enfin, notre récolte a bien failli être réduite à néant au bénéfice de notre prédateur local 'Jojo le Blaireau'. Heureusement, une mesure efficace a été appliquée pour en sauver une partie...



Conduite du Vignoble

- Taille

Les travaux de taille ont été effectués en 2 séances du dimanche matin (28/2 et 7/3).

La taille à 2 yeux a montré son utilité : suite aux gels printaniers, le plus souvent, seul le bourgeon le plus avancé a gelé.

- Binage

Le nettoyage au pied des ceps par binage a été effectué en 2 séances, en avril (18/4 et 25/4).

- Épamprage

L'épamprage (suppression des 'gourmands' au pied des ceps) a été réalisé en une fois par les bénévoles du dimanche matin le 30/5, mais des repousses ont nécessité par la suite quelques interventions.

- Ébourgeonnage, Rognage

Les pousses inutiles ont été supprimées lors des opérations de palissage, effeuillage, ... et à l'occasion de visites d'inspection de l'état de la vigne.

- **Palissage**

Courant juin, les sarments ont été rattachés aux fils, préalablement relevés.

- **Effeuillement**

L'effeuillage a été pratiqué à partir de la fin juin, côté Est des rangs, dans la zone fructifère pour dégager et aérer les grappes.

Lutte contre les maladies

Les mesures prophylactiques appliquées ont contribué à amoindrir le risque de contamination : ramassage des feuilles mortes (porteuses de germes du mildiou) à l'automne, élimination des gourmands, éclaircissage de la végétation (rognage, palissage), effeuillage autour des grappes...

Vu le niveau de danger de contamination, surtout par le **mildiou**, il a fallu recourir aux produits phytosanitaires 'bio' à base de cuivre, soufre, bicarbonate de potassium, utilisés préventivement, selon les prescriptions des fabricants, adaptées à la végétation à traiter, et dans les limites de dosage autorisées par la réglementation.



14 traitements ont été nécessaires, du 20/5 au 17/9, soit en moyenne un traitement tous les 9 jours.



Les pulvérisations sont effectuées par 2 personnes, portant les équipements de protection adaptés.

D'autre part, l'ESCA a provoqué cette année la mort fulgurante de 3 ceps. D'autres ceps sont atteints de la maladie sous sa forme lente, de manière plus ou moins visible.

Lutte contre les Ravageurs

La lutte contre '**Jojo**' le **blaireau** s'est poursuivie. La pose de parpaings et de tuiles aux endroits de passage sous le grillage périphérique n'a pas empêché les passages. La dissémination de cheveux, et de répulsif (huile de cade) ne l'a pas dissuadé. La pose d'un grillage au sol en périphérie a eu pour effet de l'empêcher de creuser son passage sous le grillage de clôture ; il est donc passé...ailleurs ! Finalement, le 6/9, la pose d'un grillage électrifié a permis de sauver une partie de la vendange.

Les pies ont été peu nombreuses cette année (un seul couple) près de la vigne. Il n'a pas semblé judicieux de poser les filets de protection, qui ont l'inconvénient de gêner les opérations de pulvérisation, réduire l'aération, et empêcher l'accès à la végétation si besoin (effeuillage). Néanmoins, les dégâts causés par les oiseaux n'étant pas négligeables, la protection par filets n'est pas abandonnée et sera appliquée en temps voulu et jusqu'aux vendanges.



2 – La mise en bouteilles

La mise en bouteilles n'a pas eu lieu, faute de récolte en 2020.

De plus, du fait des restrictions sanitaires, nous n'avons pas pu nous réunir autour du traditionnel repas.

3 - Les Vendanges

Initialement prévues le 25/9 pour ne pas interférer avec la Brocante, les vendanges ont été reportées au 9/10 vu le faible taux de sucre du raisin.

La récolte a été de faible quantité (135 litres de moût), et le taux de sucre faible (10,5).

A l'occasion de cet événement, nous avons fêté les 20 ans de la création de notre association..

Le repas a pu se dérouler sous un soleil splendide et le dessert eu un énorme succès.



4 - La Vinification

Il a été nécessaire de 'chaptaliser' (ajouter du sucre) pour obtenir un taux potentiel de 12°.

Etant donnée la faible quantité de moût, la fermentation alcoolique n'a pas entraîné un réchauffement nécessitant de refroidir la cuve.

Au contraire, il a fallu employer les moyens de réchauffage...

La première analyse post-fermentation a révélé un vin de bonne qualité, avec une acidité marquée.

Après action corrective, une analyse finale sera effectuée après la fermentation malolactique.

5- Activités pédagogiques

Les activités pédagogiques réalisées auprès des écoles de St Arnoult en Y. ,animées par Aurore, ont pu se faire, mais sur plusieurs journées, pour ne pas mélanger les classes, conformément aux règles sanitaires.

6 – Déclaration de notre activité aux douanes

Nous sommes inscrits auprès des douanes d'Epernay, à qui nous avons déclaré notre production.

8 - Autres sujets significatifs

Le projet de **visites guidées** et commentées de notre vigne, pour lequel l'Office du Tourisme de Rambouillet Territoires nous avait sollicité en 2015, n'a pas apporté de visite en 2021.

Le festival d'été **Jardin en Fête** a pu se dérouler cette année, mais la météo pluvieuse a quelque peu perturbé cette manifestation. Nous y avons néanmoins enregistré une nouvelle adhésion.

Le **Forum des Associations** permet de nous faire connaître auprès d'un large public et offre aux adhérents l'opportunité de renouveler leur cotisation. Nous y avons enregistré 3 nouvelles adhésions.

Le **Marché de Noël** des Ateliers Artisanaux est aussi une vitrine pour le Sarment. Nous y avons fait 2 nouvelles adhésions

Ces différents événements contribuent au rayonnement du Sarment Arnolphien.

Continuez à utiliser notre site, consulter les BSV, le calendrier des événements, les articles de presse, les CR des AGO et les documents administratifs.

Enfin, nous ne pouvons pas terminer ce compte rendu d'activités sans regretter le peu de participants aux travaux d'entretien. Il serait plus motivant pour tous si nous étions entre 20 ou 25 pour réaliser les tâches à chaque opération. Il faut nous soutenir les uns les autres. Sinon, nous risquons de ne plus pouvoir assurer les travaux faute de volontaires. Nous savons qu'il n'est pas toujours évident de se rendre disponible à chaque sollicitation, mais il est difficile de programmer les travaux à longue échéance.

Bonne année 2022 au Sarment Arnolphien

Pour le CA

A. POL - G. VUARNESSON