



# Le Sarmet Arnolphiens

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°23 de l'association LE SARMENT ARNOLPHIEN (Rapport d'activité 2024)

Ce n°23 de la Feuille de Vigne retrace les événements de l'année écoulée 2024.

#### 1 - La Vigne

La saison viticole 2024 a été marquée par une pluviométrie élevée, et une moyenne de températures relativement basse :

- Du 1<sup>er</sup> mars au 30 septembre, les précipitations ont été plus fréquentes qu'en 2023 (116 jours de pluie contre 88) et qu'en 2022 (55 jours de pluie), et plus importantes (environ 375 mm contre 300 en 2023 et 2022).
- Sur la même période, la température moyenne a été de 15°C, contre 16°C en 2023 et 2022.

#### Calendrier phénologique :

- Après avoir été taillée fin mars (semaine 13), la vigne a débourré avant mi-avril (semaine 15).
- en conditions météorologiques maussades, plutôt fraîches, la floraison n'a débuté que mi-juin (semaine 24), suivie de la nouaison (semaine 26).
- La véraison a été plutôt tardive (mi-août, semaine 33), et la maturité des raisins a tardé (le potentiel alcoolique de 9.5 a été atteint fin septembre, semaine 39)...

#### Développement et aléas :

- Gels printaniers : les gelées de fin avril (semaine 17) ont bien abimé les jeunes pousses à peine débourrées. Environ 1/3 ont été 'grillées'. De ce fait, le développement de la vigne n'a pas été homogène sur toute la parcelle : les parties gelées ont toujours été en léger retard par rapport aux parties indemnes.
- La remontée printanière des températures et les pluies de fin avril ont donné le signal du début des traitements préventifs contre le mildiou et l'oïdium (semaine 17).
- La floraison et surtout la nouaison se sont déroulées en période de forte pluie. Le traitement préventif a été 'lessivé' et il a été impossible de renouveler le traitement à cause des pluies incessantes (semaine 25). Il est fort probable qu'il y a eu des pertes ('coulure') à la formation des raisins.
- Le murissement tardif et la crainte du développement des maladies (botrytis) ont conduit à vendanger plus tard que les années précédentes, mais avant d'obtenir un taux de sucre suffisant.
- Sous des conditions météorologiques pluvieuses pratiquement généralisées, la pression mildiou a été particulièrement forte dans les vignobles environnants, et notre vigne n'a pas fait exception. Nous avons dû traiter préventivement au cuivre un peu plus qu'en 2023. La vigne a souffert du mildiou, mais surtout sur le feuillage.
- L'oïdium par contre a été inexistant, peut-être à cause des pluies qui 'lessivent' les germes, mais surtout grâce aux interventions visant à aérer les grappes (palissage, ébourgeonnage, effeuillage).
- Malgré des conditions météorologiques favorables, le botrytis (pourriture grise) n'a fait qu'une faible apparition à un endroit resté 'feuillu'.
- Le Black-Rot par contre a été observé sur feuille plus fortement cette saison.
- Cette année, les maladies du bois (Esca) n'ont atteint qu'un seul cep, qui ne s'en est pas remis...
- Enfin, notre prédateur local 'Jojo le Blaireau' a bien manifesté sa présence au printemps, puis a disparu à la pose de la clôture électrique et des filets. La vigne n'a subi aucun dégât de son fait.

## **Formation**

Fin février, une séance de formation en salle destinée aux volontaires a eu pour objets :

- la taille dite ‘douce’, respectueuse des flux de sève, et non mutilante pour la vigne,
- les principales maladies de la vigne et les moyens de lutte.

## **Conduite du Vignoble**

### **• Taille**

Les travaux de taille ont été effectués après la formation, fin mars (semaine 13).

### **• Remise en état des piquets de palissage**

Début avril, il a été nécessaire de remplacer un bon nombre de piquets, pourris ou cassés, et des fils tendeurs de palissage

### **• Binage**

Le nettoyage au pied des ceps (binage) a été effectué fin avril par les bénévoles du dimanche matin et par moyen mécanique (‘rotofil’).

### **• Épamprage**

L’épamprage (suppression des ‘gourmands’ au pied des ceps) a été réalisé fin mai par les bénévoles du dimanche matin.

### **• Ébourgeonnage, Rognage**

Les pousses inutiles ont été supprimées courant mai-juin lors de séances du dimanche matin, et à l’occasion de visites d’inspection de la vigne.

### **• Palissage**

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

### **• Effeuillage**

L’effeuillage a été pratiqué à partir de la fin juin, uniquement côté Est des rangs et limité à la zone fructifère, afin de dégager et aérer les grappes tout en conservant une végétation suffisante.

### **• Ecimage**

L’écimage a été réalisé en juillet.

## **Lutte contre les maladies**

Les mesures prophylactiques appliquées ont contribué à amoindrir le risque de contamination : élimination des gourmands, éclaircissage de la végétation (palissage, ébourgeonnage, rognage), effeuillage autour des grappes ...

En raison de la fréquence des épisodes pluvieux, il a été nécessaire de faire plus d’usage de produits phytosanitaires que l’année précédente : au total, 16 traitements ont été appliqués : 3 en mai, 3 en juin, 4 en juillet, 3 en août, et 3 derniers en septembre.

Il faut noter que la fréquence des épisodes pluvieux à intervalles rapprochés a empêché le renouvellement de certains traitements en temps opportun...

Les produits utilisés sont les produits autorisés en viticulture ‘bio’ : bouillie bordelaise, soufre, et bicarbonate de potassium en fin de saison. Un adjuvant est ajouté pour obtenir une meilleure efficacité de l’application.

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

## **Lutte contre les Ravageurs**

‘Jojo’ le blaireau s’est montré particulièrement discret... Par précaution le grillage électrifié a néanmoins été posé autour des rangs de vigne.

Les pies ont occasionné très peu de dégâts, gênés sans doute par les filets de protection et l’effaroucheur.

## **2 – La mise en bouteilles du cru 2023**

Samedi 1<sup>er</sup> juin

La mise en bouteilles s’est déroulée par une belle journée. Du fait du volume de vin à embouteiller, l’opération s’est effectuée toute la journée. Nous avons produit 882 bouteilles.

### 3 - Les Vendanges

En raison d'un taux de sucre faible, les vendanges ont été retardées au 5 octobre.

Le raisin a été trié à la cueillette par les vendangeurs qui avaient pour consigne de ne pas récolter les grappes trop atteintes par le mildiou, voire le botrytis.

470 litres de moût ont été récoltés, avec un potentiel alcoolique de 9,7°.

### 4 - La Vinification

Seule la cuve n°1 de 500 l a été utilisée.

Comme en 2023, la surveillance de la fermentation a été facilitée par l'utilisation des thermo-contacteurs plongés dans la cuve et commandant un câble chauffant et le refroidisseur.

Une nouvelle levure ('FERMIVIN 3C') a été utilisée.

Après un ajout de saccharose, la fermentation alcoolique (FA) s'est déroulée sans incident.

La fermentation malolactique (FML) a été lancée début novembre.

Début janvier, des échantillons ont été envoyés pour analyse. L'œnologue a constaté que la FML n'était pas encore terminée. Une autre analyse sera nécessaire pour confirmer la fin de FML...

### 5- Activités pédagogiques

Les activités pédagogiques proposées aux classes de CM1 et CM2 de St Arnoult., animées par Aurore C., n'ont pas été réalisées.

### 6 – Déclaration de notre activité aux douanes

Nous sommes inscrits auprès des douanes d'Épernay, à qui nous déclarons notre production.

### 7 – Vente de notre production

Comme écrit au paragraphe 6, notre statut de 'commercialisant' auprès des douanes nous autorise à vendre notre vin. Ce que nous avons fait par l'intermédiaire de Michel MARINA, à la Cave des Remparts, à qui nous avons fourni 294 bouteilles. Cette opération a été bénéfique pour notre trésorerie.

### 8 - Autres sujets significatifs

En raison du risque avéré d'écroulement, et en concertation avec la municipalité, le chai sous la cour de la mairie (ancienne prison) a été abandonné. Un nouveau local nous a été attribué, sis au Moulin Neuf, en voisinage de la Société Historique de Saint Arnoult. Après nettoyage, et fourniture de matériel et équipements par les Services de la mairie, les aménagements indispensables ont été réalisés par des bénévoles du Sarment. Ce **nouveau chai** a été terminé à temps pour les vendanges.

### 9 - Evènements

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 2024.

Le festival d'été '**Jardin en Fête**' a pu se dérouler cette année dans de bonnes conditions météorologiques. Nous avons eu quelques visites de curiosité.

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 **5** nouvelles adhésions.

Ces différents événements contribuent au rayonnement du Sarment Arnolphien.

Enfin, il convient de remercier les nouveaux arrivants motivés pour participer aux travaux d'entretien de la vigne, qui renforcent heureusement les quelques 'anciens' pas suffisamment nombreux....

*Bonne année 2025 au Sarment Arnolphien*

Pour le CA

A. POL -

G. VUARNESON

A blue ink signature of A. Pol, with the initials 'A.P.' written below it.A blue ink signature of G. Vuarnesson.