



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° 14 de l'association

LE SARMENT ARNOLPHTIEN

(Rapport d'activité 2015)

Nous sommes heureux de vous présenter ce numéro 14 de la Feuille de Vigne, publication annuelle de l'association à laquelle vous êtes habitués et qui sert à la fois de bulletin de liaison et de rapport d'activité couvrant la période du 1^{er} janvier au 31 décembre. C'est un peu aussi une trace écrite de l'histoire du Sarmet Arnolphtien. Elle est distribuée par messagerie électronique à tous les adhérents qui en sont dotés et par courrier postal à ceux qui ne disposent pas d'ordinateur ; vous la retrouvez également sur notre site Internet.

1 - La vigne

Au printemps, si nous avons eu l'impression que la floraison s'était montrée légèrement déficitaire, ce phénomène marginal n'a pas pu être chiffré. Comme nous avons bénéficié de conditions climatiques globalement favorables à la vigne, nous avons pensé un moment que les vendanges seraient précoces mais il n'en a rien été. Selon Météo-France, la température moyenne a été supérieure à la normale en 2015. Saint-Arnoult-en-Yvelines a bénéficié d'un ensoleillement particulièrement important mais l'absence de précipitations au début de l'été a légèrement retardé la véraison. Les quelques pluies enregistrées en août ont été salutaires permettant ainsi aux grains d'atteindre une taille normale.

Ce climat favorable a permis de limiter l'utilisation du pulvérisateur à neuf passages, tous préventifs, principalement à base de bouillie bordelaise et de soufre avec seulement deux traitements systémiques. Grâce au temps sec, nous n'avons quasiment pas eu d'attaque de pourriture en fin de maturation, évitant ainsi le dernier traitement fongicide habituel. En tenant compte des quatre souches atteintes par l'esca arrachées en 2015, la vigne compte désormais vingt-trois emplacements vides.

Une maladie partie du Sud de la France progresse lentement vers nos régions : la flavescence dorée qui peut mener à l'arrachage partiel ou total des parcelles infectées. Il s'agit d'une bactérie dont le vecteur est la cicadelle, un petit insecte qui pond sur les ceps. Cette affection inquiète les milieux de la viticulture à tel point que les pouvoirs publics ont organisé un plan de surveillance du territoire afin de détecter la progression de la maladie et de la contenir en ordonnant l'arrachage lorsque cela est nécessaire. C'est ainsi que le 2 octobre, nous avons eu la visite d'une inspectrice de la Fredon (**Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles**) chargée de mission de service public, déléguée par la DRIAAF (**Direction Régionale Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt**) afin d'opérer une inspection phytosanitaire de notre vignoble. Dans sa conclusion le rapport indique très prudemment que son intervention « a permis de conclure à l'absence de flavescence dorée sur le matériel végétal inspecté le jour de l'inspection ».

Outre les travaux spécifiques effectués par certains membres du Conseil d'Administration en semaine (traitements, tontes, réparations diverses, ...), les adhérents sont intervenus à onze reprises le dimanche matin. La participation est restée relativement faible avec une moyenne d'environ dix personnes par séance.

En 2015, nous avons dû faire face à l'attaque imprévue de blaireaux, très amateurs de raisins murs. Ils se sont introduits en nombre dans le vignoble par l'intermédiaire de galeries à ciel ouvert creusées sous le grillage. Pendant les trois semaines précédant les vendanges, des interventions quotidiennes ont été nécessaires pour obstruer les galeries à l'aide de pierres, parpaings et matériaux divers, et tenter (en vain) d'entraver toute nouvelle intrusion. Ces animaux dont les activités sont nocturnes sont très difficiles à combattre. Différentes solutions sont à l'étude. Cependant, compte tenu de notre budget et de certaines difficultés techniques et administratives, les plus efficaces ne seront probablement pas à notre portée. Toutes les idées étant bonnes à étudier, nous lançons un appel à l'ensemble des adhérents et à leurs relations pour tenter d'éradiquer ce nouveau fléau.

Remercions l'équipe chargée de l'entretien de la vigne menée par Richard Vinsot et Roland Durand, toujours aidée par notre Président Gérald Vuarnesson et quelques autres personnes, pour leur travail souvent ingrat tout au long de l'année.

Un examen détaillé de notre vigne après la chute des feuilles nous a permis de constater qu'une bonne moitié des souches étaient mal taillées. Ce phénomène que nous connaissions nous a surpris par son ampleur. Les erreurs qui s'additionnent souvent d'année en année rendent le rattrapage difficile mais toujours possible. Certaines corrections peuvent prendre plusieurs années et nécessitent une bonne connaissance des techniques de taille. Elles peuvent être compromises par un coup de sécateur irréfléchi. Connaissant la bonne volonté des adhérents et leur désir de mieux faire, nous engageons les efforts nécessaires dès le début de 2016 pour traiter ce problème.

2 - Les vendanges

Si la générosité du soleil nous avait fait penser pendant quelques temps que les vendanges seraient précoces comme nous l'avons indiqué plus haut, les premières mesures effectuées au réfractomètre à la fin du mois d'août nous ont montré qu'il n'en était rien. La maturation des grains a finalement suivi une progression assez classique. Elle a bénéficié d'un excellent ensoleillement en fin de période.

Les vendanges orchestrées par Patrick Riéder se sont déroulées le samedi 3 octobre. Bénéficiant d'une rosée très limitée, nous avons pu relever les filets de protection dès 9h45 en présence d'un léger voile nuageux qui s'est dissipé rapidement laissant la place à un très beau soleil automnal pour le reste de la journée. Bien que les premiers coups de sécateur aient été donnés vers 10h, les conteneurs remplis de la précieuse récolte tardaient à atteindre le préau de la mairie provoquant l'impatience légitime de l'équipe dirigée par Gérald Vuarnesson toujours « pressée » (quel jeu de mot !) de faire couler le précieux jus de raisin. La capacité de notre pressoir étant relativement importante, c'est vers midi qu'il est entré en action pour la première fois. Pourquoi l'équipe de pressée a-t-elle dû attendre un peu plus qu'à l'accoutumée ? La réponse tient en un mot : blaireaux ! Ce mustélidé de 10 à 20kg est très sélectif dans ses prélèvements en donnant sa préférence aux grains parfaitement murs. Si les grappes délestées d'une partie de leurs baies prennent le même temps pour être récoltées, elles ne remplissent pas les paniers aussi rapidement. Cependant, le problème s'est révélé différent sur la partie haute des rangs où les vendangeurs n'ont trouvé que des grappes totalement dépourvues de grains. Chaque année en effet, les grappes des souches situées en haut de la vigne murissent un peu plus vite. Bien qu'il soit impossible de mesurer l'impact exact de ce nouveau fléau, nous estimons que la perte de récolte se situe entre 25 et 30%. La deuxième pressée a débuté à 15h30.

Le traditionnel repas des vendanges pris sous le chapiteau installé à la vigne par l'équipe technique municipale, était placé comme d'habitude sous la responsabilité et l'organisation de

notre secrétaire Christine Riéder avec l'aide de quelques personnes dévouées et la collaboration bénéfique et efficace de Micheline et Jean-Pierre Perthuis depuis quelques années. Le buffet froid où l'on pouvait voir quelques plats décorés de façon originale a été largement apprécié avec ses composantes incontournables et son lot de nouveautés. Nous remercions Simply Market et la Cave des Remparts pour leurs dons en nature, ainsi que la pâtisserie Merrifield qui a consenti un effort financier important pour la fourniture du dessert. Ces généreux commerçants arnolphiens ont contribué à la réussite de ce repas tout en nous permettant de contenir son prix de revient. Sachons leur en être reconnaissant. C'est sous les lampes alimentées par un groupe électrogène que le dernier carré des vendangeurs s'était donné rendez-vous le soir sous le chapiteau pour un dîner convivial destiné à terminer les restes.

3 - Le vin

Millésime 2014

Les nouvelles analyses confiées au Centre Œnologique de Bourgogne et réalisées le 7 janvier 2015 ont confirmé la fin de la fermentation malo-lactique et donné des résultats satisfaisants, plaçant ce millésime parmi les bonnes années. Curieusement, un léger débordement de la cuve s'est produit début mars pendant l'élevage, témoignant ainsi d'une petite production de gaz carbonique alors que la fin de la deuxième fermentation avait été démontrée par le résultat des analyses. Mais la vinification est un processus complexe et notre budget ne nous permet pas de faire appel aux œnologues et aux analyses trop souvent. En finale, ce millésime nous a permis d'obtenir 649 flacons de 75cl. La mise en bouteille s'est déroulée le samedi 6 juin. Elle a été suivie d'un repas au Colombier, salle prêtée par la municipalité qui a permis à l'équipe habituelle de nous concocter un plat chaud : du poulet à la basquaise qui fût très apprécié par les nombreux amateurs.

Les bouteilles de ce millésime peuvent présenter un léger dépôt qui a tendance à se délier en filaments si elles sont secouées. C'est la conséquence de plusieurs facteurs dont notre choix délibéré de ne pas procéder au collage. Ce phénomène n'affecte en rien les qualités gustatives du vin.

Millésime 2015

Les trois quarts des grappes de la récolte 2015 ont été pressées en fin de matinée et le reste l'après-midi. Les pressées comprenant chacune un double passage nous ont permis d'obtenir 4,65 hectolitres de moût. Compte-tenu du bon déroulement du cycle végétatif et de l'excellent état sanitaire des raisins, ce résultat est décevant. Nous le devons aux nombreux prélèvements effectués par les blaireaux comme nous l'avons vu plus haut. Contrairement à l'année précédente, le potentiel alcoolique mesuré directement sur le moût s'est montré très satisfaisant. S'il est un peu trop tôt pour se prononcer clairement sur la qualité, les premières analyses sont encourageantes. Elles nous laissent espérer un bon millésime, un peu en dessus de la moyenne. Rendez-vous dans la prochaine édition.

Nous profitons de la diffusion générale de la Feuille de Vigne pour inciter les adhérents à s'intéresser à la vinification. Cette tâche passionnante requiert quelques connaissances, de la rigueur, parfois de la précision et de la disponibilité car ce travail trop méconnu est assez chronophage à certaines périodes de l'année. La formation aux techniques de vinification en blanc fait partie des attributions du Sarment Arnolphien. N'hésitez pas à manifester votre intérêt pour cette activité dès maintenant auprès de Patrick Riéder qui en a la charge depuis une dizaine d'années. Si vous êtes assez nombreux, il se fera un plaisir d'organiser une séance de formation théorique suivie de séances pratiques le moment venu. L'appel est lancé.

4 - Autres sujets significatifs

Forum des associations et classes de découverte de la vigne avec les CM1 des deux écoles élémentaires de Saint-Arnoult-en-Yvelines, font partie de nos activités classiques ; nous les avons assurées comme à l'accoutumée.

C'est avec plaisir que nous avons accueilli le 17 septembre les membres des Ateliers Artisanaux qui souhaitaient visiter notre vignoble et en savoir plus sur l'univers de la vigne et du vin. Malgré un temps peu favorable, les questions ont été nombreuses et les participants satisfaits. Pour la deuxième année consécutive, cette même association avec laquelle nous entretenons d'excellentes relations nous a offert la possibilité de tenir un stand à l'entrée du marché de Noël qu'elle organise au Colombier en décembre. Ainsi nous avons eu l'occasion de nous faire connaître un peu plus en nouant des contacts qui ont abouti à des adhésions. Nous remercions chaleureusement sa Présidente Paulette Baudias et tous les membres de l'association pour leur convivialité.

Preuve que la renommée du Sarment Arnolprien s'étend de plus en plus, nous avons été sollicités par deux structures extérieures. Il s'agit tout d'abord d'une nouvelle association de Coignièrès qui, voulant planter une vigne, a souhaité visiter nos installations et bénéficier de notre expérience désormais bien connue dans la région. Nous avons reçu leur délégation menée par l'ancien maire de Coignièrès le 15 novembre afin de visiter la vigne et le chai et répondre aux nombreuses questions des participants. Nous vous livrons leurs remerciements reçus dès le lendemain : *« je tenais à vous remercier pour cette belle après-midi d'hier et la visite de l'association « le Sarment Arnolprien » (...) Vous avez contribué à apporter un éclairage pour les néophytes que nous sommes sur la belle aventure qui nous attend »*

Pour la deuxième année consécutive, la communauté d'agglomération Rambouillet Territoires nous a demandé d'organiser en novembre une conférence-débat sur le travail de la vigne et du vin dans le cadre des événements « gastronomie d'automne ». La salle située dans les locaux de la Bergerie Nationale était particulièrement confortable et bien adaptée à cet exercice qui s'est poursuivi par une dégustation de... fromages !

L'Office du Tourisme Rambouillet Territoires nous a sollicité pour intégrer des visites de la vigne commentées par nos soins dans le cadre de circuits touristiques d'une journée qu'ils organisent sur Saint-Arnoult-en-Yvelines. Nous leur avons donné notre accord de principe à l'issue des premiers contacts. Nous continuerons à travailler sur ce projet avec eux dès le début de l'année 2016.

L'association VFR (*Vignerons **F**rancs **R**éunis*) dont nous sommes membres nous a alerté sur les modifications de la réglementation dans le domaine viticole qui devraient intervenir dès 2016. Malgré les nombreux efforts déployés notamment au niveau européen par Patrice Bersac son Président, les vignes patrimoniales semblent avoir été oubliées ce qui fait peser une grave menace portant sur leur existence même. Ce dossier est donc à suivre de près.

Cette année, la fréquentation de notre site Internet a encore progressé de 39%. Continuez à le consulter et à nous faire part de vos suggestions : <http://www.lesarmentarnolprien.fr>

Terminons ce numéro en remerciant notre Trésorière Micheline Fuehrer et en lui souhaitant le meilleur rétablissement possible suite à ses problèmes de santé.



Patrick Riéder pour le Bureau

Le bureau du Sarment Arnolprien pendant l'AGO, en présence du Maire