



Le Sarment Arnolphien

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° 15 de l'association

LE SARMENT ARNOLPHIEN

(Rapport d'activité 2016)

Ce numéro 15 de la Feuille de Vigne que vous allez découvrir présente quelques singularités dans son contenu. Il rend compte, comme d'habitude, des activités de l'année écoulée, mais cette dernière a été marquée par des conditions météorologiques déplorables pour notre vignoble. Les vicissitudes du climat nous ont contraint à une baisse d'activité indépendante de notre volonté que nous ne pouvons que regretter. Et les conséquences continueront à se faire sentir sur le premier semestre 2017. La Feuille de Vigne représente aussi une partie de la mémoire de l'association. En feuilletant les différents numéros de cet organe de communication, le lecteur peut y puiser des renseignements sur le passé ; ils sont précieux pour construire l'avenir en capitalisant sur notre expérience de quinze ans.

1 - La vigne

En parcourant les vingt et un rangs de notre vigne en début d'année, il était facile de constater que les erreurs de taille étaient assez nombreuses, certains secteurs étant plus affectés que d'autres. Ce n'est pas vraiment surprenant dans la mesure où les adhérents du Sarment Arnolphien ne sont pas des professionnels. Nous sommes des bénévoles intéressés ou même passionnés par la vigne et le vin, nous donnons de notre temps en faisant de notre mieux et en essayant constamment d'apprendre et de progresser. Tel est l'esprit de notre association où la bonne humeur et l'ambiance amicale chaleureuse qui règnent, notamment les dimanches matin de travail, ne sont plus à démontrer. Cela devrait d'ailleurs inciter ceux d'entre vous qui ne pratiquent pas encore à venir nous rejoindre. Revenons quelques instants sur la taille car il s'agit d'un élément déterminant pour la fructification ; une bonne ou une mauvaise taille influent à la fois sur la quantité et sur la qualité du produit final. Comme vous le savez, nous sommes particulièrement à la recherche de la qualité et non de la quantité. Cette détermination nous a valu un certain nombre de belles réussites reconnues par les professionnels ; les millésimes 2006 et 2013 en sont une parfaite illustration. Ces résultats ont vite fait taire les détracteurs de l'époque de la création de l'association qui prédisaient une piquette imbuvable. Les possibilités d'erreur de taille bien que nombreuses peuvent se classer dans deux catégories : l'insuffisance de taille qui laissera une végétation trop abondante ou mal répartie, ennemie de la qualité et, à l'inverse, le coup de sécateur malheureux qui peut priver le pied de vigne de belles grappes et surtout compromettre pour plusieurs années le type de taille que nous avons adopté (double cordon Royat). Ce genre d'erreur est toujours récupérable mais il faut souvent deux à trois ans pour la compenser. A titre d'exemple, lorsque plusieurs années de mauvaise taille ont rendu un cordon noueux, ou qu'il est devenu partiellement stérile, il est possible de le régénérer en deux ou trois ans. Mais il nous arrive de constater qu'un coup de sécateur malencontreux est venu anéantir l'effort de redressement engagé l'année précédente.

Notre vignoble a subi des conditions climatiques inhabituelles au printemps 2016. Elles l'ont cruellement affecté à deux reprises. Le premier coup dur a été porté par des gelées tardives qui ont anéanti la quasi-totalité des bourgeons en plein débourrement. Cependant, la bonne santé de nos souches et leur vigueur ont permis l'apparition relativement rapide de bourgeons secondaires. Ainsi, le cycle végétatif a repris, permettant un développement normal mais différé des pampres. Du fait de ce retard, les fleurs apparues plus tardivement qu'à l'accoutumée et en nombre plus restreint se sont vues exposées à des pluies importantes ayant entraîné le phénomène de coulure interdisant la formation de

nombreuses baies. Autant dire que les grappes rescapées ont été peu nombreuses et n'étaient pourvues que d'un nombre anormalement faible de grains. Au début de l'été, il était encore permis d'espérer une maigre récolte mais l'optimisme n'était pas de mise. Néanmoins, cette lueur d'espoir était suffisante pour apporter le maximum de soins à nos vingt et un rangs. Hélas, un retard de floraison a pour corollaire un retard de véraison. Face à cette situation, nous avons décidé de comptabiliser les grappes présentes peu avant la mi-septembre et d'évaluer leur aspect. Elles n'étaient que 730 qui, outre leur faible densité de grains, présentaient logiquement un retard important de maturation impliquant une date de vendange plus tardive. Ainsi les rares grappes disponibles allaient se trouver surexposées à l'humidité que nous rencontrons habituellement fin septembre et au mois d'octobre avec pour conséquence probable l'apparition généralisée de la pourriture. C'est donc la mort dans l'âme que nous avons décidé d'abandonner cette improbable récolte à la nature, laissant les filets anti-oiseaux dans leurs rangements. Bien que cela ne constitue en rien une consolation, signalons que plusieurs zones de vignobles de Bourgogne, de Champagne et du Val de Loire ont également souffert des gelées printanières, anéantissant jusqu'à 90% de la récolte chez certains producteurs de Mennetou-Salon.

Malgré la déception consécutive aux déboires météorologiques et à leurs conséquences, l'ardeur des adhérents n'a pas fléchi, bien au contraire, avec une moyenne d'environ treize participants lors des cinq matinées de taille et autres travaux, participation en augmentation par rapport à l'année dernière. Et comme si rien ne pouvait atteindre leur moral, la bonne humeur qui émanait du vignoble les dimanches matin de travail semblait inversement proportionnelle aux espoirs de récolte. Bravo et merci pour ce bel état d'esprit.

Six traitements combinés à la bouillie bordelaise et au soufre ont été suffisants avec un seul traitement systémique pour combattre une attaque de mildiou. L'entretien du palissage a été mené au cours de l'hiver. Trois pieds malades ont été arrachés. Merci au tandem Richard Vinsot - Roland Durand pour leurs efforts, notamment dans les travaux ingrats.

En 2016, nous avons souhaité expérimenter deux nouvelles techniques de protection. La première destinée à faire barrage aux blaireaux a consisté à renforcer le bas du grillage par des petits blocs de béton et matériaux divers, et surtout à disposer régulièrement sur le bas de la clôture des petits sacs poreux remplis de cheveux humains (récupérés par notre Président auprès de son coiffeur habituel) agissant comme répulsif. La deuxième nous a fait disposer des diffuseurs de phéromones dans les rangs. Ces substances sont destinées à lutter contre des petits insectes dont les chenilles adorent les raisins ; elles agissent en créant une confusion sexuelle qui désoriente les mâles et limitent ainsi les accouplements. Malheureusement, le nombre particulièrement dérisoire de grappes n'a pas permis de tirer des conclusions sur l'efficacité de ces deux nouveautés.

2 - Les vendanges

Deux mille seize s'est donc singularisée par une absence de vendanges pour les motifs exposés ci-dessus. Néanmoins, certains adhérents succombant à la mode du virtuel n'ont pas hésité à vendanger dans leur esprit ! Mais si les vendanges ont été virtuelles, le repas des vendanges était bien réel. Pour ne pas manquer ce grand moment de convivialité tant apprécié, le bureau de votre association avait même décidé de lui donner un lustre inhabituel. C'est ainsi que la traditionnelle viande froide servie sous le barnum a été remplacée par des grillades autour d'un énorme barbecue avec le concours efficace de Raphaël qui s'était transformé en maître rôtiisseur et que nous remercions. L'ambiance, parfois enfumée, était particulièrement chaleureuse.





3 - Le vin

Millésime 2015

La fermentation alcoolique de cette cuvée s'était montrée particulièrement énergique fin 2015 en provoquant plusieurs débordements malgré la surveillance exercée au minimum deux fois par jour par Patrick Riéder responsable de la vinification. Ce phénomène qui n'a rien de surprenant a été amplifié par une cuve peut-être un peu trop remplie. Mais, compte tenu de la quantité récoltée, la répartition du moût dans deux cuves aurait présenté plus d'inconvénients que d'avantages. Les montées en température ont pu être contenues dans les limites souhaitées afin de préserver les arômes recherchés. Les analyses de janvier confiées comme d'habitude au Centre Œnologique de Bourgogne à Beaune ont donné des résultats satisfaisants plaçant ce millésime dans une bonne moyenne. Cinq cent trente-deux flacons de 75cl sont issus de la mise en bouteille effectuée le samedi 11 juin 2016 dans la cour de la mairie où régnait une ambiance particulièrement sympathique. Merci à tous les participants. Un grand merci également à Christine Riéder qui, outre son travail de secrétaire de l'association assure depuis de longues années l'organisation, l'approvisionnement et la réalisation (aidée notamment de Micheline et Jean-Pierre Perthuis) de nos deux repas de fête que vous êtes nombreux à plébisciter. C'est aussi grâce à sa détermination et sa recherche de contributions extérieures que, bien que l'apéritif soit à notre charge depuis quelques années, il ne nous coûte rien. Profitons-en pour remercier à nouveau les commerçants arnolphiens qui, par leurs dons ou les remises qu'ils nous accordent nous permettent de garantir le niveau de qualité que vous attendez en contenant le prix de revient. Il s'agit des deux boulangeries-pâtisseries La Fournée et Merryfield, de la Cave des Remparts, de la charcuterie Meurger, de Simply Market auxquels il convient d'ajouter le centre Leclerc de Rambouillet. Sachons leur en être reconnaissant en privilégiant nos achats dans leurs commerces.

Millésime 2016

Faute de vendange, les Vignes du Prieuré n'ont pas pu produire de vin portant ce millésime.

4 - Activités pédagogiques

Cette année a été particulièrement riche en formations, domaine dont Patrick Riéder a la charge depuis plus de dix ans. Il s'agit notamment des classes de découverte de la vigne à destination des élèves de CM1, organisées en collaboration avec les maîtres et directeurs des deux établissements arnolphiens. L'après-midi du lundi 13 juin a été consacrée aux classes de l'école Camescasse qui avaient pu être regroupées. Pour l'école Guhermont, nous sommes intervenus le jeudi 23 juin en deux demi-journées distinctes : une pour chaque classe. Chaque demi-journée est articulée en deux temps. La première partie se déroule en classe avec des explications abondamment illustrées à l'aide d'un diaporama Power-Point élaboré spécifiquement pour les enfants, en interaction avec les élèves toujours prompts à poser des questions. Après une petite récréation, ils sont accompagnés à la vigne où des explications supplémentaires leur sont données, complétées par des observations et un petit exercice qui consiste souvent à dessiner un pied de vigne en représentant ses organes principaux. Sur place, un encadrement est nécessaire pour contenir la fougue de certains élèves un peu turbulents. Merci à nos adhérents qui ont la patience nécessaire à cet exercice.

L'année avait débuté par une formation destinée aux adhérents organisée le mardi 26 janvier en soirée. Elle portait sur un développement des connaissances sur la vigne et les principes utilisés pour la taille en double cordon Royat que nous avons adoptée. Comme la situation trouvée dans la vigne est souvent assez différente des exemples-type utilisés pour apprendre la taille, plusieurs exercices ont été proposés sur des cas concrets illustrés de photos prises dans notre vignoble et représentant parfois des cas complexes. Ces connaissances théoriques ont trouvé leur concrétisation lors des séances du dimanche matin où les initiés étaient nettement plus efficaces que les autres.

Vous avez été nombreux à vous inscrire à la formation sur les techniques de vinification en blanc dont la proposition avait été lancée par Patrick Riéder lors de notre dernière assemblée générale et reprise dans le précédent numéro de la Feuille de Vigne. La soirée du 28 septembre qui lui a été consacrée ayant été insuffisante pour satisfaire toutes les demandes, une deuxième session a dû être organisée le mercredi 21 décembre 2016. Au total dix-huit personnes ont participé à ces deux sessions ce qui représente douze pour cent des adhérents. Ce succès inattendu prouve le grand intérêt que vous portez à l'une des activités phare de notre association dont le résultat couronne, sauf impondérables, les efforts de toute une année.

5 - Autres sujets significatifs

Le projet de visites guidées et commentées de notre vigne pour lequel l'Office du Tourisme Rambouillet Territoires nous avait sollicité en 2015 a été finalisé en début d'année. Nous étions prêts à répondre à toute demande dès le printemps, mais il semble que les moyens de communication de leur offre au public aient été mis en œuvre trop tardivement pour trouver une concrétisation sur le terrain.

Nous avons également répondu positivement à la demande de la Maison Elsa Triolet-Aragon qui avait sollicité notre participation au festival « Jardin en Fête » le dimanche 5 juin 2016. Malheureusement, cette manifestation que nous avions préparée (notamment avec la mise au point d'un jeu) a dû être annulée suite aux inondations dont le Moulin de Villeneuve a été victime.

Ces deux exemples de problèmes rencontrés par des structures extérieures à notre association, ajoutés à l'absence de récolte en 2016 contribuent à la singularité de cette année annoncée en préambule. Ils montrent que la volonté d'entreprendre suivie des préparatifs nécessaires à toute entreprise ne sont pas suffisants pour garantir un résultat. Mais à propos du Sarment Arnolphen, vous nous avez prouvé que cela n'affectait en rien votre moral et votre bonne humeur dont nous vous remercions.

Notre participation au Forum des associations et au marché de Noël où nous étions invités pour la deuxième année par les Ateliers Artisanaux, contribuent au rayonnement du Sarment Arnolphen, et nous ont permis d'accueillir de nouveaux adhérents.

Grâce à la collaboration efficace entre Roland Durand et de notre Président Gérald Vuarnesson, notre précieux tracteur devenu incontournable pour les travaux de tonte et de traitement, a été perfectionné par l'adjonction de deux rétroviseurs très utiles dans la vigne.

Notre site Internet <http://www.lesarmentarnolphen.fr> poursuit sa progression avec une fréquentation en augmentation de 42% par rapport à 2015. Continuez à l'utiliser toujours plus, consultez les photos et les articles de journaux, et n'hésitez pas à nous dire ce que vous souhaiteriez y voir figurer.

Autre singularité, deux mille seize a été marquée par une modération des dépenses due en partie à l'absence de récolte qui a fait disparaître l'ensemble des frais liés à la vinification (levures, bactéries, analyses, etc...). Profitons de cet aspect financier pour remercier notre trésorière Micheline Fuehrer qui n'a pas chômé pour autant.

Enfin cette Feuille de Vigne présente aussi la particularité de marquer la fin du mandat que vous aviez confié aux membres de votre Conseil d'Administration. C'est pour cette raison qu'il a semblé utile de remercier tous ceux qui se sont dévoués sans compter pendant toutes ces années. Et votre Vice-Président ressent la nécessité de citer à nouveau notre Président Gérald Vuarnesson car il ne se contente pas d'être le responsable de l'association ; il participe, souvent dans l'ombre, à la quasi-totalité des travaux nécessaires à la vie du Sarment Arnolphen. Au nom de tous les adhérents, je le remercie chaleureusement.

Patrick Riéder pour le Bureau