Le Sarment Arnolphien
Association loi du 1er 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°21 de l'association LE SARMENT ARNOLPHIEN

(Rapport d'activité 2022)

Ce n°21 de la Feuille de Vigne retrace les événements de l'année écoulée 2022.

1 - La Vigne

La saison viticole 2022 s'est avérée marquée par une moyenne des températures élevée, après un hiver doux, et par une sécheresse relative.

- Gels printaniers de début avril : la vigne n'a pas été impactée, mais la baisse de température a un peu retardé le débourrement.
- La grêle nous a épargné (mais elle n'est pas passée loin…),
- Un été particulièrement sec et relativement chaud a favorisé le développement et la fructification de la vigne et contrarié le développement des maladies :
  - Après un débourrement un peu tardif, le développement phénologique de la vigne s'est accéléré, et les phases ont pris une légère avance sur les dates moyennes habituellement observées les années précédentes.
  - La fructification a été normale, mais les grappes ont été de petite taille, avec des grains relativement petits, conséquence probable d'un manque d'eau.
  - La phase finale de maturation s'est trouvée légèrement avancée, la vendange a été effectuée mi-septembre avec un taux de sucre correspondant à un potentiel alcoolique d'environ 12°.
  - Les pressions mildiou et oïdium ont été quasi-inexistantes. Le botrytis (pourriture grise) a fait une apparition juste avant les vendanges.
    Mais les maladies du bois ont coûté 3 ceps

- Enfin, notre prédateur local 'Jojo le Blaireau' a bien manifesté sa présence, nous obligeant à prendre des mesures de protection supplémentaires, pour terminer par la pose de la clôture électrique et des filets. La vigne a subi très peu de dégâts.

Conduite du Vignoble

- **Taille**

Les travaux de taille ont été précédés fin février d'une séance de formation en salle. Après un rappel des caractéristiques de la vigne en général et des particularités de sa culture, la formation a porté sur la taille dite 'douce', respectueuse des flux de sève, et non mutilante pour la vigne. Les travaux de taille ont été effectués après la formation, de fin février à début mars.

- **Binage**

Le nettoyage au pied des ceps a été effectué à l'aide d'un produit phytosanitaire.

- **Épamprage**

L'épamprage (suppression des 'gourmands' au pied des ceps) a été réalisé courant mai par les bénévoles du dimanche matin, mais des repousses ont nécessité par la suite quelques interventions.

- **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 l'état 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, 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 faible risque de maladie, il n'a pas été nécessaire de faire un usage intensif de produits phytosanitaires : 5 traitements seulement ont été appliqués préventivement au mois de juin, et 1 traitement mi-août avant un épisode orageux.
Les pulvérisations sont effectuées par 2 personnes, portant les équipements de protection adaptés.

Lutte contre les Ravageurs

La lutte contre **'Jojo' le blaireau** s'est poursuivie. Le grillage vertical périphérique a été renforcé, doublé en partie basse, mais cette mesure ne s'est pas révélée radicale…Seule la pose du grillage électrifié a empêché Jojo de continuer à s'attaquer au raisin.

Les pies (3 couples) ont occasionné peu de dégâts, gênées sans doute par les filets de protection.

2 – La mise en bouteilles du cru 2021

La mise en bouteilles du 2021 s'est déroulée le samedi 17 juin par une belle journée. Le volume étant faible, l'opération s'est effectuée dans la cave. Nous avons rempli 157 bouteilles. 55 convives ont participé au repas préparé par les Ateliers Artisanaux, dans la salle du Colombier.

3 - Les Vendanges

Les vendanges ont eu lieu le 17 septembre. Le raisin était d'excellente qualité, exempt de maladie.
620 litres de moût ont été récoltés, répartis dans deux cuves, avec un taux de sucre correspondant à un potentiel alcoolique de plus de 12°.

4 - La Vinification

La fermentation alcoolique s'est déroulée sans incident.
La première analyse post-fermentation a révélé qu'il restait un peu de sucre dans une des deux cuves. Il a donc été nécessaire de relancer une fermentation avec une levure appropriée.
De ce fait, la fermentation malolactique n'a été lancée que début janvier et s'achèvera début février.

5- Activités pédagogiques

Les activités pédagogiques réalisées auprès des écoles de St Arnoult en Y., animées par Aurore C., ont pu se faire le 4 Juillet, sur deux demi-journées.

6 – Déclaration de notre activité aux douanes

Nous sommes inscrits auprès des douanes d'Épernay, à qui nous déclarons 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 2022.

Le festival d'été **Jardin en Fête** a pu se dérouler cette année, dans de bonnes conditions.

Le **Forum des Associations** permet de nous faire connaitre auprès d'un large public et offre aux adhérents l'opportunité de renouveler leur cotisation. Nous y avons enregistré 1nouvelle adhésion.

Le **Marché de Noël** des Ateliers Artisanaux est aussi une vitrine pour le Sarment.

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 de la vigne. Il serait plus motivant pour tous si nous étions une vingtaine 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 2023 au Sarment Arnolphien

Pour le CA

A. POL - G. VUARNESSON