

RAMBOUILLET ET SA RÉGION

SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES / Premières vendanges

120 écoliers ont endossé l'habit de vigneron

Les jeunes générations ont permis à Saint-Arnoult-en-Yvelines de renouer avec son passé viticole. Samedi, près de 120 écoliers de la commune, scolarisés en CM2, ont participé aux premières vendanges de la localité depuis plus de deux siècles. Conseillés par une vingtaine de membres de l'association Le Sarment arnolprien, les enfants ont chaussé leurs bottes et récolté les précieuses grappes issues des 1 240 ceps de chardonnay, plantés à proximité de La Fosse-aux-Chevaux en mars 2002.

« Mon grand-père possédait de la vigne mais il l'a vendue quand j'étais petite. C'est une première expérience que je trouve très amusante », a confié Julie, 10 ans, élève à l'école Camescasse. Sécateur en main, la jeune fille a appris tous les secrets d'une récolte efficace. « Je prends l'outil, je coupe la branche et je passe le raisin à un camarade qui regarde s'il n'est pas abîmé. Tout finit dans notre seau », a détaillé Julie. Déjà expérimenté, Maxime, 9 ans, s'est, quant à lui, chargé d'examiner la santé du fruit. « Il n'y a pas grand chose à jeter. Les oiseaux n'ont pas fait beaucoup de dégâts. J'ai participé à des vendanges en Dordogne. Je me souvenais des gestes. »

1 000 litres attendus

Toute la journée, les apprentis-vignerons n'ont pas cessé leur va-et-vient entre les arbrisseaux cultivés et plusieurs fûts dans lesquels ils ont déversé la matière première, prête à vieillir. « Nous transportons le tout dans la cour de la mairie où nous avons installé un pressoir. Nous verserons ensuite le jus dans des cuves stockées sous l'hôtel de ville », a expliqué Patrick Rieder, conseiller municipal et sociétaire du Sarment arnol-



Saint-Arnoult-en-Yvelines, samedi. Scolarisées dans la commune, Julie et Manon, âgées de 10 ans, ont participé aux premières vendanges arnolphiennes depuis plus de deux siècles.

prien. Après une surveillance régulière, le vin devrait arriver à maturité au printemps prochain. Déjà, la cuvée semble prometteuse. « L'état du raisin est bon. Nous espérons obtenir 1 000 litres que nous partagerons entre la mairie et l'association », a indiqué Patrick Rieder.

Ravagée par les morsures du phylloxéra au XVIII^e siècle, la vigne locale a ressuscité

grâce aux adhérents du Sarment arnolprien qui ont utilisé le site comme support pédagogique. « Cette approche de la vigne nous a permis de retracer un pan d'histoire locale. Nous réaliserons un compte rendu de la journée et nous étudierons la transformation du raisin en vin durant les cours de science », a déclaré Corinne Maloisel, institutrice à l'école Camescasse. ■