

RAMBOUILLET ET SA RÉGION

SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES / Vendanges

Le cru 2008 s'annonce médiocre

Le coup de sécateur n'était pas très assuré, mais l'envie était bien présente. « C'est plus amusant de venir faire les vendanges que de rester au lit ! » a clamé, samedi matin, Quentin, dix ans, accroupi parmi les pieds de vigne de Saint-Arnoult-en-Yvelines, qui comme une vingtaine d'enfants et une cinquantaine d'adultes ont participé aux vendanges.

En l'espace d'une matinée, la vingtaine de rangées, plantées de près de 1 300 pieds de chardonnay blanc, a été nettoyée de ses grappes par ces vendangeurs, tous adhérents au Sarmement amolprien. Si, pour le béotien, lesdites grappes paraissent bien charnues et les grains exhalaient leur parfum sucré en bouche, pour les connaisseurs l'année 2008 ne sera pas un très bon millésime, en terme de production. « Si nous produisons 1000 litres de vin, ce sera bien ! L'été a été très humide et la vigne a subi de nombreuses attaques de mildiou et d'oïdium. Cela va impacter la récolte », a analysé Patrick Riéder, vice-président du Sarmement amolprien. En regard des 1 400 litres de Clos du Prieuré, produits en 2007 par ce même vignoble, ces amateurs ne sont pourtant pas amers.

QUATRIÈME CUVÉE

« Heureusement, le mois de septembre nous a apporté un soleil salvateur. Nous aurions bien laissé les grappes de raisin se gorger encore de soleil, mais il y avait un risque de gelée. Ce matin, la température avoisinait



Saint-Arnoult-en-Yvelines, samedi. Soixante-dix vendangeurs, comme Flavien et Quentin, ont pris part à la récolte du raisin.

déjà les 0 degré. C'est pourquoi nous avons préféré ne pas prendre de risque et vendanger aujourd'hui. Sitôt récolté, le raisin est pressé. Ensuite nous lancerons le processus de fermentation », a détaillé Patrick Riéder, avant de rappeler que là encore, la partie n'était pas gagnée d'avance. « La fermenta-

tion est une phase critique. Il faut surveiller de très près la température de fermentation, qui doit être de l'ordre de 23 à 24 degrés. Quelques degrés d'écart, en plus ou en moins, et la récolte est compromise. »

Ce sera la quatrième cuvée à être produite à Saint-Arnoult-en-Yvelines, depuis la réintroduc-

tion de la vigne dans la commune, en 2001.

« C'est compliqué la vigne, surtout pour des amateurs comme nous ! Mais la mise en bouteille, au printemps prochain, sera là pour récompenser nos efforts » a souligné Patrick Riéder.