

Saint-Arnoult

Sarment arnolprien

560 litres mis en bouteille



Samedi matin, dans la cour de la mairie, les bénévoles ont procédé à la mise en bouteille du "Clos du prieuré".

LE MILLÉSIME 2008 devrait être bon, «un peu plus faible en alcool que l'an dernier.» Pour l'association du Sarment arnolprien, Patrick Rieder a dressé ce premier état des lieux lors de l'opération de mise en bouteille.

Samedi matin, ils étaient nombreux, tous bénévoles, à se presser autour des cuves pour participer à cette étape importante de la vie de la vigne de S^t-Arnoult. 560 litres

ont été tirés des grappes issues des 1220 pieds de Chardonnay plantés en 2002 à l'entrée de la commune. «C'est beaucoup moins que l'an dernier, principalement à cause des conditions climatiques. On a souffert à la fois de la sécheresse des sols avec une pluie qui n'est pas rentrée en profondeur. Et à la fois de l'humidité de l'air qui a entraîné des maladies». Pour autant, la vigne reste en bonne santé et la végétation

vient tout juste de débiter. Patrick Rieder garde cependant un œil sur le ciel et le thermomètre : «On espère qu'il n'y aura pas de gelée ou de grêle lors de la floraison.»

En attendant, le "Clos du prieuré" restera sagement en cave. Il sera consommable d'ici une quinzaine de jours, essentiellement pour les adhérents de l'association ou pour les invités des réceptions municipales. **F. D.**