

RAMBOUILLET ET SA RÉGION

SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES / Le vin local embouteillé

Une cuvée 2009 très prometteuse

Les uns à l'étiquetage, les autres au remplissage des bouteilles ou à leur conditionnement.

Les vignerons amateurs de Saint-Arnoult-en-Yvelines n'ont pas chômé samedi. Installés dans la cour de l'hôtel de ville, les adhérents du Sarment amolprien ont procédé à l'embouteillage de la cuvée 2009. « Tout porte à penser que cela va être une très bonne année ! » a affirmé le vice-président de l'association, Patrick Riéder. « La récolte, effectuée en octobre 2009, a été bonne tant en quantité qu'en qualité. Nous devrions obtenir entre 1 300 et 1 400 bouteilles de Clos du Prieuré. »

Ce vin blanc, composé de cépages de chardonnay blanc, est issu de la vigne locale, située sur le coteau face à la zone industrielle de la Fosseaux-Chevaux. Les 1 260 pieds de vigne permettent aux membres du Sarment amolprien de produire du vin depuis 2005.

Perdre pour gagner

« Nos meilleurs millésimes ont été 2006 et 2008. Cette année, le vin est constitué de beaucoup de parfums de fleurs. Son taux d'alcool est de 12,5°, ce qui est bien pour une région comme la nôtre », a expliqué Patrick Riéder. Avec l'expérience acquise au fil des années et les



Saint-Arnoult-en-Yvelines, samedi. Les membres du Sarment amolprien se sont réparti les tâches lors de l'opération d'embouteillage des 1 400 bouteilles de la cuvée 2009.

conseils de spécialistes, les vignerons amateurs se sont perfectionnés. « Nous visons la qualité. Nous n'hésitons pas à perdre du vin pour obtenir une meilleure qualité. Cette année, nous avons perdu plus de 250 litres ! » a poursuivi le vice-président du Sarment amolprien.

« Les vins blancs ne sont pas des vins de garde. Mais notre cuvée 2006, par exemple, est encore en phase ascendante. C'est-à-dire que le vin, en vieillissant, prend une tournure différente. Il a moins d'arômes de fruits mais de nouveaux arômes se développent. Mais, après cette

phase ascendante, le vin stagne puis passe en phase descendante. Et là, il n'est plus bon. Notre cuvée 2007 est ainsi en fin de course », a précisé Patrick Riéder. Dans six mois, après s'être reposée, la cuvée 2009 sera à même de livrer tous ses secrets. ■