

RAMBOUILLET ET SA RÉGION

SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES / Vendanges 2010

Moins de raisins mais de la qualité en vue

Le vignoble de Saint-Arnoult-en-Yvelines n'aura pas été épargné par les maladies, cette année. Les pieds de chardonnay blanc, plantés face à la zone industrielle de la Fosse-aux-Chevaux, ont donné moitié moins de grappes que l'an passé. « La vigne a subi des attaques de mildiou, d'oïdium et, dernièrement, il y a eu un peu de pourriture grise sur les grains. En quantité, nous n'obtiendrons pas les 1 300 litres de vin, comme en 2009. De plus la météo de ces derniers mois n'a pas été propice au bon développement de la vigne, avec peu de soleil et peu de pluie mais beaucoup d'humidité. Le raisin a mis longtemps à mûrir. Mais je pense que nous aurons tout de même de la qualité » a analysé, samedi, Patrick Riéder, vice-président du Sarment amolphien, l'association qui gère cette vigne pédagogique. En l'espace de quelques heures, la vingtaine de rangs de vigne a été vendangée par les 90 personnes présentes, enfants compris.

Traitements de la vigne

« Etant donné que nous sommes nombreux, j'ai demandé aux vendangeurs de s'appliquer à retirer les raisins



Saint-Arnoult-en-Yvelines, samedi. Samuel et Rémi ont participé à leurs premières vendanges avec enthousiasme, appliquant à la lettre les conseils qui leur avaient été donnés.

pourris ou desséchés. Les grains desséchés témoignent du fait que nous avons traité la vigne et que le traitement a réussi. Si nous n'avions pas traité, nous n'aurions pas eu de grappes » a poursuivi Patrick Riéder. Rémi, et Samuel, âgés respectivement de 11 et 10 ans, en classe de CM2, ont suivi à la lettre les conseils prodigués par Patrick

Riéder. « Cela nous plaît bien de vendanger ! », ont défini les deux enfants, sous le regard du père de Samuel. « C'est très bien de faire les vendanges. Cela participe à l'identité amolphienne », a témoigné le papa. Une fois les vendanges achevées, les grappes ont été pressées dans la cour de la mairie. « Nous lancerons ensuite la première fermenta-

tion. Nous allons maintenant avoir un gros travail de surveillance des cuves, pour éviter l'emballement thermique. Nous refroidirons les cuves si besoin est », a décrit Patrick Riéder. Le vin issu de ces sixièmes vendanges de la vigne amolphienne sera mis en bouteille en mai 2011.