

SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES ■ Les Vignes du Prieuré délivrent un vin blanc de qualité mais en petite quantité

Une bonne mais toute petite cuvée

Une année à oublier pour les vignes du Prieuré. La cuvée 2012 du vin blanc élevé à Saint-Arnoult-en-Yvelines est de bonne qualité. En revanche, la quantité n'est pas au rendez-vous.

Jacques Joannopoulos

« Cette année nous devons utiliser des demi-bouteilles si nous voulons que nos cent cinquante adhérents puissent en avoir chacun une », se désole Patrick Riéder, le vice-président du Sarment arnolphienn. Samedi, les membres de l'association mettaient en bouteilles la récolte 2012, vendangée au mois d'octobre. « Nous en faisons seulement cent dix litres. » Une vraie déception par rapport à certaines années fastes comme 2006, où 1.300 litres de vin blanc avaient été produits sur les 2.000 m² de vignes de Saint-Arnoult-en-Yvelines. « En revanche, sans être exceptionnelle, la cuvée 2012 est de bonne qualité. » Ce déficit de quantité, Patrick Riéder l'attribue à deux causes principales : le mildiou et le trop-plein d'humidité qui amène de la pourriture. « Le problème avec le mildiou c'est qu'il faut traiter aussitôt qu'il apparaît. Mais comme il pleuvait tout le temps, on n'a pas pu faire ce qu'il fallait au bon moment. » Ce qui inquiète les viticulteurs amateurs « c'est que cette année ça démarre comme l'an passé. On



VENDANGES. Gérard Vouarnesson (à droite), le président de l'association du Sarment arnolphienn, et Patrick Riéder, le vice-président, ont mis en bouteille la maigre récolte 2012 des Vignes du Prieuré.

a vraiment eu beaucoup d'eau et pas assez de soleil ». Mais qu'importe, la passion est plus forte que tout, et les membres de l'association sont toujours prêt à retrousser leurs manches pour produire le chardonnay de Saint-Arnoult.

Tuer la production

« Nous avons replanté de la vigne il y a dix ans sur un terrain prêté par la mairie », raconte le vice-président.

Un retour aux traditions sur ce territoire sur lequel étaient cultivées autrefois de belles surfaces de vignes. « Il y en a eu jusqu'à 25 hectares. Mais le phylloxéra et l'avènement du chemin de fer qui permettait de faire venir plus facilement des vins de très bonne qualité d'autres régions viticoles ont fini par tuer la production de vin dans notre région. » L'association s'est créée en 2012 et l'année suivante 1.360 pieds de chardonnay ont été plantés sur ce terrain prêté par la municipalité. « C'est un cépage bien adapté aux spécificités de notre sol. » Mais produire du vin de bonne qualité n'est pas une mince affaire. « C'est énormément de travail. Nous avons dû apprendre la taille. Dans les vignes de Saint-Arnoult, nous pratiquons la taille double cordon Royat. Nous laissons trois à quatre sarments sur chaque cordon. »

Avec un peu de chance, la cuvée 2013 sera meilleure, et chaque adhérent de l'association pourra peut-être recevoir une bouteille entière. Mais encore une fois, ce sera à la météo de décider ce qu'il en sera. ■