



SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES

La vigne locale

## Moins de bouteilles pour le Prieuré

LE CHANGEMENT climatique n'a pas épargné la vigne de Saint-Arnoult. «C'est la récolte la plus faible depuis huit ans, date de la création de l'association Le Sarment arnolprien. C'est 110 litres quand l'an dernier nous en avions le double !», déplore Patrick Riéder, le vice-président de l'association. Samedi matin, les bénévoles ont procédé à la mise en bouteille de ce cru qui a mûri dans le chais sous la cour de la mairie. Transféré dans une cuve en résine, il a été filtré, et mis en bouteille dans la matinée. Le vin blanc sec fruité sera partagé entre les adhérents et la mairie. «Comme la récolte a été faible et pour que la centaine d'adhérents aient une bouteille, nous avons fait exceptionnellement des



◆ Patrick Riéder élabore des demi-bouteilles pour que tous les adhérents puissent goûter aux Vignes du Prieuré. La récolte a été filtrée et mise en bouteille, samedi matin.

demi-bouteilles», indique Patrick Riéder. Autre nouveauté, les Vignes du Prieuré ont une

nouvelle étiquette dessinée par un adhérent, Jean-Louis Boutier. A défaut d'être nom-

breuses, les bouteilles pourraient être "collector".

Philippe Cohen