

SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES

Vigne de Saint-Arnoult : plus de 800 bouteilles de Chardonnay ont été produites

Plus de 800 bouteilles ! C'est ce que l'équipe des bénévoles du Sarment arnolprien a produit samedi matin sur le parvis de la mairie, non loin de la cave où le précieux nectar est stocké.

Embouteiller, une petite victoire supplémentaire

Le cru 2023 de la vigne de Saint-Arnoult est prêt à être déguster ! Les bénévoles avaient vendangé fin septembre.

Pour mettre son Chardonnay en bouteille, l'association collabore avec Seine et Oise Vignes. Ils mutualisent les achats, échangent les informations. « La production des vignes de Saint-Germain-en-Laye est moins importante que la nôtre. Les bouteilles se vendent par palettes. Nous les achetons ensemble, par exemple », note Patrick Riéder, membre du Sarment Arnolprien.

Et les bouteilles ne peuvent pas être achetées en avance. « Il faut pouvoir les stocker et éviter qu'une poussière entre à l'intérieur », poursuit le bénévole.

Cette année, comme l'exige la législation, l'étiquette a une



Cette année, les vignerons amateurs ont produit 882 bouteilles de vin. Stéphanie PETIT

mention supplémentaire. On peut y retrouver la valeur nutritive (86 kcal pour 100 ml, en l'occurrence).

Si le vin contient des additifs, il faut aussi le préciser. « Nous n'en mettons pas », indique Patrick Riéder. Le cépage a aussi été ajouté, ce qui était interdit par le passé.

Comme le veut l'usage, la mairie reçoit 10% du total des bouteilles. Le vin est servi aux commémorations et aux réceptions organisées par la Ville.

Mais embouteiller reste une



Une fois que le vin a été mis en bouteille, l'étiquette est apposée. Stéphanie PETIT

poursuit : « Notre vigne a pris plusieurs millimètres d'eau. Et je ne trouve pas trace de maladie en ce moment. Un tiers du vignoble a gelé mais des boutons de remplacement ont pris le relais. »

Les conditions météorologiques de ces derniers jours n'ont pas aidé.

« C'était bien parti quand il a fait chaud mais maintenant ça freine. On constate des effets de la météo de ces derniers temps. Le

débourement partait fort mais l'avance est perdue.

ALAIN POL
Chef de culture de la vigne

On peut même parler de retard.

Pour être fixé, il faudra attendre la floraison. Un des principaux risques étant la coulure, à savoir des fleurs qui se dessèchent et ne se transforment pas en fruits.

Les vignerons amateurs seront fixés après l'été.

● Stéphanie PETIT

Des nouvelles de la vigne

« La vigne se porte bien. Je suis très étonné par rapport à ce qui se passe dans d'autres vignobles de France », souligne Alain Pol, le chef de culture. Il

Le vin produit n'est pas voué à être conservé longtemps. Il est préférable de le boire dans l'année suivant sa mise en bouteille. Alors que la cuvée 2023 est embouteillée, les bénévoles surveillent les pieds de vigne qui donneront le cru 2024.

petite victoire pour les bénévoles. Cela signifie que la vinification s'est bien déroulée.

« On pense qu'une fois que les raisins sont pressés, c'est gagné. Mais pas du tout. Il peut arriver autant de choses quand la grappe est sur pied que lorsque le vin est en cuve. Il faut un maximum de rigueur.

PATRICK RIÉDER
Bénévole au Sarment Arnolprien