



Le Sarmet Arnolprien

Association loi du 1^{er} juillet 1901

78730 SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES

siège social : mairie

(adresse postale : 10 rue du Dauphin Couronné)

LA FEUILLE DE VIGNE

Bulletin d'information n° 9 de l'association

LE SARMENT ARNOLPHIEN

(Rapport d'activité 2010)

Pour notre association, l'année 2010 a été marquée par une série de réussites et de difficultés que nous avons pu surmonter grâce à nos membres les plus actifs que l'on ne remerciera jamais assez. L'organisation mise au point depuis maintenant deux ans donne satisfaction mais il convient de renforcer encore l'équipe qui assure les soins de la vigne, notamment en période estivale, afin de maintenir une surveillance sans faille et d'assurer les traitements appropriés au moment le plus opportun. Les différents aspects de nos activités vont être développés dans les rubriques suivantes qui nous sont désormais familières.

1 - La vigne

Nos activités ont débuté tambour battant dès le mois de janvier et se sont poursuivies en février afin d'assurer la taille de nos 21 rangs de chardonnay. Quatre séances ont été nécessaires pour assurer ce travail qui demande une certaine réflexion. Les volontaires du dimanche matin n'étaient probablement pas assez nombreux mais il est vrai que la température était peu clémente. Heureusement, quelques bouteilles de Clos du Prieuré 2008 souvent accompagnées d'un petit casse-croûte ont permis aux tailleurs de reprendre de l'énergie. Quant au complément calorifique parfois nécessaire pour combattre la froidure, il était assuré par le contenu des thermos de café apportés par certains tailleurs et même souvent par des adhérents n'ayant pas la possibilité de participer aux travaux mais animés d'un élan de sympathie compatissante. C'est cela l'esprit d'équipe : soyez-en tous remerciés.

La taille, en général, et la taille d'hiver, en particulier sont des opérations déterminantes pour la fructification qui elle-même conditionne largement la qualité du produit final : le vin. Les principes de la taille en double cordon royat exposés lors de la conférence débat qui s'était déroulée en décembre 2009 ont pu être mis en œuvre dès le mois de janvier, permettant à chacun d'effectuer un travail réfléchi. Mais les tailles suivantes dites « taille en vert » ont été réalisées de façon trop approximative et certaines erreurs ont été commises. Les conséquences n'ont rien entraîné de grave mais nous pouvons mieux faire en portant plus d'attention. Ces petits errements n'ont rien de choquant car nous ne sommes pas des spécialistes chevronnés et notre association a notamment pour objet de favoriser la connaissance de la vigne et du vin comme cela est inscrit dans nos statuts. Face à un problème, il est donc préférable de se poser les bonnes questions et de demander conseil plutôt que de viser un « rendement » auquel nous ne sommes pas contraints, contrairement à ce qui se passe dans les exploitations professionnelles. Prendre son temps risque d'avoir pour conséquence d'organiser une séance supplémentaire. Tant mieux ! Ce sera l'occasion de se retrouver une nouvelle fois dans cette ambiance chargée de plaisanteries et de bonne humeur caractéristique de nos travaux dominicaux.

Si la première partie du cycle végétatif a été exemplaire, nous avons rencontré de grosses difficultés à partir de juillet. Cette année, les attaques du mildiou ont été particulièrement virulentes et les conditions climatiques ont parfois fait obstacle à la mise en œuvre optimum des traitements. L'oïdium s'est invité tardivement dans notre vignoble sans provoquer de dégâts irréversibles. Au total dix traitements ont été nécessaires pour juguler ces différentes maladies. Puis, comme chaque année, la pourriture grise est apparue en septembre mais avec une certaine vigueur. Nous nous sommes donc efforcés d'éliminer les grains affectés et parfois des grappes entières afin d'aborder les vendanges dans les meilleures conditions.

L'année 2010 s'est terminée par trois séances de pré-taille de la vigne les 28 novembre, 5 et 12 décembre. Cette pratique qui n'est pas obligatoire permet de faciliter les opérations de taille d'hiver.

2 - Les vendanges

Premier aboutissement des efforts déployés tout au long de l'année, les vendanges sont une sorte de récompense et elles revêtent toujours un caractère festif. A Saint-Arnoult-en-Yvelines, les enfants de CM2 y sont traditionnellement associés pour clôturer le cycle de découverte de la vigne et du vin qui débute en CM1 dès les mois de mai/juin en collaboration avec leurs enseignants. Même si la participation des enfants se réalise sous l'entière responsabilité de leurs parents, cette année, nous avons tenu à insister particulièrement sur les consignes et nous avons renforcé l'équipe de sécurité et de surveillance que je remercie. Les opérations se sont ainsi déroulées dans les meilleures conditions.

C'est le samedi 9 octobre qui avait été choisi par votre conseil d'administration pour cette opération de la plus haute importance, afin de trouver le meilleur compromis entre les attaques de la pourriture grise et une bonne maturité du raisin. Dès 8 heures du matin, une équipe restreinte s'est chargée de retirer les filets de protection contre les oiseaux placés tout autour de la vigne pour en permettre l'accès. L'équipe de sécurité et de surveillance était au complet pour passer toutes les consignes en revue et ne rien laisser au hasard. A 9 heures, nous étions prêts comme prévu à accueillir les vendangeurs qui arrivaient progressivement sous un ciel qui semblait prometteur mais provisoirement chargé. Nous avons donc pris notre temps pour parler de la vigne et donner les instructions d'usage à l'assemblée relativement nombreuse. Vers dix heures moins le quart, nous avons vu arriver un membre de l'équipe de pressée mobilisée dans la cour de la mairie. Les presseurs impatients de passer à l'action s'inquiétaient légitimement de ne rien voir venir. Ce retard volontaire était du à une brume matinale assez épaisse qui masquait le soleil, accompagnée d'une rosée relativement importante. Il était donc préférable d'attendre.

Finalement, les vendangeurs très impatients eux aussi ont pu s'élancer dans le vignoble après une bonne heure de retard par rapport à l'horaire prévu. Au préalable, le père Cœur, adhérent de notre association, a procédé comme l'année dernière à la bénédiction de la vigne à la plus grande satisfaction des personnes intéressées. Compte-tenu des conditions décrites dans le chapitre précédent, la récolte 2010 s'est avérée particulièrement faible en quantité mais de bonne qualité. Par voie de conséquence, presseurs et vendangeurs n'ont pas été surmenés.

Pendant que ces deux équipes s'affairaient, une troisième était au travail. Un travail qui avait débuté quelques jours auparavant. Il s'agit de la réalisation du traditionnel repas des vendanges, synonyme de gaité et de convivialité et dont la qualité pour un prix modeste est en adéquation avec vos attentes si l'on en croit vos commentaires renouvelés d'année en année. Ces travailleurs de l'ombre (qui sont majoritairement des travailleuses) ne ménagent pas leur peine depuis les achats jusqu'au service du repas en passant par les nombreuses corvées

d'épluchages, de découpage, de cuisson et de préparations diverses, sans oublier la vaisselle que cela représente. Nous les remercions chaleureusement pour ce nouveau repas qui avait commencé par un apéritif offert par la municipalité. En 2010, cette équipe a battu tous les records en accueillant 104 convives, soit 23% de plus que l'année dernière. D'ailleurs, le barnum prêté et installé par la mairie que nous remercions, s'est révélé de taille insuffisante. Nous devons notre salut à notre Président qui a gentiment prêté et installé une grande tente. Celle-ci a permis de dresser le buffet sans empiéter sur le barnum. Ce succès qui fait un grand plaisir à votre conseil d'administration pose néanmoins un problème : n'avons-nous pas atteint une limite difficile à franchir ?

3 - Le vin

Rappelons que notre rapport d'activité couvre la période du 1^{er} janvier au 31 décembre. De ce fait, nous sommes amenés à parler des millésimes 2009 et 2010.

Aux premiers jours de 2010, nous disposions de 12 hectolitres du millésime 2009 répartis en 3 cuves. La fermentation malo-lactique s'est poursuivie jusqu'aux environs de la mi-janvier. Le climat froid qui a suivi a permis une décantation naturelle, évitant ainsi l'opération de collage. Cette méthode qui présente l'avantage d'être naturelle ne permet pas toujours d'éliminer la totalité des particules solides en suspension. Cela explique le petit dépôt que l'on peut trouver sur les bouteilles après plusieurs semaines de repos. Nous avons procédé au soutirage début mars. L'élevage en cuve s'est poursuivi jusqu'à la mise en bouteille réalisée dans la cour de la mairie le 5 mai. Le travail a été interrompu par un repas convivial dans la salle des fêtes du Colombier. Bénéficiant du matériel nécessaire, l'équipe bien rôdée qui était aux manettes avait réussi à nous concocter un plat chaud que les 66 convives ont apprécié à sa juste valeur. Le repas de la mise en bouteille réunit toujours moins d'adhérents que celui des vendanges car la période est très chargée (communions, fêtes familiales, repas organisés par d'autres associations...)

Les vendanges du 9 octobre 2010 ont produit 4,25 hectolitres de moût ne mobilisant ainsi qu'une seule cuve. Après une nuit de repos, nous avons procédé aux opérations délicates de débouillage qui nous ont permis de préserver un peu plus de 4 hectolitres du précieux liquide. La fermentation alcoolique a débuté vigoureusement dès le 11 octobre. Par voie de conséquence, la température est montée rapidement. Nous avons réussi à la stabiliser grâce au système efficace de refroidissement dont nous disposons depuis deux ans et qui s'est révélé être un excellent investissement. Il faut savoir que le contrôle de la température est déterminant pour les futurs arômes du vin. Le 25 novembre, la fermentation alcoolique était terminée, laissant le vin en phase de semi-repos bien mérité. Elle s'est poursuivie jusqu'aux environs de la fin décembre.

4 - Les investissements

Le budget 2010 prévoyait l'achat d'une deuxième cuve en inox mais, comme nous l'avons vu plus haut, la récolte 2010 n'a mobilisé qu'une seule cuve. Votre Conseil d'Administration a donc jugé opportun de différer cet achat pour ne l'effectuer que lorsqu'il sera devenu nécessaire.

Malgré plusieurs réparations, notre pressoir avait manifesté des signes de faiblesse inquiétants lors des vendanges 2009. La quête d'un remplaçant timidement engagée l'année dernière est passée dans une phase plus active. Nos recherches ont permis de dénicher un pressoir d'occasion provenant d'un domaine situé à Mouzillon en Loire Atlantique (région du

muscadet) dont le propriétaire avait cessé ses activités. Un groupe de 3 adhérents (nécessaires pour en assurer la manutention) est allé le chercher sur place au début du printemps, dans une camionnette qui nous avait été généreusement prêtée. L'accueil de l'ancien vigneron a été particulièrement chaleureux. Il n'a pas caché sa satisfaction de savoir que son ancien outil de travail allait poursuivre sa carrière avec un nouveau compagnon : le chardonnay. D'une capacité supérieure au précédent, son système légèrement différent a prouvé son efficacité le 9 octobre 2010.

5 - Les autres événements significatifs

L'entretien du verger et la taille des arbres fruitiers ont débouché sur une récolte de bonne qualité. Signalons cependant une attaque particulièrement agressive de la cloque du pêcher (maladie cryptogamique) qui a pu être enrayée de justesse grâce à un traitement adapté. Malgré cela, la production de pêches s'en est trouvée lourdement affectée. L'un des arbres plus touchés que les autres, a même perdu la totalité de ses feuilles provoquant l'inquiétude générale. Mais la nature est pleine de ressources et, s'il n'a donné aucun fruit, il s'est rapidement paré d'un magnifique feuillage de remplacement à faire pâlir les autres de jalousie. Lorsque les fruits sont à maturité, le verger est ouvert à tous les adhérents en accordant la priorité à ceux qui consacrent le plus de temps à l'association en cas d'affluence. Mais il faut être à Saint-Arnoult au bon moment, ce qui n'est pas le cas de tout monde en cette période estivale.

Pour la troisième année, notre association a produit quelques litres de crème de framboise élaborée à partir des fruits du verger et de notre Clos du Prieuré. Elle est servie lors des repas de l'association : en kir, allongée avec un peu d'eau ou même pure (à condition de n'en prendre que quelques gouttes).

Nous avons poursuivi nos activités pédagogiques avec les écoles primaires de Saint-Arnoult-en-Yvelines en collaboration avec les maîtres. Elles permettent à nos jeunes écoliers de se familiariser avec la vigne et le vin et d'aborder l'histoire de la viticulture, notamment dans notre région. Comme nous l'avons évoqué plus haut, les élèves de CM1 bénéficient au printemps d'une formation théorique participative en classe, suivie d'observations dans le vignoble. Cette initiation leur permet de participer aux vendanges l'automne suivant alors qu'ils sont en CM2.

Cette année encore, nous avons été amenés à arracher deux souches atteintes du pourridié, maladie incurable. Depuis la première attaque, il nous a semblé souhaitable de différer la plantation de nouveaux pieds pour laisser la terre se reposer.

Afin de ne pas perdre ce patrimoine culturel, le Sarment Arnolphien a fait cadeau de son ancien pressoir à la commune. Après avoir réalisé une petite adaptation et l'avoir totalement repeint, les services techniques municipaux l'ont installé à l'angle de la rue de la Martinière et du chemin qui mène à la vigne. Paré de fleurs au printemps et en été, il jouit ainsi d'une retraite bien méritée et témoigne du passé et du présent viticole de notre commune. Par ce don exposé aux yeux des visiteurs de passage, notre association est fière de contribuer modestement au rayonnement culturel et touristique de Saint-Arnoult-en-Yvelines.

Une vingtaine de piquets défectueux ont été remplacés dans la vigne. Ces substitutions qui avaient commencé l'année dernière se poursuivront au gré des défaillances. Votre conseil d'administration s'est penché sur les différentes possibilités en se documentant notamment auprès de plusieurs vignerons professionnels. Deux grandes options sont possibles : le remplacement par des piquets en bois dont il existe de nombreux modèles de qualité et de prix très variés (nature du bois, diamètre, hauteur, traitement, etc...) ou le passage aux piquets

métalliques de plus en plus utilisés. Cette deuxième possibilité offre une assurance de longévité en s'appuyant sur des modèles aux caractéristiques adaptées (nature de l'alliage, traitement de surface, épaisseur de la tôle, forme du profilé, longueur, etc...). Mais le coût immédiat est nettement plus élevé et oblige à remplacer simultanément tous les piquets d'un même rang. Cette solution présente aussi des avantages pour la mise en place des fils de fer mais son aspect esthétique est discutable (il n'y a pas de vérité dans ce domaine si subjectif).

Début septembre, nous avons procédé à une deuxième phase de réaménagement de la cave afin d'optimiser la surface et le volume disponible. Le local n'est pas suffisamment adapté à sa destination actuelle mais l'association est déjà très contente de pouvoir en disposer et nous essayons par tous les moyens d'en tirer le meilleur profit. Si le résultat n'est pas totalement satisfaisant, il apporte cependant des améliorations appréciables.

Un des faits les plus marquants de cette année 2010 est la mise en ligne de notre site Internet. Nous devons sa création à Michel Jollit dont la discrétion et la modestie auront à en souffrir mais tant pis. Il faut le dire : le travail qu'il a réalisé est d'une très grande qualité. Les habitués du dimanche matin le connaissent bien car il participe aussi aux travaux de la vigne. Inutile d'en dire plus car je vous conseille vivement d'aller le visiter à l'adresse suivante :

<http://www.lesrmentarnolphien.fr>

Au nom de tous, merci Michel.

6 - Conclusion

Ce neuvième numéro de la Feuille de Vigne ne présente pas un rapport exhaustif de tout ce qui a été fait. Nous aurions pu parler de la précédente assemblée générale, ou de notre participation au Forum des associations ou encore des nombreux petits actes et travaux peu visibles qui jalonnent la vie du Sarment Arnolphien, mais il faut faire des choix afin de ne pas rendre sa lecture fastidieuse et de se concentrer sur l'essentiel.

Pour conclure, nous pouvons dire que notre association se porte bien avec un nombre d'adhérents toujours en augmentation. Nous progressons dans le travail de la vigne et du vin au gré des aléas climatiques et des problèmes rencontrés qui renforcent nos connaissances. Le travail effectué par les différentes équipes citées plus haut et les travailleurs de l'ombre est formidable. Soyez-en tous chaleureusement remerciés. Nous invitons ceux de nos adhérents qui n'ont pas la possibilité de participer directement aux différents travaux à nous rendre visite le dimanche matin (consulter le site Internet) comme certains le font déjà: nous nous ferons un plaisir de vous recevoir et de répondre à vos questions.

Le Conseil d'Administration

