



# *Le Sarment Arnolprien*

Association loi du 1<sup>er</sup> 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° 10 de l'association**

**LE SARMENT ARNOLPHIEN**

**(Rapport d'activité 2011)**

*Numéro spécial anniversaire*

### **1 - Préambule**

Cette Feuille de Vigne revêt un caractère exceptionnel. Elle nous donne en effet l'occasion de fêter trois anniversaires. D'abord le sien puisqu'elle porte le numéro 10. Cela lui permet de vous offrir quelques photos souvenir et de vous livrer certains détails de l'organisation dans les coulisses. Elle est donc plus étoffée qu'à l'accoutumée. Ensuite le rapport d'activités dont elle est le support concerne l'année 2011 au cours de laquelle nous avons célébré les dix ans d'existence de notre Association qui, rappelons-le, a vu le jour le 14 avril 2001 (publication dans le Journal Officiel n° 151821). Cet anniversaire symbolique a donc été fêté à l'occasion des dernières vendanges dont le traditionnel repas s'est enrichi d'événements divers ; nous y reviendrons plus loin. L'importance de la création du Sarment Arnolprien n'avait pas échappé à la presse comme l'atteste l'article de l'Echo Républicain du 13 septembre 2001 dont la photo ci-dessous est extraite.



*SAINTE-ARNOULT-EN-YVELINES, SAMEDI. - L'association œnologique du "Sarment de vigne" a participé avec succès au forum des associations.*

L'Echo républicain du 13 septembre 2001

Enfin, cette édition paraît en 2012, année qui marque le dixième anniversaire de la plantation de notre vigne. Nos plus anciens adhérents n'ont pas oublié la cérémonie très officielle qui a accompagné cet événement le 23 mars 2002. Rappelons que le premier pied de chardonnay avait été planté par Michel Dobremelle, Maire de Saint-Arnoult-en-Yvelines qui a permis à notre association de voir le jour, et

pour lequel nous avons la plus grande reconnaissance. La plantation des 1259 autres souches avait été réalisée par les membres de notre association avec la participation de nombreux enfants des écoles primaires Camescasse et Guhermont, accompagnés de leur maîtres. Chaque classe participante avait symboliquement désigné un élève pour la représenter. Cet heureux élu avait l'honneur (et le plaisir non dissimulé) de planter un pied de vigne au nom de sa classe. Discours du Maire, du Président de la Société Historique, de notre Président et de notre Secrétaire avaient accompagné l'inauguration officielle comme le montre la photo ci-dessous à gauche, publiée par le journal Toutes les Nouvelles du 27 mars 2002.



*Inauguration des 1286 pieds de vigne par le maire et les enfants par un samedi ensoleillé, promesse de belles récoltes à venir !*

Toutes les Nouvelles du 27 mars 2002



Michel Dobremelle

Compte tenu de l'ampleur de la tâche, la plantation s'est poursuivie le lendemain. Rappelons en outre que les 1260 trous destinés à recevoir les jeunes plants avaient été réalisés par des membres de l'association plusieurs jours auparavant. Nous rendons hommage à ces pionniers.

## 2 - La vigne

La vigne étant une plante exubérante, il convient de contenir ses vellétés de développement rapidement anarchique si on souhaite obtenir un raisin apte à permettre l'élaboration d'un bon vin. Rappelons que, dans ce domaine, qualité et quantité ne font pas bon ménage. Les opérations de taille sont donc déterminantes. Le mode de conduite retenu par l'association (double cordon Royat) vise à obtenir 3 ou 4 sarments sur chacun des deux cordons avec une taille d'hiver à deux yeux.

En 2011, les premières opérations de taille ont été réalisées le 23 janvier. Compte tenu de la température trop basse (- 4°C), la deuxième séance programmée le dimanche suivant a été annulée sur place. La taille s'est donc poursuivie les dimanches 6 et 13 février. Notre association poursuivant ses objectifs pédagogiques, ce travail délicat est effectué par les adhérents volontaires. Les consignes appropriées sont données avant et pendant chaque séance. Malgré la bonne volonté de chacun, beaucoup d'erreurs ont encore été constatées en 2011. Certaines d'entre elles auront des répercussions sur plusieurs années. Cela n'a rien de catastrophique car cette plante généreuse nous offre des possibilités de rattrapage. Néanmoins, nous encourageons les volontaires du dimanche matin à prendre le temps de la réflexion avant d'effectuer chaque geste et à venir nous interroger en cas de doute sachant que, contrairement aux professionnels, nous n'avons pas de contrainte de rapidité d'exécution ou de rendement du travail. Prenons notre temps, quitte à organiser un dimanche de taille supplémentaire qui nous donnera la joie de nous retrouver une fois de plus.

Le mois de mars a été mis à profit pour remplacer 63 piquets défectueux. Hormis l'extraction des anciens piquets et le traitement des nouveaux au carbonil, 3 heures ont été nécessaires aux 12 adhérents volontaires pour leur mise en place définitive.

Alors que le débourrement de la vigne était terminé depuis plusieurs jours, les gelées tardives du 12 avril ont endommagé un quart du vignoble. La zone affectée s'inscrit dans un triangle rectangle dont les cotés de l'angle droit correspondent au grillage Est dans son entier et au grillage Sud sur une quinzaine de mètres. La végétation a repris ses droits les semaines suivantes mais ce nouveau départ tardif a eu trois conséquences principales : nombre de fleurs (et de grappes) réduit, feuillage plus dense et retard de maturation.



Outre la taille, la culture de la vigne demande beaucoup de surveillance, de soins et de réactivité face aux caprices de la nature. Ayant la chance d'avoir des professionnels parmi nos relations amicales et familiales, nous n'hésitons pas à leur demander des conseils et ne manquons pas une occasion de leur faire visiter le vignoble lors de leurs passages. C'est ainsi qu'au printemps 2011, l'un d'entre eux a décelé une maladie des fleurs qui nous avait totalement échappé. Compte tenu de la discrétion des symptômes (minuscules cocons), seul l'œil averti du vigneron pouvait s'en apercevoir. Grâce à cette intervention, nous avons pu en limiter les effets par un traitement approprié. Les dégâts de cette maladie n'apparaissant de façon évidente qu'au moment de la maturation du raisin, nous sommes fondés à supposer que notre vigne en est victime depuis plusieurs années. Pour le reste, grâce à l'excellent travail de traitement préventif réalisé par l'équipe qui en est chargée, pour la première année, nous n'avons eu à déplorer aucune autre attaque. Nous leur donnons un grand coup de chapeau. Début août, nous avons observé une deuxième floraison sur la partie haute de la vigne.

Constatant la fréquentation précoce de notre vigne par les oiseaux, nous avons procédé à la mise en place des filets de protection sur sa partie haute ainsi que sur la moitié haute des deux rangs extrêmes dès le 22 août. Devant le nombre anormalement important d'oiseaux présents à chacun de nos nombreux passages qui ont suivi (beaucoup de pies), nous avons placé la totalité des filets de protection sur l'ensemble du périmètre de la vigne dès le 2 septembre.

Les mesures effectuées au réfractomètre fin août ont confirmé nos craintes : le potentiel alcoolique de la partie qui avait gelé ne dépassait pas 5,3° tandis qu'il s'élevait à 7,8° pour le reste de la vigne. Afin de tenter d'uniformiser le niveau de maturation, nous avons procédé à l'effeuillage autour des grappes de la parcelle gelée dès le 28 août. Les nouvelles mesures effectuées le 4 septembre nous ont permis de constater un rattrapage partiel.

Cette année, nous avons encore eu à déplorer la perte de 3 souches atteintes par le pourridié. Elles ont été éliminées immédiatement.

### 3 - Les vendanges

Profitons de l'espace plus important qui nous est offert dans cette « feuille anniversaire » pour entrevoir le travail effectué souvent dans l'ombre des coulisses. Le 30 septembre, veille des vendanges, a marqué l'étape finale des préparatifs par les organisateurs. Rien ne devait être laissé au hasard. Tandis qu'une première équipe effectuait les dernières vérifications et le nettoyage du pressoir, des cuves, des pompes, des tuyaux, installait les tables et les bancs sous le barnum, et préparait le chai, une deuxième équipe ne ménageait pas sa peine dans les nombreux travaux d'élaboration du repas, eux-mêmes précédés par les opérations d'approvisionnement.



Le 1<sup>er</sup> octobre, jour des vendanges 2011, trois équipes d'organisateurs se sont mobilisées pour garantir le bon déroulement de cette journée tant attendue. La première chargée de la récolte du raisin, de la surveillance, des conseils et de la sécurité était sur place dès 8h pour retirer les filets au dernier moment. La deuxième chargée de la pressée avait commencé son travail d'installation dans la cour de la mairie à 7h30. La troisième, responsable des repas, confectionnait les différents plats à la suite des travaux préparatoires de la veille, en assurait le transport jusqu'au barnum, effectuait les dernières mises en place et s'assurait du bon déroulement des opérations tout au long du repas (et au delà) comme nous l'avons développé dans la Feuille de Vigne n° 9.

Conformément à la convocation, les nombreux participants armés de seaux et de sécateurs se sont présentés à la vigne à 9h. La journée s'annonçait belle et chaude et elle le fut. Mais la présence d'une rosée particulièrement abondante nous a contraints à reporter le début des opérations à 10h, malgré l'impatience des nombreux participants. Depuis que les écoles sont fermées le samedi, la participation des élèves de CM2 (qui se fait sous la responsabilité exclusive de leurs parents) se réduit d'année en année. Ce phénomène s'est confirmé en 2011.



Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions, la qualité sanitaire du raisin était très bonne grâce à la réussite des traitements préventifs, mais les vendangeurs ont été surpris de trouver de nombreuses grappes sans grains ! Nous le savions déjà : compte-tenu de la chaleur et de la sécheresse des semaines précédentes (excellentes pour le raisin) les oiseaux avaient décidé de commencer les vendanges prématurément. Si le phénomène ne nous avait pas échappé (voir plus haut), nous avons été surpris par son ampleur. La perte est évaluée au minimum à 50%. Compte-tenu de la production réduite de la partie gelée du vignoble, nous n'avons recueilli que 3,8 hectolitres de

moût. Notre production a donc été encore plus faible que celle l'année dernière. La pose de filets sur la périphérie du vignoble s'avère désormais insuffisante. Des mesures de protection accrue contre les dégâts provoqués par les oiseaux devront être prises comme cela se fait dans de nombreux vignobles que nous contacterons.



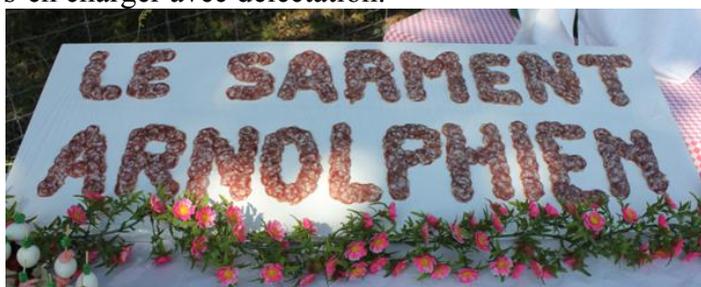
Vendanges 2009 (dernière année d'utilisation de ce pressoir)

#### 4 - Les festivités de l'anniversaire des dix ans

Dix ans, cela ne se rate pas ! Votre conseil d'Administration avait donc choisi de fêter cet anniversaire à l'occasion du repas des vendanges. C'est en effet la manifestation de notre association qui réunit traditionnellement le plus d'adhérents. La conception du repas a été l'une de nos préoccupations majeures car le déjeuner des vendanges est déjà très apprécié chaque année mais il fallait encore faire mieux en 2011. C'était une gageure compte-tenu du tarif pratiqué. Les différents commentaires que vous nous avez rapportés nous permettent d'affirmer que le pari a été gagné.

Le départ de la fête a été donné vers 13 heures sous un soleil de plomb qui nous a obligés à déplacer les tables de l'apéritif et le podium vers l'une des rares parties à l'ombre. Malgré l'espace disponible sur le terrain, il était amusant (et bien compréhensible) d'observer la concentration inhabituelle de la foule dans une zone réduite ! Un grand panneau retraçant nos dix ans d'existence en photos avait été confectionné et faisait partie du décor.

La Municipalité, représentée par son 1<sup>er</sup> adjoint, avait tenu à marquer le dixième anniversaire de la réintroduction de la vigne à Saint-Arnoult-en-Yvelines en vous offrant un apéritif-cocktail particulièrement fourni, très bien présenté et de grande qualité. Nous la remercions pour cette prestation remarquable et très appréciée. Mais une première surprise (y compris pour les organisateurs !) est venue agrémenter ce début des festivités. Jean-Pierre Perthuis et sa femme avaient confectionné (sans rien dire) un plat-apéritif à base de tranches de saucisson qui reconstituaient le nom de notre association. Ils l'avaient ensuite placé subrepticement sur la table (pas facile compte-tenu de sa taille). Si personne n'osait y toucher au début (de peur de l'abimer), les gourmands ont fini par s'en charger avec délectation.



Après les discours de vos Président, Vice-Président, et du 1<sup>er</sup> adjoint au Conseil Municipal, nous avons eu la chance d'écouter celui de Jean-Frédéric Poisson, Président de la Communauté de Communes Plaines et Forêts d'Yveline (CCPFY) qui nous avait fait l'honneur de répondre à notre

invitation. Il a félicité le Sarment Arnolprien pour la qualité de son vin dont il a pu goûter plusieurs millésimes et exprimé sa fierté de voir les traditions viticoles de la région se perpétuer avec succès sur le territoire francilien dont il assure la Présidence.



Compte-tenu de la chaleur, l'apéritif était attendu avec impatience, mais il a fallu attendre encore quelques minutes, juste le temps dévoiler la merveilleuse maquette réalisée par Gérard Mazin pour célébrer l'anniversaire de notre association. Gérard et son œuvre ont reçu de généreux applaudissements bien mérités.



Alors que les discussions allaient bon train pendant l'apéritif tant attendu, les organisateurs ont mobilisé l'attention des convives pour procéder à l'élection de « miss chance Sarment Arnolprien ». Ce concours avait pris la forme d'un jeu ouvert à tous les adhérents. Comme le stipulait le règlement, son unique but était « d'offrir une petite animation » sans aucun caractère sérieux ; il suffisait de se présenter avec un déguisement (ou maquillage) de la tête et/ou un chapeau sur un thème totalement libre. Le jury composé de l'ensemble des présents n'ayant pas été capable de départager les deux lauréates, nos deux « miss chance » se sont vu attribuer plusieurs bouteilles de notre production (liqueur de framboise et Clos du Prieuré).



Le chapeau de gauche a été réalisé avec les Sarmets de notre vigne

Au moment de passer à table sous le barnum, un billet de tombola a été remis gratuitement à chacun. Le tirage au sort effectué par nos deux « miss chance » a eu lieu juste avant le dessert. De nombreux lots (toujours en liquide et sur plusieurs millésimes !) ont été distribués à la plus grande satisfaction des gagnants. Puisque nous en sommes au dessert, votre Conseil d'Administration vous avait réservé une nouvelle surprise avec la complicité (et un effort financier important) de la boulangerie-pâtisserie Merrifield. Madame Merrifield, que nous remercions chaleureusement, était venue en personne apporter le gâteau d'anniversaire qui a fait l'admiration de tous. C'était une véritable œuvre d'art et ses qualités gustatives ont fait l'unanimité.



Patrice Bersac, Président des Vignerons Franciliens Réunis (VFR), association dont nous sommes membre, nous avait fait le plaisir de participer à cette journée mémorable. Il a félicité le Sarment Arnolprien pour la tenue de son vignoble et nous avons pu bénéficier de son expertise et de ses suggestions. En visitant le chai, il a été surpris par les soins apportés et la rigueur de nos méthodes, compte-tenu de l'étroitesse des locaux et du contexte associatif.

## 5 - Le vin

### a) Le millésime 2010 :

Dans le précédent numéro de la Feuille de Vigne, nous avons laissé les 4 hectolitres de vin au stade du repos après sa fermentation alcoolique. C'est dans les derniers jours de décembre que nous avons

lancé les opérations d'ensemencement dans le but de déclencher la fermentation malolactique. Celle-ci a débuté le 5 janvier. Le samedi 28 mai 2011, à l'issue de la période d'élevage, nous avons procédé à la mise en bouteille du millésime 2010 suivie d'un repas au Colombier. Sur les 480 bouteilles produites, 48 ont été données à la mairie et chaque adhérent à jour de cotisation 2010 s'est vu attribuer 2 bouteilles.

*b) Le millésime 2011 :*

Si la qualité du raisin était excellente, la quantité n'était pas au rendez-vous comme nous l'avons évoqué plus haut. A l'issue du pressage effectué le 1<sup>er</sup> octobre, nous avons obtenu 3,8 hectolitres de moût, soit un peu moins qu'en 2010. Après les opérations de débourageage du 2 octobre, nous avons lancé la fermentation alcoolique des 3,45 hectolitres restant. Elle s'est terminée le 20 octobre. La fermentation malolactique a été lancée dès le 24 novembre.

## **6 - Les investissements**

L'association s'est équipée d'un « rotofil » afin de pouvoir couper l'herbe aux endroits qui sont inaccessibles à la tondeuse.

Par contre, compte-tenu du niveau de la récolte, nous n'avons pas jugé utile d'acheter la deuxième cuve en inox, préférant réserver cet achat au moment le plus opportun.

## **7 - Les autres évènements significatifs**

L'association a poursuivi ses travaux pédagogiques avec les classes de CM1 de nos écoles primaires en collaboration avec leurs maîtres. Nous avons également répondu à la demande d'une association extérieure qui souhaitait visiter notre vignoble et obtenir des explications sur la culture de la vigne.



La fructification encore significative de nos framboisiers a permis à Jean-Pierre Perthuis d'élaborer à nouveau la crème de framboise à base de Clos du Prieuré dont il a le secret. Elle fait toujours la joie de nos apéritifs. Malheureusement, nous avons constaté que les framboisiers qui ont désormais un âge respectable commencent à s'essouffler et leur production à fléchir. Par ailleurs, leur implantation trop proche de la vigne pose de plus en plus de problèmes pour la mise en place des filets de protection et ils ont tendance à envahir les premiers rangs de vigne. Toutes ces considérations pourraient rendre leur arrachage nécessaire.

Depuis la création du site internet du Sarment Arnolphien par Michel Jollit début 2011, et jusqu'à la mi-février 2012, nous avons enregistré environ 4.500 visites. C'est une très belle performance qui prouve la valeur de son contenu. Il est mis à jour régulièrement. Nous vous invitons à le consulter souvent et à nous faire part de vos commentaires et suggestions afin de lui apporter de nouvelles améliorations.

<http://www.lesrmentarnolphien.fr>

Nous sommes de plus en plus en contact avec l'association VFR (Vignerons Franciliens Réunis) qui, après quelques années de difficultés a été reprise en main pour un nouveau démarrage qui s'avère ambitieux et prometteur. Comme nous l'avons vu plus haut, son Président était venu assister à nos vendanges. Elle publie une lettre d'information plusieurs fois par an. C'est devenu une de nos sources de renseignements et de conseils. Nous avons participé à sa dernière assemblée générale qui s'est tenue à Paris le 14 décembre dernier.

## 7 - Conclusion

Nous terminerons par quelques chiffres qui illustrent le travail nécessaire au fonctionnement de notre association qui se porte bien. En 2011, 78 interventions totalisant 511 heures de travail ont été nécessaires à la vigne. Cela dépasse très largement le cadre des travaux du dimanche matin auxquels vous participez. Pendant cette même année, l'élaboration du vin a nécessité plus de cent interventions en cave auxquelles s'ajoutent les opérations de pressée et de mise en bouteille. Ces chiffres qui ne tiennent pas compte des travaux du Conseil d'Administration, de préparation des repas, des journées pédagogiques avec les écoles, des visites, de l'Assemblée Générale, etc... prouvent que notre association est pleine de vitalité et qu'il y a de la place pour toutes les bonnes volontés. N'hésitez pas à venir nous rendre visite lors des séances du dimanche matin, que ce soit pour participer aux travaux ou perfectionner vos connaissances sur la vigne et le vin. Vous y recevrez toujours le meilleur accueil.

### Le Conseil d'Administration



Les 7 millésimes du Clos du Prieuré



La crème de framboise