



# Le Sarmet Arnolphtien

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°22 de l'association**

**LE SARMENT ARNOLPHIEN**

**(Rapport d'activité 2023)**

Ce n°22 de la Feuille de Vigne retrace les événements de l'année écoulée 2023.

### 1 - La Vigne

La saison viticole 2023 s'est avérée marquée par une moyenne des températures relativement élevée, analogue à celle de 2022. Du 1<sup>er</sup> mars au 30 septembre, les précipitations ont été plus fréquentes qu'en 2022 (88 jours de pluie contre 55), mais aussi importantes (environ 300 mm).

- Le débourrement a commencé un peu avant mi-avril.
- Gels printaniers : les petites gelées de début avril n'ont pratiquement pas eu d'impact.
- Les pluies de début mai nous ont obligé à traiter et renouveler les traitements à cause du lessivage. La période sèche qui a suivi jusqu'à la floraison nous a permis d'espacer les traitements.
- Un début d'été plutôt humide et relativement chaud a favorisé le développement de la vigne
  - Après le débourrement, le développement phénologique de la vigne s'est poursuivi normalement, sans avance ni retard notable.
  - Une belle floraison début juin nous a laissé espérer une belle récolte, meilleure qu'en 2022.
  - La nouaison qui a suivi l'a confirmé.
  - La phase finale de maturation s'est déroulée sous un soleil généreux ; la vendange a été effectuée fin septembre avec un taux de sucre correspondant à un potentiel alcoolique d'environ 12°.
- Les pressions mildiou et oïdium ont été fortes dans les vignobles environnants et même dans les vignes à proximité, ce qui nous a obligé, compte tenu des circonstances météorologiques, à traiter préventivement – avec succès – plus fréquemment qu'en 2022. Le botrytis (pourriture grise) n'a fait aucune apparition. Le Black-Rot par contre a été observé sur grappe en fin de saison, sans toutefois compromettre la récolte. Cette année, les maladies du bois (Esca) ont atteint 3 ceps, dont un ne s'est pas remis... Du fait d'un fort ensoleillement pendant la phase de maturation, un certain nombre de grappes ont été victimes de coups de soleil et d'échaudage, surtout côté Ouest des rangs ; une 'pourriture acide' s'est développée, véhiculée de plus par des moucheron. En l'absence de traitement curatif, les grappes les plus atteintes ont été éliminées avant la vendange, voire pendant la vendange.
- Enfin, notre prédateur local 'Jojo le Blaireau' a bien manifesté sa présence, puis a disparu à la pose de la clôture électrique et des filets. La vigne n'a subi aucun dégât de son fait.

### **Formation**

Fin février, une séance de formation en salle destinée aux volontaires a eu pour objets :

- la taille dite 'douce', respectueuse des flux de sève, et non mutilante pour la vigne,
- les principales maladies de la vigne et les moyens de lutte.

### **Conduite du Vignoble**

#### **- Taille**

Les travaux de taille ont été effectués après la formation, début mars.

### - **Binage**

Le nettoyage au pied des ceps a été effectué courant mai par binage par les bénévoles du dimanche matin et par moyen mécanique ('rotofil').

### - **Épamprage**

L'épamprage (suppression des 'gourmands' au pied des ceps) a été réalisé courant mai par les bénévoles du dimanche matin.

### - **Ébourgeonnage, Rognage**

Les pousses inutiles ont été supprimées courant mai-juin lors de séances du dimanche matin, et à l'occasion de visites d'inspection de l'état de la vigne.

### - **Palissage**

Courant juin, les sarments ont été rattachés aux fils, préalablement relevés.

### - **Effeillage**

L'effeuillage a été pratiqué à partir de la fin juin, uniquement côté Est des rangs et limité à la zone fructifère, afin de dégager et aérer les grappes.

### **Lutte contre les maladies**

Les mesures prophylactiques appliquées ont contribué à amoindrir le risque de contamination : élimination des gourmands, éclaircissage de la végétation (rognage, palissage), effeuillage autour des grappes ...

Vu la fréquence des épisodes pluvieux, il a été nécessaire de faire un usage préventif de produits phytosanitaires plus fréquemment que l'année précédente : au total, 15 traitements ont été appliqués : 3 au mois de mai, 3 fin juin après la floraison, 4 au mois de juillet, 4 au mois d'août, et 1 dernier en septembre.

Les produits utilisés sont les produits habituels, autorisés en viticulture 'bio' : bouillie bordelaise, soufre, et bicarbonate de potassium en fin de saison. Un adjuvant est ajouté pour rechercher une meilleure efficacité de l'application.

Les pulvérisations sont effectuées par 2 personnes, portant les équipements de protection préconisés.

### **Lutte contre les Ravageurs**

La lutte contre '**Jojo le blaireau**' s'est poursuivie... en vain : Jojo s'est acharné à passer sous le grillage périphérique renforcé ! Heureusement, la pose du grillage électrifié autour des rangs de vigne l'a empêché de s'attaquer au raisin.

**Les pies** ont occasionné peu de dégâts, gênées sans doute par les filets de protection et l'effaroucheur.

## **2 – La mise en bouteilles du cru 2022**

Samedi 10 juin

La mise en bouteilles s'est déroulée par une belle journée. Du fait du volume de vin à embouteiller, l'opération s'est effectuée toute la journée. Nous avons produit 747 bouteilles.

## **3 - Les Vendanges**

Les vendanges ont eu lieu le 23 septembre. L'évènement a été couvert par la presse locale ('78 ACTU'). Le raisin récolté était d'excellente qualité, exempt de mildiou, d'oïdium, et de botrytis, mais une partie des grappes avaient été 'échaudées' par le soleil et étaient malades de 'pourriture acide'.

720 litres de moût ont été récoltés, répartis dans deux cuves, avec un taux de sucre correspondant à un potentiel alcoolique de 11,9°.

## **4 - La Vinification**

Le moût a été réparti également dans 2 cuves.

La surveillance de la fermentation a été facilitée par l'utilisation de thermo-contacteurs plongés dans chaque cuve et commandant des câbles chauffants et le refroidisseur.

La fermentation alcoolique (FA) s'est déroulée sans incident.

La fermentation malolactique (FML) a été lancée courant novembre.

Début janvier, des échantillons provenant des 2 cuves ont été envoyés pour analyse en laboratoire. Après dégustation, l'œnologue a commenté : '*définition aromatique fruitée, note thiolée, agrume avec une finale zestée, pamplemousse*' pour une cuve et '*note florale, chèvrefeuille, bouche nette avec une finale ciselée*' pour l'autre cuve... A confirmer par les adhérents connaisseurs...

### 5- Activités pédagogiques

Les activités pédagogiques proposées aux classes de CM1 et CM2 de St Arnoult., animées par Aurore C., ont pu être réalisées le 30 juin et le 3 juillet, en deux demi-journées.

### 6 – Déclaration de notre activité aux douanes

Nous sommes inscrits auprès des douanes d'Épernay, à qui nous déclarons notre production.

### 7 – Vente de notre production

Comme écrit au paragraphe 6, notre statut de 'commercialisant' auprès des douanes nous autorise à vendre notre vin. Ce que nous avons fait par l'intermédiaire de Michel MARINA, à la Cave des Remparts. Il a eu beaucoup de succès. Du fait de la forte demande, Michel a été dans l'obligation de contourner le nombre de bouteilles par acheteur. Cette opération a été bénéfique pour notre trésorerie

### 8 - Autres sujets significatifs

Le projet de **visites guidées** et commentées de notre vigne, pour lequel l'Office du Tourisme de Rambouillet Territoires nous avait sollicité en 2015, n'a pas apporté de visite en 2023.

Le festival d'été '**Jardin en Fête**' a pu se dérouler cette année, dans de bonnes conditions météorologiques. Nous avons eu quelques visites de curiosité.

Le **Forum des Associations** permet de nous faire connaître auprès d'un large public et offre aux adhérents l'opportunité de renouveler leur cotisation. Nous y avons enregistré 1 nouvelle adhésion.

Le **Marché de Noël** des Ateliers Artisanaux est aussi une vitrine pour le Sarment. Nous y avons fait 2 nouvelles adhésions.

Ces différents événements contribuent au rayonnement du Sarment Arnolphien.

Continuez à utiliser notre site, consulter les BSV, le calendrier des événements, les articles de presse, les CR des AGO et les documents administratifs.

Enfin, nous ne pouvons pas terminer ce compte rendu d'activités sans remercier les quelques nouveaux arrivants motivés pour participer aux travaux d'entretien de la vigne. Il serait toutefois encore plus motivant pour tous si nous étions entre 20 ou 25 pour réaliser les tâches à chaque opération. Il faut nous soutenir les uns les autres. Sinon, nous risquons de ne plus pouvoir assurer les travaux faute de volontaires. Nous savons qu'il n'est pas toujours évident de se rendre disponible à chaque sollicitation, mais il est difficile de programmer les travaux à longue échéance.

*Bonne année 2024 au Sarment Arnolphien*

Pour le CA

A. POL - G. VUARNESON

