

# RAMBOUILLET ET SA RÉGION

**SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES** / Une petite récolte en 2008

## 560 litres de vin embouteillés



**Saint-Arnoult-en-Yvelines, samedi.** Une vingtaine d'adhérents du Sarment arnolprien a procédé à la mise en bouteille de la cuvée 2008 du Clos du Prieuré.

**L**es uns affectés au collage des étiquettes, les autres au remplissage des bouteilles ou encore à leur stockage. Les membres du Sarment arnolprien, l'association de vigneron amateurs de Saint-Arnoult-en-Yvelines, ont procédé, samedi, dans la cour de l'hôtel de ville, à la mise en bouteille de la quatrième cuvée de leur production locale du Clos du Prieuré, un vin blanc issu de cépages de Chardonnay.

Une vingtaine d'adhérents était à pied d'œuvre pour assurer le bon déroulement des opérations. « Nous devrions remplir en-

viron 750 bouteilles de 75 centilitres chacune. La vigne a donné, au terme de la récolte 2008, 600 litres de vin. A l'issue des phases de maturation, il est resté aux alentours de 560 litres de précieux nectar », a détaillé le vice-président du Sarment arnolprien, Patrick Riéder.

### « MOINS FORT EN ALCOOL »

« C'est, toutefois, moitié moins qu'en 2007, qui avait été une année exceptionnelle en quantité. Les conditions climatiques ont joué en notre défaveur en 2008. La sécheresse et, paradoxalement, l'humidité, ont

affecté la récolte. Cette année, le vin sera moins fort en alcool, avec un taux d'environ 12° par litre de vin, contre 12,5° l'an passé. Le vin devrait aussi se conserver moins longtemps. Mais les adhérents ont jugé cette cuvée 2008 de « qualité », a poursuivi Patrick Riéder.

Les cent cinquante adhérents de l'association vont recevoir, chacun, deux bouteilles du Clos du Prieuré et la municipalité, qui prête le terrain sur lequel est plantée la vigne, face à la zone industrielle de la Fosse-aux-Chevaux, se verra attribuer 10 % de la production.