

Vendanges du Clos du Prieuré

Depuis mars 2002, Saint-Arnoult a retrouvé son vignoble grâce à la municipalité et au travail des adhérents de l'association « le Sarment Arnolphien ».

C'est à cette époque que 1260 pieds de char-donnay ont été plantés sur un terrain communal exposé plein sud et faisant face à la zone d'activités de la Fosse aux Chevaux. Il produit un vin blanc sec qui, servi frais, s'apprécie comme apéritif ou en accompagnement de nombreux plats notamment issus des produits de la mer. Beaucoup d'arnolphiens ont pu y goûter à l'occasion des diverses manifestations organisées par la Mairie.

Le travail de la vigne s'étale sur toute l'année. Il est effectué exclusivement par les membres du Sarment Arnolphien qui s'y retrouvent principalement le dimanche matin. N'hésitez pas à leur rendre visite. L'un des objectifs de l'association est en effet de favoriser les échanges avec les curieux, amateurs et passionnés par l'univers de la vigne et du vin. Taille, palissage, traitements, en-

retien de la terre, tonte de l'herbe entre les rangs pour conserver à la vigne un aspect esthétique, mais aussi surveillance continue pour guetter l'apparition sournoise des maladies qui ne manquent pas dans nos régions, font partie des occupations régulières.

Après la vinification qui suit immédiatement les vendanges et la pressée, le vin aborde la longue et délicate période de l'élevage, objet de nombreux soins et d'une surveillance constante. Puis vient la mise en bouteille. Elle s'effectue dans la cour de la mairie, comme ce dernier samedi d'avril 2009 pour le millésime 2008 où l'on pouvait constater une activité assez inhabituelle.

Nous vous donnons rendez-vous pour le millésime 2009. ■

