

SAINT-FARGEAU-PONTHIERRY

VIGNES. La vigne locale a-t-elle survécu aux fortes chaleurs et à la sécheresse de l'été ?

Avec un mois d'avance sur l'année précédente, les membres de la Confrérie Saint-Vincent se préparent aux vendanges. Une récolte qui n'aura pas trop souffert de la sécheresse et qui devrait de nouveau être prometteuse.

Après de longues semaines de chaleur intense, induisant parfois des sécheresses et restrictions, la faune et la flore ont pu être impactées par les conditions climatiques. Mais qu'en est-il des vignes de Saint-Fargeau-Ponthierry ?

Une adaptation au climat

« Une vigne ne s'arrose pas, elle survit ou pas, explique Patrick, l'un des membres de la Confrérie. Regardez, elle a bien survécu ! » Effectivement, les pieds ne donnent pas l'impression d'avoir souffert, les feuilles sont bien vertes et les grappes de raisins présentes. Seuls, les filets, disposés pour éviter que les oiseaux ne viennent déguster les grains de raisin, témoignent de l'activité humaine.

Pour Didier Magna, le président de l'association, la raison en est simple « De-



Les vendanges, moment crucial dans la vigne Frédéric Rousseau

puis 2005, date à laquelle, cette parcelle a été remise en activité, nous avons pu constater comment la vigne s'adapte aux conditions climatiques. Dans une période de forte sécheresse comme celle de cet été, elle semble s'être mise au repos, restant dans un état végétatif,

dans lequel ni les feuilles ni les grains ne croissent. Par contre, à la moindre pluie, elle revient à la vie et reprend sa croissance. »

Une croissance, qui est également aidée par la myriade de sources qui courent sous le coteau et dans lesquelles les ceps puisent allégrement. Quant à la

date des vendanges, elle a été assez aisée à déterminer.

« Nous faisons des mesures de quantités de sucre chaque semaine, explique Didier Magna. Actuellement, nous sommes à 10,5 % de sucres sur les grains de raisin. Sachant qu'ils prennent hebdomadairement, avec

le soleil, une moyenne de 1,5 % de sucres et que les vendanges se déclenchent au-dessus de 12 %, on sera bon mi-septembre ».

La vigne, mais pas que !

En attendant, les membres de l'association s'occupent, car il n'y a pas que la vigne en elle-même qui demande des soins. Aménagement du terrain tout autour, travaux dans le chai, les activités ne manquent pas. « Nous recevons des scolaires de manière régulière, continue le président. Nous ne sommes pas là, bien évidemment, pour leur faire une apologie du vin, mais une vigne comme la nôtre est un véritable laboratoire de sciences naturelles grandeur nature. Cela permet d'expliquer le cycle évolutif annuel du raisin, mais également de ce que devient le raisin. » Car, ramener la vigne

qu'au vin reste réducteur. La Confrérie produit également pour ses adhérents des « produits dérivés », autrement dit du vinaigre et de la gelée de vin, cette dernière obtenue à base de vin chauffé, à l'avantage de ne plus contenir de trace d'alcool. Et si vos pas vous amènent, lors d'une ballade ou d'une randonnée, dans les vignes, n'hésitez pas à discuter avec les adhérents présents, ils vous expliqueront avec plaisir et passion, l'histoire de ce lieu.

■ **En savoir plus : la Confrérie Saint-Vincent sera présente au Forum des associations, le 10 septembre, dès 10 h du matin à la base de loisirs de Seine-École.**

Pour participer aux vendanges, il faudra être adhérent à l'association. Toutes les actualités sur : confrerie-saintvincent.e-monsite.com.