

Les vendanges sur l'île d'Arz



Surpris par le mauvais temps annoncé (auquel nous n'avons pas complètement échappé), nous avons dans l'urgence décidé de faire nos vendanges ce samedi 21 septembre. L'équipe sur le terrain a essuyé un orage en fin de matinée, mais nous avons eu la bonne surprise de devoir égrapper une bonne récolte de raisins, avec finalement assez peu de grappes vraiment atteintes de la maladie redoutée.



C'est en effet 179 kgs de raisin qui ont été vendangés (contre seulement 79 kgs en 2023), donnant 82 litres de moût (contre 32 litres en 2023). Le réfractomètre indique un degré d'alcool estimé à 11°40. Il est possible que l'on mette un peu de sucre pour élever légèrement le degré d'alcool.

Opération suivante: soutirer le moût pour le changer de cuve et enlever le dépôt, la fermentation sera en route.

Et nous ne pouvons qu'apprécier le chemin parcouru depuis la plantation de nos premiers pieds de vigne en mars 2017, affrontant le scepticisme affiché par beaucoup et surfant sur l'esprit pionnier d'une cinquantaine d'iledarais motivés. C'est en effet depuis un terrain nu, mis à notre disposition par la Mairie, que nous avons mené l'expérience complète de la vigne: plantation des cépages Pinot Gris, Pinot Blanc et Chenin Blanc, taille de la vigne, vendanges, fermentation en cuve et mise en bouteille.

Nous nous sommes ainsi modestement inscrits dans le développement d'activités humaines sur l'île d'Arz, créant un espace de convivialité inédit autour de ses membres, et contribuant à montrer une image naturellement dynamique de notre île.

L'association InVino VeritArz organise chaque année sa Fête de la Vigne, ouverte à tous sans inscription préalable, un samedi à la fin du mois d'août.

Une dégustation au verre de notre dernière cuvée y est proposée, ainsi que la possibilité d'acheter un excellent vin auprès de notre partenaire commerçant. Nous avons bien entendu encore tout à apprendre du délicat métier de vigneron, exercé dans des conditions climatiques nouvelles, certaines nous étant favorables, comme la douceur persistante de nos



hivers et de nos étés, d'autres moins comme l'abondance excessive de pluie ce dernier printemps.

Le vin breton est en plein essor, mais doit affronter de nouvelles difficultés, comme celles rencontrées par des vigneronnants nantais qui doivent renoncer à un mode "bio", en raison de l'inefficacité des traitements de la vigne selon ce mode.

Faut-il rappeler que l'association InVino VeritArz est à but non lucratif, n'organise pas d'évènements payants et n'a pas de sponsor: ses seules ressources sont les cotisations de ses membres, dont le nombre n'est pas extensible vu la faible production à devoir se partager. Une adhésion est cependant toujours possible et sera examinée attentivement (mail à secretariat@iledarz.org), particulièrement dans le cas d'un départ de membres actuels.

C'est donc avec notre optimisme fondamental que nous espérons participer, en coordination avec les autres associations, à la prochaine Semaine du Golfe en mai 2025, en y tenant notre propre stand autonome.

D'ici là, ne pas manquer de visiter notre site internet **iledarz.org**, la vie intime de notre association y est révélée.