

Ce jeudi 25 septembre 2015, les élèves de l'option MPS/SL sont allés visiter des vignes à Livry-sur-Seine dans le but de découvrir la production du vin auprès d'une association.



L'association se nomme ARVAL (Association pour la

Renaissance de la Vigne à Livry-sur-Seine). Cette association, comme son nom l'indique, a pour but de recréer une vigne.

Elle a été créée en 2003 par Philippe Bailly, aidé par la municipalité qui lui a prêté un terrain ainsi qu'un chai pour la création du vin. Dans les premiers temps, l'association comptait 80 adhérents pour arriver aujourd'hui à 136 membres.



Ce petit bout de terrain compte environ 400 pieds

de chardonnay répartis sur 11 rangés, il y a un pied par m². La première récolte a eu lieu en 2006. Ces vignes sont entretenues manuellement par les membres de l'association.

Pour faire de l'engrais, ils récupèrent la peau des raisins pour la faire pourrir puis la mettent aux pieds des vignes ce qui rend la terre plus fertile. Les vignes sont taillées en février et mars.

Les vendanges sont faites de manière artisanale mais non biologique à cause des produits chimiques utilisés pour lutter contre les maladies. Ils récoltent les grappes arrivées à maturité avec un sécateur. Suite à la récolte, les vignes sont laissées en repos.



Le chai est un local prêté par la mairie de Livry-sur-seine afin de pouvoir faire



les différentes étapes de la fabrication du vin.

A l'intérieur du local on peut trouver : deux cuves en inox ; un pressoir afin d'écraser les raisins et récupérer le jus ; des outils afin de mesurer la quantité de sucre dans le raisin et le degré alcoolique du vin.

Le vin reste ensuite dans une cuve pour qu'il fermente. Le suivi de la



fermentation est réalisé avec un ordinateur.

Suite aux vendanges les membres de l'association broient les raisins, pour en faire du



jus, de manière artisanale en marchant dessus avec des bottes après les avoir désinfectées. En pressant les raisins, le jus est séparé du marc et des rameaux qui forment une galette.



On stocke le jus dans des cuves à une température inférieure à 22° pour le vin blanc et 35° pour le vin rouge. Le jus va fermenter et on y ajoutera des additifs comme le blanc d'œuf. Une fois le jus fermenté on le stockera dans des bouteilles en verre à l'abri de la lumière.