

Documentation – Les vignobles

La vigne de Suresnes est le plus grand vignoble d'Île de France, avec 5000 bouteilles produites par an. Elle s'étend sur 1 hectare, avec 4500 pieds. Seul vin ouvert à la vente en IDF.

Histoire de la vigne de Suresnes :

Dès le IX^{ème} siècle, la vigne est présente en Île-de-France sur les collines et les plateaux et notamment à Suresnes sur le Mont-Valérien.

Pendant plusieurs siècles, le vin de Suresnes est réputé et plébiscité par les Rois de France, dont François 1^{er} et Henri IV. On dénombre au XVII^{ème} 64 vigneron sur une vingtaine d'hectares, ainsi que 30 bourgeois qui se partageaient 40 hectares de vignes.

Le rude hiver de 1709 détruit de nombreux cépages, puis la construction de la ligne Paris-Versailles en 1839 finit d'altérer le vignoble. Ce dernier est aussi fortement affaibli par les parasites tels que le mildiou et l'oïdium.

Ces différents facteurs de diminution de la vigne expliquent donc qu'en 1950, le vin de Suresnes ne soit produit que par un seul vigneron dénommé Robert Joyeux.

Pourtant en 1926, le Maire de Suresnes crée une vigne municipale, « Le Pas Saint-Maurice » sur les lieux d'une ancienne carrière. Cette vigne municipale fût abandonnée peu après suite à un manque d'entretien.

Le Pas Saint-Maurice renaît suite à un ré-encépagement en cépages blancs sur 70 ares en 1965. Dès lors, la municipalité entreprend d'importants travaux, notamment la construction d'une cave moderne à l'endroit même de la vigne.

Aujourd'hui, un vigneron professionnel s'occupe spécifiquement de la culture de la vigne et de l'élaboration du vin, sous le contrôle d'un laboratoire œnologique. L'association Le Clos du Pas Saint-Maurice a été conventionné par la Maire de Suresnes pour s'occuper de l'entretien de la vigne, de l'élaboration et de la commercialisation du vin.

Chaque année, la récolte oscille entre 35 et 60 hectolitres, permettant de produire jusqu'à 5000 bouteilles.

La Confrérie du Vin de Suresnes

1984 : Création par l'Association du Clos du Pas Saint-Maurice ;

Objectif : entretenir, sauvegarder le vignoble, production et promotion du vin ;

Nombre de membres : 1000 ;

Représentant : Jean-Louis Testud, Grand Maître fondateur de la Confrérie.

LES ETAPES NECESSAIRE A L'ELABORATION DU VIN

- Préparation du sol avec analyse de la terre
 - Permet de déterminer le « porte-greffe » et le cépage
 - Déterminer la profondeur du sol
 - Recherche si des maladies ont déjà été identifiées sur la parcelle ;
 - Déterminer la densité de plantation (nombre de pieds/surface)
- Plantation/Plants de vignes
- La pousse du raisin
 - Apparition de maladies
 - Actions à faire en cas de maladie (typologie des maladies potentielles)
 - Apparition de ravageurs
 - Actions à faire en cas d'apparition de ravageurs
 - Viroses/dégénérescences
 - Actions à faire en cas d'apparition de dégénérescences/viroses
 - Paramètres « naturels »
 - Soleil
 - Irrigation (goutte à goutte/à la raie/par aspersion)
 - Accidents
 - Grêle
 - Vent
 - Sécheresse
- La récolte du raisin
- La transformation du raisin en vin
- La mise en bouteille du vin
- La vente du vin
- Œnotourisme

LES ACTEURS

- Guillaume, le vigneron
- La Mairie de Suresnes
- Les acheteurs/consommateurs
- Celui qui fournit les produits phytosanitaires/pour les vignes ?
- L'association Le Clos du Pas Saint-Maurice
- Les éléments « naturels » qui entrent dans le processus de pousse du raisin
- Touristes/Visiteurs

AUTRES ELEMENTS POTENTIELLEMENT INTERESSANTS

- Impact pédologique de l'utilisation de produits chimiques sur les sols
- Etude des sols pour détailler la pousse du raisin ?
- Caractéristiques géographiques
- Gestion des produits phytosanitaires
- En plein « boom », s'informatise de plus en plus en ce moment
- Gérer les productions autour d'un espace viticole ; utilisateurs ; liens avec d'autres SI
- Il ne faut pas faire que le modèle de données : partie fonctionnelle et partie données
- Problématique dépend du cas analysé : lieu de stockage limité en IDF, à quel moment, quelle quantité.