

Des travaux de la vigne aux vendanges



La taille

La taille de la vigne s'effectue en hiver à l'aide d'un sécateur. C'est une étape très importante car elle influence la future récolte et assure la pérennité des plants. Les sarments, porteurs des futurs rameaux d'où naîtront les grappes, sont enroulés et fixés à un fil de fer (arcure et liage). En mars, le sol se réchauffe, la sève monte et la vigne « pleure » sur les cicatrices de la taille. Quand s'écarte le coton protecteur des bourgeons, on dit que la vigne débourre (débourrement = entrée en végétation) ; le bourgeon hivernal quitte sa dormance (période hivernale) et se transforme en jeune pousse (appelée pampre pour la vigne).



Dangers et prévention

Différents dangers guettent alors la vigne : tout d'abord le gel contre lequel il est très difficile de se prémunir. On peut néanmoins diminuer les risques de gel en cultivant la vigne pas trop basse et en changeant le point de congélation aux abords des plants par différentes techniques. Certains cépages sont sensibles à l'attaque de champignons : mildiou, oïdium, etc. Une lutte phytosanitaire réfléchie et préventive a lieu jusqu'à la mi-août, à raison de tous les 8 à 12 jours. La bouillie bordelaise (sulfate de cuivre) et le soufre sont les traitements les plus utilisés tant en agriculture traditionnelle que biologique. Il existe d'autres ravageurs tels les vers de la grappe contre lesquels on utilise le principe de la confusion sexuelle en diffusant des phéromones dans le vignoble.



Les effeuilles

Après la floraison, le vigneron décharge la vigne pour favoriser l'épanouissement des grappes. L'ébourgeonnage élimine les pousses inutiles. C'est le complément de la taille. Le palissage a pour objectif de conduire la végétation selon un plan vertical favorable, (photosynthese optimale, passage des machines et aération des grappes). A la mi-juin, la vigne fleurit puis se noue (nouaison ou fécondation). Seulement 30 à 50 % des fleurs deviennent des baies. L'effeuillage est de rigueur de même que les rognages ou cisailages (des filleuls, reblois ou entre-jets) afin de favoriser le microclimat des grappes.



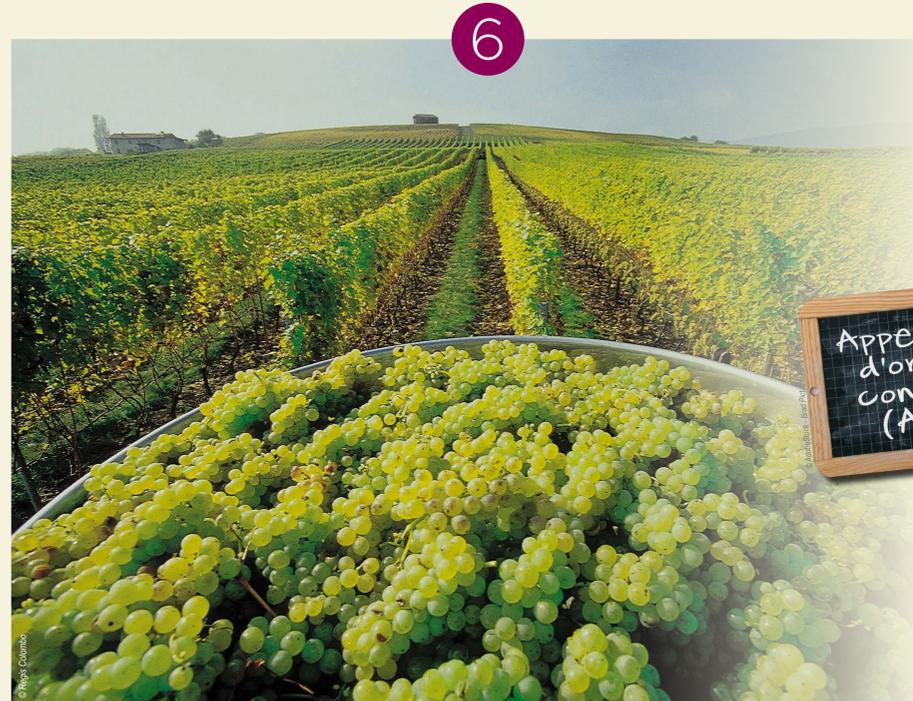
L'enherbement des vignes

L'enherbement entre chaque ligne de vigne, freine la vigueur des plants, retient l'eau et contribue à la lutte contre l'érosion des sols. Sous les rangs, un travail du sol est toutefois nécessaire pour éviter aux ceps la concurrence de l'herbe.



Le dégrappage, un gage de qualité

Lorsque les baies ont tralui (changement de coloration de la pellicule du raisin à la véraison, en août), il est temps d'anticiper la récolte à venir. L'expérience aidant, le vigneron estime le rendement et règle sa récolte : c'est l'heure du dégrappage (limiter le nombre de grappes), facteur de qualité, de pérennité des souches et de conformité avec la réglementation pour le bon fonctionnement du marché.



La vendange

Dès fin août, il faut contrôler la maturité du raisin afin de déterminer la période des vendanges.



L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est un label permettant d'identifier un produit dont les étapes d'élaboration (production et transformation) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu. Ce label implique le respect d'exigences telles que la teneur naturelle en sucre et la limitation du rendement par hectare.

