



Domaine du Colombier

Jean-Yves BRETAUDEAU - 49230 TILLIERES
www.lecolombier.com - contact@lecolombier.com



④ Le cycle des travaux de la vigne

Le calendrier vigneron est héritier des traditions et de la sagesse populaire. Depuis que l'homme, fait du vin, il a très vite observé que la maturité du fruit était la clé d'une vinification réussie. Aussi prodigue-t-il tout au long de l'année de multiples soins à la vigne.

Si on laissait la vigne pousser à l'état sauvage, il est certain que l'on n'obtiendrait qu'un mince breuvage aigrelet. La culture de la vigne requiert donc un certain nombre de tâches dont l'organisation et le rythme suivent le cycle de développement annuel de la plante et dont l'objectif est d'obtenir une bonne maturité des raisins pour élaborer de bons vins.

Novembre à Mars : La taille

Historiquement, on a pu parler de viticulture dès lors que les hommes ont su tailler la vigne, de même que l'on a pu parler d'agriculture quand ils ont su semer et d'élevage quand ils ont su domestiquer. D'ailleurs, la taille est si intimement associée à la notion de culture de la vigne que la serpette (longtemps le seul instrument utilisé pour cette noble tâche) est devenue l'outil symbole du vigneron.

Bien que divers types de sécateurs pneumatiques, électriques, se soient substitués à l'antique serpette, la taille demeure longue et pénible. Chaque pied nécessite en effet de 4 à 8 coups de sécateur. Un hectare exige de répéter le même geste de 32 000 à 52 000 fois, en comptant une moyenne de 6 500 pieds par hectare.

Dans l'avenir, la taille pourrait être robotisée ; mais la mécanisation se heurte à un obstacle important du fait que chaque pied pose un problème spécifique.

Avril - Mai : palissage

Dans le but de favoriser une meilleure exposition du feuillage à la lumière solaire, on recherche une répartition de ce feuillage dans un plan vertical, appelé plan de palissage ; ce résultat est obtenu en guidant la végétation au moyen de fils inox. On accompagne la pousse de la vigne grâce à plusieurs relevages successifs assurant au final la répartition souhaitée.



Le calendrier de la Vigne

Mars - Avril	Débourrement (apparition des bourgeons)
Avril - Mai	Feuillaison (apparition des feuilles)
Mai - Juin	Floraison (apparition des fleurs)
Juin - Juillet	Nouaison (fructification)
Août	Véraison (changement de couleur des baies)
Août - Octobre	Maturation

Mai : protection du vignoble et épamprage

Pour éviter la prolifération de plantes adventices, on effectue en mai un désherbage foliaire. On procède également aux premières pulvérisations destinées à protéger la vigne contre les maladies et les parasites. Le Service de protection des végétaux et les techniciens nous avertissent des traitements à effectuer. En fonction de la taille pratiquée et des conditions de végétation de l'année, d'autres bourgeons que ceux laissés volontairement par la taille pourront se développer sur tout ou partie des ceps. Issus du tronc ou des bras de la souche, ces rameaux infertiles – appelés parfois "gourmands" – seront supprimés par l'épamprage qui sera d'autant plus rapide et facile à exécuter qu'il sera pratiqué tôt sur des rameaux encore tendres.



certaines pratiques culturelles antérieures ont conduit à un accroissement de la fertilité des souches, le nombre de grappes peut s'avérer excessif et leur répartition défavorable à l'obtention d'une bonne maturité. On procédera alors à un "éclaircissage", opération consistant à enlever des grappes durant l'été (avant la maturation) afin que le nombre et la répartition des grappes restantes soient compatibles avec le niveau de maturité recherché.

En août, beaucoup de travaux s'arrêtent en général avec le ralentissement de la croissance des plantes adventices et de la vigne. Mais la surveillance du vignoble demeure indispensable et la protection peut être nécessaire jusqu'en septembre si subsistent des risques de développement des maladies. Aucun traitement ne peut être fait, un mois avant la récolte.

Septembre - octobre : les vendanges

L'ensemble de ces travaux, dont les dates et la fréquence sont variables

chaque année en fonction du climat et de la pousse de la vigne, trouve son point d'orgue dans les vendanges, aboutissement de toutes les actions entreprises au vignoble et acte de naissance d'un être nouveau, le vin.

Au début du mois de septembre, le viticulteur étudiera la maturation par prélèvement régulier des raisins pour fixer la date des vendanges. Dans le but de peaufiner cette maturité, à quelques semaines de la date prévisible des vendanges, on pourra effeuiller (enlèvera les feuilles qui entourent les grappes) pour améliorer l'aération et l'exposition de ces grappes. Dans la plupart des vignobles (dont le notre), les vendanges se déroulent de la mi-septembre jusqu'à la mi-octobre environ.



Juin- Juillet : rognage

La vigne étant une plante à croissance continue, elle se développe au-delà du plan de palissage organisé : la végétation peut alors devenir rapidement touffue et envahissante, créant une gêne pour les travaux ultérieurs et un entassement excessif de la végétation néfaste à une maturation optimale des raisins. Pour tenir cette végétation en hauteur et en épaisseur dans les limites recherchées, on procède à des rognages, ou écimage des rameaux, dont le nombre et la cadence sont fonction du rythme de croissance des rameaux.

Mai - août : éclaircissage et traitements

Après la floraison, il est possible d'évaluer de manière statistique le nombre et la répartition des grappes sur les ceps : si la nature s'est montrée trop généreuse ou si