

## Le cycle des travaux de la vigne

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.

### Janvier-février : taille

La tradition fixe une date symbolique, le 22 janvier, fête de la saint Vincent (patron des viticulteurs), pour marquer le début officiel de ce labeur. Dans la réalité, cette opération peut commencer dès le 15 décembre et se finit en mars.

### Mars : labour

Au sortir de l'hiver et apprêtée par la taille, la vigne manifeste par ses pleurs les effets du soleil printanier qui, réchauffant le sol, pousse la sève endormie vers les extrémités du cep : pendant quelques jours, et comme un vital goutte à goutte, cette sève s'écoule des plaies de taille jusqu'à leur cicatrisation définitive.

L'ensemble du système circulatoire de la plante se met alors en tension, permettant l'éclatement des bourgeons : c'est le débourrement, marquant le début d'un nouveau cycle annuel. Cependant, à ce stade, les jeunes pousses sont très riches en eau et les gelées printanières peuvent leurs êtres fatals.

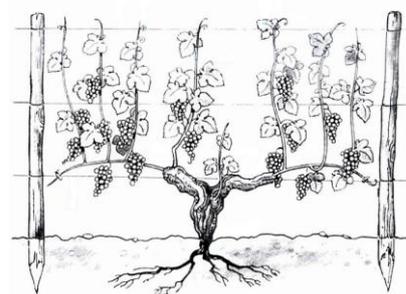
Lors de ce renouveau printanier, le vigneron procède à la première "façon de labour": il ouvre le sol refermé sur lui-même depuis l'automne précédent, ce qui accroît son réchauffement et, consécutivement, celui des racines. La terre est alors aérée, ce qui est favorable à une nouvelle croissance racinaire et l'ensemble de la vie du sol est réactivée.

Par ailleurs, ce premier labour détruit la végétation herbacée qui a pu croître en surface. Ce travail du sol se poursuivra tout au long du cycle, au rythme de la croissance des plantes herbacées et du nécessaire maintien d'une bonne circulation de l'air et des eaux pluviales vers les couches profondes du sol et les racines.

En détruisant les racines superficielles qui se sont éventuellement développées, le vigneron provoque en outre l'écimage de la vigne favorise l'ensoleillement des baies et une bonne maturation.

### Avril : 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 de fer dont certains mobiles accompagneront la pousse de la vigne à son rythme grâce à plusieurs relevages successifs assurant au final la répartition souhaitée.



Dans les vignobles pluvieux, aux sols riches, « l'enherbement » des parcelles permet de réduire la vigueur des ceps.

Au pied des vignes, le vigneron sème ou laisse pousser certaines variétés d'herbes, en particulier des graminées. Elles puisent les éléments nutritifs contenus dans le sol, concurrencent ainsi la vigne. Dans les régions sèches, où l'herbe ne peut pas pousser, cette technique est superflue.

Privée de la quantité d'azote du sol pompée par les herbes, la vigne génère moins de feuillage et concentre son énergie dans les raisins.

### **Mai : protection du vignoble et épamprage**

Pour éviter la prolifération de plantes adventices, on effectue en mai une seconde série de labours superficiels. On procède également aux premières pulvérisations destinées à protéger la vigne contre les maladies et les parasites. Le 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.

### **Juin : accolage et rognage**

Dans les vignes palissées, le viticulteur "accole" les vignes, c'est-à-dire lie les jeunes rameaux contre les fils. 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.

### **Juillet-août : éclaircissage et traitements contre les parasites**

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 certaines pratiques culturales 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 demandant beaucoup de soin et 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, les travaux du sol s'arrêtent en général avec le ralentissement de la croissance des plantes adventices. Mais la surveillance du vignoble demeure indispensable et la protection peut être nécessaire jusqu'en septembre si subsistent des risques de développement des maladies.

### **Septembre - octobre : 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 enlèvera les feuilles qui entourent les grappes pour améliorer l'aération et l'exposition de ces grappes. Dans les régions méditerranéennes, la récolte peut commencer dès la fin du mois d'août. Cependant, dans la plupart des vignobles, elle se déroule de la mi-septembre jusqu'à la mi-octobre environ.

### **Novembre : prétaille et buttage**

La vigne, abandonnant son feuillage aux flamboiements de l'automne, s'installe dès novembre dans un nouveau repos hivernal. Le vigneron taille les longs sarments et butte les ceps pour les protéger du froid et favoriser l'écoulement des eaux de pluies hivernales.

### **Décembre : taille**

Vers le 15 décembre, la boucle des travaux de la vigne est bouclée. Les travaux de taille reprennent, amorçant une nouvelle année ou "campagne" viticole.