RESUMÉ DE FORMATION

Initiation à la conduite de la vigne

Module n°1 : la taille

Date : 1er février 2020

Lieu : Camon (09500), exploitation viticole de production destinée au raisin de table (fin d'activité) d'Hélène et René LAFFARGUE. Conduite sous le label Agriculture Biologique.

Parcelle de 12 rangs d'environ 40 mètres de long, 4 pieds entre les piquets, plantée en 2012.

Cépage = Exalta, est une variété de muscat produisant un raisin de table à grappe longue. Cépage issu du croisement du Muscat de Hambourg et de la Perlette.

****

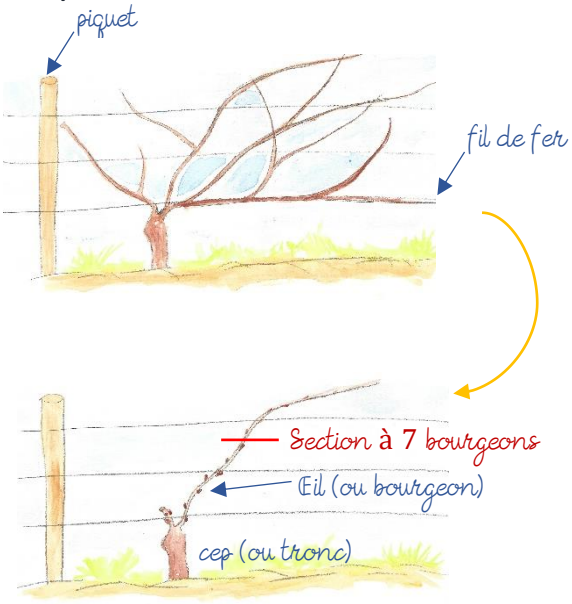
Cette étape de la taille se réalise une fois par an et a pour but de sélectionner le sarment qui portera les grappes de l'année, d'anticiper l'année suivante en laissant un courson renforçant le pied et/ou fournira le sarment de l'année suivante, de nettoyer le pied.

2 types de taille :

- Taille longue : la plus fréquente, adaptée à la quasi-totalité des cépages. Elle consiste en le palissage de la vigne le long de fils.
- Taille en gobelet : beaucoup plus rare. Ne nécessite pas de fil, donc plus économique en matériel et temps de travail. Ne s'adapte qu'à quelques rares cépages.

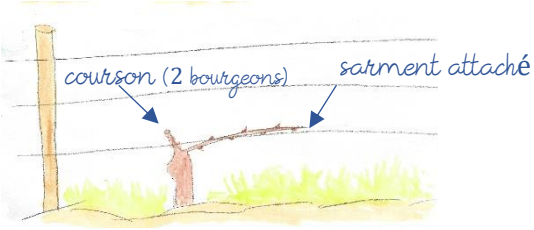
Les étapes de sélection de l'aste (sarment principal porteur des fruits) :

1. Choisir le plus bel aste (beau diamètre, pas abîmé et bien orienté) dont la base se situe de préférence sous le 1er fil. N'en conserver qu'un seul.
2. Retirer le ou les anciens astes en ne laissant pas de chicot pouvant être une entrée pour les ravageurs ou maladies.
3. Sur l'aste sélectionné, ne conserver que 7 à 8 yeux s'il est bien solide (diamètre d'environ 1cm), sinon moins. 1 œil donnera 2 grappes (œil = nœud = bourgeon). Pour cela, tailler quelques centimètres au-dessus du dernier œil conservé.
4. Eborgner sur le début de l'aste (partie verticale), tous les yeux qui seront sous l'aste une fois celui-ci palissé, uniquement si les yeux sont très rapprochés. Cette étape est réalisée afin de ne pas surcharger en grappes la base du sarment.



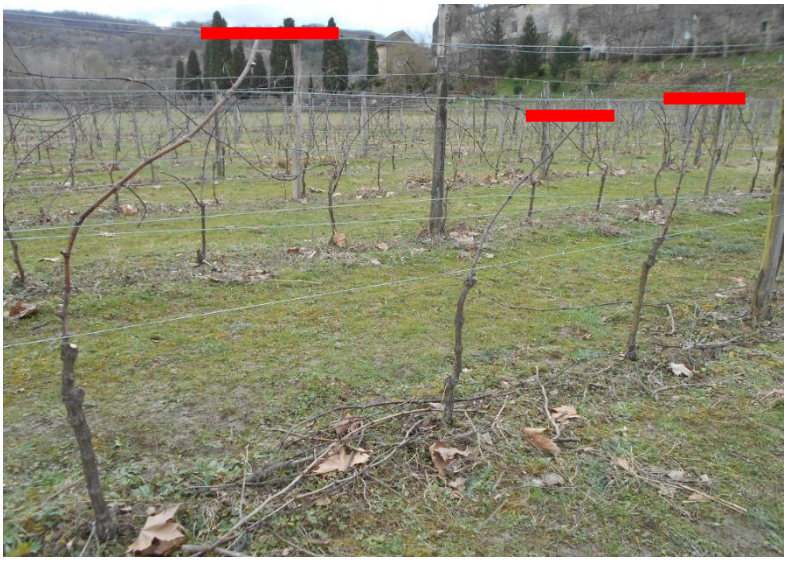
(… quelques semaines plus tard …)

5. Palissage (à ne réaliser que quand les bourgeons commencent à gonfler, soit en général en avril par un jour de pluie car les sarments seront plus souples et moins cassants). Il consiste à abaisser l'aste de façon à pouvoir l'attacher sur le 1er fil (le plus bas = fil porteur). Dans la mesure du possible il est préférable de plier vers le soleil, mais le plus important est de ne pas faire se chevaucher 2 astes. La plupart du temps, tous les sarments seront orientés dans la même direction mais selon la configuration il peut y avoir des exceptions.



Les étapes en images

Etape 1 et 2
Sélection de l'aste, il démarre sous le 1er fil
+
Suppression des autres sarments



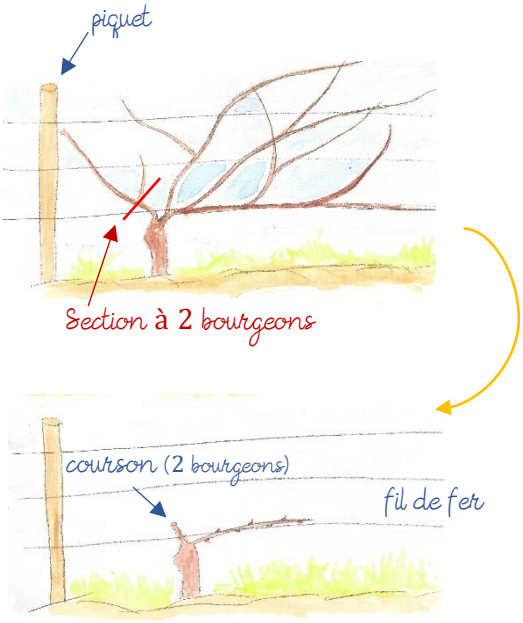
Etape 3
Couper l'aste à 7 ou 8 yeux en fonction de sa vigueur et de celle du pied

Etape 4
Eborgner

Les étapes pour le courson

Un courson (ou cot) peut être conservé en haut du tronc de la vigne pour :

- Renforcer le pied à la base
- Prévoir des sarments de remplacement pour la saison suivante (réorienter dans la direction choisie pour ce rang par exemple)



1. Ne conserver que 2 ou 3 yeux.
2. Tailler en biseau pour éviter à la sève de stagner et de risquer de geler les jours suivant la taille.
3. Attendre de voir les pousses qui sortent pour éventuellement sélectionner les plus beaux sarments et/ou ceux qui partent dans la direction souhaitée. La sélection peut également se faire en éborgnant les yeux.

Cas particulier : le pied de base (tronc) est bas (=loin sous le 1er fil)

On dit qu'on fait « monter le pied ».

1. Eborgner tous les bourgeons du bas de l'aste pour ne garder que les 2 ou 3 yeux juste sous le 1er fil.
2. Tailler l'aste de façon à ne laisser que 2 yeux dépasser du 1er fil (les éborgnés car au-dessus du fil)

La taille de formation

1. Choisir 1 ou 2 beau(x) sarment(s), supprimer les autres sans laisser de chicot
2. Les tailler à 2 ou 3 yeux (si planté en novembre : tailler tout de suite / si planté en février : tailler 1 an après la plantation)

AUTRES THEMES ABORDES

La vigne est une liane. Bien entretenue elle peut vivre une 100ène d'années.

Hauteur maximum du dernier fil = 1,40 m

Maladie – Mildiou : le champignon vient souvent de la terre projetée par les éclaboussures de la pluie. Il entraine la chute de la quasi-totalité des feuilles, les grappes ne mûrissent alors pas.

Ici, en février on observe les restes du mildiou de la saison passée. Il sera traité par un mélange soufre (mouillable)/cuivre avant que les bourgeons ne débourrent.

Plantation : Idéalement en novembre si les plants sont en pot, ce qui permet de gagner une année comparée à une plantation d'un plant en racines nues en février.

Les périodes de gel sont à éviter autour de la plantation, mieux vaut un peu la retarder selon les risques de gel annoncés

Module n°2 : l'épamprage

Date : 19 mai 2020

L'opération d'épamprage suit et complète celle de la taille. L'épamprage est une taille en vert.

Un **pampre** est en fait un **sarment**, une petite branche jeune, verte et fraîche, c'est ce qui a bourgeonné à partir d'un œil. Il peut être déjà muni de « **manne** », c'est à dire de futures grappes, qui en sont actuellement (mi-mai) au stade de préfloraison… ou pas encore, voire peut-être pas du tout ?
Il peut être très grand déjà, ce sera le cas s'il est placé tout au bout de **l'aste**, car le mieux alimenté par la sève. Il peut être très petit, en général dans ce cas, on va l'éliminer (le « sortir » dans le jargon!). Certains cépages « pamprent » beaucoup, comme le merlot, d'autres peu comme l'exalta (la variété présente chez nos hôtes).

Reconnaitre les pampres

Principes de l'épamprage :

Comme pour la taille, on va anticiper sur l'année prochaine en pré-choisissant ce qu'on va transformer en « aste » (la branche porteuse horizontale) et ce qui sera le « cot » (expression bordelaise pour « courson »). Il doit s'agir d'un très joli pampre en principe déjà muni de manne, proche du haut du tronc et déjà orienté dans la bonne direction sans sortir trop du rang.
Mais comme on n'est jamais sûr de ce qui va se passer tout au cours de l'année, on peut en prévoir un deuxième … on ne sait jamais !?

Comme on veut avoir du raisin (« de la vendange »), bien sûr, on va aussi choisir de garder de préférence les pampres munis de manne … mais pas forcément tous.

Et parfois on garde aussi des pampres pas très jolis mais qui garnissent un trou.

Ce qu'on élimine, qu'on « sort », qu'on épampre :

- les pampres trop petits (sauf exception quand ils comblent un vide),
- les pampres situés trop bas, c'est à dire bien au-dessous du fil porteur et tous ceux situés sur le tronc,
- les « doublets » : parfois un œil n'avait pas été « éborgné » lors de la taille et deux bourgeons sont apparus à partir d'un seul œil, on dit qu'on est en présence de doublets, ils partent du même endroit. On choisit le moins joli, qu'on élimine,

« Il est petit, oui, mais il bouche un trou ! »

- les pampres qui sortent trop du rang, c'est à dire qui partent trop vers l'extérieur. Sauf exception, s'ils sont vraiment très jolis ou s'ils deviendront les futurs astes. On les conduira gentiment entre les fils pour les redresser si c'est possible,
- et puis s'il y a trop de pampres, on élimine les moins jolis, car il faut éclaircir, aérer. La vigne est généreuse et sa végétation luxuriante, il lui faut de la place !

Si on a des doutes :

On commence par le plus facile, le plus évident et on garde les doutes pour la fin. En général la situation s'est éclaircie et on pourra plus facilement prendre la bonne décision.

Mode opératoire pour l'épamprage :

La plupart des opérations se font simplement avec les doigts (plutôt le pouce). Mais quand un pampre est déjà trop gros, alors on utilisera le sécateur.
Tous les pampres éliminés sont jetés entre les rangs, on ne les laisse pas au pied de la vigne (risque de maladies).

Prochaines opérations :

- le levage : on va lever les pampres verticalement entre les fils de fer. Il est encore un peu tôt car ils ne sont pas encore assez longs. Il faudra alors aller vite sinon on risque de les abîmer.
- l' effeuillage : fin juin on va ôter certaines feuilles.

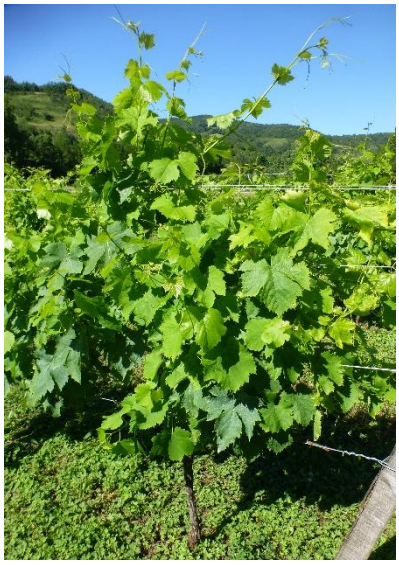
La prochaine journée de stage aura lieu fin juin, on finira le levage et on pratiquera l'effeuillage.
Une 4ème journée est proposée à l'automne pour la vendange.

Module n°3 : le levage et l'effeuillage

Date : 4 juillet 2020

En ce début de saison estivale, la végétation s'est bien développée. L'objectif de la séance est d'apprendre à organiser cette végétation pour favoriser la croissance des fruits et protéger le feuillage.

mi-mai



début juillet

L'intervention se décompose en trois actions à réaliser dans cet ordre :

1/ le levage (en général début juin)
2/ l'écimage
3/ l'effeuillage (commence en général fin juin)

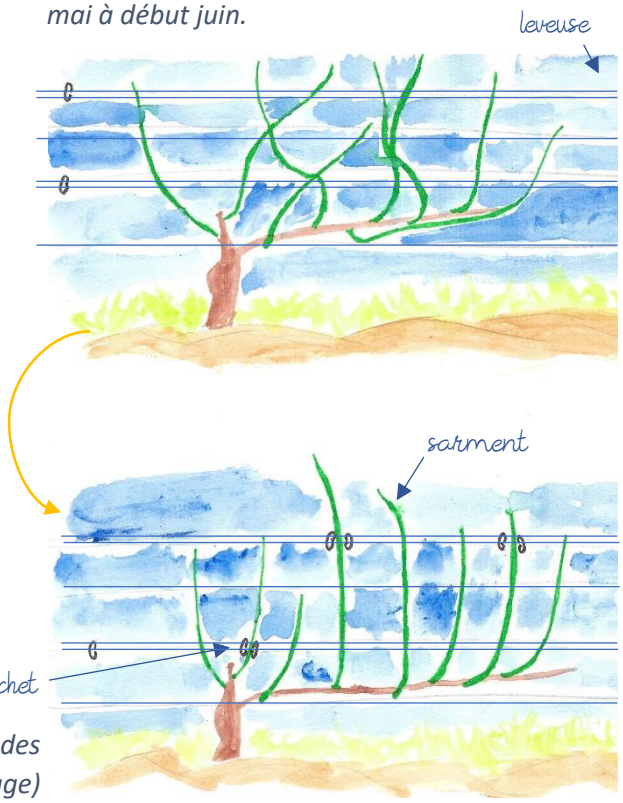
Il est important de ne pas toucher la vigne quand elle est en fleur. La floraison dure environ 8 jours de fin mai à début juin.

Le levage

Ici le palissage est vertical (mode de conduite le plus classique). Il permet d'écarter les grappes évitant un étouffement de celles-ci et de la végétation.

L'opération consiste à redresser tous les sarments à la verticale en les faisant passer entre les deux fils de leveuse. De petits crochets peuvent permettre de maintenir le sarment vertical.

Les **leveuses**, ou fil de leveuse, sont les fils de fer tendus sur 4 niveaux entre les poteaux et permettant de palisser la vigne. Les 2ème et 4ème leveuses, en partant du bas, sont doubles et suffisamment souples pour être



Représentation schématique du levage des sarments (sans le feuillage)

écartées, ce qui permet de faire passer les sarments entre les 2 fils pour un meilleur maintien à la verticale.

La vigne est souple, mais il faut tout de même rester vigilant pour ne pas casser des sarments par des torsions trop violentes. Les **vrilles** font le travail de palissage, mais si le levage naturel n'est pas suffisamment vertical, il ne faut pas hésiter à casser les vrilles.

L'écimage

Consiste à étêter les sarments 10 à 15 cm au-dessus du dernier fil. Cela évite qu'ils ne retombent, limite les risques d'humidité et donc de développement cryptogamique.

L'effeuillage

Toujours dans l'optique de limiter l'humidité et le développement de champignons, l'opération d'effeuillage aère la végétation. Mais attention, plus il y a de feuilles, meilleur sera le taux de sucre dans les fruits. La subtilité consiste donc à trouver le bon équilibre.

Une bonne partie du feuillage peut en premier lieu être retiré avec la taille des **anticipés**. Il s'agit des tiges ayant repoussées à partir du sarment. A ce stade, les anticipés ne sont pas retirés en entiers, on leur coupe la tête et les 2 ou 3 dernières feuilles.

L'effeuillage se fait toujours côté Est, le plus doux, où le soleil tape le moins fort (dans le cas d'une implantation idéale Nord-Sud).

Une attention particulière est à apporter autour des grappes. S'il est recommandé de bien retirer les feuilles en-dessous pour faciliter l'aération, celles recouvrant les grappes les protégeront du soleil.

➔ **Ce cycle d'intervention est à renouveler tous les 15 jours environs.**

avant

après

Rang levé, écimé et effeuillé

La 4ème journée aura lieu à l'automne pour clôturer ce cycle initiatique par la vendange.

Glossaire

Anticipé = tige repoussant à partir du sarment de l'année

Aste = sarment taillé long, 4 yeux et plus

Courson = (ou cot) sarment taillé court, 1 à 3 yeux, que l'on conserve en haut du tronc de vigne ; ses bourgeons fourniront les nouveaux sarments de l'année suivante. Il joue également le rôle de tire-sève et favorise le renforcement du pied à la base.

Eborgner = retirer un ou des yeux

Epamprage = retirer les gourmands, feuilles et bourgeons inutiles (trop bas sur le cep, etc)

Leveuses = ou fils de leveuse, sont les fils de fer tendus entre les poteaux et permettant le levage et le palissage de la vigne. Ces fils peuvent être simples ou doubles. Les leveuses doubles sont suffisamment souples pour être étirées permettant de passer le sarment entre les 2 fils de leveuses.

Manne = future grappe au stade de pré-floraison (on ne peut alors pas encore savoir si la floraison aura lieu ou non)

Œil = nœud, bourgeon

Pampre = gourmand, jeune petite branche, verte et fraiche, ayant bourgeonné à partir d'un œil. C'est un sarment non fructifère qui pousse sur la base du cep voire sur le porte-greffe.

Sarment = rameau ou pousse de la vigne après une année de croissance

Tronc = axe principal du cep de vigne, porteur des sarments

Vrille = filament végétal, se développant sur la tige à l'opposé de la feuille, de forme simple dans certains cas, mais le plus souvent ramifiée, généralement à deux branches, parfois davantage. Les vrilles sont essentielles car elles vont permettre aux rameaux de s'accrocher à des supports divers (fils de fer, piquets, sarments…). Elles se forment sur les jeunes pousses et s'enroulent autour des objets qu'elles touchent, et se lignifient avec le temps.