



Chers Coopérateurs,

Dans cette Newsletter, nous vous parlons de la vigne, cette plante magnifique qui va nous donner à terme un excellent raisin. Cette Newsletter est un peu technique : vous y découvrirez de nombreux nouveaux mots qui viendront enrichir votre vocabulaire. Nous vous invitons à venir régulièrement sur nos parcelles de vignes afin de visualiser par vous-même les différents cycles de la vigne.

La vigne

La « vigne » est un nom commun désignant plusieurs sortes de genres, de familles, d'espèces. On y trouve le genre *Vitis*. Ces vignes domestiques sont largement cultivées pour leur fruit en grappes, le raisin, que l'on mange ou dont on tire un jus, le moût, qui deviendra du vin après fermentation.

Un terrain planté de vigne s'appelle un vignoble, sa culture est la viticulture. Les différentes variétés se nomment cépages. L'espèce principale cultivée est le *Vitis vinifera*.

La vigne telle qu'on la connaît actuellement comme plante productrice de raisins est avant tout une liane que l'on a apprivoisée par la taille afin de trouver l'équilibre entre le rendement et la qualité. Cette liane peut facilement atteindre cinq mètres de haut si le vigneron n'intervient pas pour la tailler. Il faut donc lui construire un palissage sur lequel elle va pouvoir déployer chaque année son feuillage, un feuillage qui va être remplacé toutes les années. Ces belles feuilles sont autant de petits panneaux photovoltaïques qui vont donner à la plante l'énergie nécessaire à son développement.

Les racines d'un pied de vigne

Les racines se développent de deux façons différentes :

- une première partie des racines, dites superficielles, vont évoluer horizontalement dans les cinquante premiers centimètres du sol et capter toute l'eau de ruissellement disponible, en même temps que les éléments nutritifs.
- les racines qui vont au-delà et jusqu'à dix mètres sous terre sont verticales et bien plus fines. Leur croissance est particulièrement favorisée, selon les sols, par la présence de vers de terre. Ce niveau racinaire sert quasi uniquement à approvisionner la vigne en eau lors des périodes de sécheresse et grâce à son accès aux nappes phréatiques et autres sources.

La vigne n'est pas une plante annuelle mais une plante pérenne. C'est-à-dire que l'on n'a pas besoin de la replanter chaque année. Elle conserve son système racinaire et redémarre chaque année. Il lui faut environ 3 ans pour entrer en production.

Le cycle de la vigne

La vie de la vigne est une succession de cycles annuels. La vigne a un cycle biologique qui est adapté à nos régions tempérées parce qu'elle possède un rythme discontinu de croissance, qui oscille habituellement entre période de repos (repos hivernal) et période de croissance (cycle végétatif et cycle reproducteur).

Le cycle végétatif (les rameaux, les feuilles, les vrilles et les racines) et le cycle reproducteur (les fleurs, les baies et les pépins) ont lieu au même moment dans l'année et sont donc en concurrence pour l'utilisation de la sève.

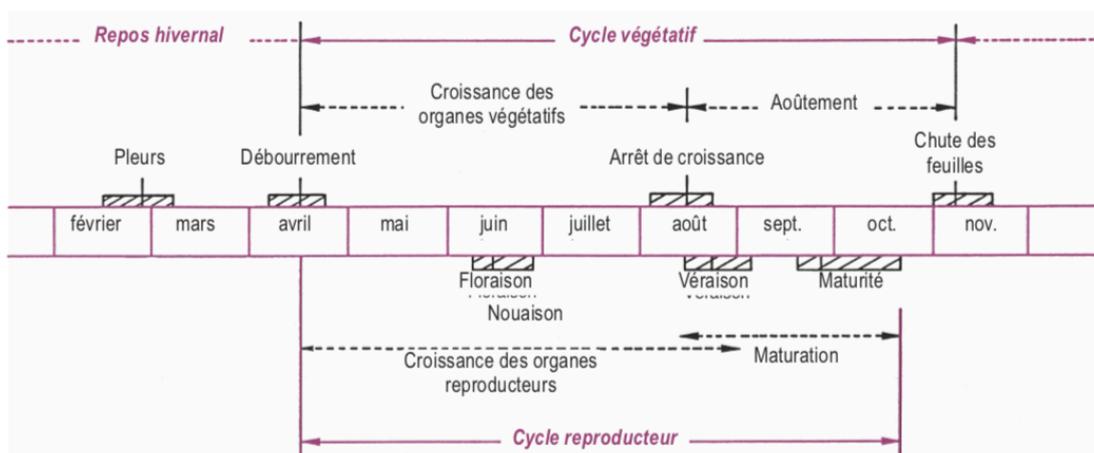


Figure reprise du livre « Manuel de viticulture » de Alain Reynier, Editions Lavoisier.

Savez-vous que la vigne est « hermaphrodite » ? Pour sa fécondation, elle n'a pas besoin de l'aide externe d'insectes pollinisateurs. Les fleurs de la vigne, puisqu'elles disposent des 2 gamètes (mâle et femelle), sont auto pollinisatrices.

NOVEMBRE – DECEMBRE – JANVIER

Aucune taille n'a lieu avant la chute des feuilles. Il faut attendre que la sève se retire vers le cep (le tronc) puis dans les racines et que les feuilles fanent et tombent naturellement. Dès que les feuilles sont tombées, nous pouvons « prétailler » (c'est-à-dire tailler suffisamment haut) et « sarmenter » (c'est-à-dire retirer les bois dans le palissage). Ces bois, nous allons les broyer, les brûler ou les mettre en ballots pour parfumer délicieusement nos grillades d'été.

Pendant l'hiver, nous allons aussi faire le « sécaillage » : changer les piquets et les fils cassés. Peut-être retendre quelques fils.

FEVRIER - MARS

« Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars ». Vous connaissez sans doute ce vieux dicton. Etant donné la superficie à tailler, nous commencerons sans doute à tailler avant le mois de mars. Le risque est un redémarrage précoce suivi d'une gelée tardive. « Les différentes manières de tailler » est un vaste sujet sur lequel nous reviendrons dans une autre newsletter.

Lorsque la sève va commencer à remonter dans la vigne, nous appelons cela les pleures de la vigne : en effet, de la sève sort des plaies de taille qui n'ont pas encore cicatrisé et la vigne pleure.

Lorsque la sève est bien présente dans les baguettes (et, en plus, s'il fait bien humide), c'est le moment de plier et de lier les baguettes sur le premier fil de fer.

AVRIL - MAI - JUIN

Pour parler des prochaines étapes de la vigne, nous allons suivre un tableau de l'Institut Français de la Vigne et du Vin (vue d'ensemble à la fin de cette newsletter).

Ce tableau reprend trois différentes échelles :

- échelle de Baggioolini (1952), notée de A à O
- échelle de Eichhorn & Lorenz (1977), notée de 1 à 47
- et celle de BBCH (Biologische Bundesanstalt bundessortenamt and Chemical industry), notée de 00 à 97

Le stade A se déroule encore en hiver. Le stade B et les suivants ont lieu au printemps.



Stade A ou 01 ou 00
Bourgeon d'hiver
 L'oeil de l'année précédente est presque entièrement recouvert par deux écailles protectrices brunâtres.



Stade B ou 03 ou 05
Bourgeon dans le coton
 L'oeil gonfle, ses écailles s'écartent et la bourre est très visible. Ce stade suit les pleurs.



Stade C ou 05 ou 09
Pointe verte
 L'oeil continue à gonfler et à s'allonger. Il présente une pointe verte constituée par la jeune pousse.

Des bourgeons, nous allons voir apparaître des feuilles. C'est le débourrement : le bourgeon gonfle, fait éclater la bourre qui le protège et laisse apparaître ses jeunes feuilles. C'est une période critique : à l'abri dans sa bourre (stade B – photo au centre ci-dessus), le bourgeon peut résister à des températures négatives de -15 à -20°C. Dès que cette phase est amorcée, la tolérance du bourgeon aux basses températures n'excède plus -2,5°C. C'est la raison des dégâts causés par les gelées printanières tardives.

Il faudra éventuellement ébourgeonner : supprimer certains bourgeons indésirables puisqu'il faut limiter le nombre de rameaux par pied. Nous en parlerons régulièrement ensemble : il faut réguler le rendement d'une parcelle, limiter parfois la vigueur d'un pied de vigne.

Le viticulteur va également faire de l'éprampage (retirer les pampres) : retirer les bourgeons en dessous du premier fil de fer. En plus d'améliorer l'aération aux pieds des vignes, ce sont des bourgeons non fructifères qui vont retirer inutilement de la vigueur à la vigne.



Stade D ou 06 ou 11
Sortie des feuilles
 Des feuilles rudimentaires rassemblées en rosette apparaissent. Leur base est encore protégée par la bourre progressivement rejetée hors des écailles.



Stade E ou 09 ou 13
2 à 3 feuilles étalées
 Les premières feuilles sont totalement dégagées et présentent les caractères variétaux. Le rameau est nettement visible.

L'apparition de boutons floraux et de petites grappes



Stade F ou 12 ou 53
Grappes visibles
 des grappes rudimentaire apparaissent au sommet de la pousse. Quatre à six feuilles étalées sont visibles.



Stade G ou 15 ou 55
Boutons floraux encore agglomérés
 Les grappes s'espacent et s'allongent sur la pousse. Les boutons floraux sont encore agglomérés.



Stade H ou 17 ou 57 **Boutons floraux séparés**
 Les boutons floraux sont nettement isolés. La forme typique de l'inflorescence apparaît.

Début juin, nous arrivons à un stade très important, celui de la floraison. Nous sommes à environ 100 jours des vendanges. La vigne présente en effet de petites fleurs blanches. Et dans la foulée, une seconde étape très importante : la nouaison. C'est le stade J (pour une raison inconnue, il n'est pas repris dans le tableau) : c'est le moment où les baies commencent à se former.



Stade I ou 23 ou 65
Floraison
 Les capuchons se détachent à la base et tombent. Les étamines et le pistil sont visibles. Après ce stade, vient la nouaison des grains.



Stade K ou 31 ou 75
Petit pois
 Les grains ont la taille d'un petit pois. Les grappes pendent.

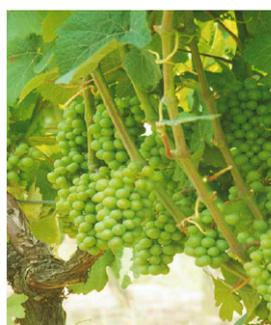
JUILLET – AOUT

A environ 45 jours des vendanges (à la véraison), le cycle végétatif se termine. C'est le cycle reproducteur qui va prendre le dessus avec la formation des baies. Lors de la véraison, les raisins commencent à perdre leur aspect verdâtre et à prendre leurs couleurs définitives.

Il faut s'assurer que la vigne monte régulièrement dans le palissage. Il faut parfois l'aider : manuellement, reprendre une tige et la « remettre dans le droit chemin » .

Il faudra veiller aussi à couper les extrémités des rameaux qui poussent vers le haut (écimage) et sur les côtés (rognage) afin d'éviter que la vigne ne retombe.

L'effeuillage consiste aussi à retirer une partie des feuilles de la zone où apparaissent des grappes de raisins. En favorisant l'aération des grappes, on améliore l'état sanitaire de la vendange : on évite des moisissures comme le botrytis. Effeuiller pour habituer le raisin au contact du soleil n'est pas inutile. Savez-vous que les raisins peuvent avoir des coups de soleil ? Cela s'appelle l'échaudage.



Stade L ou 33 ou 77
 Fermeture de la grappe
 Les baies atteignent une taille suffisante pour se toucher.



Stade M ou 36 ou 87
 Véraison
 Les baies s'éclaircissent pour le raisin blanc ou se colorent pour le raisin noir.



Stade N ou 38 ou 89
 Maturité
 Les baies sont prêtes pour la récolte car elles ont atteint leur maturité technologique.

SEPTEMBRE - OCTOBRE

C'est la période de vendange, le stade N sur l'échelle de Baggiolini. C'est le moment choisi par le vigneron car ce cépage spécifique a atteint le niveau de sucre désiré. Le vigneron connaît bien l'itinéraire technique qu'il va suivre pour réaliser ce produit spécifique.

Par exemple, nous vendangeons plus tôt les raisins destinés aux vins mousseux que ceux destinés aux vins tranquilles, ceux qui n'ont pas de bulles. Nous recherchons plus d'acidité pour les mousseux et il ne faut pas atteindre des niveaux de sucres trop élevés. Nous vous l'expliquerons lorsque nous parlerons des différentes manières de vinifier.

C'est tout un art pour le viticulteur de pouvoir produire le raisin qui lui convient (et donc de le vendanger le jour J) et de conserver son vignoble en état de produire le plus longtemps possible.

NOVEMBRE – DECEMBRE - JANVIER

Et nous recommençons le cycle.



Stade O ou 43 ou 93
 Début de la chute des feuilles.



Stade 47 ou 97
 Fin de la chute des feuilles à l'automne.



Les stades phénologiques de la vigne

L'Institut Français de la Vigne et du Vin conduit des missions de portée générale pour l'ensemble de la filière viti-vinicole, dans les domaines de la sélection végétale, de la viticulture, de la vinification et de la mise en marché des produits. L'IFV est implanté dans l'ensemble des bassins viticoles grâce à ses stations régionales.



Stade A ou 01 ou 00
Bourgeon d'hiver
L'œil de l'année précédente est presque entièrement recouvert par deux écailles protectrices brunes.



Stade B ou 03 ou 05
Bourgeon dans le coton
L'œil gonfle, ses écailles s'écartent et la bourre est très visible. Ce stade suit les pluies.



Stade C ou 05 ou 09
Pointe verte
L'œil continue à gonfler et à s'allonger. Il présente une pointe verte continue par la jeune pousse.



Stade D ou 06 ou 11
Sortie des feuilles
Des feuilles rudimentaires rassemblées en rosette apparaissent. Leur base est encore protégée par la bourre progressivement rejetée hors des écailles.



Stade E ou 09 ou 13
2 à 3 feuilles ébauchées
Les premières feuilles sont totalement dégainées et présentent les caractères variétaux. Le rameau est nettement visible.



Stade F ou 12 ou 53
Grappes visibles
des grappes rudimentaire apparaissent au sommet de la pousse. Quatre à six feuilles ébauchées sont visibles.



Stade G ou 15 ou 55
Boutons floraux encore agglomérés
Les grappes s'espacent et s'allongent sur la pousse. Les boutons floraux sont encore agglomérés.



Stade H ou 17 ou 57 Boutons floraux séparés
Les boutons floraux sont nettement isolés. La forme typique de l'inflorescence apparaît.



Stade I ou 23 ou 65
Floraison
Les capuchons se détachent à la base et tombent. Les étamines et le pistil sont visibles. Après ce stade, vient la nouaison des grains.



Stade J ou 25 ou 67
Petit pois
Les grains ont la taille d'un petit pois. Les grappes pendent.



Stade L ou 33 ou 77
Fermeture de la grappe
Les baies atteignent une taille suffisante pour se toucher.



Stade M ou 36 ou 81
Véraison
Les baies s'éclaircissent pour le raisin blanc ou se colorent pour le raisin noir.



Stade N ou 38 ou 89
Maturité
Les baies sont prêtes pour la récolte car elles ont atteint leur maturité technologique.



Stade O ou 43 ou 93
Début de la chute des feuilles.



Stade P ou 47 ou 97
Fin de la chute des feuilles à l'automne.

Depuis 1994, la notation des stades phénologiques de la vigne s'effectue suivant une échelle numérique s'étalant de 1 à 47, établie par Eichhorn & Lorenz. Cette échelle complète celle de Baggioini, notée de A à O, surtout au niveau de la floraison. Enfin, il existe une échelle universelle pour toutes les monocotylédones et les dicotylédones, appelée BBCH (Biologische Bundesanstalt bundessortennam und Chemikal industry). Chaque stade est défini par une lettre et deux chiffres dans l'ordre : Baggioini, Eichhorn & Lorenz et BBCH.

Institut Français de la Vigne et du Vin - Domaine de l'Espiguette - 30240 Le Grand du Roi - www.vignevin.com

© Institut Français de la Vigne et du Vin - A.M. Dumont - Photos IFV - P. Mackiewicz, A.M. Dumont - Janvier 2009



VINDUPAYSDEHERVE