

4 saisons dans la vigne : Travail du viticulteur

La vigne pousse dès la température de 10° C et 350mm de précipitations. Dans les régions tempérées de l'hémisphère Nord et Sud, sa croissance est cyclique avec des périodes de repos et des périodes d'activités végétatives.

En hiver, la vigne dort et n'a pas de feuille : repos végétatif. Quand les températures augmentent, la vigne pleure car l'eau circule des racines vers les rameaux, c'est le début de l'activité végétative.

Au printemps, les bourgeons gonflent et s'ouvrent, c'est le débourrement. Les rameaux poussent grâce aux réserves emmagasinés dans le cep lors du cycle précédent.

En juin, débutent la floraison et les fleurs libérant le pollen se fécondent permettant la naissance des fruits. La croissance herbacée des rameaux et des baies dure 2 mois avec production de sucres par photosynthèse.

En Août, les rameaux cessent leur croissance, durcissent et deviennent bruns, c'est l'Aoûtement. Durant cette période, le sucre est stocké dans les fruits mais aussi dans le cep pour préparer le cycle suivant, c'est la véraison.

Quand les sucres sont au maximum dans les raisins, alors le viticulteur décide de la date des vendanges.

Après les vendanges, la chute des feuilles indique le retour au cycle de repos.

Le vigneron surveille la vigne et l'aide dans sa croissance lors de ces différentes phases.

Il entretient les sols par des labours superficielles.

En début d cycle, cela permet l'accélération du début du cycle végétatif par le réchauffement du sol. Après les vendanges, cela permet de décompacter les sols et de laisser les racines respirer.

Ils apportent des nutriments à la plantes par les engrais (chimiques ou biologiques) pour rééquilibrer la composition chimique des sols et éviter les carences.

Un peu de désherbage est aussi nécessaires soit mécanique soit chimique suivant les choix du viticulteur mais aussi suivant la topographie de la vigne. (cheval ou tracteur).

Les viticulteurs s'occupent aussi des ceps à proprement parler.

Dans les premières années après la plantation, il le taille, le nourrit pour le rendre fort et productif. Ensuite, chaque année, le cep est taillé en hiver pour préparer sa pousse au printemps avec des choix de tailles différentes suivant les cépages ou les régions. Cette opération permet d'optimiser l'exposition des feuilles maximale au soleil pour une meilleure photosynthèse.

Quand la vigne est feuillue et commence à avoir des grappes, le vigneron effeuille et égrappe.

L'effeuillage permet une meilleure photosynthèse et l'aération des baies.

L'égrappage permet une concentration des sucres dans un nombres restreints de fruits.

Le viticulteur tente aussi de protéger la vigne des attaques extérieures par des traitement phytosanitaires : chimiques ou biologiques à base de soufre, de cuivre pour combattre les micro-organismes responsables des maladies comme le Mildiou, l'oïdium, pourriture grise mais aussi les

parasites ravageurs qui tue le cep.

Les viticulteurs sont aujourd'hui attentifs aux quantités chimiques utilisées pour protéger la vigne. Malgré tout, la viticulture reste le premier utilisateur de produits chimiques dans le monde agricole. Les hommes sont conscients que s'ils veulent conserver leur vignoble dans le futur, ils doivent le traiter avec respect.

La viticulture durable n'est pas juste une idée. Beaucoup de viticulteurs font aujourd'hui le choix de la culture raisonnée et pour certains la culture biologique pour la santé de la vigne mais aussi celle des viticulteurs ainsi que celle des consommateurs.