

Consignes réunies



Si la vigne se plaît tant à Genval, c'est que le coteau est bien exposé, que le choix du Solaris était judicieux, mais avant tout qu'elle fait l'objet des soins attentionnés de fidèles bénévoles, chaque dimanche (et plus encore), depuis tant d'années.

Chacun et chacune met un point d'honneur à accomplir les bons gestes, selon les consignes reçues. Bien sûr, une erreur ponctuelle est toujours possible, un sarment qui casse alors qu'on tente de le glisser entre les fils de palissage, une coupe trop rapide que l'on regrette ensuite. Tous les bénévoles ont le droit à l'erreur.

Une erreur répétée de vigne en vigne, de rang en rang est plus problématique ; elle survient lorsque les consignes ne sont pas suffisamment claires ou comprises. Raison pour laquelle ce document tente de **réunir les consignes actuelles**, couvrant toute la saison viticole.

Parcourons d'abord les étapes de la saison, en présentant les termes utilisés. Beaucoup de « pourquoi » y trouvent réponse.

La saison viticole, en deux mots

- Vu la sensibilité des bourgeons au gel matinal, nous laissons la vigne reposer tout l'hiver. Mars annonce le printemps, il est temps de réaliser ***la taille d'hiver***.
- Nous taillons en *cordon Royat*, ne laissant que 4 (ou 5) *coursons* à 2 yeux ! S'il est impossible de trouver 4 coursons bien espacés, il faut réfléchir à remplacer la *charpentière* (ou cordon) en pliant un *sarment* de l'an passé (en général, le *rachet*).
- S'il venait à geler ensuite (comme en avril 2017 et avril 2024), les jeunes rameaux n'y survivraient pas, une partie de la récolte serait déjà compromise, pas de chance.
- Avant l'explosion printanière de la végétation, nous nettoyons le sol sur 20 cm autour de chaque pied. C'est ***le travail du sol***. Il s'agit d'écartier les végétaux concurrents de la vigne, susceptibles de lui transmettre les algues-champignons à l'origine du *mildiou* et le l'*oïdium*. *L'épamprage* : les bourgeons et rameaux naissant sur le tronc vertical de la vigne (les pampres) sont enlevés s'il sont proches du sol (moins de 30 cm).
- Même si nous avons taillé à 2 yeux, la vigne démarre sur tous les fronts : ***la taille en vert*** vise à ne maintenir que 2 rameaux sur chacun des 4 (ou 5) coursons. Les choix sont difficiles. Cette taille ne démarre pas avant les Saints de Glace, à mi-mai, ultime moment où le gel matinal pourrait encore sévir.
- Juin annonce la *floraison* et la croissance des rameaux, devenus sarments. Ils partent dans tous les sens. Il s'agit maintenant de ***maîtriser la croissance***. A nous de les relever verticalement, tous parallèles entre eux, en les passant entre les doubles fils de *palissage* et en les liant au besoin.
- Comme autant de panneaux solaires, toutes les feuilles participent à la synthèse chlorophyllienne, apportant les hydrates de carbone nécessaires à la croissance, à l'apport de sucre dans le fruit et la constitution de réserves en vue de résister à l'hiver prochain. On dit que chaque grappe nécessite 1 m² de feuilles !
- *L'égrappage* permet de limiter le nombre de grappes par pied de vigne (8 à 10 en général).
- A l'aisselle de chaque feuille naît un rameau, appelé *gourmand*, ou entre-coeur. Il crée de jeunes feuilles et fleurs consommant inutilement l'énergie de la vigne. La chasse aux gourmands durera tout l'été.
- *L'écimage* vise à couper les têtes de sarments, si hautes qu'elles risquent de porter de l'ombre au rang voisin.
- L'exubérance de la vigne se calme fin juillet, le raisin se charge en sucre. En août, la *pose de filets* le met à l'abri de l'appétit des oiseaux, des insectes et autres amateurs en tout genre. La teneur en sucre du raisin est testée régulièrement. La maturité correspond à environ 210 g de sucre par litre, c'est le moment des vendanges, généralement en septembre. *L'effeuillage* réalisé peu avant les vendanges a pour but de favoriser le séchage des grappes, en éliminant les feuilles trop proches.
- Début novembre, les premiers froids voient tomber les feuilles, la vigne entre en repos hivernal, bien mérité. Les sarments sont devenus bois : c'est l'*aoûtage*. Ne touchons à rien avant mars, si ce n'est l'apport de matières organiques au sol, favorisant la vie des micro-organismes et la biodiversité.

La taille d'hiver

En mars

Consultez la vidéo sur Youtube : <https://youtube/JRgUcQX58I0>

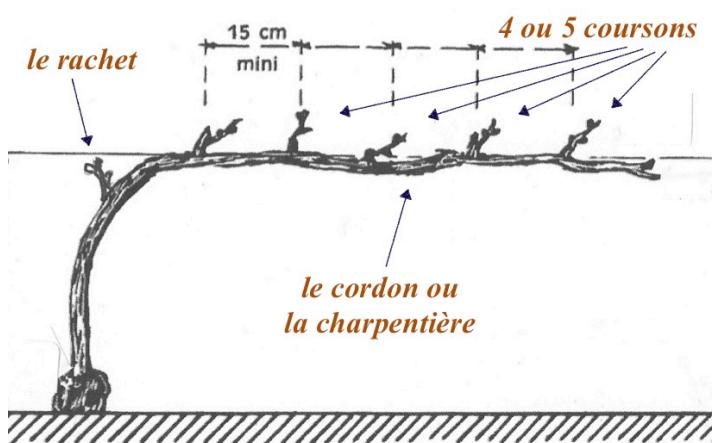
AVANT de commencer à couper ...

- je vérifie que les lames affutées de mon sécateur sont désinfectées à l'alcool,
- je fais face à mon binôme, nous nous tenons de part et d'autre de la vigne à tailler
- nous observons la vigne en détail et planifions ensemble le travail à effectuer, comme suit :

Vignes dont la charpentière est déjà formée ...

Buts à atteindre : - obtenir 4 ou 5 coursons vigoureux, orientés vers le haut,

- régulièrement espacés (+/- 20 cm) sur la charpentière,
- taillés à 2 yeux vrais (bourgeons sains) + 1 chicot de 1 cm,
- ainsi qu'un courson rachet, sous le 1^{er} fil, taillé à 2 yeux également.



Cas particulier : faut-il rajeunir la charpentière, en tout ou en partie :

- à juger selon l'état de la charpentière, l'état et l'espacement des coursons,
- on commence par choisir un beau sarment, le courber prudemment et l'arrimer au 1^{er} fil
- si l'opération a réussi sans casse, choisir le rachet, avant de couper l'ancienne charpentière

Vignes dont la charpentière n'est pas encore formée ...

... et dont le pied est déjà costaud :

- choisir le sarment à plier, épais comme un doigt, et assez long,
- courber prudemment, cm par cm, en s'a aidant des 2 pouces,
- arrimer au premier fil, couper à longueur (à 20 cm du pied voisin)
- si l'opération a réussi sans casse, choisir le rachet et couper les autres rameaux.

Cas particulier : vignes trop chétives pour former la charpentière :

- aucune taille n'est prévue avant fin mai.

Des doigts près du sécateur ? Ne coupez pas !

Quel sécateur utiliser ?

Taille d'hiver : page 2 de 2

Si vous devez acquérir un sécateur, offrez-vous un Felco !



Le meilleur et relativement cher ! Qualité suisse oblige, un achat pour la vie.

Nombreux modèles disponibles de même que toutes les pièces de rechange.

Sur la photo le Felco 8, et il existe le Felco 9 pour les gauchers.

L'étui en cuir s'accroche à la ceinture ou se clipse à une poche. Très pratique, quand on a les 2 mains occupées !

Evite de poser le sécateur au sol, et de devoir le désinfecter à chaque fois.

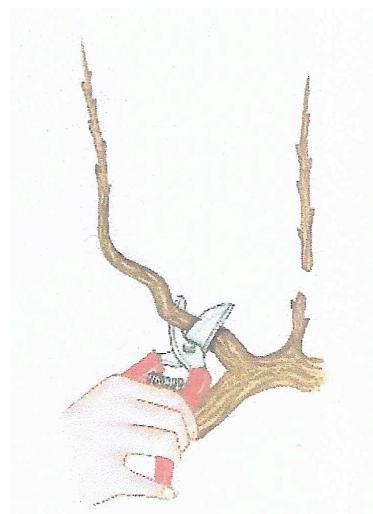
Avant la taille, affuter la lame à l'aide d'une pierre à aiguiser. Une goutte d'huile fera merveille, sur l'axe et sur le ressort.

Durant la coupe, on désinfectera souvent lame et enclume à l'alcool à brûler (méthanol) : un petit spray individuel est disponible à cet effet.

Comment positionner le sécateur ?

La lame est du côté de la charpentière, de sorte que la pression de l'enclume s'exerce sur le sarment éliminé.

La coupe en biseau favorise l'écoulement de l'eau de pluie au sommet du courson.



Gare aux blessures !

Le travail du sol

D'avril à mi-mai

Le travail du sol

Le travail consiste à arracher, dans un rayon d'environ 20 centimètres autour de chaque pied, la végétation qui a commencé à faire concurrence à la vigne. Racines comprises !

Secouer les mottes pour en **garder la terre** (il faut éviter de créer de “cuvettes”).

Recueillir la végétation enlevée pour être versée ensuite au compost.

Placer ensuite le paillage autour du pied, pour recouvrir la terre nue.



*Attention : Les bourgeons et jeunes rameaux sont encore très fragiles.
A ce stade, on n'y touche pas !*

Outils à prévoir : nous vous demandons d'apporter vos propres outils avec lesquels vous êtes le plus à l'aise. Par exemple :

- coussin de genoux ou genouillères, gants de jardinage
- binette - couteau à désherber - griffe - serfouette - râteau à main...

Attention : l'usage de la bêche n'est pas d'actualité, car on se limite à travailler en surface.

La taille en vert

De mi-mai à fin juin

Le travail consiste à enlever à la main les rameaux en surabondance, de manière à concentrer la force de la vigne sur les seuls rameaux choisis pour porter les futures grappes.

Cela demande de l'observation, de la maîtrise, de la précision et de la prudence !

Vidéo explicative: https://youtu.be/_pfHllb8-HI



But à atteindre:

Un tronc vertical épampré, une charpentière avec 4 ou 5 coursons, séparés de +/- 20 cm.

Sur chaque courson, on ne gardera que 2 rameaux :

on choisit les plus proches de la charpentière, les plus vigoureux et les plus verticaux.

Le **rachet** : on choisit également un rameau partant du haut du tronc, idéalement sous le premier fil. Le mieux placé pour remplacer la charpentière en cas de malheur.

Pour le favoriser, on élimine les rameaux concurrents.

Comment procéder ?

- *Epamprer* :

Par une caresse le long du tronc vertical, on élimine les bourgeons et rameaux jusqu'à 30 cm du sol.

Avant d'éliminer ceux qui naissent plus haut, examiner si l'un d'entre eux ne pourrait pas être le plus beau des rachets !

- *Pincer les rameaux en surnombre* :

La vigne est encore très fragile, le sécateur est inutile, il suffit de pincer pour éliminer les rameaux non désirés :

- les rameaux mal orientés (vers le bas, ou latéraux)
- les rameaux en excès (au-delà des 2 préservés par courson)
- de même que les bourgeons encore présents.

S'ils sont assez hauts, les rameaux préservés sont prudemment glissés ***entre les fils mobiles***.

- *Emporter les déchets* :

Les déchets sont recueillis en cours de travail. Ils rejoindront le grand tas dans le fond du vignoble.

- *Une hésitation* ?

Même les plus expérimentés d'entre nous hésitent parfois devant les choix difficiles. Demander conseil n'est jamais une erreur.

Pour les novices, travailler en vis-à-vis avec un ancien est une prudente initiative !

Maîtriser la croissance

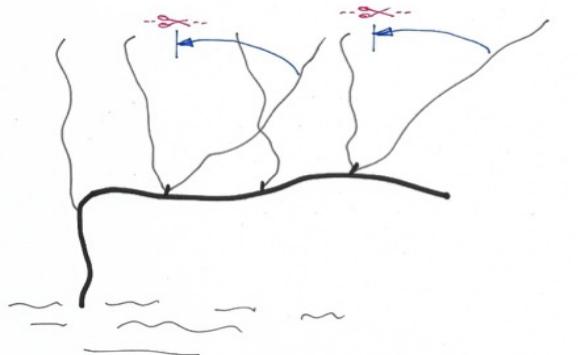
De juillet jusqu'aux vendanges

Les rameaux devenus sarments poussent presqu'à vue d'œil !
Il faut y mettre de l'ordre, sans quoi ce serait la jungle.

- Relever les sarments, palisser

Il s'agit de relever verticalement les sarments qui ont tendance à filer latéralement.

Pour les maintenir verticaux et parallèles entre eux, il faudra parfois les lier aux fils de palissage, à l'aide d'un lien souple.



- Ecimer

On coupe le sommet des sarments, environ 20 cm au-dessus du fil supérieur

- Chasser les gourmands

« Gourmand » (ou entre-cœurs) : rameau naissant à l'aisselle d'une feuille.

On élimine le gourmand dans sa totalité. Certains préfèrent le couper après sa première feuille.

Après l'élimination des gourmands, on voit déjà bien plus clair !



- Epamprer

Éliminer les pampres qui se développent sur le tronc vertical.

- Egrapper

Sur les pieds vigoureux, ne laisser que les 8 ... 12 plus belles grappes, bien séparées les unes des autres.

Sur les pieds jeunes ou chétifs, ne laisser que peu de grappes.

Maîtriser la croissance : page 2 de 2

A la main ou au sécateur ?

Pour l'écimage ou la coupe des gourmands, pincer à la main suffira au début.
Mais bientôt, le sécateur deviendra nécessaire vu leur vigoureux développement.

Affuté, le sécateur sera régulièrement désinfecté à l'alcool à brûler.
Pensez à emporter des liens dans vos poches !

<p>- Les <i>pampres</i>, jeunes rameaux naissant sur le pied vertical de la vigne. On les enlève facilement à la main.</p>		
<p>- Le <i>gourmand</i>, rameau naissant à l'aisselle d'une feuille.</p> <p>La photo de gauche montre un gourmand déjà bien développé.</p> <p>A droite, il a été coupé après la première feuille.</p> <p>Laisser cette feuille unique réduirait le risque de renaissance du gourmand, selon certains vignerons.</p>		

Soyons attentifs aux premières traces de maladie (mildiou, oïdium), sur les feuilles ou sur les grappes. Communiquer le numéro du pied de vigne au responsable.