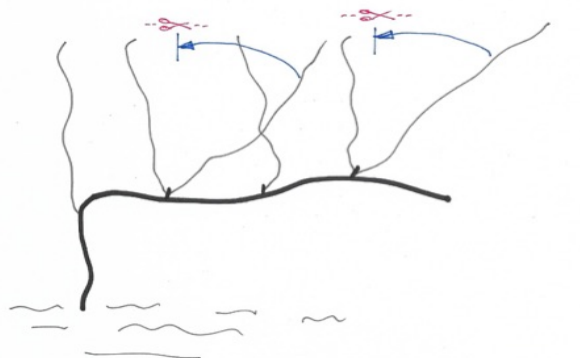


Les rameaux devenus sarments poussent presque à vue d'œil !
Il faut y mettre de l'ordre, sans quoi ce serait la jungle.

- 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.

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.