

La Viticulture (2)



La taille de la vigne

La vigne livrée à elle-même atteindrait un trop grand développement, incompatible avec la production de raisins concentrés, indispensables à une vinification de qualité. De plus, la production de bois prendrait le pas sur la production de fruits. La taille en limite l'un tout en favorisant l'autre. C'est l'opération la moins mécanisée dans les vignes ; elle revêt une importance capitale. La taille annuelle s'effectue normalement **entre novembre et mars**, de 2 à 3 semaines après la chute des feuilles jusqu'à la dernière semaine précédant le débourrement.



Photo: Götz Göppert

La taille permet de:

- limiter l'envahissement de végétation
- laisser libre le passage entre les rangs
- ralentir le vieillissement de la souche
- donner une forme à la souche
- canaliser le travail du cep vers le raisin
- équilibrer la production de fruit.

On distingue:

- la taille de **formation**
(au cours des 2 ou 3 premières années)
- la taille de **fructification**
(pendant le reste de la vie du cep)

Taille de fructification

L'objectif poursuivi est de ne laisser sur le cep qu'un nombre de bourgeons fructifères compatible avec la production souhaitée ou imposée (décret de l'INAO) et avec la vigueur du cépage concerné. Elle ne concerne que les sarments.

On distingue:

- la taille **sèche** ou **d'hiver**, se pratiquant sur les bois aoûtés de l'année précédente, pendant le repos végétatif.
- la taille en **vert** ou **d'été**, se pratiquant en pleine végétation.

Principe de la taille

Elle vise à ne laisser sur la souche que des sarments taillés à longueur variable. On distingue les **courses** (avec 2 yeux axillaires de base) et les **longs bois** (avec au moins 4 yeux axillaires).

- **La taille courte** ne laisse que des courses. Elle convient aux cépages très fertiles (Aramon, Carignan ...). Les plus connues sont: le **gobelet** (sud de la France) et le **cordon de Royat**. Le gobelet se présente comme un petit arbre au tronc plus ou moins court (10 à 80 cm) et aux bras divergents (3 à 7 bras), terminé par un course, taillé à 2 yeux. Chacun de ces yeux portera un sarment. L'un d'entre eux, généralement le plus haut, sera supprimé à la taille suivante. L'autre, sera taillé à son tour à 2 yeux.

Cette taille très répandue dans le midi de la France ne permet aucun palissage de la vigne, donc aucune machine à vendanger.

- **La taille longue** laisse au moins un long bois. Elle convient aux cépages moins fertiles (Cabernet, Pinot). Les plus connues sont: le **Guyot double** (Médoc), le **Guyot simple** (Saint-Emilion, Muscadet), le Pergola (Italie). Cette taille, classique dans les vignobles septentrionaux, permet un palissage rendu nécessaire par un climat plus frais, pour obtenir une maturation normale.

Recherche de l'allongement minimum

On essaie de limiter l'allongement du vieux bois mutilé par les tailles successives. Dans la taille courte, on choisit comme bois de remplacement le sarment développé sur le premier oeil du courson. Dans la taille longue, on risque de voir se développer surtout les rameaux portés par l'extrémité du long bois, la sève ayant tendance à se porter vers les extrémités. On est alors obligé de rechercher le bois de remplacement non plus à la base mais vers le milieu du long bois de l'année précédente, d'où un allongement considérable.

Pour favoriser dans ce cas le développement des rameaux de base, on utilise deux moyens:

l'**Arcure**, consistant à plier le long bois pour écraser les vaisseaux conducteurs de sève (pratique courante en Alsace).

la **taille Guyot** consistant à maintenir sur les bras, en-dessous du long bois, un courson destiné à produire le bois de remplacement. Chaque année, le long bois de l'année précédente est supprimé, ainsi que le bois de 3 ans qui le porte. On taille alors le long bois nouveau sur le sarment le plus élevé porté par le courson de l'année précédente et le nouveau courson sur le sarment le plus bas.

Détermination de la taille

La charge est le nombre d'yeux axillaires portés par la souche après la taille. Le vigneron essaie de déterminer une charge optimum. Une charge trop faible, c'est un manque à gagner, un développement des gourmands, une vigueur trop grande pouvant entraîner la coulure (chute des feuilles et des fruits). Réciproquement, une charge trop grande entraîne une sortie trop importante de grappes et une répartition de la capacité de production du cep entre le fruit et le bois, d'où une mauvaise maturation et un affaiblissement de la plante.



Accolage

Photo: Götz Göppert

Autres opérations

L'**épamprage**: sur la base et le long des troncs et les bois apparaissent des tiges stériles et infructifères, appelés «gourmands». Il s'agit de les éliminer car ils utilisent inutilement la sève et gênent le passage des engins.

L'**écimage**: raccourcissement de l'extrémité ou cime des rameaux qui favorise la croissance des branches basses.

Le **rognage**: même opération que l'écimage, mais on agit latéralement, ce qui permet une meilleure aération de la souche et

des fruits. Selon qu'il est effectué avec mesure ou trop sévèrement, le rognage aura une influence bénéfique ou néfaste sur la qualité de la vendange.

L'**effeuillage**: quelques temps avant la récolte, on enlève quelques feuilles qui portent ombrage aux grappes. L'avantage est que l'humidité stagne moins autour des grappes, les risques de maladies sont donc moindres. De plus, les grappes qui voient le soleil ont moins d'arômes végétaux que celles qui restent à l'ombre. Par contre, l'inconvénient est que, pratiqué avec zèle, l'effeuillage prive la plante de feuilles adultes qui sont les «usines à sucre», d'où une baisse de degré et de qualité. Si l'arrière-saison est trop belle, les grappes risquent également le grillage.

L'**accolage** ou **relevage**: cette opération consiste à maintenir les sarments dans les vignes palissées.



De wijnbouw (2)



De snoei

Een wingerd die zijn gang mag gaan, zou veel te sterk ontwikkelen, wat niet te verenigen valt met de productie van geconcentreerde druiven om een kwaliteitswijn te kunnen maken. Bovendien zou de houtproductie de bovenhand krijgen op de druivenproductie. Tijdens de snoei wordt de houtvorming ingeperkt en de vruchtzetting aangemoedigd. Dit is de minst gemechaniseerde bewerking in de wijngaard en is van kapitaal belang. De jaarlijkse snoei gebeurt doorgaans **tussen november en maart**, zo'n 2 à 3 weken na het vallen van de bladeren tot de laatste week net vóór het uitbotten.



Photo: Götz Göppert

De snoei is bedoeld om:

- een woekerende groei in te perken
- een vrije doorgang tussen de rijen te verzekeren
- de veroudering van de wijnstok tegen te gaan
- de wijnstok de juiste vorm te geven
- de sappen van de wingerd naar de druifvorming te kanaliseren
- de trosproductie in evenwicht te houden

We onderscheiden:

de **vormsnoei** (in de eerste 2 à 3 levensjaren van de plant)
de **vruchtzettingssnoei** (voor de rest van het plantenleven)

Vruchtzettingssnoei

Tijdens deze snoei worden de vrucht dragende knoppen teruggesnoeid tot een aantal

dat geschikt is voor de gewenste of opgelegde productie (decreet van de INAO) en overeenstemt met de levenskracht van de plant. Alleen de jonge scheuten worden gesnoeid.

We onderscheiden:

- de **droge snoei** of **wintersnoei**: op het augustushout van het voorgaande jaar, terwijl de plant in rust is
- de **groene snoei** of **zomersnoei**: terwijl de plant in volle bloei is.

Snoeiprincipe

Op de stam blijven alleen de leggers staan die op de gewenste lengte zijn gesnoeid.

We onderscheiden de **stiften** (met twee basisogen) en de **lopers** (met ten minste 4 hulpogen).

In de korte snoei worden alleen de stiften behouden. Deze methode is geschikt voor erg vruchtbare rassen (Aramon, Carignan). De meest gekende vormen zijn: de **gobelet** (zuiden van Frankrijk) en de **cordon de Royat**. De gobelet bestaat uit een kleine struik met een min of meer korte stam (10 tot 80 cm) en uitwaaiende takken (3 tot 7 leggers) die eindigen in een stift, gesnoeid op 2 ogen. Uit elk van die ogen groeit er een legger. Eén van die twee takken, doorgaans de hoogste, wordt bij de volgende snoei weggeknipt. De andere tak wordt ingesnoeid op 2 ogen.

Deze populaire snoeimethode in het zuiden van Frankrijk maakt het niet mogelijk om de plant langs palen te geleiden. Oogstmachines kunnen dus niet gebruikt worden.



In de lange snoei blijft er ten minste één looper staan. Deze methode is geschikt voor minder vruchtbare rassen (Cabernet, Pinot). De meest gekende vormen zijn: de **Guyot double** (Médoc), de **Guyot simple** (Saint-Emilion, Muscadet) en de Pergola (Italië). Deze methode is een klassieker in de meer noordelijke landen. Door het frisse klimaat moet de plant langs geleiders worden opgebonden om een normale rijping te garanderen.

Net lang genoeg

Wijnboeren proberen de groei van het oude hout, verminkt door de opeenvolgende snoeibeurten, zo veel mogelijk in te perken. Bij de korte snoei laat men de scheuten staan die uit het eerste oog van de stift zijn ontwikkeld. Bij de lange snoei bestaat de kans dat vooral de takken op de uiteinden van het gestel gaan groeien, aangezien het sap vooral naar de uiteinden doorstroomt. In dat geval moet het nieuwe hout niet langer aan de voet van de plant gestimuleerd worden, wel in het midden van het lange hout van het jaar ervoor, waardoor de stokken veel groter worden.

Keuze van de snoei

De belasting is het aantal ogen op de stam na de snoei. De wijnbouwer probeert een optimale belasting te berekenen. Een te lage belasting staat synoniem met een te lage vruchtzetting, de ontwikkeling van dieven en een te sterke groeikracht die tot lamstelligheid kan leiden (de bladeren en trossen verdorren en vallen af). Een te grote belasting resulteert dan weer in te veel trossen en verdeling van de productiecapaciteit tussen het hout en de trossen, wat een slechte rijping en een zwakke plant tot gevolg heeft.

Andere bewerkingen

- **Dieven:** op de voet en langs de takken verschijnen er steriele en onvruchtbare stengels die we 'dieven' noemen. De term 'dieven' slaat ook op het verwijderen van die woekertakken die onnodig veel sap opeisen en de doorgang voor de machines belemmeren.

- **Aftoppen:** de uiteinden of koppen van de takken inkorten.

- **Scheutdunnen:** zelfde bewerking als het aftoppen, maar dan lateraal, wat de stam en de trossen meer lucht geeft. Een sterke of matige scheutdunning heeft respectievelijk een heilzame of nefaste invloed op de kwaliteit van de oogst.

- **Bladdunnen:** een tijdje vóór de oogst verwijdert men enkele bladeren die het licht van de trossen wegnemen. Het voordeel is dat het vocht minder rond de trossen blijft stagneren, wat het gevaar voor ziektes doet afnemen. Is de nazomer echter erg warm, dan verbranden de trossen die minder bladeren en dus minder schaduw hebben.

- **Opsnoeien:** het onderhoud van de leggers van wingerds met een geleide groei.

