

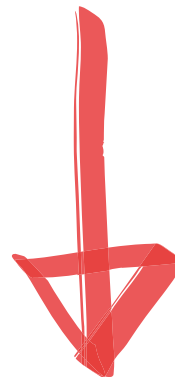
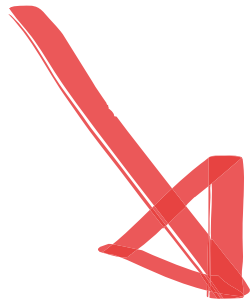
Introduction au vin - L'élaboration du vin

Séance 2 : 1 an dans la vigne et chez le vigneron, le calendrier de la vigne

Le cycle de la vigne

Les maladies
et les ravageurs

Les différents types
d'agriculture



Les conséquences sur le vin, la qualité et le goût.

1 an dans la vigne

En hiver

Deux types de taille :
- on coupe les sarments de l'an dernier, mais on garde 1 ou 2 entiers. Chaque sarment porte une dizaine de bourgeons.
- on coupe à ras, en laissant 2 ou 3 bourgeons par sarment. Les bourgeons seront les sarments de la nouvelle année.



Au printemps

Le travail du sol

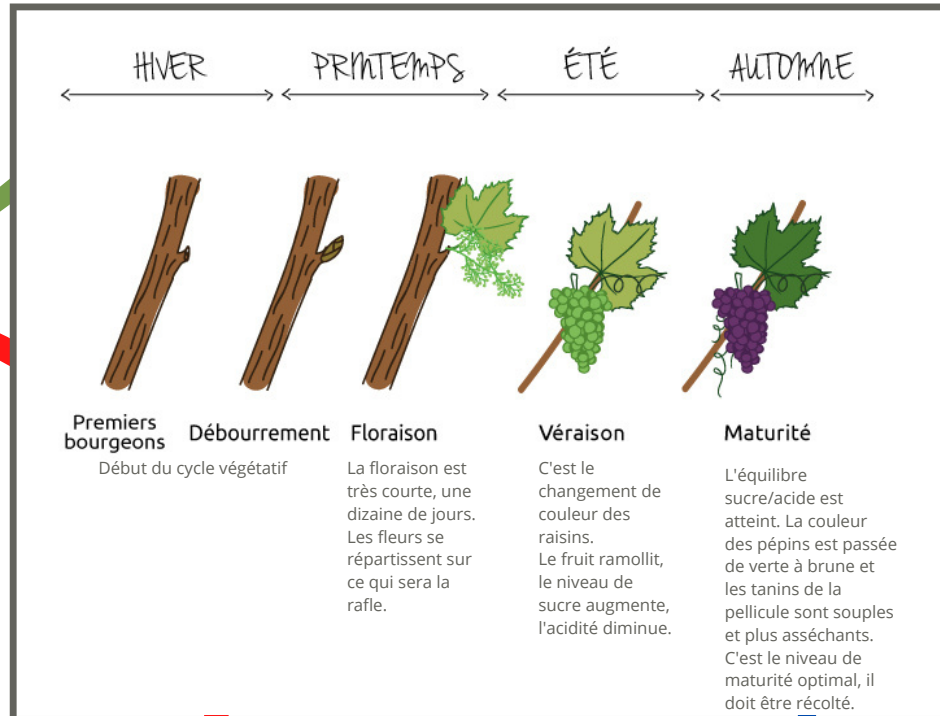
Le labour a pour but de dynamiser l'activité microbologique du sol, notamment celle des vers de terre, ainsi que de favoriser la décomposition de la matière organique de surface, enrichissant ainsi le sol.

Le palissage

C'est l'action de relever les rameaux de la vigne en les fixant sur un support composé de fils de fer tendus entre des poteaux de bois. Cette pratique sert à augmenter l'exposition des feuilles et des raisins aux rayons du soleil et à favoriser la circulation d'air.

Traitements phytosanitaires

Les produits utilisés dépendent du type d'agriculture. Les traitements se répètent régulièrement jusqu'à 1 mois max avant la vendange.



A l'automne



Les vendanges manuelles

+ sélectives
+ respectueuses de la vigne (grappe entière) adaptées à tout type de vignoble et tout type de vigne

+ couteuses
lentes



Les vendanges mécaniques

+ rapides
+ économiques ramassage que des baies



pas de sélection
la vigne est secouée
difficulté d'accès

En été

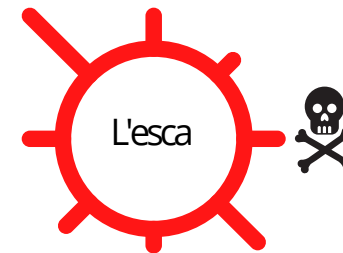
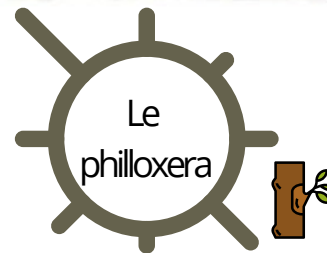
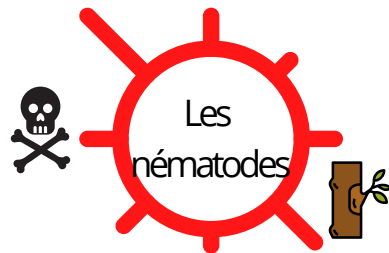
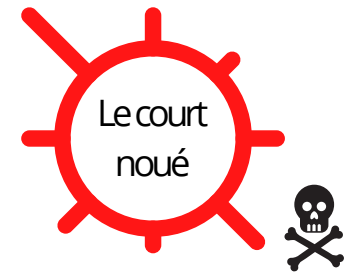
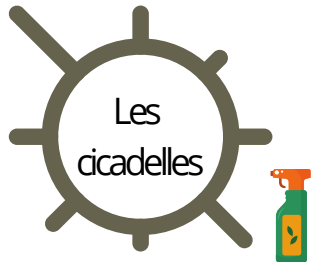
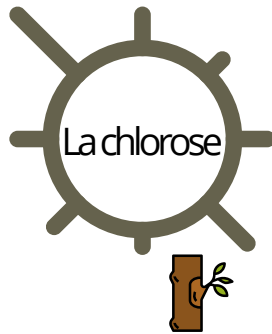
Vendanges vertes

On peut décider d'éliminer certaines grappes au profit des autres.

Contrôle des maturités

Chaque jour, on contrôle, on goûte !!

Maladies et ravageurs de la vigne



Les solutions



Aucune solution. La vigne est arrachée.



Pulvérisation de pesticides, fongicides, insecticides.



Aération de la vigne.



La biodiversité



Le porte-greffe

Maladie de Pierce: Bactérie qui empêche la circulation de l'eau et provoque le dessèchement total et la mort de la vigne.

Le Ver de la grappe : Chenille qui perce le raisin et les dessèche jusqu'à la pourriture.

L'oïdium ou mildiou : Champignons qui limitent la photosynthèse et donc la production de sucre nécessaire à la croissance de la vigne et à la maturité du raisin.

La chlorose : Atteinte qui limite la photosynthèse.

La pourriture grise : Champignons qui affectent les parties végétales, apparition d'un feutrage gris et dessèchement.

Les acariens : En piquant les feuilles, les acariens jaunes ou rouges affectent la photosynthèse et donc la croissance de la plante et la qualité du raisin.

Les cicadelles : Leurs piqûres entraînent directement une perte de rendement et une baisse de qualité.

Vecteurs de la maladie de Pierce.

Le Court Noué : Virus qui entraîne la dégénérescence puis le dépérissement de la vigne.

Les nématodes : Vers microscopiques qui piquent les racines pour se nourrir. Ils parasitent l'absorption de l'eau et des minéraux, ce qui entraîne le dessèchement et la mort de la vigne.

Vecteur du Court-Noué.

Le Phylloxera : Puceron qui, en piquant les racines de la vigne l'empêche d'assurer ses fonctions d'absorption de l'eau et des minéraux contenus dans le sol. La plante meurt entre 1 et 5 ans.

En 1863, importé d'Amérique du Nord, il a ravagé tout le vignoble européen en 15 ans, et y est toujours présent !

L'esca : Champignon qui affecte le bois et entraîne le dessèchement puis la mort de la vigne.

Aération : Action préventive qui favorise la circulation de l'air dans la vigne , en désépaississant le feuillage ou en espaçant les rangs de vigne, ce qui limite l'humidité.

Porte-greffe : c'est la partie enterrée du pied de la vigne, les racines. On greffe le cépage vulnérable que l'on désire cultiver sur une espèce de vigne américaine qui résiste aux parasites situés dans le sol.

La biodiversité : Il s'agit de favoriser la biodiversité et la réintroduction de prédateurs naturels de certains ravageurs, notamment les acariens, en lutte naturelle.

Différents types d'agriculture

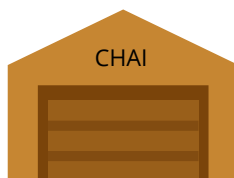
L'agriculture conventionnelle Héritage d'après guerre



Pesticide, fongicide, herbicide.



Le sol est appauvri et compact.
Les racines se développent en surface.

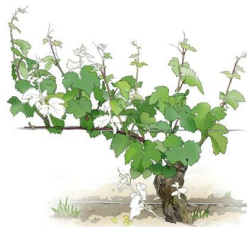


Utilisation systématique de produits oenologiques.
Doses importantes de SO₂.

L'agriculture conventionnelle fournit des rendements importants et constants chaque année.

Héritage de l'après guerre, afin d'assurer l'indépendance et la sécurité alimentaire? Peu respectueuse de l'environnement, elle utilise systématiquement des produits de synthèse (appauvrissement des sols, pollution). Elle est largement remise en cause depuis le début des années 2000.

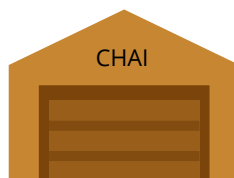
L'agriculture raisonnée



Davantage de travail pour prévenir les maladies.
Utilisation non systématique de produits chimiques (adaptés au risque réel).



Le sol est plus riche.
Les racines se développent en profondeur.

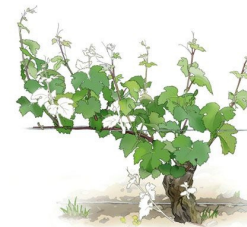


Utilisation de produits oenologiques limitée.
Diminution des doses de SO₂.



L'agriculture raisonnée ne renonce pas aux produits, mais en limite l'utilisation au strict minimum. Elle prend en compte la protection de l'environnement, la rentabilité et les exigences sociales. Elle utilise des ressources et des mécanismes de régulation naturels qui assurent à long terme une agriculture viable tant au niveau environnemental qu'économique.

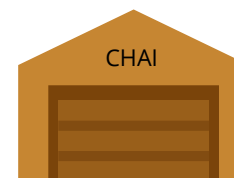
L'agriculture biologique, biodynamique



Traitement d'origine naturelle (bouillie bordelaise, tisane de prêle ou d'ortie, biodiversité...)



Le sol riche et aéré.



L'agriculture biologique interdit l'utilisation de produits de synthèse. Seules les matières 1ères d'origine naturelle sont autorisées (cuivre, soufre...). Elle privilégie la vie des sols, la pérennité des espèces animales et végétales, favorisent l'écosystème naturel de la vigne.

La biodynamie est une branche de l'agriculture biologique qui place la vigne au coeur du cosmos. Elle travaille à l'amélioration du sol et de la plante par des préparations issues de matières végétales, animales et minérales. Leur application se fait à des moments précis en rapport avec le calendrier lunaire et planétaire.