

Atelier Oenologie

5/12/19

Aujourd'hui nous abordons la taille de la vigne.

C'est une liane qu'il faut diriger, palisser... 2 sortes de taille, la taille longue et la courte.

Pourquoi taille-t-on la vigne ?

- pour développer le raisin et sa qualité. La liane peut faire 10m et elle est plus conséquente selon l'âge
- pour faire grossir le cep, plus résistant en terre, bois plus dur et utile contre les maladies ; plus il est vieux, moins on a de rendement et plus il est fragile.
- le système racinaire dépend du sol plus ou moins profond, plongeant ou traçant.

Le froid est nécessaire pour le repos végétatif. Il n'y a plus d'échanges avec les feuilles et ils ne font vivre que le bois où toutes les réserves sont stockées.

La taille se fait pendant le repos végétatif avant mars ; taille manuelle encore mais aussi sécateurs électriques. La taille guide le cep et enlève les bois inutiles.

On taille donc pour diriger le développement naturel de la vigne, pour contrôler le rendement, pour développer la qualité du futur raisin.

En France, on pratique plusieurs types de taille

1/ la taille courte à 1 ou 2 bourgeons et la taille longue de 4 à 10 bourgeons

2/ la taille haute et la taille basse selon les régions, le sol, le relief, la mécanisation (vignes hautes en Charentes, en Entre deux mers).

La taille en guyot, la plus répandue (du Dr Guyot) pour vins de qualité, l'une ou l'autre selon le soleil, l'inclinaison, le vent, la topographie ...

la simple avec 1 bras et 8 bourgeons

la double, 2 bras avec 4 bourgeons par bras.

... taille pratiquée dans le Bordelais, la Loire, en Bourgogne, en Champagne.

Vignes plutôt basses, variable en fonction du cépage.

Bois recoupé chaque année en choisissant un nouveau bras.

Ex de cépages : le Merlot, le Cabernet Sauvignon dans le Bordelais

Chardonnay en Bourgogne

Pinot Noir en Loire

La taille en cordon de Royat adaptée aux vignes hautes et basses, en palissage par fil de fer, bien adaptée à la mécanisation, plus standardisée.

Cep et bras en continuité avec 4 bourgeons, à maturité plus homogène, pour des vignobles un peu moins côtés.

Cépages Syrah et Carignan... en Lubéron, Ventoux, en Bourgogne Aligoté.

La taille en Lyre...vieille pratique, à 2 bras. Base très vigoureuse avec une meilleure

