

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos	3	<i>3. Le Guyot double</i>	
Introduction	4	<i>avec arcure</i>	25
		La formation des ceps	27
FAIRE PRODUIRE			
UNE VIELLE TREILLE	5	ENTRETENIR UNE	
		PETITE PARCELLE	
L'exposition et l'abri	6	DE VIGNE	30
Le sol	8	L'entretien du sol	30
Les tailles	8	Les différentes tailles	33
Le palissage	13	<i>La taille fruitière</i>	33
Les traitements	13	<i>Les tailles en vert</i>	34
La protection du raisin	15	Les traitements	37
La récolte	15	<i>Contre l'oïdium</i>	37
		<i>Contre le mildiou</i>	39
CRÉER UN PETIT		<i>Contre les autres</i>	
VIGNOLE	17	<i>maladies</i>	40
		D'autres protections	40
Choix et préparation		Conclusion	43
du terrain	17	Annexes :	
Choix des ceps		Conservation et	
à planter	18	utilisation du raisin	44
La plantation		<i>Raisin entier</i>	44
proprement dite	22	<i>À partir du jus de raisin</i>	45
L'installation		Index	46
des supports	23	Table des tableaux	
Le choix du mode		et illustrations	46
de conduite	24		
<i>1. Le cordon de Royat</i>	25		
<i>2. Le Guyot simple</i>	25		

ISBN 2-86819-154-1

ISBN 9 782868 181541

© Diffusion Différente - Utovie, 1997, 2006

Avant - propos

Quel plaisir de cultiver de la vigne ! Cette plante donne beaucoup de satisfaction au jardinier ou au vigneron, professionnel ou amateur. Elle étonne par la facilité de sa multiplication, la rapidité de sa croissance, sa résistance exceptionnelle à la sécheresse, ou encore l'abondance de sa production.

Et le raisin ? Quelle diversité de couleurs, de goûts... et aussi d'utilisations. En effet, le raisin que vous produisez constitue déjà à lui seul un agréable dessert, mais vous pouvez aussi en faire des tartes ou clafoutis, des gelées ou confitures, des liqueurs ou ratafias. Si votre récolte est abondante, vous pouvez également l'utiliser pour produire un délicieux jus de raisin, ou même un bon vin "de votre cru" (pour cela, voir dans la même collection : *Faites votre vin*).

Et connaissez-vous les bienfaits de la cure de raisin ?

Mais la viticulture est toute une science ! La vigne a une tendance naturelle à trop pousser : il faut la tailler. De nombreuses maladies la guettent : il faut savoir les éviter ou les soigner. Le raisin fait beaucoup d'envieux (insectes, oiseaux, etc.) : il faut lutter contre ces ravageurs.

Soigner, lutter, cela ne veut pas dire empoisonner. D'autres moyens, souvent simples et naturels, existent : il faut les connaître !

C'est ce que ce petit livre vous propose d'apprendre et d'appliquer. Il vous guidera dans la culture de votre vigne, depuis la plantation des ceps, jusqu'à la récolte de belles et bonnes grappes.

Introduction

La « viticulture »*, c'est-à-dire la culture de la vigne, est surtout une affaire de professionnels : les « viticulteurs » ou « vigneron ». Cependant, beaucoup de particuliers possèdent un ou plusieurs pieds de vigne, qu'ils ont le plus souvent plantés eux-mêmes, contre le mur de leur maison ou dans leur jardin. Peut-être vous trouvez-vous dans ce cas ?

Mal entretenue, une vigne risque d'être souvent malade et de ne pas donner beaucoup de raisin. De quoi la vigne a-t-elle besoin exactement pour rester en bonne santé et produire beaucoup de bon raisin ? Où et comment en planter d'autres pieds afin d'augmenter la production ? Comment conduire un petit vignoble dans le but de faire son vin ?

C'est à ces interrogations que ce petit livre tente de répondre, en envisageant successivement les trois grandes questions que se posent les vigneron-amateurs :

I. Comment faire produire une vieille treille ?

II. Comment créer un petit vignoble ?

III. Comment entretenir une petite parcelle de vigne ?

* Les mots « entre guillemets » renvoient à l'index page 46, qui lui renvoie aux pages où les notions sont expliquées.

FAIRE PRODUIRE UNE VIEILLE TREILLE

Dans beaucoup de régions de France, chaque maison ancienne possède sa vieille vigne. Parfois même il y en a plusieurs. Elles peuvent être situées dans le jardin, mais le plus souvent elles sont accrochées à la façade d'un bâtiment : ce sont des « treilles » *. Ainsi, au nord de la Loire, c'est un pied de Chasselas, variété de vigne produisant du raisin blanc à grains ronds, qui décore la plupart des habitations. Il arrive aussi que ce soit des variétés anciennes, donnant par exemple du raisin noir à petits grains ronds, ou au contraire à plus gros grains au goût musqué, etc. Si vous possédez une telle vigne, essayez d'abord de connaître le nom de sa variété — pour la vigne, on dit le « cépage » —, ses origines et ses qualités. Bien

souvent, il s'agit d'un « cépage de table » produisant un raisin bon à manger. Il se peut aussi que ce soit un « cépage de cuve » destiné à faire du vin. Si le raisin ne vous convient pas, il est alors possible de greffer le vieux « cep » (c'est ainsi qu'on nomme un pied de vigne) avec un greffon pris sur une bonne variété. Si vous n'avez pas encore vu de raisin sur la treille, commencez par lui en faire produire, de manière à savoir le plus tôt possible si ce raisin correspond à vos désirs. Il sera toujours temps de changer votre cépage en greffant une variété plus intéressante.

Si vous n'avez que cette seule vigne, vous serez tenté de lui faire produire le maximum de raisin. Mais lorsqu'on obtient beaucoup de raisin, ce-

* Les mots « entre guillemets » renvoient à l'index page 46, qui lui renvoie aux pages où les notions sont expliquées.

lui-ci ne parvient pas toujours bien à maturité. Du raisin acide, ce n'est guère agréable à manger. Pour faire du vin, il ne faut pas de raisins verts non plus, et le vin rouge nécessite des raisins plus mûrs, moins acides, que le vin blanc. Ne favorisez donc pas une trop forte production de raisin noir, sauf si c'est pour en faire un vin mousseux, blanc ou rosé. De toutes façons, rappelez-vous qu'une petite quantité de vin de qualité vaut mieux qu'une grande quantité de mauvais vin. Les conseils qui suivent doivent justement vous permettre de trouver le bon équilibre entre quantité et qualité.

Vous devrez d'abord vérifier si l'exposition et l'abri peuvent être améliorés. Ensuite, chaque année, il faudra veiller au bon entretien du sol, et effectuer les tailles nécessaires et traitements éventuels. Tous ces travaux, concernant une vieille treille, sont décrits ci-après. Lisez-les d'abord, puis, pour plus de détails, reportez-vous aux pages 30 à 41 traitant des mêmes sujets,

mais pour des vignes « de plein vent ».

L'exposition et l'abri

La vigne a besoin de *soleil*, de sa chaleur et de sa lumière; c'est bien connu. Votre treille est-elle bien située ? Dans une région peu favorable à la vigne, il faut absolument qu'elle soit (en partie au moins) exposée au sud. Si ce n'est pas vraiment le cas, il doit y avoir moyen de faire courir une tige du bon côté.

Les *murs* captent la chaleur solaire et la restituent pendant la nuit. C'est pourquoi le « palissage », c'est-à-dire l'attachage sur des fils de fer, contre un mur (en « espalier ») est une disposition très favorable. Les vieilles treilles sont bien situées ainsi, mais souvent leur feuillage s'entasse, si bien que le raisin mûrit mal et pourrit facilement. Il faut donc aérer ce feuillage, et pour cela vous devez disposer les principales tiges (les branches charpentières)

sur des fils de fer écartés les uns des autres d'environ 30 cm. De grands clous enfoncés entre les pierres du mur suffisent pour tenir vos fils. La page 9 présente deux dispositions classiques pour la vigne, avec des fils de fer verticaux ou horizontaux. Vous pouvez vous en inspirer. Choisissez le « cordon horizontal » ou le « cordon vertical », selon la forme de votre mur et le nombre de vos ceps. Vous avez toute liberté, par rapport à ces dessins, de multiplier, de raccourcir ou d'allonger les principales tiges, à condition toutefois de ne pas les allonger exagérément et surtout trop brutalement. Si vous avez plusieurs pieds contigus, essayez de leur laisser à peu près la même longueur de tiges productives.

Pensez aussi qu'il vous faudra sans doute une échelle pour aller cueillir le raisin, d'autant plus que les grappes ont tendance à être plus grosses et plus nombreuses vers le haut (surtout dans la disposition en cordons verticaux).

Réduisez au maximum tout ce qui peut faire de *l'ombre* à votre treille, en particulier les arbres situés au sud. Par contre, des arbres ou des bâtiments placés au nord, et dans une certaine mesure à l'est ou à l'ouest, constitueront un abri vis-à-vis des vents froids ou humides.

L'abri idéal pour une région trop froide, c'est une *serre*, que l'on peut construire autour de son cep. Réfléchissez-y, ce n'est peut-être pas impossible chez vous; en tout cas, c'est d'un grand intérêt, car non seulement la chaleur qui règne dans une serre permet une très bonne maturation du raisin, mais en plus l'abri qu'elle procure empêche les dégâts du vent, du gel, de la grêle, des oiseaux et de bien des parasites. Les seuls inconvénients sont les risques d'excès de chaleur et d'humidité, ce qui peut favoriser le développement de certains champignons parasites; ces risques sont facilement évitables: il suffit de prévoir

une bonne aération, et d'un peu de surveillance.

Le sol

Son importance est évidente : c'est le sol qui fournit à la vigne l'eau et les sels minéraux nécessaires à sa vie.

Puisqu'il s'agit d'une vieille vigne, l'*arrosage* est en principe inutile. Il faudrait toutefois lui apporter de l'eau lors d'un été exceptionnellement sec, surtout si vous voyez les feuilles ou même les grains souffrir manifestement de la sécheresse.

Des *sels minéraux* devront être apportés chaque année, car le raisin récolté, ainsi qu'une bonne partie des feuilles et des tiges, ne retournent pas au sol. Alors, ce dernier risque de s'épuiser, au moins en certains éléments. Mais il n'est pas indispensable d'épandre des sels minéraux purs (vendus sous le nom de sels minéraux solubles), c'est même proscrit en jardinage biologique.

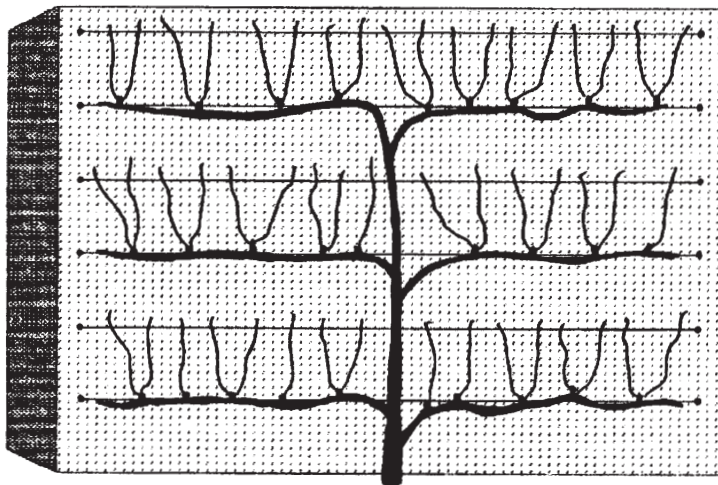
Vous pouvez mettre plutôt des *engrais organiques* : fu-

mier, compost, terreau, poudre de sang, de corne, d'os, etc., en essayant de varier d'une année à l'autre. Dans tous les cas, vous ne devrez pas en épandre trop, car ce serait au détriment de la maturité de votre raisin. N'oubliez pas non plus de disperser vos engrais sur une large surface, car les racines de vigne sont extrêmement longues.

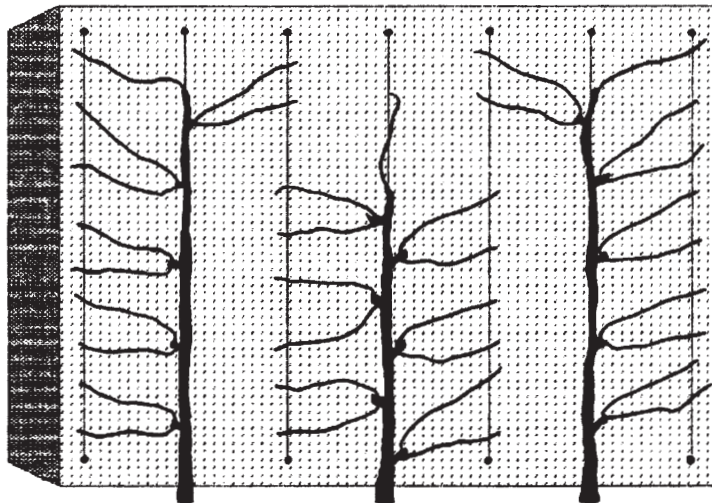
La *surface du sol* peut être traitée de plusieurs manières : gazon, sol nu, dallage, etc. S'il vous est possible de bêcher le sol chaque année, faites-le, vous pourrez ainsi enfouir l'engrais. Sinon, laissez-le pénétrer dans le sol avec l'eau de pluie, ce sera plus long et un peu moins efficace. Pour lutter contre les mauvaises herbes, un sarclage régulier est nécessaire (à moins que vous n'acceptiez un désherbage chimique).

Les tailles

La *taille d'hiver*, comme son nom l'indique, est celle que vous devez effectuer chaque



GRANDE TREILLE EN CORDONS HORIZONTAUX



TROIS PETITES TREILLES EN CORDONS VERTICAUX

hiver : de décembre à mars, sauf pendant les périodes de gel. On préconise généralement de tailler durant le mois de mars. Une taille précoce (par exemple quinze jours après la chute des feuilles) permettra une reprise plus rapide de la végétation au printemps, mais augmentera les risques de dégâts par les gelées printanières, puisque les jeunes rameaux se développeront de bonne heure au printemps suivant. À vous de choisir : tout dépend si votre raisin a du mal ou non à atteindre le degré de maturité que vous souhaitez. Ainsi, pour faire du vin rouge, le raisin devant être bien mûr, il vous faudra peut-être prendre des risques en taillant tôt, surtout si vous habitez sous un climat peu favorable ou si votre cépage est particulièrement tardif. Pour du vin blanc, et surtout pour du moussoux, une taille précoce ne se justifie généralement pas.

Cette taille d'hiver, qui consiste à couper le bois des tiges avec un sécateur,

en comprend en fait deux, aux fonctions bien différentes : la taille de formation et la taille fruitière.

La *taille de formation* est celle qui, au départ, a permis de "former" votre treille, de la disposer en cordons verticaux ou en cordons horizontaux (voir page précédente). Elle n'est probablement plus nécessaire.

Cependant, des modifications sont toujours possibles : chaque année, vous pouvez, par exemple, rallonger un peu certaines branches charpentières, ou au contraire, les réduire pour laisser de la place à un jeune pied récemment planté, ou encore créer une nouvelle branche, pour un nouveau fil de fer, etc. La forme de votre vigne dépend de vous. Respectez toutefois ce principe : il faut utiliser au mieux la place disponible, sans que le feuillage s'entasse.

La *taille fruitière* s'appelle ainsi car c'est d'elle que dé-