

Entretien de votre cep de vigne



Stades repères de la vigne



Repos d'hiver

Bourgeons dans le
coton

Pointe verte

Eclatement des
bourgeons



feuilles étalées



inflorescences
visibles



floraison



nouaison



Petits pois



Fermeture de la
grappe



Début véraison



Fin véraison

Nom : Vitis vinifera

Famille : Vitacées

Type : Arbuste fruitier

Hauteur : 2 à 5 m

Exposition : Ensoleillée

Sol : Ordinaire, calcaire

Feuillage : Caduc

Récolte : Septembre-
octobre

Faune

Biodiversité dans les vignes

Flore



Découpure



Chyle



Abaille



Cigariier



Bombyx à bague



Coccinelle



Kannelton



Araignée verte



Veronique



Plantain lancéolé



Muscari



Stellaire holostée

Décembre à Mars : Bourgeon d'hiver à bourgeon dans le coton.
C'est la période de la TAILLE.



Œil de l'année précédente, presque entièrement recouvert par deux écailles protectrices brunâtres.

On enlève les bois de l'année précédente tout en gardant une seule branche ou « baguette » et un écot à 2 yeux pour la taille de l'année suivante.

La « baguette » ou « verge » portera les futurs fruits



Mars-Avril : Bourgeon dans le coton à pointe verte.

Œil gonflé dont les écailles s'écartent ; bourre très visible.

Dès le réchauffement des températures, la sève monte et la vigne pleure au niveau de chaque plaie de taille.



AVRIL MAI C'est la période de l'ATTACHAGE.

Les baguettes sont attachées sur les fils bas du palissage.



AVRIL MAI : Pointe verte

Œil continuant à gonfler et à s'allonger ; il présente une pointe verte constituée par la jeune pousse, à l'intérieur les raisins sont déjà formés, ils apparaîtront vraiment un peu plus tard.



Mai Sortie des feuilles puis 2 4 et 6 Feuilles étalées et bouton floral.

Apparition des feuilles rudimentaires rassemblées en rosette. Leur base est encore protégée par la bourre progressivement rejetée hors des écailles.

Premières feuilles totalement dégagées présentant les caractères variétaux. Rameau nettement visible.

On compte les feuilles étalées, 2, 4, puis 6 feuilles étalées.

Les futurs raisins sont visibles entre les feuilles du sommet c'est le bouton floral.



Mai Juin :

Début de l'EPAMPRAGE.

Nettoyage du bas des pieds de vigne afin d'enlever les repousses.

et de l'ÉBOURGEONNAGE.

On enlève les rameaux en trop au niveau de la tête de souche, on enlève les doubles bourgeons.

L'épamprage et l'ébourgeonnage peuvent se faire jusqu'en juin.



Fin Mai-début Juin : Grappes visibles à Grappes séparées.

Les grappes rudimentaires apparaissent au sommet de la pousse.

Les grappes s'espacent et s'allongent sur la pousse.

Les organes floraux sont encore agglomérés. Puis les boutons floraux sont nettement isolés. Apparition de la forme typique de l'inflorescence.

Stade très sensible aux maladies cryptogamiques (champignons) oïdium et mildiou.

**C'est la fin des
EBOURGEONNAGES
et le début des RELEVAGES.**

On passe les branches entre
les fils releveurs.

C'est aussi le début des
traitements



Juin : Floraison : nous sommes 110 à 120 jours avant les vendanges.
La floraison dure une dizaine de jours, chaque fleur donne une baie de
raisin.

Les fleurs de vignes dégagent une senteur subtile de miel.

Les étamines et le pistil sont visibles.

Fin du premier RELEVAGE.





Juin : De la floraison à la Chute des capuchons.

Moment très important

Les capuchons (étamines et le pistil morts) se détachent à la base et tombent en poussière de couleur ocre.

Il peut se former des plaies sur la baie de raisin et si les capuchons se détachent mal ces plaies représentent une porte d'entrée aux maladies, les traitements sont donc très importants à ce moment, ils encadrent la floraison.



Nouaison : de grains de poivre à Petit pois

Ovaire commençant à grossir. C'est la taille des baies en train de se former qui détermine le stade :

Les baies sont toutes petites de la taille d'un grain de poivre.

Puis les grains ont la taille et la couleur d'un petit pois.

Les grappes pendent



Juillet deuxième RELEVAGE et début des ROGNAGES.

La vigne est une liane sa croissance exubérante doit être guidée, le passage des branches entre les fils releveurs du palissage permet d'exposer le feuillage au soleil.

Le phénomène de photosynthèse, est nécessaire à la baie de raisin pour la fabrication du sucre.



Aout : de Fermeture de la grappe à début Véraison.

Les graines grossissent et se touchent elles sont vertes puis les baies se colorent, les sucres migrent vers les raisins





Aout-Septembre: Véraison

Les baies deviennent vert pâle et translucides puis se colorent les unes après les autres. Cette période dure une dizaine de jours.

Arrêt des traitements dans les vignes, la montée des sucres dans les baies empêchent le développement des maladies.

La croissance de la vigne se ralentie. La montée des sucres se fait dans les graines de raisin qui grossissent.

Septembre octobre : la maturation.

Pendant 40 à 50 jours, la baie continue de grossir, elle accumule du sucre et perd de l'acidité.

Cette phase montre une lignification de la rafle alors que la baie double de volume. Les branches de la vigne elles aussi se lignifient, on dit que le bois aoûte.





Septembre Octobre : Maturité

La teneur en sucre du raisin augmente et l'acidité décroît lorsque la maturation est optimale.



Les baies sont prêtes pour la récolte. Il faut débiter
LES VENDANGES.



Les feuilles changent de couleur jaunissent et rougissent, la vigne fait ses réserves pour l'année suivante.

Novembre-Décembre : **Repos végétatif.**

Le feuillage sèche et finit par tomber aux premières gelées. La sève commence à redescendre dans les racines et le tronc pour que la vigne résiste à l'hiver.

