

LA VIGNE selon les saisons

LE CYCLE DE LA VIGNE



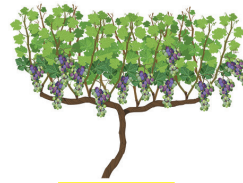
L'HIVER

La vigne est en repos végétatif, elle «dort».



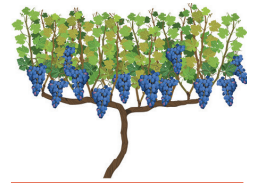
LE PRINTEMPS

La sève remonte dans le cep, les bourgeons se développent puis les branches, les feuilles et les grappes apparaissent.



L'ÉTÉ

Les grains de raisin grossissent et changent de couleur.



L'AUTOMNE

Le raisin est mûr, c'est l'époque des vendanges.

LES TRAVAUX DANS LE VIGNOBLE

TAILLE, TIRAGE DES BOIS, ATTACHAGE

Le viticulteur profite de ce sommeil pour tailler les sarments qui sont attachés ensuite au fil de palissage. Les bois taillés sont broyés dans les rangs pour apporter de la matière organique au sol.

RELEVAGE, ROGNAGE, EFFEUILLAGE

Le viticulteur relève les rameaux puis coupe les extrémités. Il effeuille la vigne pour favoriser l'ensoleillement et l'aération des grappes.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à la main ou à l'aide d'une machine à vendanger.

ENTRETIEN DES SOLS

Le viticulteur travaille le sol ou sème un couvert végétal dans les rangs pour préserver la biodiversité.

TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Le viticulteur traite avec des produits phytosanitaires, naturels ou de synthèse pour protéger la vigne et assurer une production de qualité, en fonction du risque de développement des maladies et de la météo.

« Parfois les vendanges commencent tôt le matin car le raisin ne doit pas être récolté chaud. Cela peut occasionner du bruit, mais ne dure pas ! »

« Pendant cette période, le viticulteur peut vous prévenir pour anticiper les pulvérisations des produits. »

LES TRAVAUX DU CHAI

ELEVAGE

Le viticulteur élève son vin en cuve ou en barrique.

MISE EN BOUTEILLE

VINIFICATION

Le jus de raisin fermente pour donner du vin.

