

Maîtriser la qualité du vin

Nature du sol, exposition du vignoble, conditions météorologiques... Ces facteurs naturels influent sur la qualité du vin. Toutefois, les choix constants

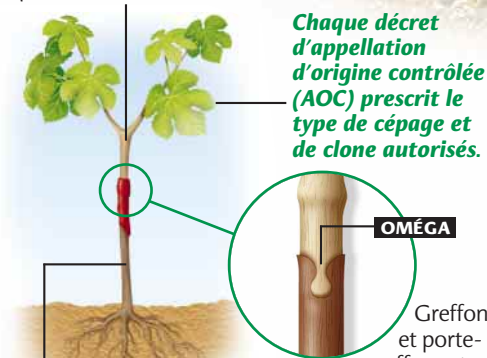
du viticulteur, depuis la plantation de la vigne jusqu'aux méthodes de "conduite" de son vignoble, restent déterminants dans cette quête de qualité.

1. SÉLECTIONNER LE BON CEP

Un cep reste productif 40 ans en moyenne (souvent plus de 80 ans). D'où l'importance pour le viticulteur de choisir le pied de vigne le mieux adapté au climat, à la nature du sol et surtout... à la qualité de vin recherchée. Les jeunes ceps produisent leur première vendange trois ans après leur plantation.

Un cep comporte deux éléments : le porte-greffe et une partie aérienne, le greffon.

Le greffon est constitué par le cépage proprement dit (chardonnay, merlot etc.). Il est obtenu par **clonage** en fonction de différents critères : productivité, résistance aux maladies etc.



Chaque décret d'appellation d'origine contrôlée (AOC) prescrit le type de cépage et de clone autorisés.

OMÉGA

Greffon et porte-greffe sont assemblés suivant la greffe appelée "oméga". C'est la plus pratiquée en raison de sa facilité et de sa rapidité d'exécution.

Incluant les racines, le porte-greffe confère à la vigne sa capacité d'adaptation au sol et sa résistance aux maladies, comme le phylloxéra. Le bois du porte-greffe vient de vignes mères cultivées surtout dans le sud de la France.

Des pièges sexuels (à phéromones) permettent d'évaluer le nombre d'insectes nuisibles. On en déduit les risques de voir la maladie se développer.

La technique au service de l'environnement



OÏDIUM

Le mildiou et l'oïdium, dus à des champignons, figurent parmi les maladies les plus courantes.

Beaucoup de vignerons pratiquent la "lutte raisonnée" : au lieu de multiplier les traitements préventifs contre les maladies de la vigne, ils préfèrent ne traiter qu'en cas d'alerte. Ils sont aidés dans le vignoble par des techniciens qui grâce à des stations météo, évaluent les risques, en fonction de la température, du taux d'humidité...

2. CHOISIR LA DENSITÉ DE PLANTATION

Naturellement, la vigne a tendance à produire trop de raisins, au détriment de la qualité du vin. Or, plus les ceps sont plantés serrés sur une parcelle, plus ils se disputent les substances nutritives du sol. C'est donc un excellent moyen de limiter leur vigueur.



Dans la plupart des vignobles, on admet une densité de plantation de 3 000 à 3 500 ceps par hectare, pouvant aller jusqu'à 6 000 dans les zones chaudes du bassin méditerranéen. Les pieds sont espacés de 1,50 m et les rangées de 2,50 m, pour permettre le passage des machines.



En Champagne, pieds très serrés et rangs rapprochés font grimper la densité de plantation jusqu'à 10 000 pieds par hectares.

La genèse du raisin

Dès le printemps, la vigne se transforme avant de produire ses grappes. Voici en six étapes, la genèse du raisin.



Mars-avril
Les bourgeons apparaissent, puis s'ouvrent pour laisser sortir les jeunes feuilles : c'est le **débourrement**.



Avril-mai
De très petites feuilles apparaissent, ainsi que de minuscules inflorescences : c'est la **feuillaison**.



Mai-juin
Lorsque la température atteint au moins 18 °C, apparaissent des fleurs. La **floraison** dure environ 10 jours.



Juin-juillet
Les fleurs fécondées donnent naissance à de minuscules fruits : c'est la **nouaison**.



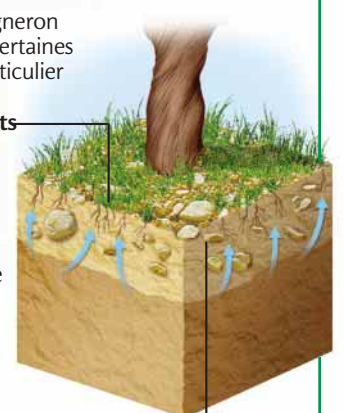
Août
Au fil de sa maturation, le raisin change de couleur, et ses grains grossissent : c'est la **véraison**.

Octobre
La durée de maturation varie selon le cépage et le millésime. Théoriquement, 100 jours à partir de la floraison, l'on peut commencer à **vendanger**.

4. GÉRER LA MATURATION DU RAISIN

On dit que pour produire de beaux raisins, la vigne doit souffrir. Dans les vignobles pluvieux, aux sols riches, "l'enherbement" des parcelles permet de réduire la vigueur des ceps.

Au pied des vignes, le vigneron sème ou laisse pousser certaines variétés d'herbes, en particulier des **graminées**. Elles puisent les **éléments nutritifs** contenus dans le sol, concurrençant ainsi la vigne. Dans les régions sèches, où l'herbe ne peut pas pousser, cette technique est superflue.



Privée de la quantité d'azote du sol pompée par les herbes, la vigne génère moins de feuillage et concentre son énergie dans les raisins.

Autre intérêt de l'enherbement : il freine l'érosion du sol en fixant la terre.

La vigne



Les feuilles captent une partie de l'eau nécessaire et participent à la synthèse chlorophyllienne.

Le cep supporte les feuilles et les grappes. Comme une artère, il achemine les éléments nutritifs.

Les racines nourrissent le cep. Elles se développent horizontalement en surface, et verticalement en profondeur.

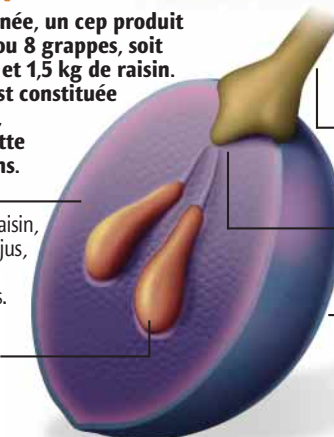
L'eau profonde, plus chaude qu'en surface, agit sur la précocité de la vigne et la qualité du vin.

La grappe de raisin

Chaque année, un cep produit environ 7 ou 8 grappes, soit entre 800 et 1,5 kg de raisin. Chacune est constituée de la rafle, son squelette et de raisins.

La pulpe, la chair du raisin, renferme le jus, des sucres et des acides.

Les pépins contiennent eux aussi des **tanins**.



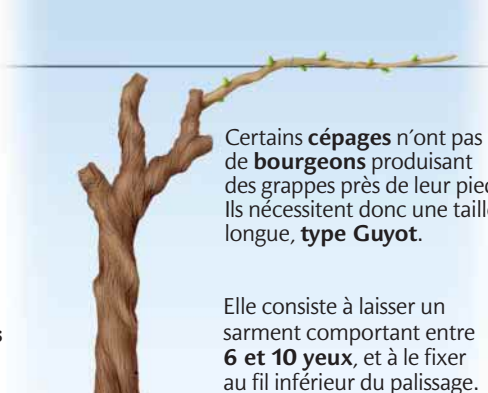
Le péduncule relie le raisin à la grappe.

Le pinceau relie le péduncule à la pulpe des grains.

La peau recouvre d'une fine pellicule de cire. Elle renferme des **tanins** qui donnent charpente et couleur au vin.

3. MAÎTRISER LA CROISSANCE

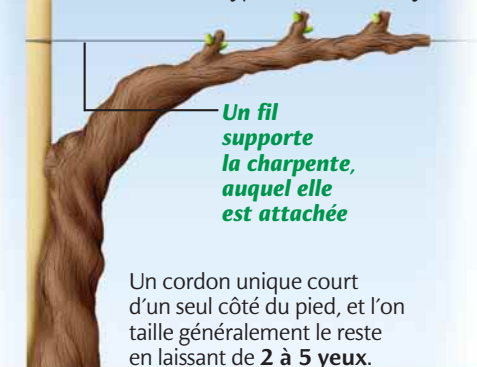
Une vigne laissée sans soin devient semblable à une liane, produisant de petites baies acides. L'opération de la taille pratiquée durant l'hiver vise donc à la domestiquer pour qu'elle produise des grappes moins nombreuses et meilleures. Il existe plusieurs méthodes de taille, les plus courantes étant de type "cordon de Royat", "Guyot".



Certains cépages n'ont pas de bourgeons produisant des grappes près de leur pied. Ils nécessitent donc une taille longue, type **Guyot**.

Elle consiste à laisser un sarment comportant entre 6 et 10 yeux, et à le fixer au fil inférieur du palissage.

Les autres cépages peuvent admettre une taille courte, type **cordon de Royat**.



Un fil supporte la charpente, auquel elle est attachée

Un cordon unique court d'un seul côté du pied, et l'on taille généralement le reste en laissant de 2 à 5 yeux.