

jardiniers

La vigne

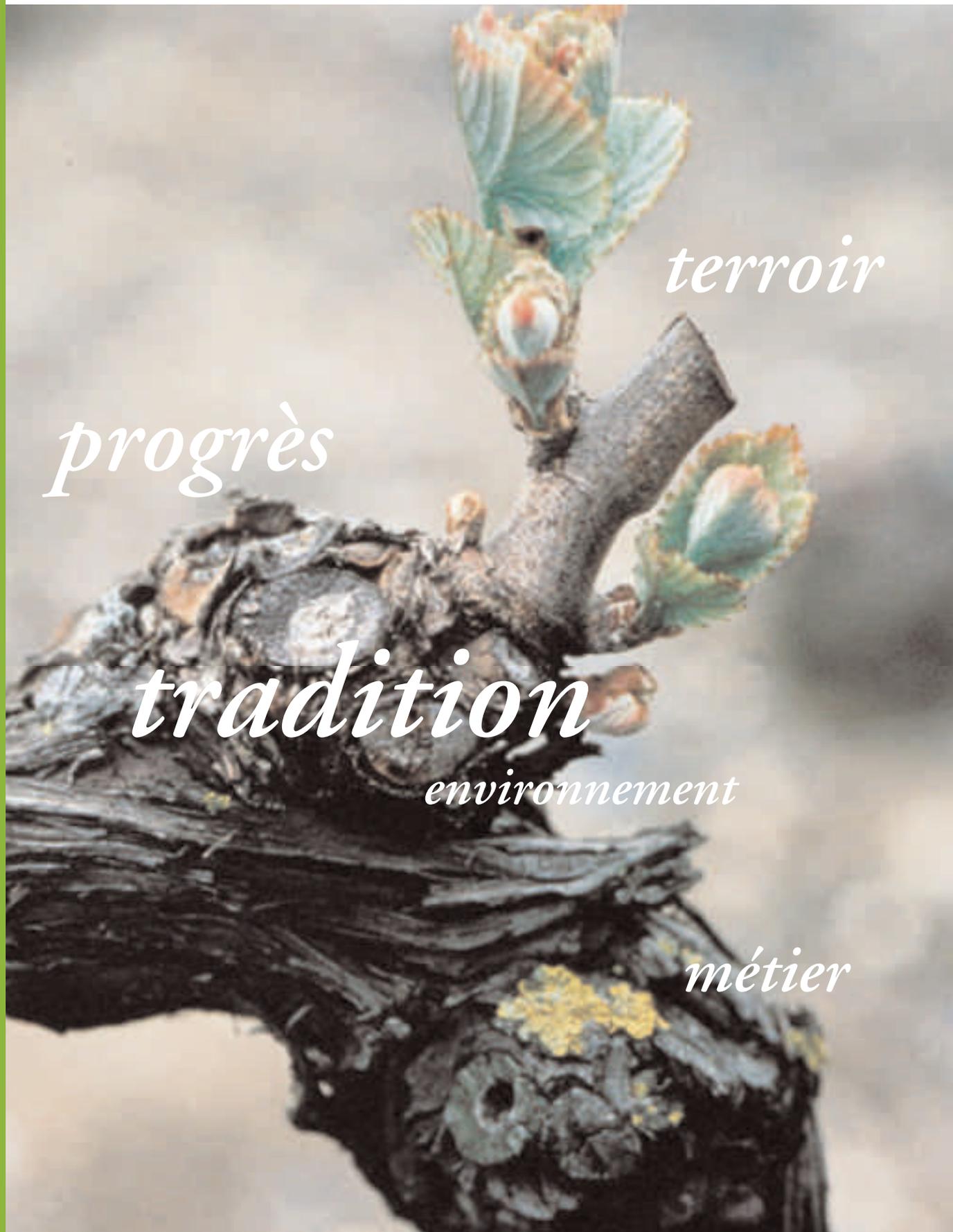
tradition

progrès

patrimoine

harmonie

environnement



progrès

terroir

tradition

environnement

métier

L'esprit vigne

La vigne est une liane

Livrée à elle-même, elle pousse dans toutes les directions et rampe sur le sol jusqu'à la rencontre d'un support auquel elle s'accroche. Elle produit une végétation intense. Le métier du vigneron est de la discipliner pour en obtenir le meilleur.

Si les Champenois possèdent magnifiquement "l'esprit du vin", ils ont tout aussi fortement "l'esprit vigne". Cet esprit, ils l'ont forgé au cours des siècles, en exerçant avec passion leur métier pour tirer le meilleur d'un terroir à la nature particulière, sous un climat septentrional qui impose à la vigne des conditions de vie difficiles. La physiologie de la vigne et les contraintes naturelles qu'elle rencontre en Champagne ont donné le jour à une véritable "stratégie viticole", portant sur la densité, la sélection, le greffage, etc. Mais la vigne requiert aussi une attention quotidienne qui constitue le cœur du métier et perpétue le plus vieux geste du vigneron : la taille.

L'esprit vigne, c'est aujourd'hui un esprit qui respecte la nature et s'incarne dans le programme de viticulture raisonnée. Un nouveau pas sur les chemins du progrès et dans l'art de faire des grands Champagnes.

jardins

*travail
roies*

fierté

solidaires





Le savoir-faire traditionnel

sommaire

- ① Une tradition de travail
- ② Une tradition de fierté
- ③ Une tradition de solidarité
- ④ Une tradition partagée par les Maisons

Au cours des siècles, la Champagne a été soumise à des bouleversements importants. Que l'on regarde du côté de la région et c'est un destin de guerres, d'invasions, de révolutions internes qui a rythmé son Histoire ; que l'on regarde du côté du vignoble et on se souvient encore des nombreuses catastrophes liées aux gels ou au phylloxera. Mais difficultés et adversité ont forgé chez tous les Champenois, qu'ils soient Vignerons ou dans les Maisons, une tradition de lutte et d'exigence toujours vivante aujourd'hui.

① Une tradition de travail

Du temps de la vigne "en foule", le travail du vigneron était très pénible. Aucune aide animale ni mécanique n'était possible. **Tout était manuel et les travaux considérables.** Chaque année, il fallait ficher (planter) puis déficher les échelas qui servaient de support aux pieds de vignes. L'exigence était la même qu'aujourd'hui, y compris pour les vendanges, où il fallait éplucher, trier les grappes abîmées pour éviter que le jus ne se tache.

8 Le savoir-faire traditionnel

La vigne champenoise exige toujours du vigneron qu'il y soit **présent quotidiennement** pour exécuter des tâches (encore appelées aujourd'hui les "roies") en grande partie manuelles.

Voilà pourquoi on compare souvent les vignerons champenois à des "**jardiniers**", appellation d'autant plus justifiée que le vignoble parcellisé évoque des jardins.

② Une tradition de fierté

Il n'y a pas plus grande émulation pour le vigneron champenois que sa "belle vigne".

C'est elle qui fera **son honneur de vigneron**, sa réputation dans le village, qui le posera comme un vigneron modèle parmi sa communauté. C'est elle qu'il **transmettra à ses enfants**, au-delà de sa terre et de son patrimoine.

Anciennes "roies" de la vigne

Janvier à mars :
la taillerie.
Mars à avril :
l'assiselage et la bêcherie.
Mars à mai :
le provignage.
Avril et mai :
le fichage ou piquage des échalas.
Mai et juin :
la lierie ou le liage.
Juin à août :
la rognerie et l'ébroutage.
Novembre et décembre :
l'acherie ou action de déficher les échalas.
En hiver :
l'entretien des échalas.
Et pendant le cycle, on **sarcle, racle, balaye** les mauvaises herbes.



Taillerie



Bêcherie



Provignage



Fichage des échalas

*Lierie**Rognerie**Acherie*

③ Une tradition de solidarité

La Champagne est une communauté. Les Champenois sont rassemblés autour des activités du Champagne, de **la valorisation du patrimoine commun**, de l'intérêt général. Ils sont solidaires et le concrétisent au travers de **nombreuses organisations professionnelles**. Les plus importantes sont le Syndicat Général des Vignerons, l'Union des Maisons de Champagne, et leur expression : le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne.

④ Une tradition partagée par les Maisons

Bien que leurs missions premières soient depuis toujours l'élaboration et la promotion mondiale des vins, les Maisons de Champagne sont **très impliquées dans le vignoble**. Elles ont été à l'origine de l'Association Viticole Champenoise. Ayant acquis des vignobles importants confiés à leurs Directeurs de Vignoble, elles développent leur propre recherche viticole, font leur propre sélection de cépages. Elles soutiennent aussi la Corporation des Vignerons dans sa mission de formation.

saisons

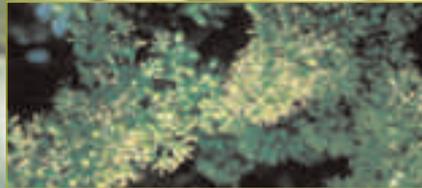
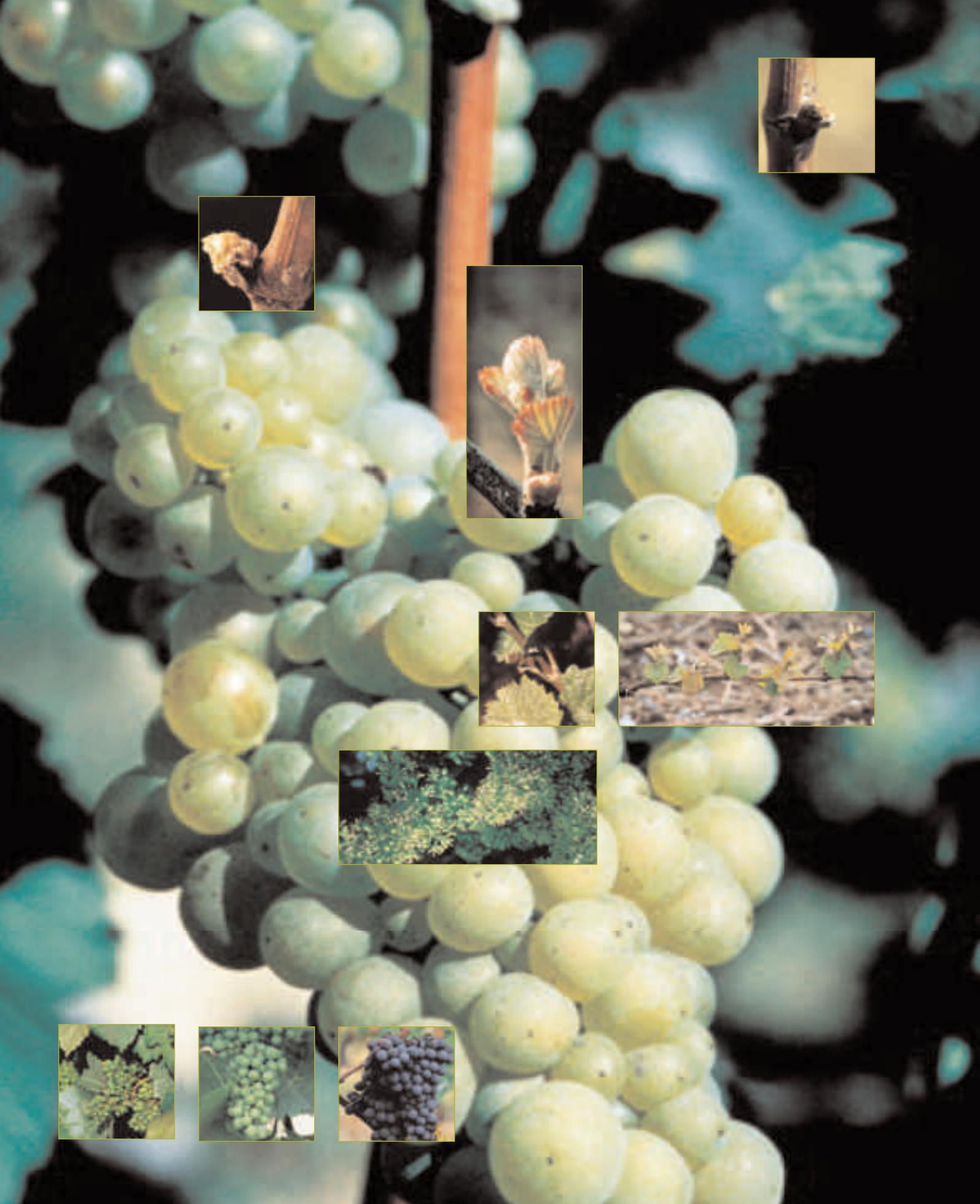
liane

feuilles

floraison

sève

photosynthèse



La physiologie de la vigne

sommaire

① Les organes de la vigne

Les racines

Les bourgeons

Les feuilles

Les rameaux

L'inflorescence

Les fleurs

La grappe

La baie

② Les cycles de la vigne

Les pleurs

Le débourrement

La croissance du rameau et de ses organes auxiliaires

La floraison, la pollinisation, la fécondation

Le développement des baies

L'aoûtement

La chute des feuilles ou sénescence

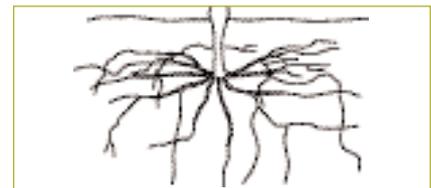
La dormance des bourgeons

La vigne est une liane sauvage. Si elle n'est pas maîtrisée, elle se développe de façon exubérante et produit peu de fruits. Elle ne devient fructifère que si elle est domestiquée, taillée, protégée. Pour en recueillir des raisins beaux et sains, il est nécessaire d'en comprendre le fonctionnement complexe.

① Les organes de la vigne

Comme toutes les plantes, **la vigne s'alimente et respire**. Elle s'alimente par ses racines et respire par ses feuilles. Les éléments vitaux présents dans le sol sont absorbés par les racines, puis migrent vers les rameaux et les feuilles. Les feuilles photosynthétisent les sucres grâce à la lumière et à la sève, puis alimentent les fleurs et les fruits.

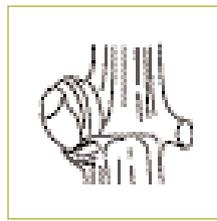
Les racines puisent dans les couches du sol l'eau et les éléments minéraux nécessaires à la vie de la plante.



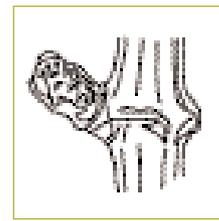
Racines

Les bourgeons sont des embryons de rameaux, constitués par un cône végétatif muni d'ébauches de feuilles et d'inflorescences.

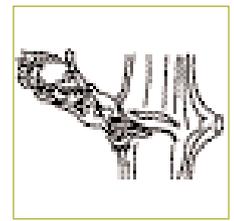
14 La physiologie de la vigne



Bourgeon d'hiver



Pointe verte



Sortie de feuilles

Ils entrent en activité au printemps : c'est le débourrement. Ils se développent en donnant naissance à des rameaux, qui prennent le nom de sarments après l'aoûtement, à la fin de l'été.

Les feuilles

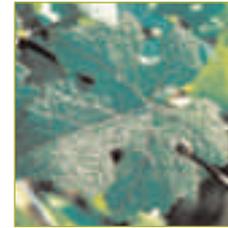
apparaissent sur le rameau dès



Pinot noir



Chardonnay



Pinot meunier

le débourrement et leur nombre augmente jusqu'à l'arrêt de la croissance, à la fin de l'été. L'essentiel de la fonction des feuilles est la photosynthèse.



Fleur

Les rameaux assurent le transport de la sève.

L'inflorescence est une grappe composée de bouquets de fleurs.

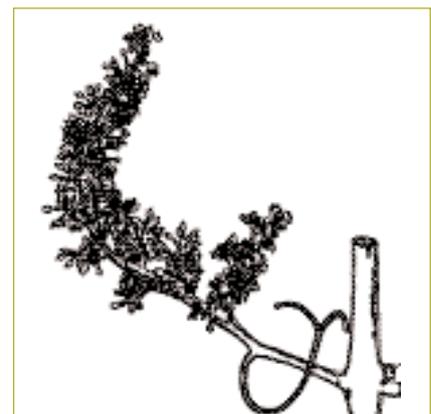
Les fleurs sont le siège de la pollinisation et de la fécondation à la fin du printemps.



Rameau



Inflorescence



Fleurs

La grappe se forme après la floraison à partir de l'inflorescence. Elle porte les fruits appelés baies.

La baie est constituée de 3 éléments :

- la pellicule ou peau du grain de raisin,
- la pulpe qui représente sa masse principale et constitue la matière première du moût,
- les graines ou pépins de raisin.



Grappe visible

② Les cycles de la vigne

Le cycle végétatif et le cycle reproducteur se produisent simultanément et sont interdépendants.



Pleurs

Les pleurs. L'entrée en activité du système racinaire déclenche un mouvement ascendant de sève. En l'absence de végétation, la sève s'écoule au niveau des plaies de la taille. Les pleurs sont la première manifestation de la reprise d'activité de la vigne.

16 La physiologie de la vigne



Débourrement

Le débourrement. Au printemps, les bourgeons commencent à gonfler, les écailles protectrices s'écartent et on voit d'abord apparaître une bourre cotonneuse : "le bourgeon dans le coton".

La croissance du rameau et de ses organes

auxiliaires. Après le débourrement, les feuilles se développent en plusieurs stades :
pointe verte, sortie des feuilles,
feuilles étalées.



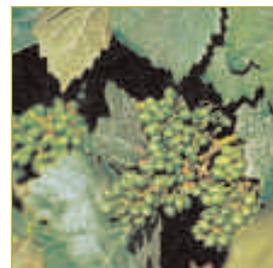
1^{re} feuille visible



5/6 feuilles étalées

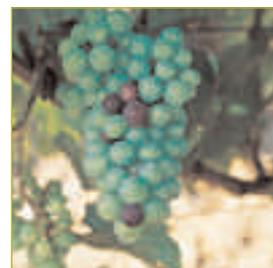
La floraison, la pollinisation,

la fécondation. La floraison est l'épanouissement de la fleur par l'ouverture de la corolle qui se dessèche et tombe. La pollinisation permet la formation de la graine ou pépin de raisin. Les fleurs fécondées évoluent en fruits : c'est **la nouaison.**

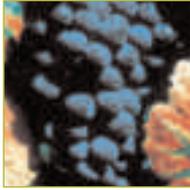


Nouaison

Le développement des baies. On distingue la période herbacée où la baie verte et dure grossit, et la période de maturation où le raisin se modifie physiquement et biochimiquement : le grain devient coloré. C'est **la véraison.** Il se ramollit et grossit de manière importante.



Véraison

*Maturité*

Les baies deviennent juteuses. L'acidité diminue alors que les teneurs en sucres, en composés phénoliques (tanins et matière colorante) et composés aromatiques augmentent.

L'aoûtement. Pendant que les raisins mûrissent, les rameaux se transforment en sarments.

*Sarmant*

De l'aoûtement dépend la résistance aux gelées d'hiver, la vigueur des rameaux au printemps suivant.

La chute des feuilles ou sénescence.

La plante entre dans la phase de repos végétatif. C'est le moment où le vignoble prend une teinte automnale.

La dormance des bourgeons. Les bourgeons latents, formés à l'aisselle des feuilles, ne se développent pas l'année de leur formation. Ils restent à l'état de repos jusqu'au printemps suivant.

*Chute des feuilles*



climat

coulture

millerandage

gels

mildiou



Les difficultés naturelles

sommaire

- ① **Les accidents climatiques**
Les gelées d'hiver
Les gelées de printemps
La grêle
La coulure et le millerandage
- ② **Les champignons**
Le mildiou
L'oïdium
Le botrytis cinerea : la pourriture grise
- ③ **Le court-noué**

Le rigoureux climat septentrional de la Champagne constitue le principal danger pour la vigne. Les bourgeons sont à la merci des gelées d'hiver et de printemps. Le faible ensoleillement limite la photosynthèse, donc la croissance des feuilles et la maturité des raisins. Le temps froid et humide provoque la coulure. La pluie et l'humidité favorisent les maladies.

① Les accidents climatiques

Les gelées d'hiver

Elles attaquent les ceps les moins vigoureux. Ces terribles gelées sont peu fréquentes, mais graves, car elles peuvent entraîner la mort de la plante (gels mémorables : hivers 1956 et 1985).

Les gelées de printemps

Beaucoup plus fréquentes, leurs dégâts sont moins graves et localisés. Elles n'entraînent jamais la mort de la plante, mais peuvent cependant détruire la récolte de l'année.

La grêle

Généralement localisés dans certaines zones particulièrement exposées, les orages de grêle peuvent provoquer des dégâts très importants sur tous les organes verts, affecter fortement la récolte et perturber la taille hivernale.



Bourgeon gelé



Dégâts de grêle

22 Les difficultés naturelles



Coulure

La coulure

À la nouaison, se produit un phénomène naturel à l'origine de la perte d'un certain pourcentage de fleurs : la coulure. Ces fleurs non ou mal fécondées tombent (ou "coulent"). La "coulure accidentelle", qui amplifie le phénomène naturel, entraîne parfois une diminution considérable du potentiel de production.



Millerandage

Le millerandage est un dérèglement moins grave que la coulure. C'est le développement des baies sans pépins. Elles restent petites alors que les autres grossissent normalement. À la maturité, elles sont plus sucrées et moins acides.

② Les champignons



Mildiou

Le mildiou

C'est un champignon microscopique qui passe l'hiver sur le sol, à l'intérieur des feuilles mortes et se développe lorsque la température dépasse 11°C. La maladie provoque la chute des organes atteints et entraîne **un retard de la maturité**, un degré alcoolique plus faible, un mauvais aoûtment, donc une plus grande sensibilité au froid, un retard du débourrement et une incidence défavorable sur la production. En cas d'attaques répétées, la récolte est partiellement ou totalement détruite et la pérennité de la plante peut être compromise.

*Oïdium*

L'oïdium

Ce champignon peut **compromettre la récolte**, ralentir la croissance des rameaux, affaiblir les souches et les détruire à terme. Favorisé par un temps chaud et une atmosphère humide, il s'attaque particulièrement aux grappes abritées par un feuillage touffu. Le Chardonnay est le cépage le plus sensible.

*Botrytis cinerea*

Le botrytis cinerea : la pourriture grise

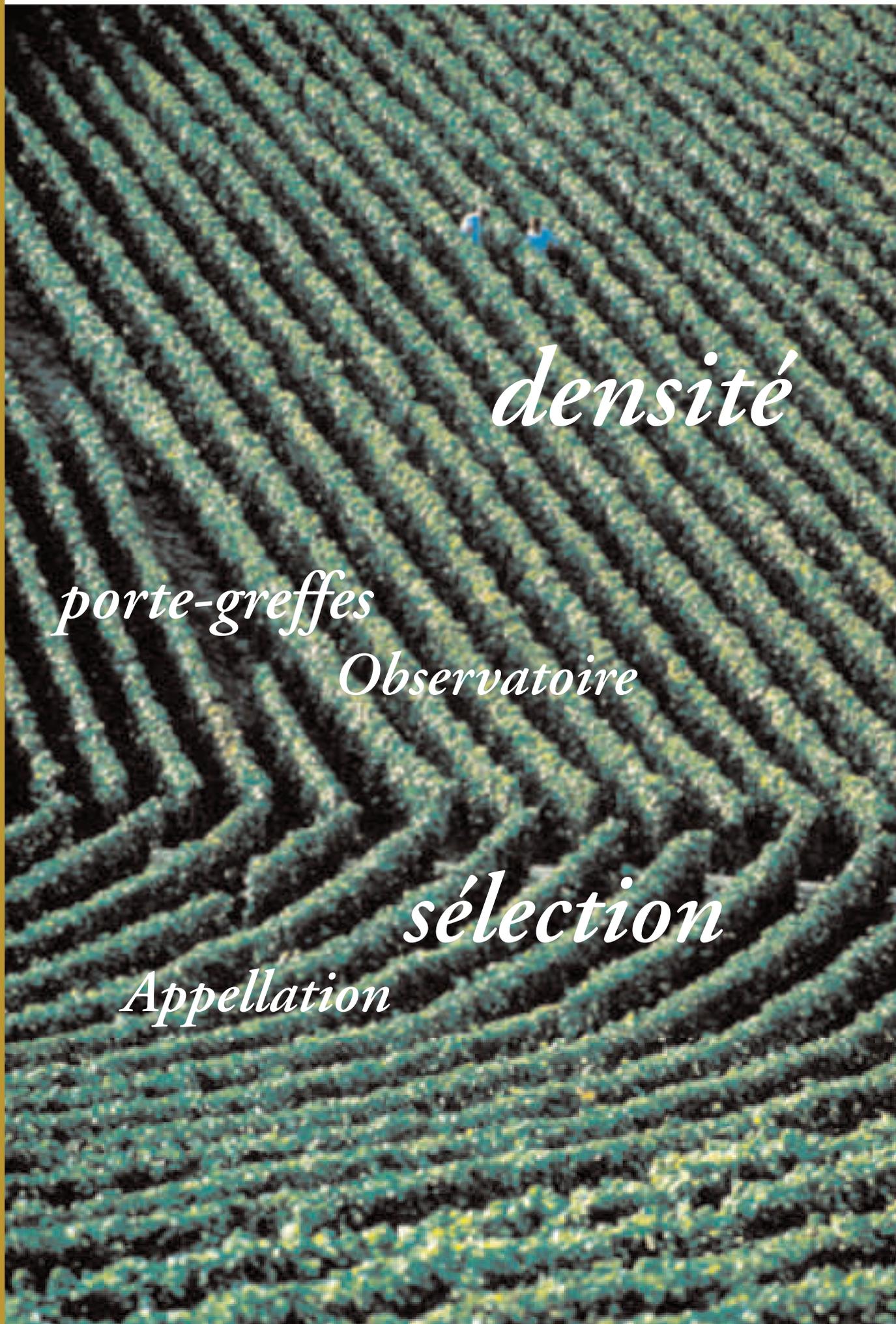
Elle attaque les grappes à partir de la véraison. Les grains brunissent et pourrissent en se couvrant d'efflorescences grises.

③ Le court-noué

Le court-noué est le virus majeur. Très grave, il touche notamment les vieilles vignes. Le court-noué entraîne sur les feuilles des décolorations et des modifications des nervures. Il obère le développement des rameaux et génère **un affaiblissement général du cep**. Enfin, il provoque sur les grappes les phénomènes de coulure et de millerandage.

*Court-noué*

L'autre virus important est **l'enroulement**. Les feuilles prennent une teinte lie de vin (sur cépages noirs) et une forme "enroulée" sur les bords. Du fait de la perte de pigmentation chlorophyllienne, **l'enroulement gêne la maturité**.



densité

porte-greffes

Observatoire

sélection

Appellation



La stratégie viticole

sommaire

- ① La densité
- ② La sélection
- ③ Le greffage
- ④ La recherche
- ⑤ La réglementation

Plante pérenne, la vigne occupe le sol pendant 30 à 50 ans, parfois plus, et n'entre en production qu'au bout de 3 à 4 ans après la plantation. Toute décision importante doit donc être anticipée, pesée, justifiée, validée, car elle durera aussi longtemps que la vigne. Pour s'adapter à cette donnée et à leur terroir, les vignerons ont développé une véritable "intelligence viticole", à toutes les étapes du processus. En amont du travail quotidien de la vigne, ils ont fait des choix majeurs dans la conception de la plantation et des cépages, qui ont conditionné la réussite de leur vignoble.

Extrait de la réglementation de la taille

“ Le décret institue une densité minimale de plantation dans le but de limiter la vigueur de chaque pied ainsi que sa charge de sorte que la récolte totale soit répartie sur un plus grand nombre de souches. C'est un facteur qui permet sous nos climats de favoriser une meilleure maturité des raisins et donc une qualité accrue ”.

① La densité

La densité de plantation en Champagne est d'environ 8000 pieds à l'hectare. **L'objectif d'une telle densité est qualitatif.**

Plus les pieds sont nombreux, plus ils entrent en concurrence pour s'alimenter et donc plus

la charge de raisins par pied est faible. Si le pied a une charge faible, toutes ses réserves sont consacrées à cette charge et sa qualité est optimisée. On considère qu'un pied qualitatif porte de 12 à 15 grappes et permet l'élaboration d'une bouteille de Champagne.



Densité

28 La stratégie viticole

Une forte densité est également synonyme de **qualité à long terme** car un pied trop chargé, donc trop productif, s'épuise et vieillit trop vite.

Par ailleurs, une forte densité permet d'**optimiser la surface foliaire**. Et plus la surface foliaire est importante et peu entassée, plus elle favorise la photosynthèse.

L'espacement de 1m à 1m20 entre les pieds est exploité au maximum par les rameaux couchés à l'oblique, de façon à bien exposer le rideau de feuilles au soleil.

② La sélection

L'un des fondements de la qualité des Champagnes est l'amélioration de leurs cépages. Au début

du siècle, le vignoble était encore planté d'une grande quantité de cépages différents.

Mais dès le début du XX^e, des recherches sur les plants les plus qualitatifs ont sélectionné **trois cépages nobles**, dignes d'entrer dans la composition des vins de Champagne, pour leurs qualités optimales :

- équilibre particulier sucre/acidité s'harmonisant avec l'effervescence,
- richesse et subtilité du goût,
- bonne capacité de prise de mousse.



Pépinière



Pépinière

Anciens cépages

Cépages blancs :

Pinot blanc aux nombreuses variétés (Petit blanc, Blanc doré, Gros blanc, Epinette, Beaunois, Bon blanc, Bargeois, Arboisier...), Arbanne et Petit Meslier

Cépages noirs :

Pinot noir aux variétés de plants dorés et plants gris, Pinot gris, Teinturier, Enfumé noir, Chasselas rouge, Gouais noir, Gamay, Morillon, ...

Progressivement, ces trois cépages - **Pinot noir**, **Chardonnay**, **Pinot meunier** - furent recommandés et occupent aujourd'hui la quasi totalité du vignoble.

L'Appellation a conforté ces 3 grands cépages, mais là ne s'arrête pas la sélection qualitative.

La sélection massale

D'une manière générale, chaque vigneron tente de sélectionner des plants "idéaux". Un plant idéal est d'abord un plant qui donnera toute satisfaction sur un plan sanitaire en produisant **des raisins beaux et sains**.

C'est ensuite un plant qui apportera **un grand plaisir gustatif**. Le terme consacré pour cette opération est la sélection massale. Elle consiste à repérer les pieds portant les meilleurs fruits, à les prendre et à les replanter.

La sélection clonale

La méthode a été encore améliorée dans le but d'une meilleure protection sanitaire : c'est la sélection clonale. En 1960, les Champenois ont créé un **Observatoire de plants de vignes**, sur un terroir vierge

d'antériorité viticole et donc de virus. **Une collection de cépages sains et qualitatifs** a été élaborée à partir de l'analyse scientifique et permanente de l'évolution des milliers de références prélevées dans le vignoble et plantées au début de la recherche.

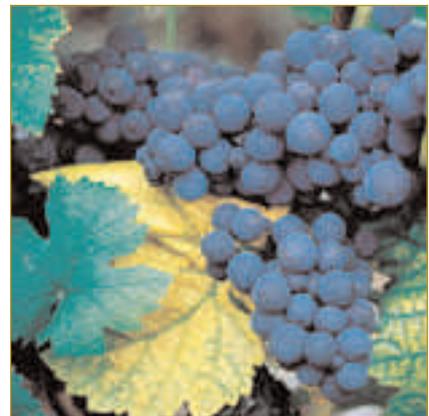
Aujourd'hui, **une importante palette de sélections** est à la disposition des Champenois désireux de s'assurer des meilleurs plants possibles : environ 50 types de Pinots noirs, de Chardonnays et de Pinots meuniers.



Pinot noir



Chardonnay



Pinot meunier

30 La stratégie viticole



Greffage manuel

③ Le greffage

On appelle “porte-greffe” un sarment de vigne sur lequel le vigneron greffe un autre sarment de vigne. L’opération de greffage a été rendue obligatoire en Champagne, comme dans la plupart des vignobles du monde entier, à la suite de l’invasion du phylloxera, petit parasite animal dévastateur. Issus du croisement entre des cépages américains et français plus résistants au phylloxera, **ces porte-greffes sont les porteurs des cépages champenois.**

Ils sont sélectionnés pour leur adéquation cépage/terroir : certains conviennent aux sols riches, d’autres aux sols calcaires, d’autres encore aux sols profonds...



Bois greffé

④ La recherche

Le vignoble champenois est l’un des seuls à s’être doté d’un organisme de recherche fondamentale et appliquée. À l’origine fut fondée l’AVC – **Association Viticole Champenoise** – lorsque les Maisons et les Vignerons joignirent leurs efforts pour lutter contre le phylloxera.

Fort Chabrol

La première École Pratique de Viticulture, **Fort Chabrol**, fut créée en 1899, pour développer la

recherche scientifique sur le greffage et transmettre cette nouvelle technique aux vignerons Champenois.





Depuis, le CIVC a créé **un important service technique** qui travaille en liaison avec tous les acteurs du conseil et de l'expérimentation, en particulier dans le cadre de l'Institut Technique de Champagne.

Ayant pour mission l'optimisation de la viticulture champenoise, **il développe des outils de travail** pour toute la communauté viticole : Observatoires de Plumecoq et d'Essoyes, réseau maturation, cartes du zonage, modèles de prévisions... et récemment, référentiel de "viticulture raisonnée".



⑤ La réglementation

Au fur et à mesure qu'ils établissaient les choix et les pratiques les mieux adaptés à leur vignoble, les Champenois **se les sont imposés à eux-mêmes**. Ainsi, sont précisément réglementés, pour le seul domaine de la viticulture : la zone délimitée, le choix des cépages, la plantation, la taille, le rendement, les dates de vendanges, le pressurage.





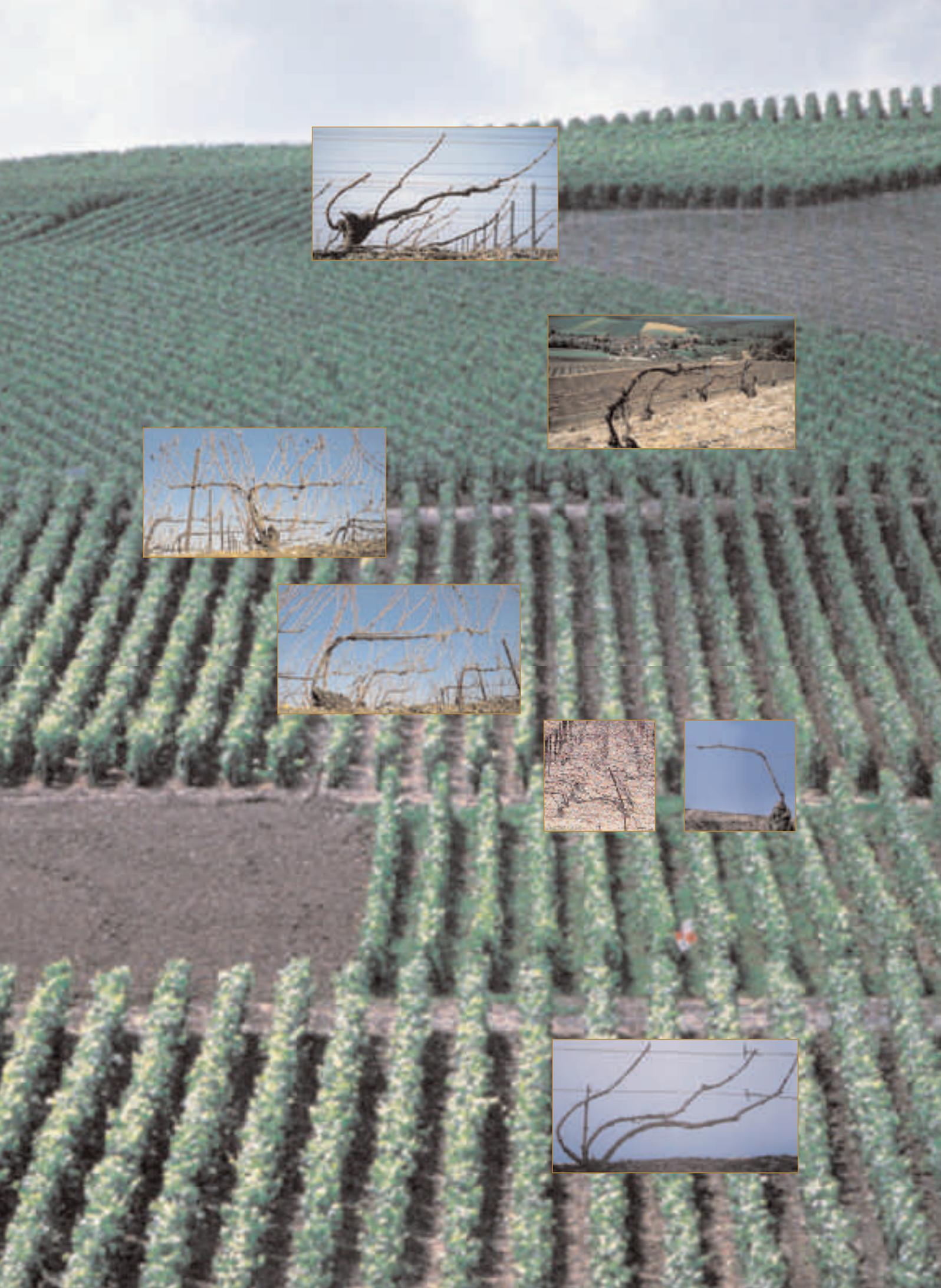
Cordon de Royat

taille

équilibre

charpente

palissage



Le cœur du métier

sommaire

① La taille

*Le raisonnement
de la taille*

Les rôles de la taille

*Les tailles
champenoises*

Le liage

② Les travaux en vert

L'ébourgeonnage

Le relevage

Le palissage

Le rognage

La taille hivernale et les travaux en vert constituent le cœur du métier du vigneron. Ces opérations se font en grande partie manuellement et totalisent plusieurs centaines d'heures de travail à l'hectare. Pour chaque opération, le moment de l'intervention est lié au climat. Le climat peut avancer ou retarder le développement de la vigne et interfère en permanence avec le calendrier du vigneron, qui doit toute l'année s'y soumettre. Il a donc intérêt à anticiper et c'est pourquoi il est dans sa vigne tous les jours.

① La taille

Parmi les travaux de la vigne, **la taille est l'acte fondateur**, car c'est d'elle, de sa précision, de son intelligence que dépendra la qualité de la vendange.

Elle **induit la vigueur, la fertilité, la maturité de la vigne**. Elle conditionne son développement et son épanouissement.

C'est la première opération après les vendanges. Elle commence un mois plus tard, dès la chute des feuilles, s'arrête de mi-décembre à mi-janvier, afin de respecter le repos hivernal de la plante. Elle reprendra jusqu'à fin mars.

Tableau des "roies" d'aujourd'hui (heures/hectare)

| Les "roies" des vignerons | Taille Chablis | Taille Cordon de Royat |
|------------------------------|-------------------|---------------------------|
| Taille complète | 210 | 170 |
| Liage | 90 | 60 |
| Ébourgeonnage | 40 | 40 |
| Palissage | 70 | 80 |
| Rognage | 110 | 120 |



La taille

36 Le cœur du métier

Le “raisonnement” de la taille

Avant de se lancer dans son premier geste,

le vigneron évalue :

- la vigueur générale du cep,
- son équilibre : répartition et nombre des bourgeons, positionnement vertical ou latéral, chevauchement,
- la perspective de croissance pour l'année qui vient : longueur de la charpente, risque de chevauchement de la charpente voisine au moment du liage, choix du sarment qui sera lié,
- la nécessité d'un rajeunissement ou pas, la vigueur du lancement s'il a été fait, la situation du rachat (bourgeon de lancement situé au pied du cep).

Les rôles de la taille

Équilibre vigueur / fertilité

Le premier rôle de la taille est d'assurer **la meilleure circulation possible de la sève** vers les bourgeons fructifères. Il importe donc que la sève soit distribuée à tous les bourgeons à peu près également car elle génère la vigueur nécessaire à leur croissance. Mais l'excès de sève gêne la fertilité. C'est donc en équilibrant vigueur et fertilité, deux qualités difficiles à concilier, qu'on atteindra la qualité idéale.

Vigueur

Capacité à croître des organes de la plante. Elle est représentée concrètement par le poids des sarments. C'est la finalité du cycle végétatif.

Le savoir-faire de la taille

La Corporation des Vignerons, organisme qui enseigne la taille et **délivre un diplôme de taille** aux jeunes vignerons, a été fondée dans les années 1900. Véritable “école de taille”, elle emploie des professionnels au titre de **moniteurs de taille**, qui perpétuent ainsi le savoir-faire de cette spécialité champenoise. Les Vignerons et Maisons exigent tous de leurs ouvriers-vignerons qu'ils aient obtenu leur diplôme de taille.



Charpente longue

Fertilité

Capacité à se reproduire de la plante. Elle est représentée concrètement par le poids des grappes. C'est la finalité du cycle reproducteur.



Vigueur et fertilité

Le choix du type de taille permet d'atteindre cet équilibre. Avec **une charpente longue**, la sève circule difficilement. Ainsi, d'une part elle se répartit mieux le long du sarment, ce qui **favorise la vigueur**, et d'autre part évite les excès d'irrigation des bourgeons, ce qui **favorise la fertilité**. La taille longue accentue ce phénomène, car elle crée des nœuds qui ralentissent encore la circulation de la sève.

Équilibre de la silhouette de la vigne

La taille donne sa forme à la vigne et la prépare aux futurs travaux de taille en vert. Le but est d'éviter l'entassement du feuillage, de **maximiser la capture des rayons lumineux** par une surface foliaire optimale, et de favoriser ensuite l'aération des grappes.



Surface foliaire



Le lancement

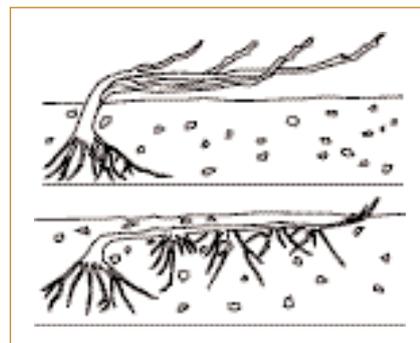
Équilibre durée de vie / productivité

La taille gère la vie de la vigne. Quand elle produit trop, elle s'épuise. Le vigneron doit donc veiller à sa régulation. Il la **rajeunit régulièrement** en relançant les bourgeons du pied (le ratchet) qui formeront la charpente jeune se substituant à la charpente ancienne.

Taille d'hier et d'aujourd'hui

La taille étant au cœur du métier du vigneron, elle prend évidemment ses racines dans le passé. La taille Chablis ressemble d'ailleurs étonnamment à la taille pratiquée dans les

anciennes vignes champenoises, **vignes "en foule"**, non palissées à l'époque. La charpente était longue, mais enterrée au cours de la **"bêcherie"**. Seuls sortaient du sol les sarments de l'année porteurs de fruits.



Taille Chablis actuelle et charpente à l'ancienne



40 Le cœur du métier

Les tailles champenoises

Les gestes précis de la taille ne sont pas laissés à l'initiative de chacun, mais sont **réglementés depuis 1941**. C'est la seule AOC qui réglemente ce domaine de manière aussi rigoureuse, détaillée et complète.

Les 4 tailles champenoises :

La taille Chablis

est autorisée pour les 3 cépages et tous les crus.

La **taille Cordon de Royat** est autorisée pour les 3 cépages et tous les crus.

La **taille Guyot** est autorisée pour les 3 cépages mais uniquement pour les crus classés de 80 à 89%.

La **taille Vallée de la Marne** est autorisée seulement pour le Pinot meunier et uniquement pour les crus classés de 80 à 89%.

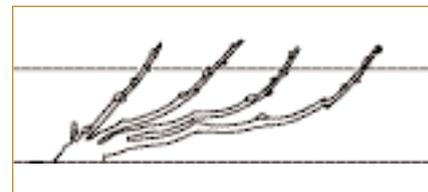
Cette réglementation prévoit l'autorisation de **4 types de taille** dont 2 impératives pour les grands crus et premiers crus : la taille Chablis et la taille Cordon de Royat.

Pied taillé en Chablis

La **taille Chablis** est une taille longue sur charpente longue portant ses fruits aux extrémités. Ses charpentes longues assurent

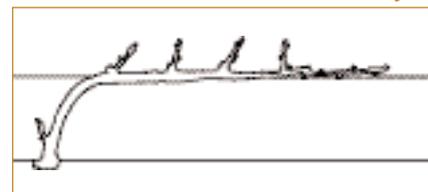
le bon équilibre vigueur/fertilité absolument nécessaire aux meilleurs crus. De plus, elles contiennent les réserves nécessaires à la bonne santé du pied.

Les Chardonnays grands et premiers crus sont presque exclusivement taillés en Chablis.



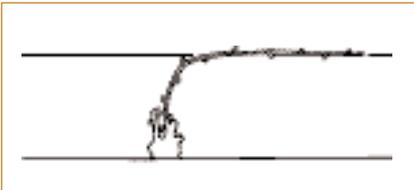
La **taille Cordon de Royat** est une taille courte sur charpente longue unique : le "cordon". Mais en Champagne, la taille courte Cordon de Royat présente la particularité

Pied taillé en Cordon de Royat



d'être prolongée et terminée par une taille longue **pour favoriser l'équilibre production / maturité.**

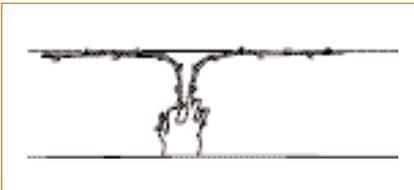
*Pied taillé
en Guyot simple*



La taille Guyot est une taille longue sur charpente

courte, qui peut être simple ou double.

En Champagne, les Pinots noirs s'en accommodent au point de vue de la fertilité, mais la maturité peut en souffrir. La taille Guyot est surtout pratiquée dans les **secteurs gélifs**, où une taille longue permet de préserver une charge de bourgeons suffisante en cas de dégâts par le gel.



*Pied taillé
en Guyot double*

La taille Vallée de la Marne

Très similaire à la taille Guyot, elle est réservée au Pinot meunier car le Pinot noir et le Chardonnay, cépages fragiles, nécessitent des charpentes longues.

Le liage a lieu dans la foulée de la taille, début avril. Il consiste à passer les sarments de part et d'autre du fil de support, puis à les y attacher avec un petit fil de fer protégé de papier ou autre matière biodégradable. C'est une opération manuelle qui requiert précision et rapidité.



liage

42 Le cœur du métier



Ébourgeonnage

② Les travaux en vert

Les travaux en vert permettent de gérer le développement de la végétation. Ils comprennent plusieurs opérations.

L'ébourgeonnage a lieu mi-mai. L'opération consiste à éliminer tous les bourgeons (dits "gourmands") non fructifères qui poussent sur les vieilles charpentes et risquent de détourner la sève des bourgeons principaux. C'est là encore une opération manuelle qui se fait en **plusieurs passages** et fait appel au jugement du vigneron.

Le relevage. Fin mai, les rameaux poussent jusqu'à atteindre 50 cm. À ce moment-là, il est nécessaire



Relevage

de les relever et de les maintenir dans cette position verticale au moyen de fils releveurs situés à environ 30 cm au-dessus des fils de support.

La position verticale de la végétation donne son **architecture** à la vigne.

Elle permet par ailleurs le passage des hommes. C'est une opération difficile

car les rameaux ne sont pas tous de la même longueur et certains ne sont pas verticaux.



Sécateurs



Cisailles



Pincettes à lier

Palissage



Le palissage, qui a lieu en juin, consiste à séparer les rameaux entre eux et à les maintenir dans leur ordonnancement par des fils et agrafes. Il permet d'**éviter que les feuilles ne soient tassées les unes sur les autres**, afin qu'elles captent le maximum de soleil et bénéficient d'une bonne aération, leur évitant la pourriture. C'est une opération fondamentale pour la vigne champenoise, car sa forte densité de plantation génère une importante **surface foliaire** qui nécessite d'être étalée sur toute la longueur entre 2 pieds et toute la hauteur (jusqu'à 1m30). L'opération est totalement manuelle et très longue.



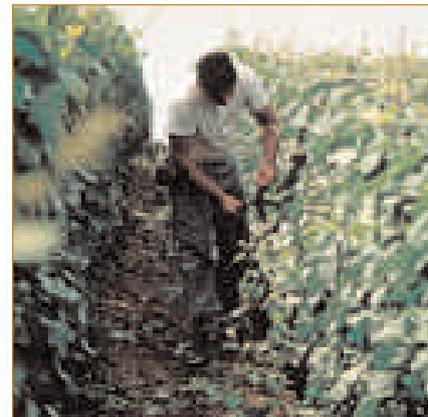
Vendange

La vendange

Le travail manuel se poursuit jusqu'à la vendange. Le vin de Champagne est fait exclusivement à partir de la pulpe du raisin. Il est donc essentiel qu'à la vendange, **on ne prélève que les grappes saines**. Jusqu'à présent, seule la main de l'homme a été capable de faire une telle sélection. Pour que la maturité soit idéale au moment des vendanges, **les dates** de celles-ci sont déterminées par parcelle, à partir des observations du réseau maturation.

Le rognage est une "taille d'été".

Il commence fin juin-début juillet, avant ou après la floraison et dure jusqu'aux vendanges. On peut parler de rognages, puisque l'opération se fait en 2 passages minimum et jusqu'à 4. Le rognage



Rognage

comprend aussi "**l'écoeurage**" ou "l'émaillage", c'est-à-dire l'élimination des repousses malignes. Il recouvre aussi les opérations d'**effeuillage**, qui amènent un meilleur éclaircissement du raisin nécessaire à sa maturation.

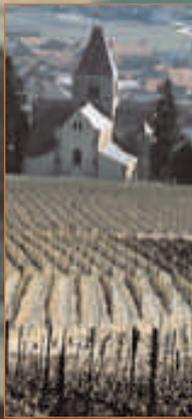
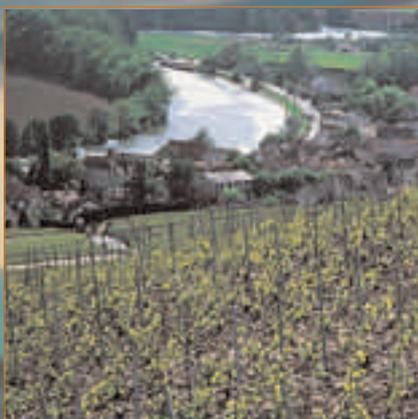
Opération indispensable en Champagne, le rognage évite la prédominance de la végétation sur la fructification.

respect

viticulture raisonnée
avenir

harmonie

écologie



Les chemins du progrès

sommaire

- ① 1900
- ② 1950
- ③ 1960 / 1970
- ④ 1980
- ⑤ 2000...
La viticulture
raisonnée

Depuis toujours, les Champenois “ luttent ” pour protéger leurs vignes, plus fortement et plus tôt que partout ailleurs.

① 1900

C'est probablement la plus grande guerre et la plus grande révolution viticole que les Champenois aient menées : envahis par le phylloxera, ils arrachent entièrement leur vignoble et le replantent en innovant totalement. Non contents de remplacer tous leurs plants malades par des plants neufs greffés sur porte-greffes venus d'Amérique, **ils remplacent la conduite de la vigne en foule par la vigne en ligne.**

② 1950

Autre révolution : **le passage du cheval au tracteur.** La mécanisation facilite toutes les tâches de labour, de désherbage, d'apports d'engrais, etc. et améliore la qualité des raisins champenois.

③ 1960/1970

C'est le grand progrès sur la maladie : sur les virus d'abord avec les premiers cépages sains issus de la sélection clonale, sur les champignons, sur les insectes, sur les carences du sol aussi avec les traitements de protection de la vigne. **La production entre dans une ère sécurisée.**

48 Les chemins du progrès

④ 1980

Après avoir atteint un niveau de sécurité optimal, les Champenois abordent un

stade scientifique, le niveau de connaissance s'étant fortement amélioré dans tous les services de recherche.

Les **modèles de prévision** permettant d'anticiper les problèmes font leur apparition.

On note aussi une prise de conscience par les Champenois de leur **responsabilité dans la préservation de leur patrimoine**. Cette éthique est un sentiment très fort, tout autant chez les Vignerons attachés à la transmission familiale que dans les Maisons soucieuses de perpétuer leurs acquis.

Sont alors mis en place, par les services techniques du CIVC, les premiers programmes de lutte raisonnée, où chaque geste est **“raisonné”, réfléchi**, en fonction de ses conséquences sur l'environnement :

Viti 2000, Magister, Decliq, Zéro Déchet...

Les programmes de lutte raisonnée :

- Les toutes premières actions furent mises en place par le **Service Régional de la Protection des Végétaux**, qui diffuse auprès des vignerons les “Avertissements agricoles”.
- **Viti 2000** fut le premier programme de gestion de la vie des sols. Il commença par la mise en place d'expérimentations

- lourdes pour évaluer les effets des pratiques et sélectionner des méthodes respectueuses de l'environnement.
- **Magister** et les **Groupements de Développement Viticole** constituèrent les premiers réseaux de vignerons désireux de raisonner la protection de l'état sanitaire des vignes. Leurs objectifs étaient :
 - Traiter seulement si nécessaire.



- Mieux respecter les équilibres naturels.
- Respecter la sécurité de l'utilisateur.
- Mettre en œuvre les Bonnes Pratiques Agricoles, avant, pendant et après traitement.
- Le programme du “**Zonage**” participe à la lutte car il apporte une connaissance intime des terroirs et produit des cartes conseils au service des viticulteurs, pour l'aménagement des coteaux, l'enherbement,

les fumures raisonnées, etc.

- **Decliq** est un programme de modélisation climatique des risques parasitaires, qui détermine, après observation des conditions biologiques, la date théorique de contamination par un parasite et conseille sur les traitements.

- Et bien d'autres programmes ou travaux tels que le dossier pulvérisation, le projet Zéro Déchet, etc.



Enherbement

Les Vignerons et les Maisons appliquent ces programmes qu'ils ont eux-mêmes élaborés ou vont parfois au-delà en développant leur propre lutte raisonnée. Cette attitude générale a permis des progrès réels et à tous les niveaux.

Concernant les fertilisants, les apports sont limités aux stricts besoins et de nombreuses techniques,

- **le broyage des sarments, l'épandage d'écorces, voire les composts “faits-maison”** - sont prises en compte.

Les herbicides sont moins employés, ou remplacés par **le désherbage mécanique**.

Les traitements contre les maladies sont **fortement réduits** : leur utilisation est réservée aux cas d'absolue nécessité seulement et n'est plus systématique.



Broyage des sarments



Écorces

50 Les chemins du progrès

Pour lutter contre les insectes, les produits chimiques sont remplacés chez certains par **la “ confusion sexuelle ”** ou des régulateurs de croissance.

Quelques vigneronns explorent de nouvelles approches comme **la biodynamie**, c'est-à-dire la prise en compte des cycles lunaires, le travail sur l'énergie plutôt que sur les produits. D'autres encore préconisent le **retour aux méthodes ancestrales** (labour, etc.).

Bref, depuis 20 à 30 ans, les Champenois ont fortement restreint l'usage des produits de protection de la vigne et accompli de **très nombreux progrès** en matière de respect de leur environnement.



⑤ 2000...

La viticulture raisonnée

C'est à la fois l'aboutissement logique des 20 ans qui précèdent et un énorme défi que se sont fixés les Champenois en s'engageant à **convertir le vignoble entier** à la viticulture raisonnée, en quelques années seulement.

En termes simples, la viticulture raisonnée est “l'engagement à **mieux préserver le patrimoine que constitue le terroir, l'eau et l'air**”. Mais il y a plus.



La viticulture raisonnée n'est pas une philosophie purement idéaliste, elle a le mérite de prendre en considération les intérêts économiques des acteurs et de rechercher **un véritable équilibre entre les exigences économiques, qualitatives et écologiques.**

Elle se révèle être "la maîtrise citoyenne, au niveau de l'exploitation prise dans son ensemble, des effets de l'activité viticole sur l'environnement, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations".

Elle intervient à **tous les niveaux de la viticulture**, en amont et en aval. Elle est une des plus belles ambitions champenoises pour le XXI^e siècle.



La viticulture raisonnée concerne tout le cycle de la vigne

- **Aménagement et établissement du vignoble**, préservation des milieux naturels et de la qualité des sols, prise en compte et prévention des aléas naturels, protection de l'esthétique et de l'image des paysages viticoles, etc.

- **Nutrition du sol et de la vigne** : entretien des éléments naturels du sol, encouragement de l'activité biologique du sol...

- **Entretien des sols** : maîtrise de la vigueur de la vigne, lutte contre l'érosion, maintien de la biodiversité...

- **Conduite de la vigne** : équilibre de la vigne, expression maximale des défenses naturelles...

- **Protection contre les gelées de printemps** : préférence pour les techniques naturelles.

- **Protection du vignoble** : préservation du potentiel de récolte, maintien des équilibres biologiques naturels, respect du vigneron...

- **Qualité des produits de protection de la vigne** : préservation des milieux naturels, sécurité des opérateurs...

- **Gestion des déchets** : préservation des composantes du milieu et de l'esthétique des sites viticoles.





Nous remercions pour leur contribution à ce dossier
les nombreux Champenois sollicités
et les Services Techniques du CIVC.

Photographies : © CIVC, © Emmanuelle Carraud, © Michel Jolyot, © Frédéric Hadengue,
© Huygens-Danrigal, © John Hodder, © Jean-Philippe Kahn, © J.P. Paireault, © Christophe Peus,
© Fulvio Roiter, © Erik Spaans, © Pascal Stritt.

Cartographie : © CIVC.

Merci à M. Thibault pour ses cartes postales anciennes.

Direction artistique atelier Fabrizi.

Imprimé en France, en septembre 2001 pour le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne.

Tous droits réservés. © CIVC.

Les caractéristiques de la vigne chez

votre étiquette

1 La tradition

Les savoir-faire hérités de nos ancêtres en matière de viticulture (gestes, méthodes, outils...)

L'antériorité de notre vignoble

L'historique de notre commune viticole

(anecdotes, photos)

Les confréries et organisations auxquelles nous adhérons ou que nous avons créées

Le service vignoble dans notre Maison

(ancienneté, taille, organisation, méthodes spécifiques, axes de recherche,...)

2 Les difficultés naturelles

Les années où nous avons subi des gelées d'hiver ou de printemps, de la grêle, de la coulure

Nos méthodes pour les affronter

3 La stratégie viticole

Notre stratégie de plantation : (espacement des rangs et des pieds)

Notre stratégie de sélection :

Cépages utilisés et critères de choix

Sélection massale ou clonale et critères de sélection

Notre stratégie de recherche

Notre implication dans la recherche du CIVC

4 Le cœur du métier

**Nos choix de types de taille
et les raisons qui les fondent**

Notre équipe de taille (formation, expérience)

Notre savoir-faire de la taille (transmission, spécificités)

**Notre temps de travail à la taille
et aux travaux en vert**

Nos pratiques spécifiques pour les travaux en vert

(nombre d'ébourgeonnages, relevage, nombre de rognages, ...)

Notre travail sur le suivi de la maturation

5 Les chemins du progrès

Notre approche de la viticulture raisonnée, à ce jour :

Aménagement et établissement du vignoble

Nutrition du sol et de la vigne

Entretien des sols

Conduite de la vigne

Protection contre les gelées de printemps

Protection du vignoble

Qualité des produits de protection de la vigne

Gestion des déchets

Notre organisation pour la mise en œuvre de la viticulture raisonnée (conseillers techniques, réseaux de suivi)

Nos projets dans un proche avenir
