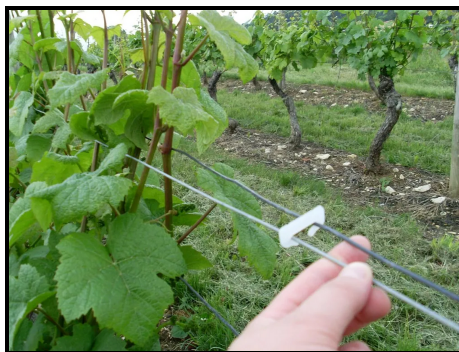


Le Palissage

La vigne est une liane sauvage qui pourrait pousser dans toutes les directions si nous la laissons complètement libre.

Ce serait sans doute très poétique mais nous aurions du mal à cueillir les raisins.

Il faut donc lui donner un solide appui et la guider : c'est ce que l'on nomme le palissage



Fin mai, les rameaux de la vigne ont déjà une longueur de 40 à 50 cm.

L'opération de **relevage** consiste à relever les brins et à les maintenir verticaux grâce aux fils releveurs.

Cela permet d'éviter que la vigne ne pousse de façon désordonnée et surtout de faciliter le travail des hommes et des femmes.

Le **palissage** a lieu en général en juin et consiste à séparer les rameaux de chaque pied par une agrafe pour que la vigne soit plus aérée.

Cela évite la propagation trop rapide des maladies, notamment les champignons comme le mildiou.

De cette façon, les vignes, et donc surtout, les raisins reçoivent plus de soleil.

Le relevage et le palissage sont réalisés manuellement et il faut aller vite car la vigne pousse vite.

C'est à cette période également que la vigne fleurit.

Loin d'avoir vraiment l'apparence d'une fleur, elle en a toutes les fragrances pendant une dizaine de jours.

Les fleurs (*Vitis vinifera*) sont hermaphrodites, c'est-à-dire qu'elles renferment à la fois les organes reproducteurs mâles (les étamines) et femelles (le pistil).

Leur fécondation s'effectue donc au sein d'une même fleur, sans l'intervention des insectes pollinisateurs.

Le pollen, libéré sous la forme de petit nuage féconde le stigmate de la fleur concernée et le tour est joué !

Nous adorons cette période qui nous indique aussi que le début des vendanges sera dans 90 à 100 jours.

Le Rognage

Le rognage (ou écimage) est une opération manuelle et/ou mécanique qui consiste à couper tout ce qui dépasse.

Le travail des hommes et des femmes étant plus précis, chez nous, le rognage se fait manuellement.

Concrètement, on coupe les extrémités des rameaux en croissance, à la cime de la plante et sur les côtés.

En taillant la végétation excédentaire, le(la) vigneron(ne) contrôle la pousse de la vigne.

Lorsque l'on coupe l'apex (cime de la vigne) les entre-coeurs se développent, favorisant ainsi la photosynthèse.

Une opération qui favorise la maturation du raisin.

En améliorant l'ensoleillement et l'aération des grappes, le **rognage** favorise la concentration de la sève et donc la synthèse des futurs composés qualitatifs du vin, par exemple les précurseurs aromatiques.



Comme le palissage, l'objectif du rognage est l'aération.

Le rognage permet d'éviter l'entassement de végétation, il limite l'ombre, l'humidité et le développement de maladies.

Il maintient le port dressé de la plante, ce qui évite que les rameaux ne retombent et ne fassent de l'ombre.

Effet pratique pour le(la) vigneron(ne) : en éliminant la végétation encombrante, il facilite le passage des tracteurs dans les vignes.

Les vendanges approchant, il faut favoriser la bonne maturité des raisins.



CHAMPAGNE
PIOT-SÉVILLANO
à Vincelles

*Atelier viticole:
à la découverte du
palissage et du rognage*

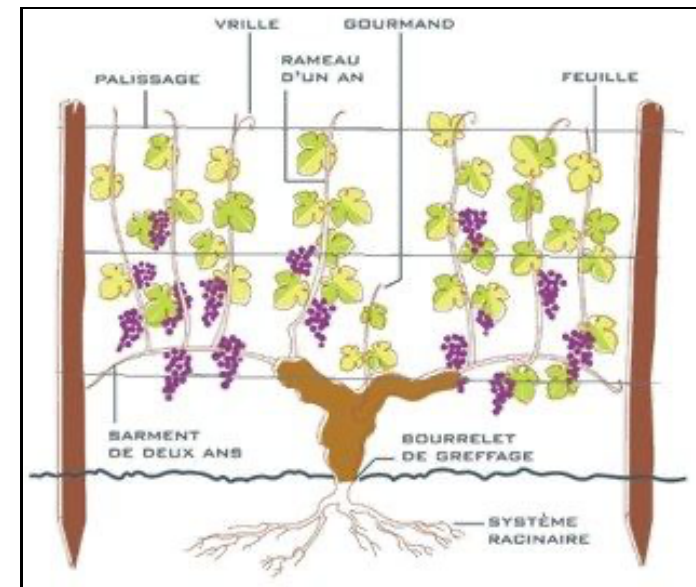
Précautions:

- Veillez à vous protéger du soleil (crème solaire et chapeau)
- Faites attention où vous mettez les pieds car les sols peuvent être glissants
- Protéger vous les yeux avec des lunettes car des brins peuvent être blessants

Le relevage et le palissage sont tous deux réalisés entièrement à la main et dans une période courte.

Nous commençons parfois très tôt le matin pour éviter les fortes chaleurs de l'après-midi.

Être vigneron(ne), c'est toujours savoir s'adapter à la nature !



Champagne



de A à Z!...



Domaine en conversion BIO 

23 Rue d'Argentelle - 51700 Vincelles
Tél. : +33 (0)3 26 58 23 88 - contact@piot-sevillano.com

www.PIOT-SEVILLANO.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

