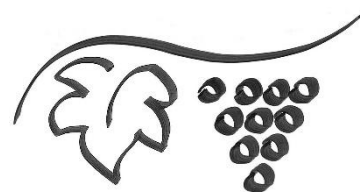


Sentiers des terroirs

Boucle de Saint-Pantaléon

Par Bertin le grain de raisin, votre guide



LA TAILLE



L'hiver, les vignerons rabattent les sarments poussés l'année précédente : cette opération s'appelle la taille. Il s'agit de sélectionner les bourgeons dans lesquels nous nous sommes blottis, mes copains et moi, en attendant le printemps. Le nombre de bourgeons par cep de vigne est défini par le cahier des charges de l'appellation Côtes du Rhône, institué par les vignerons il y a déjà bien longtemps.

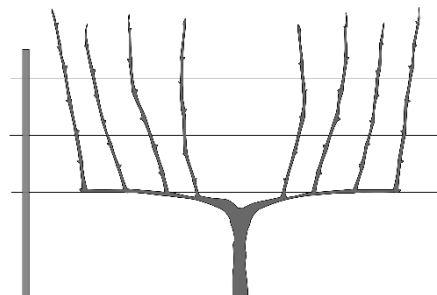
La taille est l'intervention qui demande le plus de temps de travail sur l'année. Elle commence dès l'automne, peu après que les feuilles soient tombées, et s'étend jusqu'au printemps, au moment des « pleurs », qui marquent la fin du repos végétatif et la reprise de la croissance.

Pour se faciliter la tâche, les vignerons passent d'abord avec une machine, la

prétailleuse, pour enlever le plus gros des sarments. Ensuite la taille se fait manuellement à l'aide de sécateurs à assistance électrique. Le travail n'est pas trop pénible lorsqu'il fait soleil, mais quand le mistral glacial se déchaîne, les vignerons souffrent terriblement. Moi bien à l'abri, je ne crains pas le froid. Ce n'est qu'au printemps, lorsque je daignerai montrer le bout de mon nez que les gelées du matin peuvent m'être fatales.

Chez nous vous verrez essentiellement des vignes taillées en « cordon de Royat ». Cette taille est facilement reconnaissable

avec sa forme de « chandelier » !



Un vigneron raconte témoigne depuis son tracteur :

« La taille est une tâche qui dure longtemps donc je ne me presse pas. Je n'écoute pas vraiment de musique. Un peu la radio, selon les émissions qui m'intéressent. Sinon je divague en pensées. Quand j'ai commencé à tailler, je me concentrais, comptais les ceps. Au fur et à mesure, d'autant plus en fin de saison, quand le rythme est entré, je pense de plus en plus à autre chose. Et quand il y a du Mistral, on n'entend rien, je me laisse bercer. »