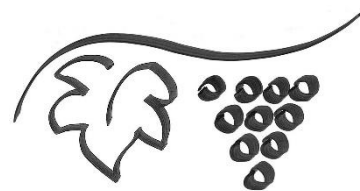


Sentiers des terroirs
Boucle de Saint-Pantaléon
Par Bertin le grain de raisin, votre guide



LE TRAVAIL EN VERT

En captant l'énergie du soleil, les feuilles du cep me nourrissent par le biais de la photosynthèse : tout est fait pour que je sois le plus fruité et le plus sucré possible au moment de la récolte. Le vigneron veille ainsi à ce que ce feuillage ne soit pas trop fourni car les feuilles à l'ombre ne sont pas productives et ont tendance à être indésirables : c'est notamment par elles que peuvent s'installer champignons et autres plaies.

Pour ce faire, le vigneron pratique au printemps l'« ébourgeonnage » qui consiste à supprimer les jeunes rameaux sans grappe qui poussent au centre du cep. Puis il va « écimer », en coupant l'extrémité des rameaux lorsqu'ils sont trop longs et retombent au pied du cep. Cela évite aux sarments de toucher le sol et de servir ainsi d'ascenseur aux maladies.



Tous ces travaux estivaux conduisent en somme à une aération harmonieuse des grappes où je grandis. Et puis, si par malheur il pleut lors des vendanges, je ne souffrirai pas de l'humidité !

Deux vignerons témoignent :

« J'aime regarder les coccinelles et les papillons. On en voit de plus en plus. Mais je n'arrive toujours pas à reconnaître la cicadelle ! Les collègues me tiennent informé parce que c'est important de savoir quand on entre dans la période critique. Moi, je ne sais pas encore repérer le papillon. »

« Quand j'ébourgeonne, je regarde d'abord les bourgeons qu'il faut enlever pour que la structure de la souche soit harmonieuse et éviter que les maladies remontent depuis le sol. J'en profite en même temps pour regarder les feuilles de la vigne pour détecter l'arrivée de problèmes éventuels. »