# La Viticulture = Culture de la Vigne

Vigne = Vitis vinifiera Famille des Vitacées

Arbrisseau grimpant (liane) Jusqu'à 20 m de long pour 30 cm de diamètre

Fruit = baie juteuse, ronde ou ovale Couleur bleu violacé à blanc jaune Riche en sucre (15 à 25 %)

Graines = « pépins »

→ huile pour cuisine

feuille vrille grappe sarment grapillon souche racines **CEP DE VIGNE** 

Jus pour fabrication des vins

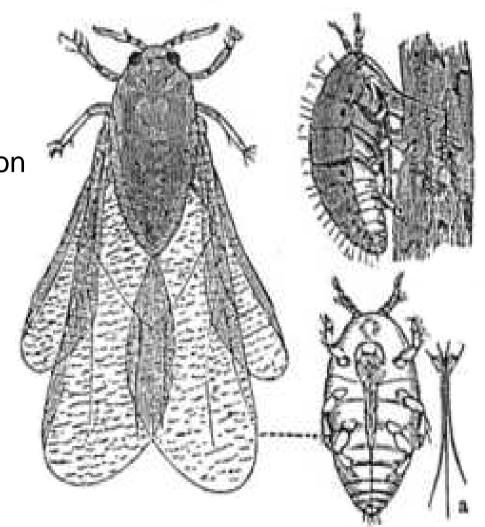
Source: www.onivins.fr

## I- Origine

Régions tempérées de l'Asie et de l'Amérique

Au milieu du XIXème Siècle, prolifération de *Phylloxera* = puceron américain

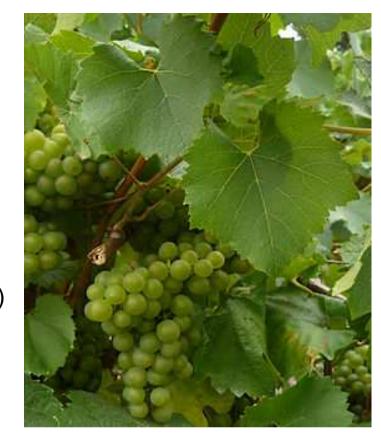
D'où, création d'hybrides et utilisation de portes-greffes américains résistants



### II- Une seule espèce, 6000 cépages

Cépages = variétés chez Vitis vinifiera

Science des cépages = Ampélographie Grande longévité, connue jusqu'à 400 ans Multiplication par clonage (Cépage Melon de Bourgogne, AOC Muscadet Sèvre-et-Maine)



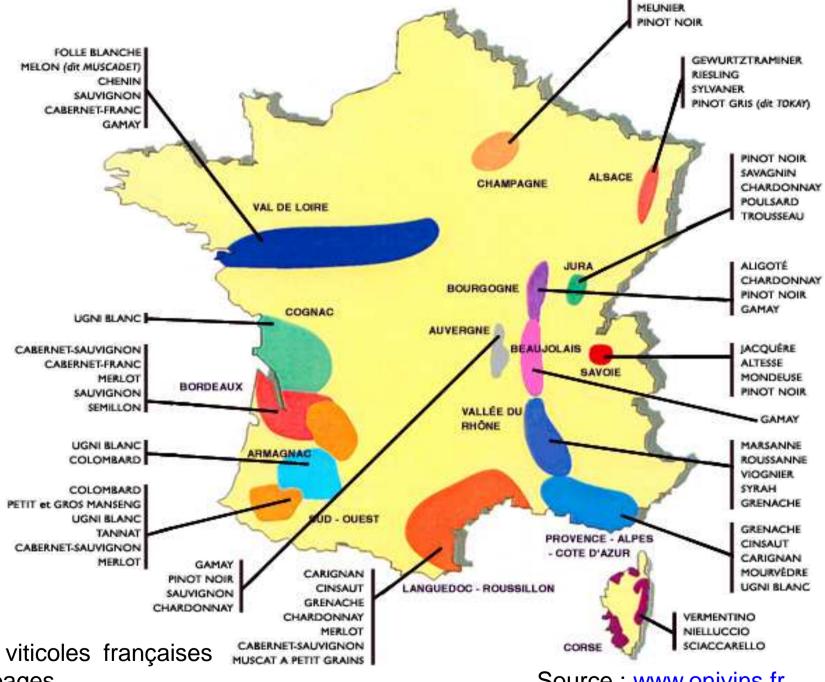
#### Critères:

- Goût: + ou acides, + ou sucrés, diverses saveurs
- Couleur : pellicule blanche ou colorée, pulpe blanche ou colorée,
- Grosseur: baies de raisins de table + grosses et + charnues que pour vin

#### En France, environ 50 cépages dont principaux :

- en rouge : Carignan, Grenache, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Gamay, Cabernet franc, Pinot noir,
- en blanc : Ugni blanc, Chardonnay, Sauvignon, Semillon, Melon, Chenin, Colombard, Riesling.

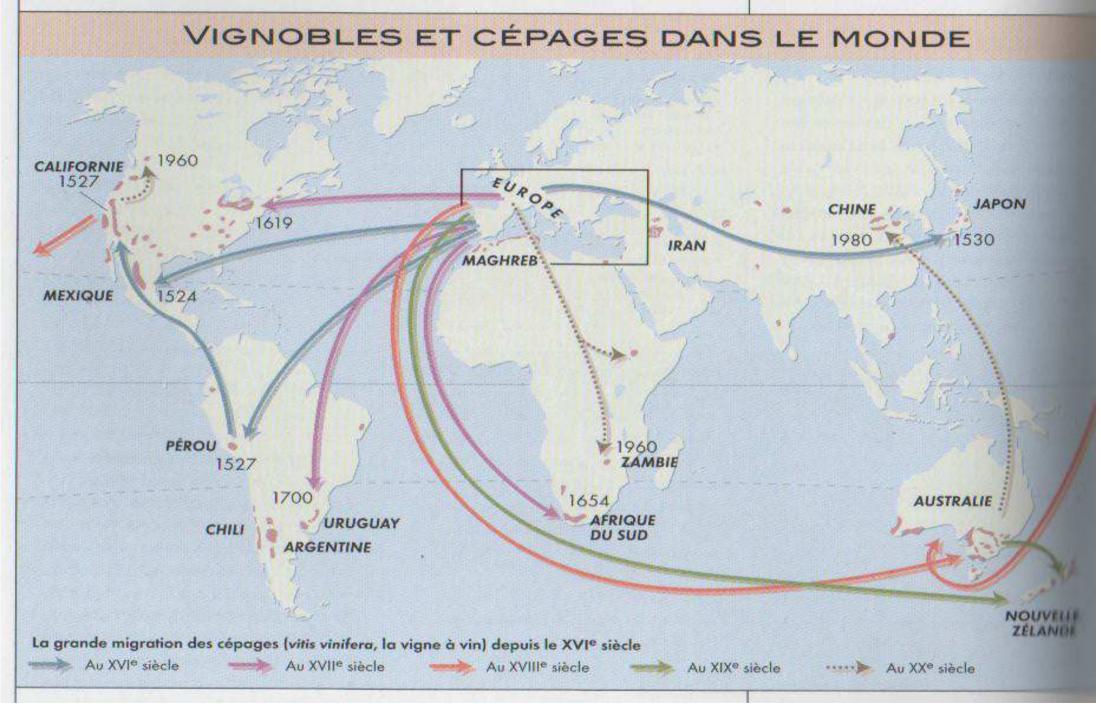
## III- Géographie des cépages



Les grandes régions viticoles françaises et leurs principaux cépages

Source: www.onivins.fr

CHARDONNAY



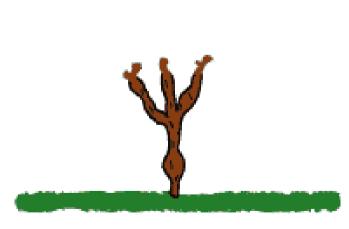
Source: Atlas mondial des cuisines et gastronomies, G. Fumey et O. Etcheverria, Editions Autrement, 2004

#### IV- Cycle de vie et travaux à la vigne

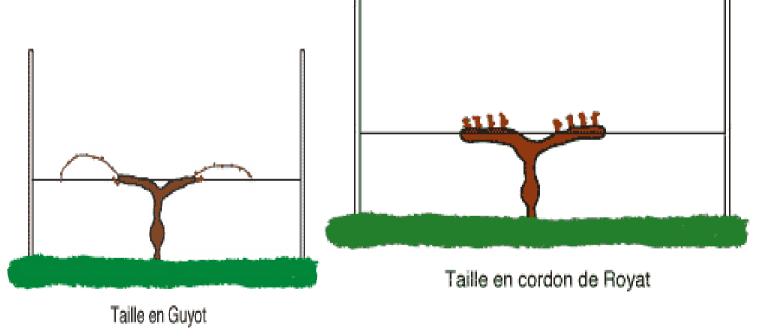


**Hiver** De novembre à février Période de sommeil = repos hivernal. Pas de circulation de sève

Période de la taille pour sélectionner sarments futurs



Taille en Gobelet



Source : www.onivins.fr



#### **Printemps**

En mars/avril, débourrement

Période de croissance des rameaux et des feuilles.

Sève circule à nouveau.

En mai/juin, floraison



### <u>Eté</u>

En juillet, suite développement feuillage

Fleurs  $\Rightarrow$  grains de raisins = nouaison.

En août, véraison

Raisins verts grossissent et mûrissent Coloration en rouge ou en jaune

Jus - acide Enrichissement en sucres et en arômes

Printemps et Eté : période des traitements



**Automne** 

En septembre/octobre, époque des vendanges.

Source : <u>www.onivins.fr</u>

Récolte manuelle ou mécanique





## Conduite du vignoble

Dépend des décrets d'appellations

- « 1° Modes de conduite :
- a) Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de <u>4 500 pieds à</u> <u>l'hectare</u>.

Chaque pied dispose d'une surface maximum de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances inter-rang et d'espacement entre les pieds.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,25 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre. [...] »

Extrait du décret du 14 Février 1994 relatif à l'AOC Côte Roannaise

Idem pour rendements (en hectolitres/ha)

## Protection du vignoble

En conventionnel, 5 à 12 traitements par an

Principale <u>maladie</u>: le Mildiou (*Plasmospora viticola*)

sur tous les organes verts chute des feuilles → retard maturité, - d'alcool, retard débourrement, ...

(Source photo : DRAF SRPV Alsace)





L'Esca, maladie du bois : mortalité prématurée

Complexe car X champignons en jeu

Sur ceps de 10-15 ans avec plaies de taille ou blessures

Altération du feuillage ou mort brutale du pied (apoplexie)

(Source photo : DRAF SRPV Alsace)

#### **Viroses**:



#### Court-noué

affaiblissement de la souche, aplatissement des entre-noeuds, port buissonnant, troubles de la nervation, déformations et panachures sur feuillage, troubles de la fécondité



# **Enroulement** enroulement vers le bas du limbe des feuilles

Lutte par utilisation de plants sélectionnés

