

Culture  
&  
Vin

Jean-Michel Monnier  
*Photographies de Sébastien Aubinaud*

# LE VIN AU FIL DES SAISONS

*Un an dans le costume d'un œnologue*



ellipses



Les vignes au repos durant l'hiver



Débourrement progressif des bourgeons

**A**bandonnée à elle-même, la vigne, qui est une liane, retrouve rapidement son état naturel avec une pousse démesurée et continue. Il va falloir maîtriser cette pousse en limitant la production de bois afin d'obtenir une bonne fructification. Il s'agit du premier acte viticole, celui de la beauté du geste qui demande aussi de la précision. **La taille des ceps de vignes** se déroule tout l'hiver de novembre à début mars, lorsque la végétation est au repos et la sève descendue. C'est à ce stade que le vigneron oriente la qualité de la

vendange du millésime suivant, et qu'il maîtrise ses rendements. Selon le nombre de bourgeons que le tailleur va laisser, la vigne sera plus ou moins fructifère. Chaque bourgeon sauvegardé, donne un rameau supportant une ou deux grappes de raisins selon le côté fructifère de l'année.



Le vigneron P. Cailleau en taille de formation d'un jeune cep

Au printemps (fin mars, début avril), aux premiers réchauffements des rayons du soleil, la sève remonte dans les ceps. On assiste alors au **débourrement progressif des bourgeons**. En quelques jours, le bourgeon sort du coton, et les pointes vertes apparaissent. La pousse des rameaux est ensuite progressive, elle sera d'autant plus rapide que la température sera élevée (pouvant atteindre 1 cm/24 heures).

**La Floraison** a lieu selon les cépages de fin mai à mi-juin et le positionnement du vignoble dans la France. Celle-ci est annonciatrice des vendanges qui se dérouleront théoriquement dans 100 jours. Cette étape est cruciale. Il est important durant cette période de fécondation de 5 à 10 jours que

le temps ne soit pas trop pluvieux, ni trop froid, sinon les capuchons floraux ne pourront pas s'extraire, et la floraison sera incomplète. On appelle cela : la coulure.



La floraison de vigne



La nouaison de la grappe



Traitement de la vigne au Domaine des Hardieres en Anjou 2021

**La nouaison est la période qui suit, la floraison une fois que les grains sont fécondés, ils prennent la taille d'un grain de café.**



Une vigne de Chenin éclaircie en août

À partir du débourrement et jusqu'à la fin de la véraison en août, les vignerons doivent entretenir leurs vignes. Ils réalisent **des traitements phytosanitaires** afin de combattre les différentes maladies (oïdium, mildiou...) et certains insectes. Ils épinent également les rameaux afin de limiter le développement de la vigne et ils désherbent sous le cavaillon (la terre sous les ceps).

Le climat n'étant pas tous les ans propice à une bonne maturité des raisins. Les viticulteurs ont mis en place des méthodes culturales pour favoriser cette maturité et éviter une dégradation des baies par une eau pluviale intense et stagnante. **L'effeuillage** qu'il soit manuel, mécanique ou thermique se fait sur la face soleil levant en juillet.

**La taille en vert ou éclaircissage** est réalisée manuellement en juillet ou août avant la fin de la véraison afin de limiter la charge en raisin aux normes hl/ha de l'AOP ou l'IGP. Le vigneron en profite pour équilibrer les grappes sur l'ensemble du cep et ainsi favoriser les maturités à venir.

Au cours du mois d'août, les cépages en France finissent leur **véraison**. Cette étape est cruciale, la couleur apparaît grâce à la synthèse des anthocyanes. Plus le soleil sera brillant et intense plus la véraison sera rapide.



Véraison sur cabernet franc

**raisins** (contrôle de maturité avec dégustation des baies et analyse de l'acidité totale et des sucres). Le but étant chaque année de récolter des raisins sains et mûrs, avec un maximum d'expression fruitée, et un bel équilibre des saveurs.



Pinot noir à maturité

Les vendanges ne seront déclenchées qu'après une vérification de **la maturation optimale des**

### 1.2.1. L'éclosion à la vie des bourgeons et la fragilité de la nature

À chaque printemps, la vigne s'épanouit au réchauffement du sol et de l'air et la sève « jaillit » dans le cep en redonnant la vie. Mais depuis quelques années avec le changement climatique, et les à-coups de températures, cette renaissance est fragilisée par des nuits trop fraîches.

Tout le monde se souvient de la terrible gelée de 1991 qui a anéanti 80 à 90 % de la récolte de la Loire. Et celles des années 2021, 2017, 2016, 2012... qui ont laissé des traces plus profondes encore dans l'économie du vignoble. Cela a particulièrement freiné le Muscadet, l'AOC ligérienne la plus touchée.

### 1.2.2. Les températures critiques au printemps et les stades phénologiques de la vigne



-8 °C avec les bourgeons dans le coton



-0,6 °C si les pousses sont vertes



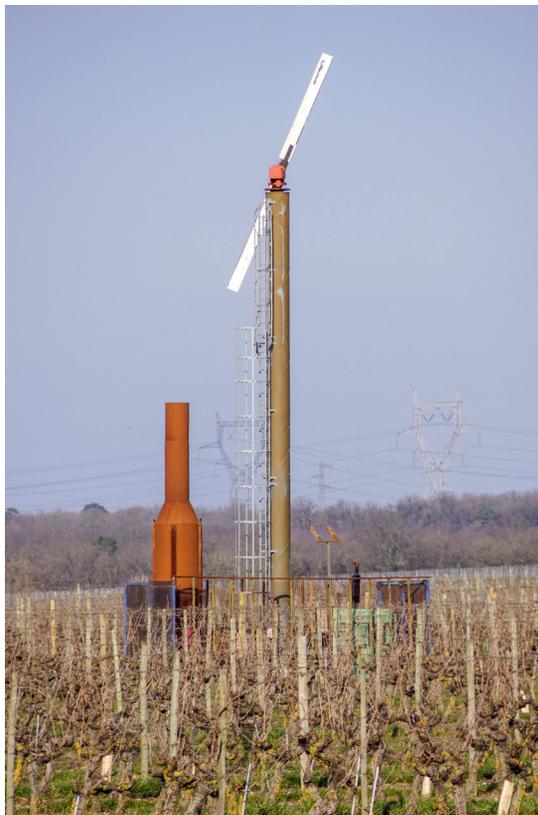
-2 °C s'il y a apparition des pointes vertes



de 0 à -1 °C si la pousse est conséquente

### 1.2.3. Les moyens de lutttes

En 2021 Les vignerons ne peuvent plus être tributaires de tels aléas qui affectent la récolte et les ressources économiques. Pour faire face, ils mettent en œuvre différents moyens :



Tour antigel et son brûleur avril 2021

- la première précaution consiste à contracter **une assurance antigel classique**, avec expertise des hectares gelés et des pourcentages constatés pour déterminer le montant de l'indemnité. Il existe également des assurances paramétriques (météo protect, AXA...) plus simples d'utilisation. Dans ce cas, le vigneron s'assure sur une température donnée et constatée grâce aux stations météorologiques officielles proches de son exploitation. Si cette température est atteinte l'indemnité est immédiate... Il s'agit bien d'une sécurité, même si cela ne remplace pas les raisins dont

tous les vignerons ont besoin pour répondre aux demandes de leurs consommateurs!;

- **les tours antigel**, couplées à des sources de chaleur (brûleur gaz ou bougies de cire végétale) réparties sur le vignoble constituent aujourd'hui le moyen le plus efficace et le plus facile à mettre en place. Celles-ci peuvent être utilisées en fixe. Mais ces tours peuvent aussi être mobiles afin de répondre aux attentes de plusieurs domaines en réseau et ainsi partager l'investissement qui est souvent coûteux.
- **les fils chauffants** de 15 Watts de puissance nécessitent un mode de taille particulier (baguette en taille Guyot) afin d'apporter un chauffage individuel aux bourgeons. Ce système inventé par des électriciens dans différentes régions a été repris par les fournisseurs d'électricité;
- **la technique d'aspersion d'eau** sur les rameaux permet de protéger dans un cocon de glace le bourgeon, à une température proche de 0°. Mais cette technique nécessite de grosses quantités d'eau, ce qui n'est envisageable qu'à proximité d'une réserve conséquente, comme dans la Loire autour du lac de Grand-Lieu ou dans de nombreuses propriétés en Bourgogne dans la région de Chablis;
- **la pulvérisation d'un brouillard artificiel** formé d'eau et d'huile végétale (essai en 2017 et 2018) vaporisé par un appareil de traitement les nuits de gelées s'appuie sur le même principe que l'aspersion d'eau mais localisé et mobile;
- et enfin, il y a **les moyens de survie** comme le brûlage de bottes de foin pour créer un brouillard empêchant le bourgeon de décongeler trop vite, ou les hélicoptères qui sont utilisés au petit matin dans de nombreuses régions pour rabattre de l'air chaud au sol.

Tous les vignerons ont espoir que chaque année ces différents systèmes ne restent que préventifs, mais ils se préparent tout de même au pire scénario.

#### 1.2.4. Le Gel peut être advectif ou radiatif



Photo gelée noire en 2017

**Le gel advectif** est provoqué par le passage d'un front froid (système dépressionnaire ou invasion d'air polaire). C'est le mécanisme des gelées en hiver, plus rare au printemps même s'il a sévi en 2017 dans de nombreuses régions françaises (Hérault, Loire-Atlantique...) et en 2021 sur la quasi-totalité du territoire.

**Le gel radiatif** résulte de l'accumulation d'air froid au sol. Après le coucher de soleil, le sol perd de la chaleur accumulée durant la journée, l'air chaud monte dans le ciel et l'air froid plus dense et plus lourd s'accumule au sol.

On peut alors connaître deux types de gelées : la **gelée blanche par temps humide** se caractérise par une fine pellicule de glace, lorsque les températures avoisinent -1 à -5 °C. **Par temps sec**, c'est la **gelée noire** avec des températures polaires de -2 à -10 °C. On l'observe sur la photo et les jeunes grappes à peine formées et déjà grillées, tuant ainsi les futurs fruits.

#### 1.2.5. Le clos des Cordeliers, les pionniers dans la Loire de la lutte contre le froid



2021 Bourgeon brûlé par la gelée -5 °C

En 1992, Michel et Bernard Ratron aux manettes du Clos des Cordeliers, ont investi 450 000 francs, dans des chaufferettes antigel pour leur vignoble de 13 ha... très gélifs. Depuis cette date, les employés du domaine installent en 3 jours les 14 km de tuyaux pour apporter le carburant aux 1860 chaufferettes réparties tous les 5 rangs et tous les 8 m. Un travail titanesque, qui implique aussi une désinstallation à la fin du printemps et un stockage du matériel durant l'hiver.

Une alarme au pied du lit, se déclenche la nuit en cas de risques de gelée... Marie Françoise Ratron, l'actuelle propriétaire du clos depuis le décès

subit en 2017 de Sébastien son époux, prévient alors une équipe de six personnes pour allumer les chaufferettes une à une, et ainsi remonter les températures aux pieds des ceps de  $-5\text{ °C}$  à  $+1\text{ °C}$  de  $-7\text{ °C}$  à  $-1\text{ °C}$  comme en 2003. Chaque année, ce système est particulièrement efficace, mais après 28 années d'utilisation, trop âgé et gourmand en énergie fossile. La viticultrice, respectueuse de l'environnement a donc décidé l'arrêt de leurs utilisations et de les remplacer par 4 tours antigel plus efficaces et plus en phase avec sa démarche éco responsable.



Chaufferettes au Clos des Cordeliers avril 2018



Protection par brûlots en avril 2021