

## VIGNOBLE DE CHINON

### TOUT SAVOIR SUR LA VIGNE

---

Saviez-vous qu'à l'origine la vigne était une liane à l'état sauvage ? Les Égyptiens et les Grecs l'ont par la suite domestiquée, et elle fut introduite en France lors de la conquête romaine. Mais il faut savoir qu'un bon vin dépend en premier lieu d'un raisin de qualité. De la taille des mois d'hiver aux vendanges de l'automne, nombreux sont les travaux et les soins à apporter à la vigne.

Certains moments de la culture de la vigne sont connus (les vendanges en septembre) et d'autres le sont moins tels que les vendanges vertes. Et certains moments sont magiques comme, par exemple, l'apparition des fleurs de vigne.

Quel est le cycle végétatif de la vigne ? La vigne vit en fait toute l'année et bénéficie du travail soigneux et attentif des hommes. D'octobre à mars, la vigne vit sur ses réserves et résiste au gel jusqu'à  $-17^{\circ}$ . Pour une production de qualité, la taille est pratiquée en limitant le nombre des bourgeons.

En avril, les bourgeons s'ouvrent. Le risque de gel est important. La récolte peut être compromise en dessous de  $-2^{\circ}$ . En mai et juin, les rameaux poussent avec des ébauches de grappes. On effectue l'élimination des rameaux issus des bois anciens.

En juillet, les petites fleurs libèrent leur pollen. Les pistils sont fécondés par le pollen pour former des baies qui restent vertes. En parallèle, la vigne est taillée en haies pour limiter le développement des rameaux.

En août, la baie change de couleur suite à la perte de chlorophylle. Elle devient translucide pour les raisins blancs et grenat pour les raisins rouges. En fonction des observations dans les vignes, le vigneron peut intervenir pour lutter contre les maladies et les ravageurs.

En septembre, les rameaux brunissent et le raisin grossit. Les sucres s'y accumulent. Le raisin est mûr. Les vendanges débutent.

Mais d'autres vendanges d'un type un peu particulier peuvent avoir lieu avant septembre. Comment cela est-il possible ? Ce sont les vendanges vertes, une opération peu connue. Elles consistent à délester, en juillet, la vigne de grappes encore vertes pour faciliter la maturation des grappes restantes afin de diminuer le rendement d'une récolte s'annonçant abondante.

Le vin sera ainsi plus concentré, mais les rendements seront diminués. C'est un choix de la part du vigneron de privilégier la qualité à la quantité et ainsi de ne pas faire « pisser la vigne » (vocabulaire propre aux professionnels du vin pour désigner un vin dont les rendements ont été trop élevés produisant ainsi un vin dilué).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION