

RENCONTRES 2020

DE LA VITICULTURE DURABLE

BONNES PRATIQUES DE TAILLE

La taille de la vigne influe sur plusieurs paramètres, principalement sa croissance et sa production. L'objectif est de trouver un compromis entre rendement, production et durée de vie du cep.

POURQUOI TAILLER ?

- ▶ Réguler la charge et la production
- ▶ Optimiser l'architecture du cep
- ▶ Limiter l'occupation spatiale
- ▶ Faciliter la taille année n+1
- ▶ Permettre la production de l'année n+1
- ▶ Allonger la durée de vie du cep
- ▶ Prévenir le dépérissement du vignoble

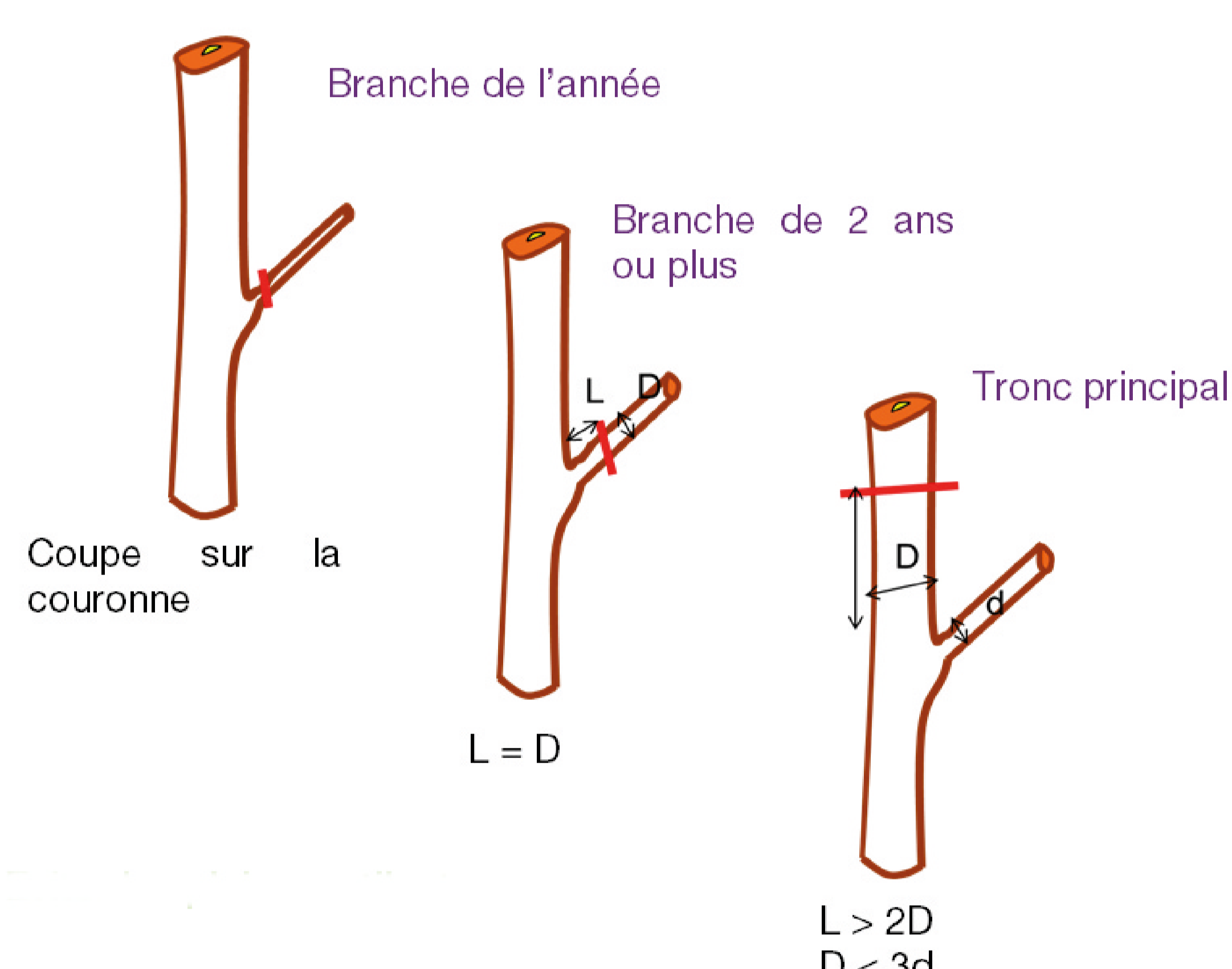
Flux de sèves

Respecter ces flux est essentiel lors de la taille car ils alimentent la vigne. Il existe 2 types de vaisseaux conducteurs de sève :

- ▶ le **Xylème** : sève brute des racines vers les organes aériens
- ▶ le **Phloème** : sève élaborée, des feuilles vers les grappes et les zones de mise en réserve

L'interruption de ces flux peut conduire à la mort du bois, donc du cep.

Plaies de taille



Lorsqu'une plaie de taille est réalisée, le cep cicatrise en formant une boule de bois mort, appelée **cône de dessèchement**.

2 facteurs sont à prendre en compte pour éviter les plaies mutilantes :

- ▶ diamètre de la plaie de taille
- ▶ position de la plaie de taille

CONSEILS DE TAILLE

TAILLE DE FORMATION

La formation du cep de vigne est d'abord basée sur la qualité du plant. La **taille de formation se réfléchit sur 3 ans et en fonction du mode de taille souhaité** (Cordon, Guyot, gobelet...).

ANNÉE 1 Ébourgeonner la vigne pour ne garder qu'une **seule branche intéressante** pour la taille. La taille de 1ère année se fait généralement à **2 yeux** ou davantage en fonction de la vigueur.

ANNÉE 2 Ébourgeonner la vigne et **garder 2 branches** (1 seule si vigueur faible). Tailler en laissant **3 à 5 yeux** en fonction de la forme future du cep. Selon la vigueur, le nombre peut être rabattu à 2 yeux.

ANNÉE 3 Année de **formation du ou des bras** car la vigueur est suffisante.

Plier les baguettes choisies sans réaliser de pincement. Supprimer les yeux non nécessaires à la formation du cep (notamment ceux situés en dessous de la baguette).

TAILLE VIGNE FORMÉE

Une fois le cordon formé, le raisonnement de la taille devient plus simple. Seuls **2 ou 3 bourgeons vont débousser**. Lors de l'ébourgeonnage, ne conserver que 1 ou 2 sarments en fonction de l'objectif de production.

En hiver, tailler le sarment conservé en courson, en équilibrant le nombre d'yeux sur l'ensemble du pied et en respectant au mieux les flux de sève (penser à laisser des « chicots »).

Source/Schéma SICAVAC Centre de Loire. SICAVAC CENTRE-LOIRE