



Publié par l'association **Patrimoine de Vias terre d'Oc**
Maison du patrimoine 6 place du 11 novembre 34450 Vias

BNF Dépôt légal des éditeurs - (International Standard Serial Number) ISSN N° 2491-7044

N° 10

Le travail de la vigne (suite 1)

L'équipe de rédaction

- * - Gérard Metge directeur de la revue
- * - Rédacteurs : G.Jourdan, J.L.Roque, G.Metge,
- * - Maquette : Jean Louis Roque
- * - Correctrices : G.Jourdan et G.Gamel

Éditorial

La vigne est une plante grimpante vivace et ligneuse. Il existe des vignes plus que centenaires. On imagine la plupart du temps la vigne comme une plante à tige grêle nécessitant un support, mais avec le temps et si elle dispose de suffisamment d'espace, son tronc peut avoir un développement considérable. Certaines vignes ont un tronc de 2 mètres de circonférence et couvrent plus de 500 mètres carrés. C'est principalement la taille annuelle qui maintient les vignes cultivées dans des dimensions plus modestes. Durant les premières années de sa vie, la vigne grandit, étend profondément ses racines mais ne produit pas de raisin. Grâce au travail du vigneron, après 4 ou 5 années, la vigne commence enfin à produire.

Pré-taille, buttage, taille ... Derrière chacun de ces mots plus ou moins teintés d'exotisme, vous trouverez un geste séculaire maîtrisé par les vigneron. Chaque saison demande des « trésors » d'attention à porter aux parcelles de vigne.

De janvier à décembre, hommes et femmes de la terre s'attachent ainsi à façonner des vins.

Gérard Jourdan nous livre de manière pertinente les « secrets » des techniques séculaires du travail de la vigne.

G.M.

Sommaire :

Page 1 : **Éditorial**

- **Les divers travaux**

a)- A main d'homme

Page 2 : **Les divers travaux (suite)**

b) - Labourer

c)- Traitements : Hiver

Page 3 : **Les divers travaux (suite)**

c)- Traitements : Printemps - Été

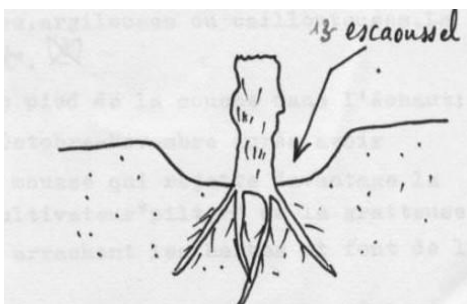
- **Vie de la vigne du 15 Mars au 15 Novembre**

Page 4 : - **Préparation de la vendange**

1)-Les Divers travaux

a) - A main d'homme :

Les déchaux « escaucels » se font soit à la « sapa », houe légère, ou à la « arpa » « leugièra » en jetant la terre de façon que tout le sol et les herbes soient recouverts. En Mars, on « fourcha » avec la « arpa » en ramenant la terre pour combler « l'escaucel », ensuite on bine en Avril-Mai et on tierce en Juillet.



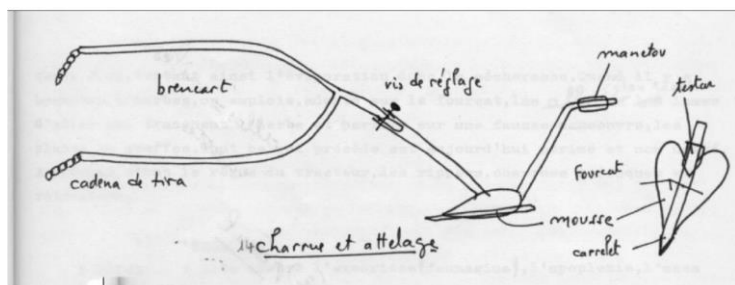
Les trous « trauques » se font à la « trinqu forta » ou, en terrain caillouteux, à la « arpa forta », de 1m. en carré sur 40 cm. de profondeur. Remplacer les manquants après les trous creusés s'appelle « remendar ». Avec un roseau, on délimite l'emplacement du plant « barbada », on met les racines coupées à 10 cm. bien à plat et on couvre avec de la terre fine, on tasse et on bouche le trou, le roseau restant en place pour marquer le plant. On peut aussi boucher les trous et après avoir délimité l'emplacement de la « barbada », planter à la « plantadoira »



b) - Labourer :

« laurar » : autrefois avec une bête : cheval « chaval », mulet « miòl », mule « miòla », âne « ase », ânesse « sauma ». La bête porte un collier, « colar », et un harnais léger « selon » comportant une dossière « sofrà », une cuilletière « joscoga » et une sous-ventrière « jos-ventriera ».

L'outil de labour comprend « lo brencard » et l'outil « mossa » ou « forcat ». L'outil pour nettoyer la mousse est un « barbusat » qui est formé d'une jeune pousse de micocoulier « falabreguier » que l'on recourbe au feu. A l'autre extrémité est fixée une curette en fer qui sert à nettoyer l'araire. La mousse est utilisée pour ramener la terre sur les pieds des souches « cobrir » et plus tard pour préparer les « escaucels » « obrir »



Le « forcat » est utilisé dans les terres fortes, argileuses ou caillouteuses. La profondeur du labour s'appelle « lo garrat ». En Mars-Avril, on met l'engrais au pied de la souche dans l'échaut; le fumier de cheval « fems » est employé en Octobre-Novembre après avoir pré-taillé « espodassé ».

On couvre avec la mousse qui rejette davantage la terre que le fourcat. L'été on passe le cultivateur « pilter » ou la gratteuse qui sont des outils à pointes (5 ou 7) qui arrachent les herbes et font de la terre fine, évitant ainsi l'évaporation donc la sécheresse. Quand il y a beaucoup d'herbes, on emploie, adapté sur le forcat, les « racettes », lames d'acier qui tranchent l'herbe et parfois sur une fausse-manoeuvre, les plants ou greffes. Tout ce qui précède est aujourd'hui périmé et non usité.

A présent, c'est le règne du tracteur, des rippers, charrues à disques et rotovators.

c) Traitements

En Hiver :



On traite contre l'excoriose « feumagina », l'apoplexie, « l'esca » ou « porridièr », et les pyrales : œufs d'insectes qui se trouvent dans l'écorce, la cochyliis, l'eudémis, le ver gris de la noctuelle ou « pòrquet », le puceron lanigère ou « pesol », tout ceci avec des produits arsenicaux comme L'arseniate de soude ou pyralion, et l'arseniate de plomb ; ce sont des produits toxiques et dangereux pour l'homme. On indique la parcelle traitée avec des roseaux au bout desquels on place un chiffon rouge.

En taillant pour l'apoplexie et la chlorose, (vignes jaunes en été) on badigeonne les plaies de taille avec une solution de sulfate de fer à l'aide d'un pinceau « pincèl » grossier fait de chiffons. En cas de chlorose on ajoute de l'acide citrique.

Printemps et Été :

C'est l'époque du sulfatage contre le mildiou, avec du sulfate de cuivre neutralisé en partie avec de la chaux éteinte ou du carbonate de chaux acide. Actuellement on traite le mildiou avec du zinèbe et des huiles d'anthracène (cuprosan et autres), mais ce ne sont que des préservatifs. Le produit curatif n'est pas encore trouvé ce qui est un peu surprenant.

Ensuite, on traite « al borra » pour l'oïdium aux environs de la pleine lune de Mai, de bon matin car il n'y a pas de vent quand les raisins sont visibles par une température au-dessus de 20°. On emploie du soufre trituré ou mieux du sublimé. On répète l'opération début Juin, à la nouaison quand les grains sont comme des plombs de chasse.

Au-delà, la peau du grain est plus fragile et il y a des risques de brûlures « escaumage ». On peut aussi en cas de nécessité (présence d'oïdium) souffrir à la machine après la véraison, mais attention à l'escaumage. Actuellement on emploie des soufres mouillables que l'on mélange avec le sulfate ou cuprosan, mais l'efficacité est à prouver. Le soufrage al borra et à la nouaison est suffisant, s'il est effectué dans de bonnes conditions.

On traite aussi l'Hiver et durant l'Été, contre les mauvaises herbes : herbicides à base de chlorate de potasse, et contre les insectes nuisibles : pyrales, cochylis, eudémis, les cigarié, les grils, les borruadas avec des insecticides de synthèse plus au moins efficaces. Depuis quelques années, on traite contre le botrytis responsable de la pourriture noire ou grise qui cause de gros dégâts et donne mauvais goût au vin. Ce botrytis est favorisé par l'abondance des raisins, l'excès d'azote dans les fumures et le manque d'aération du feuillage. L'avenir est le fil de fer, la taille provençale et, le cas échéant, l'effeuillage en août pour mettre le raisin à l'air et au soleil pour une meilleure maturation.

2) - VIE DE LA VIGNE DU 15 MARS AU 15 NOVEMBRE



La sève (sang de la plante) monte en Mars plus au moins tôt suivant la rigueur de l'Hiver surtout en Février. Le débourrement « débortage » se produit entre le 15 Mars et le début Avril. Fin Avril, les bourgeons ont de 10 à 20 cm. de long suivant les cépages. Les raisins mûrissant les premiers : jannin, perle de Zabat ; madeleine et chasselas débourrent les derniers, fait non expliqué.

Au milieu de Mai, les bourgeons ont 25 à 30 cm. et on soufre car les raisins sont apparents. Fin Mai, début Juin c'est la floraison et la fleur a une odeur pénétrante et agréable. Si le temps est agréable et chaud, les bourgeons poussent, « d'un pan per niòch ».

Dans les vignes aux cépages à végétation luxuriante, il est prudent d'écimer « crestar », le haut des bourgeons de 1 à 2 cm pour que la sève, qui va normalement au bourgeon terminal, se porte sur les raisins et facilite la nouaison. Sinon dans les cépages nobles comme le grenache, le macabeu, la clairette, le muscat, il y a risque de coulure.

C'est un procédé découvert empiriquement, tout comme l'effeuillage en Août, procédés que doivent ignorer les spécialistes de l'INRA, tout comme les professeurs de l'École d'Agriculture et, hélas, beaucoup de viticulteurs qui ne comprennent pas pourquoi leurs grenaches, clairettes etc. ... coulent. On appelle coulure le fait que le grain ne se forme pas, et la grappe ne porte que quelques grains isolés. Le procédé (pas mauvais d'ailleurs) est de laisser une arcature courte ou « pissa-vin » : sarment de plusieurs mérithalles (entre-noeuds) qui tire davantage de sève, et aussi de quitter beaucoup de têtes : (12 à 14). Tout provient de la vigueur des cépages nobles qu'il faut complanter dans des terres très maigres : siliceuses, calcaires ou caillouteuses, terres de garrigues surtout. Mais si on met ces cépages dans des terres fortes ou alluviales riches, la coulure est immanquable, surtout si en plus, on fume avec excès d'azote.

Après la nouaison, le raisin grossit et on écime beaucoup plus de 20 à 30 cm. pour forcer la sève à se porter sur les fruits et on arrive en Août.



Déjà, si l'été est chaud, on peut récolter les raisins de table et commence pour le raisin de cuve la véraison « veirason ». Un proverbe dit : « *Per la Madalena (25 Juillet), lo rasim veida, la figa madura (lou bourraou) lou blat extrémât (au grenier)* ».

Mais c'était l'époque où les saisons étaient vraiment tranchées et les étés très chauds. On compte 45 jours après la véraison pour commencer les vendanges en tenant compte des cépages précoces : alicante bouschet, puis aramon de coteaux ensuite le carignan, grenache, clairette, et en dernier les aramons de la plaine. Mais tout cela, a bien changé, et d'autres considérations jouent : entre autres le profit et la rentabilité. Autrefois, la vigne était un art, une science, une civilisation, ce n'est plus qu'un métier que l'on n'apprend pas d'ailleurs, et on ne cherche qu'à produire beaucoup et à moindre frais, le résultat n'est plus très brillant.

Après la vendange, la vigne dont le bois est aôté (ligneux) fait des réserves pour la fructification prochaine, d'où l'intérêt du sulfatage du mois d'aôût pour conserver les feuilles et l'inconvénient des machines à vendanger et de l'espoudassage qui suppriment de nombreuses feuilles et gênent la formation des réserves. En Novembre, dès les premières gelées blanches « barbasta », les feuilles meurent, se dessèchent et tombent, et la vigne rentre dans son cycle hivernal.

3) - Préparation de la vendange



Comportes



Seau à vendange

L'harnachement du cheval

Avaloir : sangle de cuir épais posée horizontalement qui embrasse les fesses du cheval pour lui permettre de retenir ou de faire reculer la charrette tout en le protégeant.

Bourra : toile de sac cousue en triangle

Chambrière : Pièce mobile en bois pour maintenir horizontale une charrette non attelée.

Croupière : Longe de cuir que l'on passe sous la queue du cheval

Dossière : Partie du harnais posée sur la selle et qui sert à soutenir les brancards.

Jugulaire : Courroie qui passe sous le cou

Saquette : musette de toile

Sous-ventrière : Courroie attachée aux deux timons d'une charrette et qui passe sous le



Le cheval attelé

Suite dans le prochain N°11