



LE CYCLE VÉGÉTATIF

Dormance	Débourrement	Floraison	Nouaison	Véraison	Maturation	Aoutement	Sénescence
Repos de la vigne	Début du développement des bourgeons	Apparition des inflorescences et pollinisation	Transformation des fleurs en fruits	Grossissement des raisins, et changement de couleurs des baies	Augmentation des sucres et baisse de l'acidité dans les baies	Transformation du rameau en sarment qui brunit et se rigidifie	Décoloration puis chute des feuilles

LES TRAVAUX DU VIGNERON

Taille	Liage	Protection de la vigne	Ebourgeonnage	Relevage	Palissage	Rognage	Suivi de la maturation	Vendanges
Couper les bois inutiles pour permettre un bon équilibre vigueur/fertilité et construire l'architecture du cep	Attacher les sarments sur les fils lieurs pour assurer la future répartition du feuillage et des grappes	Appliquer des traitements, de façon ciblée et raisonnée, pour lutter contre les attaques parasitaires	Eliminer les bourgeons et pousses non-fructifères ou mal placés	Relever les rameaux et les maintenir en position verticale grâce aux fils releveurs	Séparer et maintenir les rameaux pour une meilleure exposition des feuilles et une meilleure aération des grappes	Couper l'extrémité des rameaux trop développés pour maîtriser la hauteur et l'épaisseur de la végétation	Prélever des grappes ou des baies pour contrôler l'évolution de leur concentration en sucres, acides et autres composés pour affiner la date de cueillette	Récolter manuellement les grappes de raisins

“ LA CHAMPAGNE EST UNE RÉGION SÈVÈRE, SOUMISE À DES HIVERS FROIDS, LABOURÉE PAR LES GUERRES. ET MALGRÉ TOUT, ELLE A RÉUSSI À INVENTER UN VIN DE FÊTE QUI PARLE AU MONDE ENTIER. ”

DANIEL RONDEAU (ACADÉMIE FRANÇAISE)

En savoir plus : champagne-mooc.com