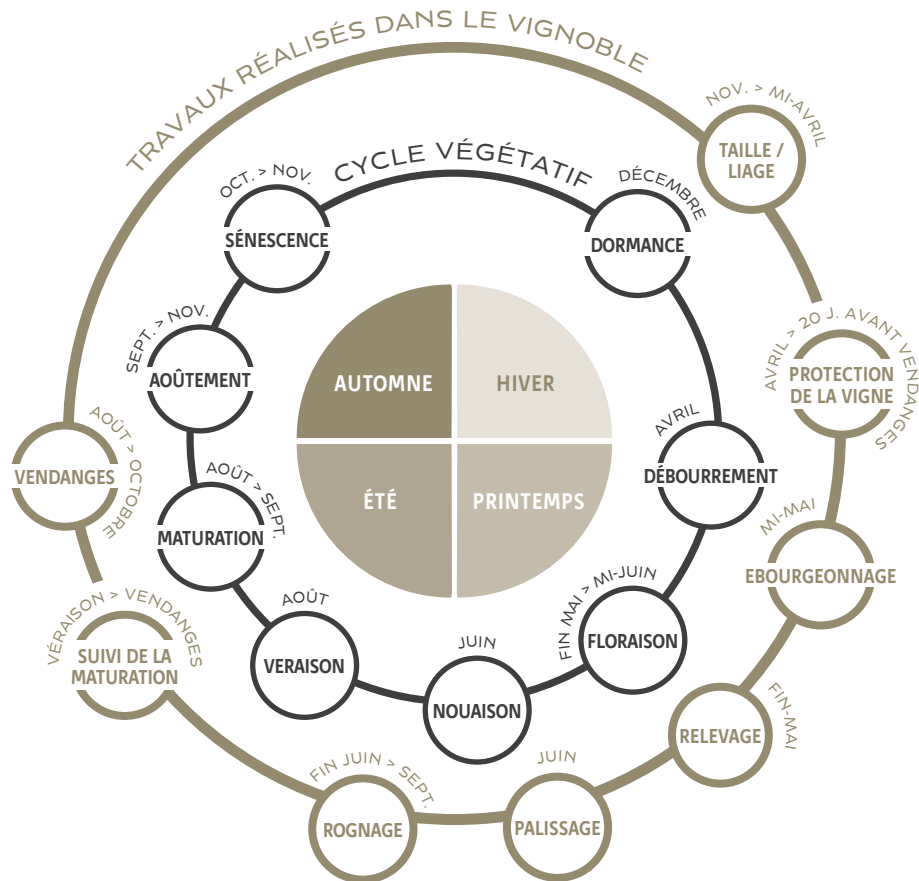




# LE CYCLE VÉGÉTATIF ET LES TRAVAUX DANS LE VIGNOBLE



## LE CYCLE VÉGÉTATIF

| Dormance                                                       | Débourrement                                                  | Floraison                                                      | Nouaison                             |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Repos de la vigne                                              | Début du développement des bourgeons                          | Apparition des inflorescences et pollinisation                 | Transformation des fleurs en fruits  |
| Véraison                                                       | Maturation                                                    | Aoûtement                                                      | Sènescence                           |
| 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                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                      | Éliminer les bourgeons et pousses non-fructifères ou mal placés | Relever les rameaux et les maintenir en position verticale grâce aux fils releveurs |
| Palissage                                                                                                         | Rognage                                                                                                  | Suivi de la maturation                                                                                                                                     | Vendanges                                                       |                                                                                     |
| 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 SÉVÈRE, 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)