

DECEMBRE 2022 :

LE CALENDRIER DU VIGNERON

Durant toute une année, le vigneron prépare sa terre et ses vignes pour qu'à l'approche des vendanges, il puisse récolter le fruit de son travail.

Le vigneron s'adapte à sa vigne, il la ressent. Elle demande en effet une attention toute particulière et des soins constants toute l'année.

D'une manière générique, voici ce qu'il se passe mois par mois dans un vignoble.

Chaque domaine viticole adapte ensuite son calendrier en fonction de sa région, ses cépages, la météo ou son mode de culture.



JANVIER : TAILLE DE LA VIGNE

Dans les vignes

La période de taille peut commencer en décembre et durer jusqu'à mars.

Le vigneron incise le cep en fonction de son mode de taille.

En créant un chemin opposé au sarment, il choisit quelle quantité sera produite par la vigne : beaucoup de sarments est synonyme de quantité. Peu de sarments donneront moins de raisins, mais de meilleure qualité.

Une étape primordiale pour la qualité future du vin.

Il est également important, de veiller à ne pas tailler trop tôt. En effet, plus la vigne est taillée tôt, plus l'éclosion de bourgeons sera précoce.

Administratif

Avant le 31 janvier, le domaine doit effectuer sa déclaration de revendication (DREV) (déclaration obligatoire de l'appellation viticole) et sa déclaration préalable de vente de vin en vrac pour le négoce.

FEVRIER : TAILLE ET BOUTURE

Dans les vignes

En février, c'est la poursuite de la taille de la vigne et pour certains le prélèvement des boutures pour les plantations à venir.

Ces boutures peuvent se faire directement au domaine ou auprès d'un pépiniériste.

Ces futures vignes s'appellent « plantiers ». Le but est d'obtenir des vignes résistantes, notamment aux Phylloxéra (pucerons s'attaquant à la vigne).

A la cave

Dans le chai, le vin peut se contracter avec le froid. Le vigneron doit surveiller ses cuves et procéder à « l'ouillage ». Il s'agit de compléter une barrique avec un vin de même qualité pour éviter l'oxydation de celui-ci.

Les vins rouges fermentent (fermentation malolactique) pendant que les cuvées plus légères sont prêtes à boire.

Administratif

Avant le 28 février, le vigneron doit effectuer son registre des objectifs de production.



MARS : LABOUR

Dans les vignes

En mars, il est temps d'effectuer les dernières tailles avant le début du printemps et le réveil de la vigne.

C'est donc le moment idéal pour labourer la terre. Le vigneron « déchausse » les ceps (ramener la terre vers le milieu de l'allée) et « décavaillonne » (tire la terre autour des pieds de vigne vers le milieu).

Traditionnellement, le labour se faisait à l'aide d'un cheval. Aujourd'hui, une grande majorité des domaines effectuent cette opération de manière mécanique.

Cependant, certains vigneronns conservent ou reviennent à cette méthode traditionnelle.

A la cave

Les vins blancs et les vins rosés sont prêts à être filtrés. Le vigneron surveille la fermentation sur ses vins rouges.

AVRIL : PALISSAGE

Dans les vignes

La vigne grandit bien et les sarments doivent alors être soutenus dans leur croissance. Les vigneronns palissent : ils attachent la vigne horizontalement sur des fils de fers pour la maintenir. Cette technique permet de plus à la vigne de s'aérer et de faire de l'ombre aux ceps et aux grappes.

Le printemps est également synonyme de plantations des jeunes vignes. Un domaine viticole peut choisir de planter des nouvelles vignes pour s'agrandir ou pour remplacer des vieilles vignes existantes.

A la cave

Les blancs et rosés fruités sont mis en bouteille.



MAI : PROTECTION DE LA VIGNE

Dans les vignes

La vigne devient particulièrement sensible aux maladies : Mildiou ou Oïdium. Ces maladies peuvent être dévastatrices et le vigneron se doit de protéger son vignoble.

Selon le type d'agriculture choisie, plusieurs méthodes peuvent être utilisées : labour pour le désherbage et/ou pulvérisation de produits.

Le vigneron va également procéder à l'épamprage ou ébourgeonnage : il enlève les petites pousses (pampres) infertiles afin d'optimiser le travail végétatif de la vigne productrice.

JUIN : FLORAISON

Dans les vignes

Lorsque les températures remontent, la vigne fleurit et les baies de raisins apparaissent alors. De cette floraison dépendra le nombre de baies (grains) par grappes.

Afin de favoriser une bonne maturation et un bon accès au soleil, le vigneron procède à un effeuillage et rognage des rameaux.

Il est coutume de dire que les vendanges se feront 100 jours après la première floraison.

A la cave

Les vins plus structurés sont mis en bouteille avant l'été.



JUILLET : SURVEILLER LA MATURATION

Dans les vignes

La vigne ne cesse de croître et le vigneron poursuit son travail de rognage afin de garantir une bonne maturation des raisins.

Il s'agit du dernier mois pour travailler le sol et le traiter.

Administratif

Le vigneron doit effectuer sa déclaration de stock avant le 31 juillet de chaque année.

AOUT : AVANT LES VENDANGES

Dans les vignes

De fin juillet à début août a lieu la véraison : les raisins changent d'aspect et de couleur. Les cépages blancs deviennent translucides et les cépages rouges passent du vert au rouge.

Afin de se gorger de sucre et être moins acides, les grappes doivent être le plus exposées au soleil possible.

La vigilance est nécessaire en période de canicule afin que la vigne ne brûle pas.

Avant les vendanges, le vigneron peut effectuer des « vendanges en vert », en coupant certaines grappes pour ne garder que les meilleures.

Avec le réchauffement climatique, les vendanges (d'habitude en septembre) peuvent débuter à la mi ou fin août.

Si ce n'est pas le cas, ce mois d'août est une période propice au repos et aux vacances.

A la cave

Le domaine viticole doit faire place nette pour accueillir les vendanges qui arrivent à grands pas.

Les outils, matériels, doivent être vérifiés et en bon état de marche.

Administratif

Après avoir effectué sa déclaration de stock, le vigneron se doit de la déposer avant le 31 août.

Avant les vendanges, le domaine doit préparer les embauches de saisonniers.



SEPTEMBRE : VENDANGES

Dans les vignes

Les vendanges représentent le moment le plus important dans la vie du vigneron. Il va récolter le fruit de son année de travail.

Elles débutent au moment où le raisin a atteint sa maturité idéale, entre sucre et acidité selon le vin souhaité.

Chaque domaine a sa propre définition des vendanges : manuelles ou mécaniques, date de début et de fin, cépages, vins souhaités, nombre de saisonniers, ...

Mais pour tous, il s'agit d'une période charnière et heureuse.

[Pour tout savoir sur les vendanges, voir notre article dédié.](#)

A la cave

C'est également l'effervescence pour accueillir les raisins et débiter la vinification.



OCTOBRE : VINIFICATION

Dans les vignes

Certains domaines finissent les vendanges, notamment pour ceux qui produisent des vins liquoreux.

A la cave

Tri, éraflage, pressurage, lancement des fermentations : c'est un manège bien rodé pour transformer le raisin en vin.

Le vigneron va passer le plus clair de son temps dans le chai. Il doit en effet surveiller les fermentations alcooliques et les taux de sucre.

C'est ici que le goût du vin va être décidé et que tout le savoir-faire du vigneron s'exprime.

Chaque domaine viticole a ses secrets et son savoir !

Administratif

Une première déclaration de récolte partielle est faite si vente de raisins ou de moût.



NOVEMBRE : PREPARER L'HIVER

Dans les vignes

La vigne doit être préparée au froid : les pieds de vigne sont « buttés ». Ils sont ainsi couverts de terre pour limiter l'impact du gel et favoriser l'écoulement des eaux de pluie.

A la cave

Les fermentations du vin se terminent, toujours sous l'œil du vigneron.

Commence alors l'élevage en barriques ou en cuves, mises bien au chaud pour préparer l'hiver.

DECEMBRE : DEBUT DE LA TAILLE

Dans les vignes

Les vignes perdent leurs feuilles et se reposent. La taille reprend généralement en milieu de mois dans certaines régions.

A la cave

La température des caves doit être adaptée pour passer l'hiver et garantir les fermentations.

Administratif

Avant le 10 décembre, le domaine viticole valide informatiquement sa déclaration de récolte.



Malgré ce calendrier donnant les grandes lignes, chaque domaine viticole et chaque vigneron doit s'adapter à sa terre, à son vignoble, au climat et à son vin.

Le vin a ensuite tout un parcours défini, que suit le vigneron, pour arriver sur nos tables.

[Découvrir le parcours d'une bouteille](#)

[En savoir plus sur notre expertise et notre accompagnement](#)

Vous avez une question concernant la vente ou l'achat d'un domaine viticole ?

Notre équipe se fera un plaisir d'échanger avec vous sur votre projet et répondre à toutes vos interrogations.

Ampelio, c'est 10 ans d'expérience dans l'accompagnement et le conseil en transactions viticoles sur la Vallée de la Loire.

Par téléphone au 02 41 09 17 51

Par mail sur l'adresse : contact@ampelio.fr