



SKOLA « MÉTIERS DE LA VIGNE » : SECONDE RENCONTRE EN AGROÉCOLOGIE « VOYAGE DANS UN PIED DE VIGNE »

Dans le cadre de la formation Skola « Métiers de la vigne » proposée par Apprentis d'Auteuil en partenariat avec le Pays de la Vallée de l'Agly, Arbre et Paysage 66 et le CFPPA de Rivesaltes, la **seconde master class en agroécologie** s'est déroulée le 23 février 2022 à Rivesaltes. C'est au Domaine Cazes que vigneron et jeunes de la formation Skola « Métiers de la vigne » sont partis en voyage dans un pied de vigne guidés par deux vignerons : Paul Pages, formateur des « architectes du vivant » et Michael Georget, accompagnateur en agroécologie.

A l'origine, la lambrusque

Premier voyage, nous remontons le temps jusqu'aux origines de la vigne il y a 10 000 ans, lorsque les premières vinifications ont été réalisées par les Turcs à partir des fruits de la lambrusque, la vigne sauvage, qui se développait dans les forêts et colonisait les canopées pour fructifier. La domestication se réalise grâce à l'importation de boutures par les Grecs sur l'ensemble du pourtour méditerranéen. Puis c'est au tour des Romains de prendre le relais et de développer la culture de la vigne en France. A cette époque, la vigne est toujours associée à l'arbre. On la plante notamment au pied des oliviers ou on la laisse se développer sur des pergolas sans intervention de taille.

La légende de l'âne de Saint-Martin

La taille se généralise à partir du moyen-âge. Réalisée à la serpette, on ne coupait jamais le bois ancien. La légende raconte qu'un hiver Saint-Martin s'endort dans les vignes. Son âne en profite pour brouter les sarments. Les pieds sont ratiboisés et la récolte s'annonce mauvaise. Mais, à l'heure des vendanges, les vignes taillées par l'âne produisent de nombreuses et grosses grappes de raisin, juteuses et sucrées si différentes des petites grappes acides que les ceps produisaient auparavant.

Le XIX^{ème} siècle, maladies, études viticoles et sécateur

A partir de 1850 l'usage du sécateur se généralise, des problèmes sanitaires apparaissent et on assiste à un bouleversement durable de la viticulture. L'année 1850 est marquée par la première crise de l'oïdium et l'étude des techniques de taille du Docteur Guyot pour pérenniser la vigne à une centaine d'années. A titre de comparaison, aujourd'hui, l'usage est de changer les ceps tous les 20 ans en moyenne alors que parallèlement une vigne de 450 ans pousse en Slovénie... En 1880, le territoire est infesté par le phylloxera via l'importation de pieds américains qui sont eux résistants aux pucerons. Plusieurs millions d'hectares sont ravagés, c'est la fin de la viticulture traditionnelle et le début du greffage. En 1888, tout le vignoble languedocien a été replanté avec des plants greffés.

Anatomie de la vigne et principe de taille douce

Second voyage, immersion à l'intérieur d'un pied de vigne pour comprendre son développement et sa façon de réagir aux plaies de taille. Il a été question entre autre de pousses préformées, dont la vigueur dépend de la conduite et de la météo de l'année passée, du cambium qui assure l'étanchéité de la plante et sa montée en pression, des flux de sève, du respect de l'acrotomie, de l'importance de la couronne qui ne doit jamais être rasée pour éviter tout dessèchement. Après des autopsies de ceps, les principes de la taille douce ont été expliqués in-situ sur les vignes du Domaine Cazes : adaptation du nombre de bourgeons à la vigueur de chaque pied, coupe sur le diaphragme, allongement du bois, préservation du bois formé et observation d'anciennes plaies de taille non cicatrisées recouvertes par le cambium.

Cette journée a enthousiasmé les participants, de nombreuses questions ont été posées et nous ne doutons pas que les conseils du jour seront mis en pratique pour cette fin de saison de taille.

La suite du voyage sur la taille douce se poursuivra le 21 mars chez Michaël Georget, où l'on parlera de la résilience de la vigne et des plantes compagnes.

Information et inscription :
Pays de la Vallée de l'Agly
04 68 53 39 48

