

domaine PASSOT COLLONGE

DECouvrez NOTRE METIER :

1. LE TRAVAIL DE LA VIGNE



Tout commence ou plutôt recommence en fin d'année. Pendant près de 3 mois, c'est la période de la taille, travail très dur à cause du froid et du travail accompli en étant courbé en avant toute la journée. Durant les mois de janvier, février et mars, nous y consacrons au moins 80% de notre temps. Puis nous devons broyer les sarments. Nous sommes alors arrivés à la fin du mois de mars. Les piquets et les échelas sont remis en place ou changés si besoin. Au printemps nous griffons (petits labours) les rangs de vigne pour couper les racines superficielles et enfouir les matières organiques restées en surface.



Au mois d'avril, la vigne commence à pousser, il faut tondre les parcelles enherbées. En mai les premiers traitements, à petite dose, doivent parfois être appliqués, contre le mildiou. Il faut aussi supprimer les mauvaises pousses de la vigne et poser les fils de nylon qui serviront à relever la vigne dans quelques semaines, voir quelques jours. Cette pratique encore manuelle et récente, tente à remplacer le relevage des vignes à l'osier. Le moment de relever la vigne arrive. Ce travail s'étale sur trois à quatre semaines à trois personnes. Lorsque les vignes sont relevées, nous les cisillons à la main ou à la rogneuse pour faciliter le passage du tracteur. Etant membre d'un groupe de **lutte raisonnée**, chaque traitement est calculé et effectué seulement en cas de nécessité. Nous sommes également toujours à la recherche du produit le moins polluant et le plus efficace pour en diminuer la quantité. Le cisailage et la tonte des vignes enherbées sont souvent à renouveler plusieurs fois durant les mois de juillet et août.



Il faut ensuite préparer les vendanges (nettoyage de tout le matériel, de toute la cuverie et tuyauteries, pompes, bacs à vendange, sceaux mais également des locaux de vendanges souvent à renouveler, dortoirs et réfectoire). Nous accueillons 25 personnes pendant 10 à 12 jours pour lever la récolte. Chaque jour nous allons ramasser 8 à 10 tonnes de raisins.

Nous faisons partie de plusieurs groupes de vigneron responsables pour conduire notre exploitation dans un but de qualité maximum et de respect de l'environnement :

Entretien des sols - Les désherbants se montrant de plus en plus limité dans leur nombre et leur efficacité, nous devons rechercher des méthodes alternatives au désherbage total (désherbage partiel, travail du sol et enherbement total ou partiel). Le but est également de limiter l'érosion (par l'enherbement) et d'améliorer l'environnement (pollution des rivières).

Piégeage des papillons - Au printemps, des papillons volent dans les vignes, puis pondent leurs œufs sur les raisins et donnent ainsi naissance aux vers de la grappe. Sans intervention du vigneron, ces derniers naissent et performent les grains de raisin, ce qui provoque la pourriture grise (ou Botrytis). D'où l'importance de piéger les papillons lors des vols pour déterminer la date maximum des pontes. Ainsi, le traitement sera positionné au bon moment et n'aura pas besoin d'être renouvelé.

Réseau maturation - Dès début août et deux fois par semaine, nous prélevons des raisins dans les vignes et nous analysons la richesse en sucre, l'acidité, le pH et mesurons le poids et le pourcentage de véraison (coloration des grappes). Ainsi, nous pouvons apprécier l'évolution de la maturité et déterminer la date optimum de récolte.