

## Introduction

La vigne est une plante qui naturellement se dresse sur un support ou rampe en attendant de trouver son support qui lui permettra de capter le maximum d'ensoleillement. Elle ne ressemble en rien à ces vignes en taille guyot que l'on voit sur des kilomètres et des kilomètres dans le bordelais, bien ordonnées en rang, avec aucune feuille ou aucun rameau qui ne dépasse, une fois le palissage et la rognage effectué. Naturellement la vigne est désordonnée, ses vrilles s'accrochant à tout ce qui est à proximité. Naturellement la vigne désire se reproduire de manière végétative et sexuée. Elle n'est pas du tout intéressée par la production de grosses baies très sucrées gorgées d'eau, qui forment des grappes lourdes qui l'handicape car la fragilisant face aux aléas climatiques (vent en particulier). Nous limitons très fortement son développement végétatif pour développer très fortement ses fruits.

## Rôles et période de la taille :

La taille va permettre de limiter l'allongement, de limiter le nombre de bourgeons, de maîtriser sa forme afin de faciliter sa culture. La taille se fait en hiver lors du repos végétatif. Elle a fortement évolué sous la pression de la mécanisation des différentes opérations de travail du sol ou de la vigne. Les formes traditionnelles adaptées aux conditions climatiques et aux particularités des cépages, laisse place à des formes plus adaptées à la mécanisation.

Dans tous les modes de taille, on retrouve les éléments suivants :

- **Le tronc et les bras** : constitué de bois de gros diamètre, nouveaux et âgé de plusieurs années. Il est souvent nommé : «vieux bois». C'est la partie qui perdure, qui n'est pas taillé sauf en cas de besoin de rajeunissement du cep.
- **Les sarments** : ils proviennent de l'aoûtement des rameaux issus des bourgeons que l'on à laisser se développer. À la taille certains seront éliminés, d'autres seront taillés courts en courson et d'autres longs formant ainsi la baguette.
- **la baguette** (ou longs bois, aste, gaule, latte,...): c'est un bois âgé deux ans qui doit être taillé afin d'assurer la production des fruits. La baguette est en général attachée à un fil (palissage),
- **Le courson** : on le nomme également bois de rappel. C'est un bois âgé d'un an poussant sur le vieux bois ou sur du bois de deux ans. Taillé court, il sert de sauvegarde en cas de mauvais développement de la baguette, mais permet également d'alterner la charge sur les deux côtés du cep. Dans les tailles courtes on aura que des coursons.
- **Les gourmands** : ce sont des bois poussant directement sur du vieux bois. Ils sont non productifs et on les élimine, mais en cas de besoin ils peuvent servir à rajeunir un cep blessé ou malade.

## 1 Principes de la taille

La taille permet de maîtriser l'allongement, le vieillissement de la souche, de gérer le nombre de grappes et de répartir les grappes de manière harmonieuse. Lorsque la vigne est jeune, on va donner une forme précise au cep, cela s'appelle la **taille de formation**, puis chaque année il faudra entretenir cette forme, on l'appelle la **taille annuelle**. Quand le tailleur en ressent le besoin, il appliquera une taille de rajeunissement sur un cep isolé ou sur l'ensemble d'une parcelle.

### a. maîtriser l'allongement des sarments :

Durant l'hiver, on coupe des sarments à des tailles variables selon les besoins. On distingue : Les **coursons** de taille courte qui porte **deux yeux** axillaires de la base et les **longs bois** qui portent au moins **quatre yeux** axillaires. Il est nécessaire de limiter la taille du vieux bois si l'on désire garder une forme mécanisable et si l'on veut éviter le vieillissement prématurée du cep. Au niveau de chaque **plaie de taille** va se former un **cône de bois mort** qui pénètre plus ou moins profondément vers le centre du bois et gêne la circulation de la sève.

### b. Limiter le nombre de bourgeons :

Le nombre de bourgeons laissé à la taille s'appelle la charge. La charge va déterminer le rendement à l'hectare, mais également la vigueur, l'ensoleillement disponible, le nombre de bourgeons qui vont débourrer, la qualité du futur vin.

## **2 : Détermination et répartition de la charge**

Un système de taille contient une **architecture particulière** contenant, un **tronc**, un ou plusieurs **bras** sur lesquels sont laissés les **bois fructifères** et les **bois de remplacement**. La taille peut être courte, longue, ou mixte.

### Détermination de la charge :

la **charge** est le **nombre d'yeux** portés par le cep **après la taille**, elle représente le nombre maximum de sarments qui pourront se trouver sur le cep à la saison végétative suivante.

### La taille de formation :

La souche est formée dans ses premières années par l'établissement du tronc et des bras en respectant les critères suivants :

- Le tronc est formé à partir d'un sarment droit, de vigueur suffisante et il contient peu de plaies de taille ;
- Les bras sont placés au même niveau pour les tailles en éventails à deux bras symétriques et pour les gobelets afin qu'ils aient une vigueur similaire ;
- La taille de fructification est réalisée sur chaque bras.

### Taille annuelle :

La taille annuelle prend place à partir de la 3<sup>e</sup> ou 4<sup>e</sup> feuille. Elle sert à harmoniser la fructification et la végétation en fonction de la vigueur de la souche, tout en respectant l'équilibre du cep.

**Taille courte :** Les sarments conservés sont taillés à 2 ou 3 yeux francs. Ils portent le nom de **coursons** ou de cot. Le **gobelet** et le **cordons de Royat** sont en taille courte.

**Taille longue :** Les sarments sont taillés à plus de 4 yeux. Ils portent alors le nom de **baguette** ou d'aste. C'est le cas de taille en arcure.

**Taille mixte :** on applique sur le même cep des tailles longues et courtes : c'est le cas de la taille Guyot, en Chablis et en vallée de la Marne.

### Taille de rajeunissement :

Au bout de quelques années, quand les bois s'allongent trop, l'architecture s'éloigne du système de taille initiale ou que le cep est atteint de maladie il est nécessaire de faire des tailles de rajeunissement. Le rajeunissement entraîne des grosses plaies de tailles facilitant l'entrée des maladies du bois. Il est donc nécessaire de la faire tard dans la saison et de bien mastiquer la plaie ensuite. Bien réaliser la taille de rajeunissement permet de prolonger la vie de la souche.

Le mode de taille est imposée par la réglementation des AOC, en voici quelques exemples :

### 3 : les systèmes de taille

Voici les différents systèmes de taille les plus répandus :

#### a. Taille Guyot :

C'est une taille mixte sur une charpente courte. La souche porte un courson à deux yeux et un long bois dont la longueur dépend de la vigueur de la souche. Le long bois est toujours formé par le sarment supérieur et le courson par le sarment inférieur du courson de l'année précédente.

Pour visualiser en 30 secondes la taille Guyot : <https://www.youtube.com/watch?v=frjyaKE5Mhk>

#### b. La taille Poussard ou Guyot Poussard:

Cette taille est recommandée en viticulture biologique. Il s'agit d'une variante d'une taille Guyot modifiée. Elle se met facilement en place sur des Guyot simple ou double. Cette taille permet d'allonger la durée de vie du cep et de limiter le développement de l'esca. L'alimentation du cep se fait sous l'écorce et pas à l'intérieur du bois. La présence de ce bois mort favoriserait l'installation de l'esca.

Si la taille poussard vous intéresse :

- <http://civambiogironde.chez-alice.fr/civambiogironde/Documentation/Adherents/viti/articleTaillePoussard.pdf>
- <https://www.youtube.com/watch?v=TeRBNIQnBy0>

#### c. Taille à queue du Mâconnais :

La souche à tronc court, porte une taille de type Guyot simple dont le long bois, à 8-12 yeux, subit une arcure autour du deuxième fil pour être attaché au fil inférieur. Ce système de taille est appliqué pour le chardonnay.

#### d. Taille en Guyot double :

C'est une taille en éventail. La souche est constituée par un tronc à deux bras portant chacun un courson et un long bois. Ce système permet de mieux répartir la charge. On évite les risques de surproduction et d'allongement de la charpente.

#### e. Taille en cordon de Royat :

Le cordon de Royat est une taille courte sur une longue charpente, qui se caractérise par un ou deux bras horizontaux de 40 cm environ, portant 2 à 5 coursons, installés dans le sens du palissage sur le fil porteur, au minimum à 60 cm du sol.

Pour visualiser la taille en cordon de Royat : <https://www.youtube.com/watch?v=x-yt-cl=85027636&x-yt-ts=1422503916&v=dO28eaoi43k>

#### f. Taille en gobelet :

Le gobelet est constitué par un tronc supportant des bras disposés dans l'espace. Leur nombre est variable allant de 3 à 7, chacun portant des coursons à un ou deux yeux. Ce système est répandu dans les régions méditerranéennes mais aussi dans le Beaujolais et la vallée de la Loire. La tige est courte, généralement de 15 à 30 cm, parfois jusqu'à 70 cm dans les bas-fonds humides. Les coursons seront installés au même niveau et sur une circonférence dont la souche serait le centre. Le gobelet était très répandu à l'Antiquité. On utilise des échelas pour aider à la formation de la souche, ensuite il n'y a plus de support. On ne conserve que les coursons verticaux afin de limiter l'étalement de la végétation. C'est une taille adaptée au climat venté

### 4. Éléments pratiques de la taille

#### a. Époque de la taille :

La taille s'effectue durant toute la période de **repos végétatif**, c'est à dire de la **chute des feuilles** au **débourrement**. Mais les risques de gelées, la disponibilité de la main d'œuvre ou la forte pression de maladies du bois peuvent limiter cette période.

Dans les régions sensibles aux gelées d'hiver, on attendra que les grands froids soit passés (mi-

février). Dans les régions sensibles aux gelées printanières, on taillera le plus tard possible les parcelles les plus exposées. La taille tardive à sève montante permet d'éviter la pénétration des spores des maladies du bois.

### **b. Taille manuelle :**

La taille est une opération qui reste manuelle, des outils permettent de la mécaniser, mais ils sont pour l'instant peu performant par rapport au travail manuel.

- Le tailleur :

Un tailleur fait 75 à 100 souches par heures, soit en moyenne 600 à 800 ceps par jour. Par saison de taille, un tailleur réalise 450 000 à 600 000 coupes, d'où l'intérêt d'investir dans un bon sécateur! Le tailleur doit visualiser le cep dans son ensemble. Il doit penser à la bonne circulation de la sève et vérifier si le cep n'est pas atteint de maladie du bois. Il doit choisir des sarments bien aoûtés, de grosseur moyenne.

- Le matériel du tailleur :

Pour tailler la vigne on utilise des sécateurs, des cisailles à vignes, des scies et autres matériels de coupe ou d'assistance au tailleur.

- ◆ Les cisailles : Les cisailles à long manche permettent le prétaillage et la coupe de vieux bois. La puissance de coupe est importante, mais le travail est peu précis.

- ◆ Les sécateurs : ils en existent deux sortes : les manuels et les assistés.

- \* Les sécateurs manuels :

- Le sécateur manuel apparaît au début du 19<sup>e</sup> siècle. Sa forme ressemble à de gros ciseaux dont une lame sert d'appui est l'autre est tranchante. Ce type de sécateur est très vendu aujourd'hui car il est pratique d'usage, peu encombrant et précis. Ils sont en fer forgé. Certains modèles sont équipés d'une poignée inférieure tournante ou d'un système de démultiplication.

- \* Les sécateurs assistés : Les sécateurs assistés sont de trois types : pneumatiques, hydrauliques et électriques.

- ◆ Les autres outils utilisés :

- scie ségoïne, hachette, piochon
- démembrer ou sécateur de force,
- outils d'aide à la taille (siège de vigne, mono-pied, cabine de taille, scooter des vignes ...)

### **Les accidents et maladies liés à la taille manuelle :**

La taille est une activité longue et répétitive. Il faut environ 20 000 à 40 000 coups de sécateurs pour tailler un hectare de vigne. Les sécateurs sont parfois mal affilés ce qui fait forcer, et le froid et l'humidité peuvent être des facteurs aggravants. Le syndrome du canal carpien et les tendinites du poignet et de la main sont les affections les plus fréquentes. Les coupures et les blessures aux yeux également. Pour lutter contre ses maladies professionnels la MSA met en place des formations. Les lunettes sont obligatoires (mais rarement portées). Le port de gant adapté est indispensable afin de limiter les risques de coupures en particulier avec les sécateurs assistés.

### **c. Taille mécanisée :**

Prétaillage mécanisée :

Il est possible de faire passer une **prétailleuse**. La prétaille consiste à couper les sarments en-dessous du fil haut afin de gagner du temps à la taille. Il existe des prétailleuses manuelles ou mécaniques. Le prétaillage reste encore limité en France car elle nécessite un passage supplémentaire. Elle est intéressante dans les régions gélives en particulier en champagne.

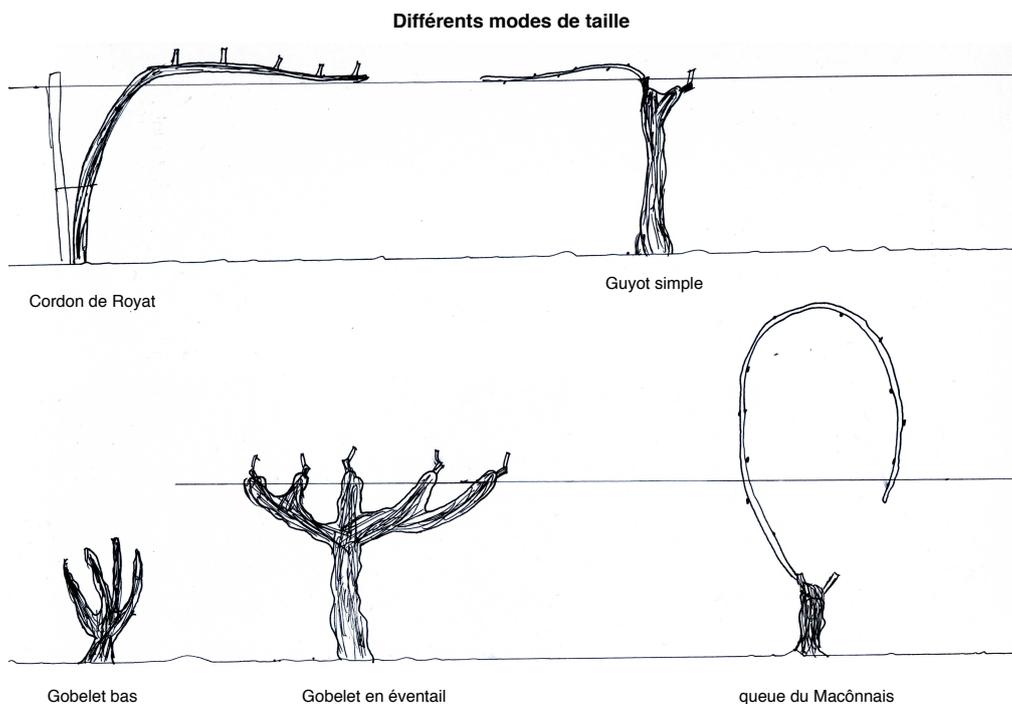
Taille mécanisée :

La mécanisation de la taille est encore balbutiante, mais la recherche y travaille. En effet le coût de la taille est élevé à cause de la main d'oeuvre, prend du temps et mettre au point une tailleuse de qualité permettrait de vendre beaucoup de matériel... Elle est autorisée pour les vins sans indication géographique et pour les IGP. Certaines AOP sont en train de faire des essais afin de voir si la qualité des vins produits est réellement inférieure. La taille mécanisée est suivie d'une taille rase de précision, c'est à dire qu'un tailleur doit passer retailer derrière en taillant très court les coursons. L'idée serait d'avoir des machines suffisamment précise pour que la taille manuelle ne soit plus indispensable. La taille rase mécanisée est faite sur des vignes taillées en cordon de Royat. Pour visualiser la taille mécanique : <https://www.youtube.com/watch?v=yBt0Hax7pO0>

## 5. Taille et goût du vin

Pour le consommateur, en quoi la connaissance de la taille de la vigne peut-elle être intéressante?

Peut-on en dégustation à l'aveugle dire si un vin provient d'une taille en Guyot, en gobelet ou en cordon de Royat? Si vous avez une très bonne connaissance des régions viticoles, vous pourrez annoncer qu'un minervois est certainement en gobelet, un bergerac en Guyot double, un Beaujolais en gobelet ou cordon de Royat, un Pouilly-fuissé en queue du Macônnais. Mais cette connaissance ne sera pas gustative, elle sera visuelle si vous vous rendez souvent dans les régions viticoles ou issu des livres si vous êtes un grand lecteur. En plus il faut d'abord que vous reconnaissiez l'origine du vin et là c'est déjà très très compliqué. Si en goûtant on ne peut pas vraiment reconnaître le type de taille, on va par contre pouvoir comprendre si le rendement était faible ou pas. Si je prends un vin qui à un rendement de 130 hl/ha, mon vin sera plus vif, moins coloré, moins aromatique, moins alcoolisé. Si je goûte un vin liquoreux je peux garantir que le rendement a été faible, même chose pour un vin rouge très alcoolisé et très coloré. Pour un vin rosé ou un vin blanc très sec, j'ai besoin d'un rendement plus élevé car je recherche la fraîcheur. Il faudra donc qu'à la taille je laisse plus de bourgeons sur mon cep.



# BILAN

## Résumé :

La vigne est naturellement une **liane arbustive** qui s'accroche à des **supports** (arbres, falaises...). La taille a pour but de **limiter** le nombre de **grappes** afin de les **concentrer** en certains composés recherchés (**sucres, arômes et polyphénols** en particulier), mais également de **favoriser le travail** de l'homme (passage des tracteurs, des machines à vendanger..). Un système de taille contient une **architecture particulière** contenant, un **tronc**, un ou plusieurs **bras** sur lesquels sont laissés les **bois fructifères** et les **bois de remplacement**. Certains sarments vont être taillés en **baguette** (long), d'autres en **courson** (court). La taille peut être **courte, longue, ou mixte**. La taille va permettre de **limiter l'allongement**, de limiter le nombre de **bourgeons**, de maîtriser sa **forme**. La taille se fait en **hiver** lors du repos végétatif, mais il est également possible de corriger par une taille légère durant la phase végétative. La taille a fortement **évolué** sous la pression de la mécanisation des différentes opérations de travail du sol ou de la vigne. Les **formes traditionnelles adaptées** aux conditions **climatiques** et aux **particularités des cépages**, laissent place à des formes plus adaptées à la mécanisation. La taille doit **limiter** le plus possible l'**allongement** en **hauteur** du cep. Chaque cep subira une **taille de formation**, une **taille d'entretien** annuelle qui favorise la **fructification** et **limite l'allongement** et occasionnellement une **taille de rajeunissement** quand la taille du cep s'élève trop. La vigne est **acrotone**, ce sont les bourgeons les plus éloignés de la base du sarment qui se développent en premier. **L'arcure** permet le développement des yeux de la base. Pour maîtriser le rendement, il est préférable de bien **répartir la charge** au moment de la taille d'**hiver**, plutôt que de vendanger en vert. Les tailles à **bois courts** comme le cordon de Royat favorisent des **rendements faibles**. Les tailles à **bois longs**, comme le Guyot, peuvent provoquer des **surcharges** en année de bonne sortie de grappes. La taille est à l'origine de **blessures** des ceps au niveau du **cône de dessèchement** qui favorise l'installation de l'**esca**. La **taille Poussard** est recommandée afin de limiter ce risque pour les vignes taillées en Guyot simple. Les tailles les plus répandues sont la taille **Guyot simple**, la taille en **gobelet**, la taille en **cordon de Royat**, la taille à **queue** et la taille en **archet**. La pratique de la taille est source de nombreuses **maladies professionnelles**, de part les gestes répétitifs, le travail en extérieur en hiver et pour les risques de coupures graves. La **mécanisation** est **faible** pour la taille. Le **tailleur conditionne** très fortement la **qualité** de vin qui sera produit et la **durée de vie** du cep. Un tailleur doit donc être **formé** et se tenir informé des évolutions, en particulier dans la lutte des maladies du bois. La taille occupe une bonne partie de l'hiver, quand c'est possible, il est préférable de la réaliser **après** les risques de **grands froids hivernaux** qui peuvent endommager les **bourgeons**.