

Quelques conseils pour les jardiniers tentés par la culture de la vigne

Plantation:

Elle sera effectuée en mars dans un terrain pas très riche en surface mais bien en profondeur. Les racines de la vigne sont nombreuses et profondes (elles peuvent descendre jusqu'à 6 mètres). Le terrain dont le sous-sol est perméable sera défoncé jusqu'à 1 mètre de profondeur. Effectuez une taille à deux yeux pour la croissance. La situation idéale de la vigne sera contre un mur, au sud. Sinon alors en plein vent. Lorsque la vigne est adossée, ne la laissez pas monter à plus de 3 mètres.

Régulation et taille:

Il ne faut pas laisser fructifier la vigne avant trois ans. Si elle produit trop tôt, elle amenuisera la production de raisins. Ne gardez qu'une seule grappe par sarment la première année, deux la suivante et ainsi de suite. Apparition de la grappe après la septième feuille. Taillez 2 à 3 feuilles après la grappe pour favoriser l'appel de la sève. Enlevez les vrilles. Si la vigne est en serre, aérez au maximum pour la faire fructifier. Autant que possible, ne laissez pas à la vigne toute sa production: pour en améliorer l'aspect et la qualité, éclaircissez les grappes lorsque les grains grossissent. Il s'agit d'un travail de patience. Enlevez d'abord les grains mal conformés et mal placés. Il faut laisser à chaque grain la place pour se développer. N'essayez pas de donner une forme à vos grappes, chaque variété a sa forme. 50 % de la grappe peut ainsi être égrainée. NB: Lorsqu'on la taille, la vigne pleure jusqu'à 1 litre par pied.

Apports nutritifs et arrosages:

Idéalement, appliquez au pied un paillis de fumier vers la fin de l'hiver et cela après 3 ou 4 ans. Les vignes extérieures ont nettement besoin de moins d'engrais. L'apport d'eau n'est pas nécessaire chez nous mais, si cela était, il faudrait le faire entre la floraison et la formation des grains. En serre, le pied devrait être à l'extérieur et les sarments à l'intérieur par un trou dans le soubassement.

Parasites et maladies:

Dans nos régions, un peu d'oïdium et de mildiou, surtout sur les fruits. Pour éliminer les cochenilles éventuelles, lavez le bois.

Variétés:

Plein air: Chasselas de Fontainebleau, Muscat blanc, Saint Laurent, Madeleine noire, Précoce de Walingre.