

TAILLE DE LA VIGNE





"INCISER"
C'est un terme de coupe et de coupe d'égale de largeur
à l'extrémité.
La denture se fait par l'usage d'un instrument spécial
qui se compose d'un manche en bois et d'une tête en
acier qui se fixe sur le manche par un système de
serrage. On peut aussi se servir d'un
marteau.
On emploie cette sorte de grande denture pour le coupe
de la denture sur le manche, dans un but de coupe
à l'extrémité.
C'est un instrument de coupe.



LA SÈPE DE "TRAP"
C'est un terme de coupe et de coupe d'égale de largeur
à l'extrémité.
La denture se fait par l'usage d'un instrument spécial
qui se compose d'un manche en bois et d'une tête en
acier qui se fixe sur le manche par un système de
serrage. On peut aussi se servir d'un
marteau.
On emploie cette sorte de grande denture pour le coupe
de la denture sur le manche, dans un but de coupe
à l'extrémité.
C'est un instrument de coupe.

LA "SÈPE" DE "TRAP"
C'est un terme de coupe et de coupe d'égale de largeur
à l'extrémité.
La denture se fait par l'usage d'un instrument spécial
qui se compose d'un manche en bois et d'une tête en
acier qui se fixe sur le manche par un système de
serrage. On peut aussi se servir d'un
marteau.
On emploie cette sorte de grande denture pour le coupe
de la denture sur le manche, dans un but de coupe
à l'extrémité.
C'est un instrument de coupe.



LA "SÈPE" DE "TRAP"
C'est un terme de coupe et de coupe d'égale de largeur
à l'extrémité.
La denture se fait par l'usage d'un instrument spécial
qui se compose d'un manche en bois et d'une tête en
acier qui se fixe sur le manche par un système de
serrage. On peut aussi se servir d'un
marteau.
On emploie cette sorte de grande denture pour le coupe
de la denture sur le manche, dans un but de coupe
à l'extrémité.
C'est un instrument de coupe.



4 A – TRAVAIL ET TAILLE DE LA VIGNE -

- *Pour faire bon vin, le travail préalable :*
- *Commence par un minutieux bichonnage.*
- *Le vigneron pratique l'art du taillage,*
- *En attendant patiemment le débouillage.*
- *Rajeunir le vignoble par le greffage.*
- *En vieille vigne on fait un recépage,*
- *Ou parfois un économe marcottage,*
- *On l'appelle également provignage.*
- *On s'attaque alors au dur déchaussage.*
- *Pour soutenir la vigne, le tuteurage.*
- *Suppression des sarments par l'ébourgeonnage,*
- *On modère la vigueur par l'écimage.*

TRAVAIL DE LA VIGNE

- *Pour aérer on pratique l'épamprage,*
- *Renforcé par un laborieux effeuillage.*
- *Coupe des sarments trop longs par un rognage,*
- *Pour les pointes luxuriantes l'épointage.*
- *Pour lutter contre le mistral, l'attachage.*
- *En protection du mildiou, le sulfatage,*
- *Alors que pour l'oïdium c'est le soufrage,*
- *Poudrage léger empêchant l'échaudage.*
- *Destruction de l'herbe par le labourage.*
- *En biodynamie pas de désherbage.*
- *Stade phénolique crucial l'aoutage,*
- *Qui intervient bien avant le ramassage.*

LISEZ CE PETIT TEXTE SUR LA TAILLE DE LA VIGNE

- *« Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars »*
- *Tailler la vigne est une des opérations les plus importantes pour l'avenir du vignoble et le succès de la vendange ; la taille réclame du vigneron un grand savoir-faire bâti sur des connaissances, une perspicacité et une capacité de décision rapide, menant à un geste précis dont la conséquence est vitale pour la vigne et son devenir.*
(1)



248
320

LES SERPETTES



*“La serpette
a été supplantée par
le sécateur.”*

249
320



LA SERPE SÉCATEUR

Ce curieux outil sert à tailler la vigne.

C'est à la fois :

- la serpe pour tailler la vigne, qu'on utilise de bas en haut, alors que celle pour couper le raisin s'utilise de haut en bas,
- "la poudo",
- le sécateur.

**LE SERPO-SÉCATEUR**

De l'Antiquité jusqu'à 1830, la taille de la vigne a été faite avec la serpe.

À cette époque, apparaît le sécateur dit de Barbaroux ou "serpo-sécateur". Paire de forts ciseaux revenant en position écartée grâce à un puissant ressort, dont la branche supérieure conserve le talon de la serpe.

Dans un stade ultérieur, cet héritage de l'antique outil disparaît et le sécateur prend l'aspect connu encore actuellement. Cet outil, contrairement à la serpette, tranche la grappe sans secousses.



TAILLE DE LA VIGNE – LA SERPE



La serpe demeura un des meilleurs exemples d'outils à forme inchangée depuis l'Antiquité. Le comte de Gasparin nous signale seulement le début de son remplacement vers 1830. A cette époque apparaît le sécateur. (2)

TAILLE DE LA VIGNE



En haut : en 1830, apparaît le sécateur dit de Barbaroux ou « serpo-sécateur » qui conserve le talon de la serpe.

En bas : cet héritage de l'antique outil est remplacé par le sécateur que nous connaissons

TAILLE DE LA VIGNE



La serpe est décrite par le comte de Villeneuve en 1840. En Provence on la désigne sous le nom de « Poudo » ou « Poudadouro », du bas latin « putare », tailler.



LE SÉCATEUR À UNE MAIN



LE CISEAU À TAILLER LA VIGNE La taille de la vigne est effectuée à diverses époques, à des fins différentes au cours du développement de la plante ; il s'agit entre autres opérations, de couper le bois mort, d'éliminer les sarments jugés inaptes ou superflus, mais aussi de tailler judicieusement, ceux que l'on estime pouvoir être les meilleurs porteurs d'espoir de vendanges fructueuses¹.

*“Taille tôt,
taille tard, rien ne vaut
la taille de Mars”*
Dicton provençal



1. *La vie agricole et pastorale dans le monde*
Mariel J. Bruhnes Delamarre - Edition Cuénot



Ciseau pour tailler la vigne accompagné d'un petit sac en cuir servant à placer la pierre à aiguiser la lame.



LE CISEAU À TAILLER LA VIGNE
Petit rappel, Sylvie, sur l'évolution des outils de taille de la vigne :
- de l'Antiquité jusqu'en 1830 : la serpe,
- de 1830 à 1850 : le sécateur à une main et le serpo-sécateur,
- à partir de 1850, apparaissent les ciseaux à deux mains, en acier, emmanchés de bois.
- dans les années 1980, les sécateurs pneumatiques,
- vers 1995, les sécateurs électriques avec une pile portée dans le dos.



LES GROSSES CISAILLES

Grosses cisailles pour couper
les bras morts des cepes de vigne.

255
320



LES SCIES

Sert à couper les bras morts des cepes de vigne, lors de la taille. Elle est suspendue à la ceinture du tailleur.

LES CISAILLES



Cisailles servant à « rogner » la vigne.

En viticulture le rognage consiste à couper les extrémités des sarments quand ils empêchent de passer dans les rangs des vignes vigoureuses.

LES ECIMEUSES



L'écimage est l'action de couper la cime d'un végétal, pour le forcer à croître en épaisseur plutôt qu'en hauteur. En viticulture, fin mai-début juin, avant la floraison, on coupe la pointe des sarments.

Outils de construction artisanale.