

VITICULTURE

Ces architectes du pied de vigne

Quatre-vingts prétendants au Sécateur d'or s'affrontent aujourd'hui lors du concours régional de taille de la vigne. Maurice Barthelmé du domaine Albert Mann, à Wettolsheim, a bien voulu partager ses 38 ans d'expérience, dans l'une de ses plus prestigieuses parcelles : le clos de la Faille, planté en pinot noir.

Jean Daniel Kientz

Sur les hauteurs de Wettolsheim, entre les Trois Châteaux et le Hohlandsbourg, le clos de la Faille (1 ha) est la dernière parcelle du domaine Albert Mann, à Wettolsheim, à être taillée. Ce terroir calcaro-gréseux qui donne naissance à l'un des plus grands pinots noirs d'Alsace est réputé pour sa richesse en latérite qui a le don de « polymériser les tanins ». Maurice Barthelmé a toujours préféré les travaux du sol et de la vigne, son frère Jacky s'occupant des vinifications. La taille en guyot simple ou double (du nom de son « inventeur » le docteur Jules Guyot) demeure une technique de taille (déterminant aussi le plan de palissage) que la quasi-totalité des vigneron(s) alsaciens suit à la lettre : elle consiste à conserver un sarment (deux dans le cas d'un pied vigoureux de part et d'autre du pied, dans le prolongement des fils) et un ou deux coursons, réserve de bois pour l'année suivante. Pour quoi

fait-il tailler la vigne au fait ? « Parce que la vigne est une liane forestière qui a tendance à grimper, répond Maurice Barthelmé. Le but est aussi de réguler les rendements parce que si tu ne fais rien, tu obtiendras beaucoup de raisins... Il faut former ton pied et surtout le pérenniser ». Adeptes de la taille Guyot Poussard, Maurice et son équipe, veillent à maintenir les deux flux de sève de chaque côté du pied.

Ne pas bloquer les flux

Un principe de « base » fondamental qui fait des émules dans les vignobles. « On essaie de ne pas bloquer les flux de sève car, même si l'origine des maladies du bois est multifactorielle, les plaies que tu peux infliger au pied durant la taille peuvent favoriser la mortalité. Empêcher la sève de circuler revient à plier un tuyau d'arrosage alors que le robinet d'eau est ouvert. Dès la taille, on peut déjà éliminer certains problèmes. Un pied bien taillé, c'est moins de maladies. » Les plaies de taille forment des portes d'entrée pour des champignons inamicaux. « Il faut éviter les cônes de dessèchement qui se forment lorsque tu tailles trop proche du pied. D'ailleurs, ce qui creve, ce n'est pas le porte-greffe, c'est le pied qui porte la variété, d'où l'intérêt du recépage qui régénère, rajoint le pied. » Du haut de ses 38 ans d'expérience, le vigneron de Wettolsheim identifie en une « fraction de seconde » la manière dont un pied doit être traité. « Tu regardes la vigueur et tu optes pour une ou deux baguettes, longues ou courtes. La taille va conditionner le rendement ; c'est elle qui oriente ton millésime et donc la qualité ». L'architecture d'un « pied bien taillé » est aussi une question « d'harmonie » ; l'erreur de taille est permise mais elle ne doit pas se répéter... « Les dégâts que tu



Maurice Barthelmé du domaine Albert Mann, en compagnie de Quentin Lang. Ce jeune homme en formation participe ce matin au concours régional de taille, à Wintzenheim. « La taille, d'abord tu réfléchis devant ton pied après, le geste te vient naturellement ». Photos L'Alsace/Hervé Kielwasser

occasionnes ne se voient pas dans l'année. Tu les constates plus tard. La taille, ce n'est pas bien compliqué. C'est une question de logique. Moi, j'adore ça : tu es dans le froid, tu prends des décisions devant le pied et en même temps, tu réfléchis à plein d'autres choses. Il faut respec-

ter ton pied. Tu es devant une œuvre d'art. C'est majestueux, mais c'est surtout mon gagne-pain. C'est lui qui représente ma fiche de paie. »

ter ton pied. Tu es devant une œuvre d'art. C'est majestueux, mais c'est surtout mon gagne-pain. C'est lui qui représente ma fiche de paie. »

Concours de taille : le sécateur d'or dans le viseur

Le 39^e concours régional de taille de la vigne, organisé par la Chambre d'agriculture et le LEGTA de Rouffach, se tient aujourd'hui, dans une parcelle, à Wintzenheim. Eric Brauneisen, adhérent à la coopérative de Turckheim et membre du jury, met à disposition 1 500 pieds dans une parcelle de 1,2 ha, au lieu-dit Rotenberg. Les organisateurs attendent 80 candidats qui s'affrontent le matin lors d'une épreuve éliminatoire d'une vingtaine de minutes. Placés en situation, les

concurrents doivent être rapides, précis et propres dans leurs gestes. « Le choix du courson, le choix de la baguette, l'appréciation de la charge du pied, la vigueur, et la propreté de la taille donnent lieu à une notation », détaille Eric Brauneisen. Seuls 20 concurrents se retrouvent en finale l'après-midi où ils sont à nouveau évalués puis questionnés sur les maladies du bois et d'autres enjeux viticoles. La remise des prix a lieu ce soir à 18 h, au caveau du domaine Krick, à Wintzenheim.

Lexique

Courson : sarment de l'année précédente conservé sur le pied et taillé court (à deux yeux ou bourgeons) ; il donnera un sarment l'année suivante.

Guyot simple ou double : technique de taille où le vigneron laisse un ou deux sarments, future(s) baguette(s) et un ou deux courson(s).

Plaies de taille : la vigne réagit aux plaies de taille en formant des nécroses (ou cônes de dessèchement, une défense naturelle de la vigne) qui impactent la circulation de la sève et favorisent des maladies du bois et sa mortalité.

Guyot Poussard : technique de la taille favorisant une circulation homogène et sans entrave des courants de sève, en plaçant les plaies de taille du même côté de la charpente, l'objectif étant de diminuer la mortalité des pieds.



La taille prépare la récolte à venir et le bois de l'année suivante. Photo L'Alsace



Dans le clos de la Faille, (comme dans les autres parcelles du domaine Albert Mann), Maurice Barthelmé veille à respecter les flux de sève. Photo L'Alsace