

CHAMPAGNE

Cours de tressage de la vigne avec Thibault Legrand pour arrêter le rognage mécanique

OEUILLY Un nouveau rendez-vous « Vignes bio ouvertes » a permis aux vignerons de découvrir une nouvelle pratique, le tressage de la vigne, adoptée par le champagne Legrand Latour depuis trois ans pour éviter l'utilisation d'engins dans les parcelles.

ISABEL DA SILVA

Pour contrôler la pousse de la vigne en Champagne, le Champenois a créé une machine pour la rogner... Cela commence par l'écimage puis par un second passage pour éliminer les entrecœurs (brins secondaires) et l'effeuillage pour limiter le feuillage autour des grappes. Thibault Legrand, vigneron bio à Fleury-la-Rivière, a pris le contrepied de la démarche mécanisée de ses confrères. Depuis trois ans maintenant, sur l'ensemble des parcelles bio (4 hectares), il a réduit drastiquement l'emploi d'engins mécanisés pour préserver les sols et sa vigne.

« Quand on tresse la vigne, on la laisse aller au bout de son cycle »

Thibault Legrand

Il a présenté son travail aux vignerons cette semaine sur une parcelle enherbée située à Montvoisin hameau de la commune d'Euilly dans le cadre d'un rendez-vous « Vignes bio ouvertes » organisé par l'association des Champagnes biologiques et Bio en Grand Est. Et selon lui, l'alternative au rognage mécanique : c'est le tressage de la vigne. « L'idée est d'éviter de blesser la vigne », confie-t-il. « Le rognage provoque des plaies que la vigne devra cicatriser, ce qui va lui prendre de l'énergie, énergie qu'elle aurait pu prendre pour faire les raisins ou se défendre contre les maladies comme cette année qui est plutôt humide. »

La technique est simple, il prend



Thibault Legrand est passé à la culture bio et biodynamie en 2016. I.D.S

deux brins de vigne, fait un nœud souple puis il vient glisser d'autres brins dans la boucle formée. Visuellement, la vigne n'est pas aussi géométrique qu'après un rognage mécanique, elle est plus ondulée comme si des vagues en parcouraient le sommet.

Le tressage se fait donc à la main, demande plus de temps et de

main-d'œuvre : « Mon équipe qui vient pour le palissage pendant deux semaines, restera deux semaines de plus pour le tressage », explique le vigneron qui voit dans cette technique que des avantages : « Plus de besoin de tracteur, plus de bruit, plus de tassement des sols et plus d'essence et on gagne en aération des vignes. » Il ajoute : « quand on

tresse la vigne, on la laisse aller au bout de son cycle. Les pratiques évoluent tout le temps chez nous mais en général on dit qu'avec une vigne tressée on aura un meilleur équilibre entre les sucres et les acidités. » Et pour convaincre son auditoire de l'efficacité de la méthode de tressage, le vigneron affirme s'être débarrassé de la rogneuse. ■



En image



REIMS

Un nouveau millésime d'œnologues

18 jeunes étudiants viennent de valider leur diplôme national d'œnologue. L'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne de l'Université de Reims qui pilote la formation a eu l'honneur de proclamer les résultats lors d'une cérémonie organisée avec l'Union des œnologues de France - région Champagne. Accueillis chez Champagne Palmer & CO à Reims, les 18 jeunes diplômés ont célébré cette réussite en présence de la marraine de la promotion, Lilliane Vignon.

L'ACTUALITÉ EN FLASH



LES MESNEUX

Roselyne Demongeot, du personnel périscolaire, a été mise à l'honneur

À la veille des vacances, après le spectacle de la fête de l'école, les enfants, les enseignantes, l'association des parents d'élèves et la mairie, ont mis à l'honneur Roselyne Demongeot. Pour elle, l'heure de la retraite a sonné. Une médaille du travail factice lui a été remise en attendant l'officielle au mois de septembre. Beaucoup d'émotion

était ressentie. Roselyne a précisé dans ses remerciements, qu'elle serait toujours disponible.