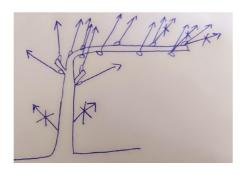
Calendrier de l'entretien de la vigne

Février- Mars : taille de formation et/ou fructification **Période végétative (mai à août) :**



- Enlevez les gourmands qui poussent sur le vieux bois sauf s'ils sont utiles pour la forme de votre vigne. Dédoublez les rameaux qui viennent d'un même bourgeon (cf photo).

- Palissez votre vigne ou attachez les rameaux qui pourraient casser avec le vent.
- Vous pouvez également couper les sarments trop longs et les rameaux secondaires pour limiter l'entassement du feuillage.
- Il faut laisser au moins 8-9 feuilles au-dessus de la grappe pour la photosynthèse. Comptez 1m2 de feuillage par kilo de raisins.
- Gérer l'enherbement : ne pas laissez d'herbe au pied sauf si trop de vigueur et tondre si besoin en période pluvieuse pour limiter l'humidité ambiante favorisant les maladies.
- Si vos cépages sont un peu sensibles au mildiou et/ou oïdium malgré leur résistance, faites un 1 traitement aux stades sensibles (cf photo).





Nouaison

Appliquez du soufre pour l'oïdium, de la bouillie bordelaise pour le mildiou si vous observez des tâches sur feuilles et avant une pluie annoncée.

GRAPPIRUZ, Pellegoat, 22810 PLOUGONVER TEL: 02.90.93.62.61. - MAIL: qaelleberriau@hotmail.fr

Calendrier de l'entretien de la vigne







Oïdium sur grappes

Tâche de mildiou

Mildiou sur grappes

Renouvelez si besoin une application de bouillie bordelaise et/ou soufre, si symptômes observés pour le mildiou (plusieurs tâches sur feuilles) avant une pluie annoncée et pour l'oïdium si votre variété est sensible.

Autre maladie pouvant être observée en zone tassée et humide : **l'anthracnose** (cf photo). Elle se traite avec de la bouillie bordelaise.

De manière générale, pour limiter les maladies, favorisez l'ensoleillement et l'aération des zones de grappes.

De Août à septembre : selon vos variétés, c'est la récolte!



Quand la baie change de couleur pour les cépages rouges ou ramollit pour les cépages blancs, c'est le stade de la véraison. Il faut attendre en moyenne 1 mois avant la récolte. Si le goût est acide, attendez en surveillant toutefois le développement de moisissure.

GRAPPIRUZ, Pellegoat, 22810 PLOUGONVER
TEL: 02.90.93.62.61. - MAIL: <u>gaelleberriau@hotmail.fr</u>
Retrouvez d'autres fiches techniques sur grappiruz.fr