

COMPRENDRE LE MÉTIER DE VITICULTEUR





Chers visiteurs, chers riverains, Bienvenue !

Les vignerons de Bourgogne sont fiers et heureux de vous accueillir au cœur de leurs terroirs.

Vous êtes nombreux à parcourir notre vignoble et à apprécier la beauté de nos paysages. Au détour des chemins de vignes, vous croisez des vignerons, à pied ou sur un tracteur, en train de tailler, d'ébourgeonner, de rogner, de vendanger...

Car comme toute belle chose, notre vignoble nécessite de nombreux soins et une attention particulière tout au long de l'année. C'est avant tout un lieu de travail pour quelques milliers de femmes et d'hommes qui vivent aujourd'hui de la vigne.

Ce petit livret a pour mission de vous présenter le quotidien des vignerons, leurs travaux dans les vignes tout au long de l'année.

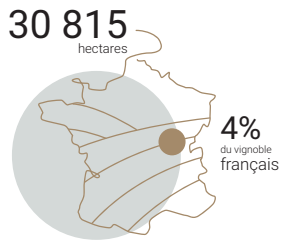
Mais nous souhaitons également vous faire part de nos contraintes et de nos efforts pour répondre à vos attentes environnementales fortes, que nous partageons pleinement.

N'hésitez pas à venir en parler avec nous, dans nos exploitations, dans nos vignes ou au sein de nos organisations professionnelles.

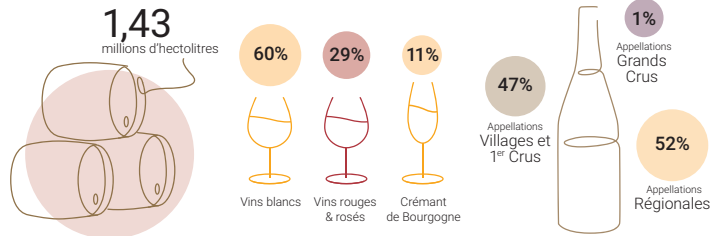
Nous espérons pouvoir partager notre passion avec vous.

Bonne découverte du vignoble de Bourgogne,

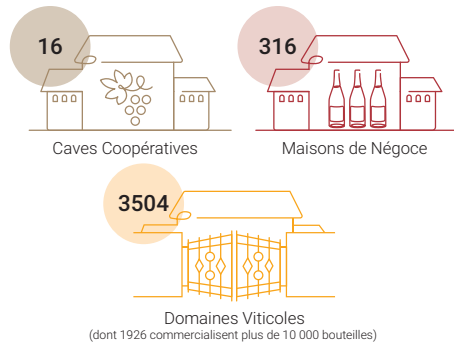
Le Vin de Bourgogne : acteur majeur de l'économie sur le territoire



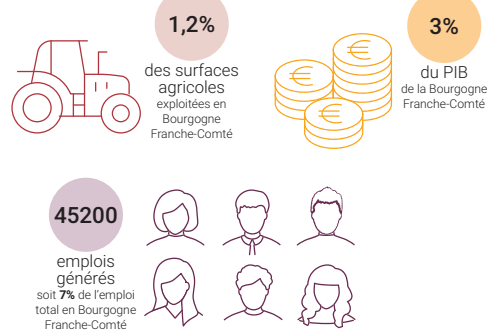
La Production moyenne*



Les Entreprises



Le Poids régional

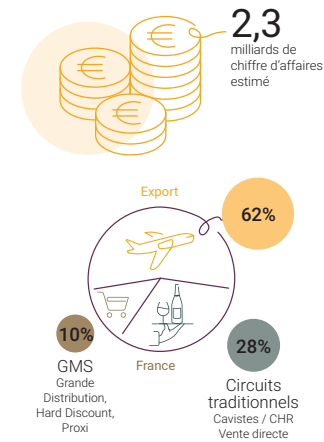


Le Marché

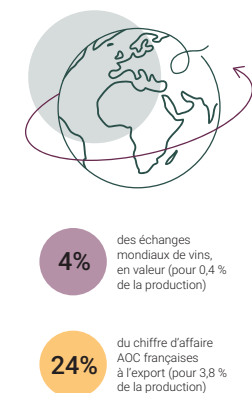
Millions de bouteilles et répartition des ventes



Chiffre d'affaires et répartition du chiffre d'affaires



Chiffre d'affaires à l'export et échanges mondiaux



Septembre 2022 (Sources: Douanes / IR / BVVB / DRAF / CAVB / DGDDI) * Moyenne 5 ans - 2017-2021

Le vignoble de Bourgogne : un vignoble en perpétuel mouvement



Depuis sa création, il y a plus de 2 000 ans, le vignoble de Bourgogne n'a cessé d'évoluer et de donner naissance à des vins de renommée internationale. Implanté au temps des Romains, puis développé par les moines et les Ducs de Bourgogne, le vignoble évolue encore après la Révolution française.

Le 19^e siècle est marqué par l'essor des découvertes et des connaissances scientifiques, sur le vin avec Pasteur et Guyot, mais c'est également celui de la crise phylloxérique. A cette période, le vignoble est envahi par le phylloxéra, un insecte, venu des Etats-Unis, qui fait dépérir la vigne. La surface du vignoble et la production de vin sont très forte-

ment impactées. La greffe (cépages bourguignons sur pieds américains, porte-greffes, résistants à cet insecte) permettra de sortir de cette crise et de replanter le vignoble.

En 1935, les appellations d'origine contrôlée sont créées. C'est l'avènement de la viticulture et de l'œnologie contemporaine, en perpétuel mouvement au fil de l'accroissement des connaissances. Aujourd'hui, ce vignoble, profondément ancré dans son territoire, et fruit de cette longue histoire, rencontre de nouveaux défis.

Comme ils ont toujours su le faire, les vignerons bourguignons s'adapteront pour répondre aux enjeux de demain.

Mieux appréhender le cycle de la vigne

La vigne est une plante pérenne, c'est-à-dire qu'elle suit un cycle annuel de développement, selon lequel les travaux sont réalisés. Les conditions climatiques peuvent

différer fortement d'une année à l'autre et elles influent sur le nombre d'intervention dans les parcelles. Ces travaux peuvent être manuels ou mécaniques.

Idée reçue :



Tracteur dans les vignes = traitement phyto-sanitaire

Plusieurs tâches peuvent nécessiter l'intervention d'un tracteur comme le travail du sol, le rognage, etc. La présence d'un tracteur ne signifie donc pas l'application d'un produit phytosanitaire.

Le travail mécanique ne constitue qu'une faible part du travail à la vigne, 10 fois moins que le travail manuel !



342 heures / ha
Temps de travail **manuel**



36 heures / ha
Temps de travail **mécanique**

Pour 1 hectare de vignes (soit la surface d'1,5 terrain de foot)
* Panel de 143 entreprises - 3000 ha - étude coûts itinéraires vigne - BIVB - 2024

Hiver



Dormance :
phase de repos
de la vigne.



“ L'hiver est consacré à la taille de la vigne ainsi qu'au travail et à l'enrichissement du sol. ”

“ Au printemps, le travail s'intensifie. Le viticulteur entretient son vignoble, remplace les pieds morts et poursuit le travail du sol. Avec le développement de la végétation vient le temps de la conduite de la vigne (pliage et ébourgeonnage) ainsi que des traitements phytosanitaires si nécessaire. ”



Printemps



Débourrement :
sortie des feuilles
et développement.

Floraison et nouaison :
apparition de fleurs
et transformation
en fruits.

Automne



Chute des feuilles : début de la phase de repos.

Les raisins sont récoltés.



“ A l'automne, lorsque le raisin a atteint le degré de maturité désiré, vient le temps des vendanges. ”

“ En été l'entretien de la vigne se poursuit. Si nécessaire, le viticulteur réalise des traitements de protection de la vigne. ”



Été



Fermeture de la grappe :
grossissement des baies qui commencent à se toucher.

Véraison :
changement de couleur des baies.

Maturation : les baies mûrissent et se chargent en sucres et arômes.

Mieux appréhender les travaux de la vigne

L'entretien de la vigne



LA TAILLE

La vigne est une liane. Si elle n'est pas taillée, elle pousse sans fin. La taille permet de privilégier la croissance des fruits.



LE PLIAGE OU ATTACHAGE

Le sarment est attaché sur le fil de palissage pour favoriser le développement des grappes.



L'ÉBOURGEONNAGE

Réalisé à la main, il consiste à enlever les jeunes pousses ne donnant pas de fruits et susceptibles de gêner le développement des rameaux, puis des grappes. C'est une pratique qualitative.



LE RELEVAGE

Le relevage permet de maintenir la vigne latéralement entre deux fils pour éviter qu'elle ne pousse dans toutes les directions.



LE ROGNAGE

Cette tâche consiste à couper l'extrémité superflue des rameaux pour concentrer la croissance de la vigne sur les grappes.



L'EFFEUILLAGÉ

Le vigneron peut décider d'enlever les feuilles poussant à hauteur des raisins pour parfaire la maturation et aérer les grappes.



LA VENDANGE EN VERT

Pour favoriser une maturité optimale, le vigneron coupe les grappes qu'il juge présentes en trop grand nombre sur certains céps, mais ce n'est pas systématique.



LES VENDANGES

A maturité, les raisins sont récoltés. Les vendanges peuvent être manuelles ou mécaniques.

Le travail du sol



LABOUR ET APPORTS NUTRITIFS

Afin de rééquilibrer les sols qui ont nourri la vigne tout au long de son cycle, le vigneron doit leur apporter les éléments minéraux nécessaires. Il faut aussi les ameublir et les aérer : c'est le labour.



GRIFFAGE

Le griffage est un labour superficiel destiné à détruire les mauvaises herbes, aérer le sol et enfouir les éléments nutritifs.



TONTES ET DÉSHÉRBAGE

L'enherbement est une pratique répandue. Dans ce cas, une tonte régulière doit être pratiquée. Des désherbages, chimiques ou mécaniques, sont également réalisés.



La protection phytosanitaire



TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Afin de protéger la vigne, des traitements phytosanitaires sont appliqués en fonction de l'intensité des maladies et des conditions météorologiques.



Mieux comprendre la protection phytosanitaire

Pourquoi traite-t-on les vignes ?

La vigne est un organisme vivant, **sensible aux maladies** (champignons, virus...) **et aux ravageurs** (insectes qui viennent se nourrir). Ces attaques affectent la production et la qualité des raisins, et peuvent même provoquer la mort du pied. **Sans traitement, pas de récolte, quel que soit le mode de production** (conventionnel, bio, biodynamie...). De par son climat, la pression des maladies est très élevée en Bourgogne et les traitements phytosanitaires sont donc indispensables, non pas pour produire plus, mais pour avoir du raisin à récolter.

Quand ?

D'avril à juillet, des traitements sont effectués : application d'un produit phytosanitaire efficace contre la maladie et adapté au mode de production. Ils se font à l'aide d'un pulvérisateur.

Qu'est-ce qu'un produit phytosanitaire ?

Les produits phytosanitaires sont des préparations homologuées contenant une ou plusieurs substances actives ayant pour action de protéger les végétaux contre tout organisme nuisible.

Idée reçue :



Les traitements sont systématiques : c'est FAUX.

Le viticulteur traite la vigne que s'il y a un risque avéré de développement de la maladie et si les conditions météorologiques le permettent.

Combien de traitements chaque année ?

Le nombre de traitements est très variable d'une année sur l'autre en lien étroit avec les conditions climatiques qui conditionnent aussi la **pression des maladies**.

Le pourcentage du temps consacré aux traitements phytosanitaires ne représente que 2 % du temps de travail à la vigne.

Quelles maladies ?

Les deux principales maladies sont le mildiou et l'oïdium. Elles sont dues à des champignons qui attaquent les feuilles et les grappes. Elles engendrent des pertes de récolte qui peuvent être très importantes et une dépréciation de la qualité des vins. Elles affaiblissent le cep de vigne qui devient plus fragile.

Oïdium



Mildiou



Une autre maladie menace les vignes de Bourgogne. La **flavescence dorée**, causée par un micro-organisme appelé phytoplasme, est très épidémique et peut se propager rapidement dans les vignes. Transmise par un petit insecte appelé cicadelle de la Flavescence Dorée, cette maladie provoque le jaunissement et l'enroulement des feuilles, le dessèchement des tiges et la mort du cep. La surveillance et la lutte contre la flavescence dorée et son vecteur sont obligatoires.

Flavescence dorée



La vigne est exposée à de nombreux ravageurs également, ou à d'autres maladies qui mettent en péril la pérennité du vignoble et pour lesquelles il n'existe pas forcément de moyens de lutte, en dehors de l'arrachage à long terme.

Cité des **Climats & vins** de Bourgogne CHABLIS · BEAUNE · MÂCON

Explorez l'univers des vins de Bourgogne

Chablis **Beaune** **Mâcon**

BEST EUROPEAN WINE MUSEUM 2023

WWW.CITECLIMATSVINS-BOURGOGNE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CREDITS PHOTOS : BVB - AURELIEN IBANEZ ET ANTOINE MARTEL

Bien dialoguer ensemble



Vous êtes confrontés à des nuisances en lien avec des traitements sur une parcelle à proximité de votre habitation ? Que faire ?

→ Initier le dialogue

Sur place :

N'hésitez pas à faire signe à la personne en train de travailler dans la parcelle, en restant toutefois à une distance de sécurité. Plusieurs cas de figure peuvent se présenter :

- Il ne vous entend pas ou ne vous voit pas, ne vous formalisez pas, pris par son travail, par le bruit et la visibilité réduite dans la cabine du tracteur, il est possible qu'il ne s'aperçoive pas de votre présence.

- Il se peut que ce soit un ouvrier qui ne soit pas en mesure de répondre à vos interrogations, dans ce cas, n'hésitez pas à lui demander les coordonnées du chef d'exploitation afin d'échanger avec lui et de trouver les meilleures solutions.

- S'il s'agit du chef d'exploitation, n'hésitez pas à engager le dialogue avec lui et éventuellement à convenir d'un rendez-vous ultérieur pour échanger.



Si vous n'êtes pas présent lors des traitements mais que vous constatez des nuisances :

- Vous ne savez pas qui est le viticulteur qui s'occupe de cette parcelle, vous pouvez alors vous adresser à votre maire, à partir du cadastre il devrait pouvoir vous informer.
- Sinon, si vous connaissez l'appellation dans laquelle se situe la parcelle, vous pouvez prendre contact avec l'Organisme de Défense et de Gestion de l'Appellation. La liste est disponible

sur le site de la Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne (CAVB). www.cavb.fr

- Vous n'arrivez pas à avoir l'information, vous pouvez contacter la CAVB. 03 80 25 00 25

Vous n'arrivez pas à instaurer le dialogue avec le viticulteur.

- N'hésitez pas à vous adresser à votre maire, à l'Interprofession des Vins de Bourgogne (BIVB) ou à la CAVB qui peuvent jouer le rôle de médiateur.

Quelle que soit la situation, écoute et respect doivent rester les bases du dialogue de part et d'autre, afin de trouver des solutions constructives pour tous.


BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

www.vins-bourgogne.fr


CONFÉDÉRATION
DES APPELLATIONS
ET DES VIGNERONS
DE BOURGOGNE

www.cavb.fr