

Le raisin

La vigne actuelle (*vitis vinifera*) est la descendante domestique de la vigne sauvage dont on retrouve des traces d'utilisation (pépins, charbon de bois) dans les sites archéologiques du néolithique occupés autrefois par les derniers chasseurs – cueilleurs.

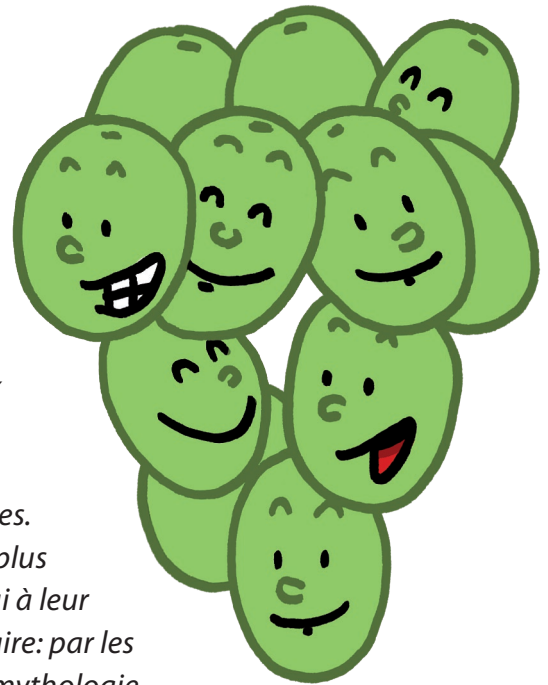
Cette variété sauvage se présente sous forme de liane s'accrochant aux arbres à la lisière des forêts. Aujourd'hui encore, elle est très répandue depuis la mer Caspienne jusqu'à l'Atlantique.

De manière générale l'histoire du vin et de la vigne sont intimement liées.

Probablement domestiquée en Asie Mineure, on la retrouve en Égypte plus de 2 000 ans A.C., puis les Égyptiens enseignent sa culture aux Grecs qui à leur

tour la lèguent aux Romains. La transmission aux gaulois est moins claire: par les Grecs via le port de Marseille ou par les Romains via l'Empire. Selon la mythologie

grecque, ce ne seraient pas les Égyptiens qui leur auraient enseigné la culture de la vigne, mais le dieu du vin Dionysos (Bacchus pour les romains). On trouve également de nombreuses mentions du vin et de la vigne dans la Bible: grappe gigantesque rapportée du pays de Canaan, transformation de l'eau en vin lors des Noces de Cana, consécration du pain et du vin par le Christ au cours de la dernière Cène,... On y dénombrait en tout quelques quatre cent citations!



COMMENT LE CULTIVER ?

Le choix des variétés

De nombreuses variétés existent. Certaines sont plus précoces et conviennent mieux aux régions au climat frais.

- *Vigne Boskoop Glory*: Vigne bleue ne nécessitant pas une culture sous serres, très productive et très hâtive.
- *Vigne Chasselas doré de fontainebleau*: Raisins blancs-rosés et de mi-saison. A placer idéalement le long d'un mur ensoleillé et orienté sud.
- *Vigne 'Himrod'*: Vigne blanche résistante pour extérieur, maturité fin septembre. Raisins de calibre moyen sans pépins, à production moyenne et bonne résistance aux maladies.
- *Vigne 'Vroege van de Laan'*: Raisins blancs, pour l'extérieur, de production hâtive, fruits petits mais très sucrés, sensible à l'oïdium.

Culture

La qualité du sol est moins importante que le climat. Toutefois elle préfère les terrains bien drainés et même la grave.



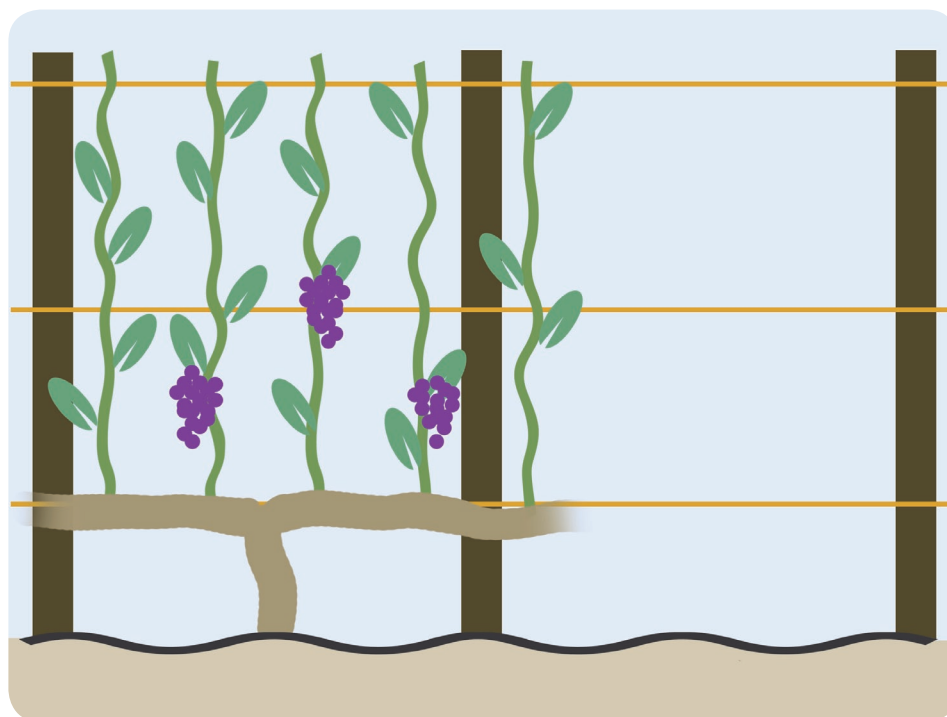
Plantation

On la plante généralement au mois de novembre. Praliner les racines si elles sont nues. Tailler à deux yeux. Comme c'est une liane, on veillera à la faire grimper le long d'une treille, en ne laissant qu'un seul bras. Sur un mur ou en pleine terre, installer horizontalement un fil de fer solide à la hauteur souhaitée.

Taille

La taille est importante pour une bonne fructification. L'opération est à réaliser avant la montée de la sève (avant mars). Les grappes se développent sur les branches de l'année, au départ des bourgeons.

Pour les détails de taille, se rapporter à un ouvrage de référence (par exemple : *Taillez tous les arbres fruitiers*, de J.-Y. Prat, édition Rustica), selon la forme donnée à votre vigne.



Entretien

Arracher les mauvaises herbes
Apporter une pelletée de compost chaque automne

Maladies

Oïdium et mildiou

Récolte

Après quatre ou cinq ans, fin de l'été, début de l'automne.

