



DE LA VIGNE AU VIN

Voici les Mémoires d'une grappe de raisin issue d'une liane apprivoisée par la main de l'homme depuis des siècles : la vigne.

Histoire de Tannat et autres cépages.

L'**hiver** est là généralement rigoureux. Dès le mois de novembre l'homme façonne mon cep de vigne ; patiemment, il me taille plusieurs mois durant ne laissant qu'un seul rameau à fruit d'où partiront des bourgeons pour l'année suivante. On nomme ce type de taille, le « guyot simple ». Puis suit l'étape du palissage ; c'est-à-dire que tous les 4 ou 5 ceps, des pieux sont plantés et reliés entre eux par des fils de fers tendus sur lesquels se déploieront mes rameaux et mon feuillage.

Voici enfin le **printemps**. Toujours bienveillant à mon égard, le vigneron m'aide à sortir de ma torpeur hivernale. Ainsi, dès avril, il remplace tous les ceps morts ou malades et aère la terre par le passage de griffes. A mon tour maintenant de ne pas le décevoir et de me mettre au labeur. Les nouveaux bourgeons apparaissent enfin et vigoureusement poussent. Se succèdent alors différents travaux : l'ébourgeonnage qui consiste à ôter manuellement les bourgeons surnuméraires ; l'épamprage qui permet de nettoyer le pied en enlevant les repousses non productrices ; et le palissage qui aide les rameaux à se hisser bien droit vers le haut comme une haie.

Survient l'**été**. C'est le moment de l'effeuillage qui favorise l'exposition des grappes fleuries à la lumière estivale ; avec confiance, la main de l'homme supprime les fougueuses jeunes feuilles. Toujours avec l'objectif de m'aider à produire des fruits gorgés de saveurs et de parfums, il procède à l'éclaircissage que l'on appelle également « vendanges en vert » autrement dit, il supprime des grappes trop nombreuses pour la qualité du vin qu'il veut produire. Et, fin août, les raisins de commencer à se gorger de sucre ; c'est l'étape de ma vie que l'on appelle la véraison ; mes baies se colorent, deviennent rouges ou dorées selon le cépage.

Arrive maintenant l'**automne**. La vigne met à profit les derniers rayons de soleil pour parvenir à une maturité optimale. Les baies de plus en plus sucrées, de moins en moins acides sont goûtées jour après jour ; les raisins sont bientôt prêts. La date des vendanges est donc fixée. But ultime de ma vie, je les attends maintenant avec impatience et confiance car je sais que mes efforts conjugués à ceux du vigneron donneront le vin rouge ou blanc, fruit du travail passionné de la Terre et de l'Homme.

