



Entre février et mars

2 Le réveil a sonné ! La sève s'écoule par les plaies de taille : la vigne pleure.

Avril

3 Débourrement : l'extrémité verte de la jeune pousse est visible.

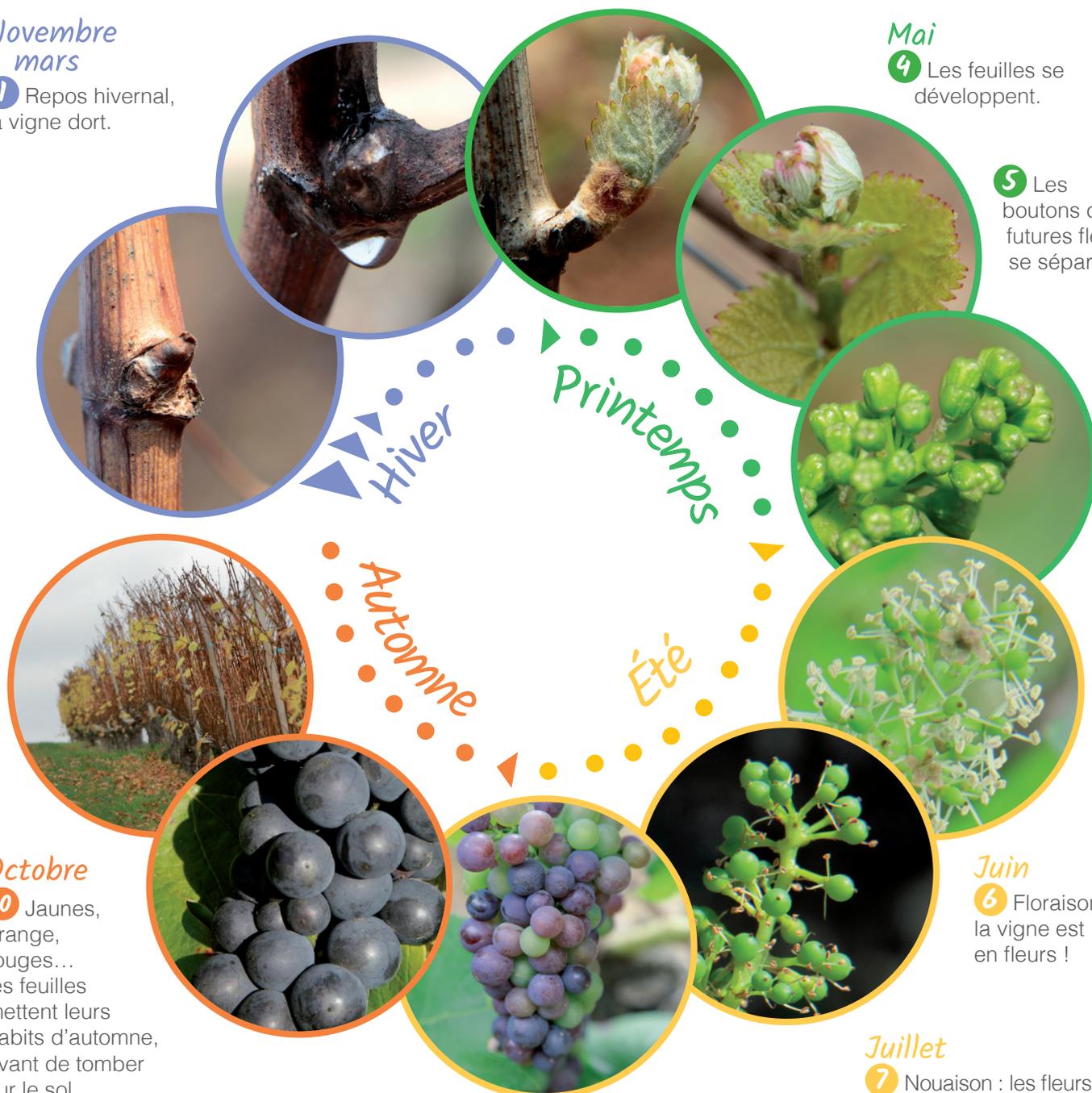
Novembre à mars

1 Repos hivernal, la vigne dort.

Mai

4 Les feuilles se développent.

5 Les boutons des futures fleurs se séparent.



Octobre

10 Jaunes, orange, rouges... les feuilles mettent leurs habits d'automne, avant de tomber sur le sol.

Septembre

9 Maturité : c'est le temps de la récolte, le raisin est mûr !

Août

8 Véraison : la couleur des baies change ; elle devient rouge pour les grappes de Pinot Noir et vert clair pour celles de Chardonnay.

Juin

6 Floraison : la vigne est en fleurs !

Juillet

7 Nouaison : les fleurs deviennent des baies vertes et grossissent.



2 Taille de la vigne.

Novembre à mars

1 Buttage : remonter la terre sur les ceps pour les protéger des gelées.

Fin mars à début avril

3 Griffage de la terre. Au revoir, mauvaises herbes !

Avril

4 Attachage des sarments sur des fils.



Septembre

9 Les vendanges commencent ! Les raisins mûrs sont récoltés pour être transformés ensuite en jus ou en vin.

Juin à août

8 Rognage : couper l'extrémité superflue des rameaux.

Juin

7 Relevage de la vigne entre deux fils de fer. Sinon, elle pousserait dans tous les sens !

6 Protection de la vigne si besoin avec des produits contre les maladies.

Mai

5 Ébourgeonnage : enlever les bourgeons qui ne donneront pas de raisin.

