

Partie IV

Description d'une saison au vignoble

Chapitre I

Ligne du temps annuelle du vignoble

Rédigé par Philippe Raquet

Ligne du temps annuelle du vignoble :

La vie de la Confrérie ne se résume pas à la production de vin. Si cette activité mobilise la plupart de notre temps et de nos moyens, nous participons aussi à de nombreux événements quand nous ne les organisons pas nous-mêmes. Voici un résumé succinct d'une année-type, mois par mois.

Janvier

Cette période est généralement assez calme. Le vignoble est dans sa phase de dormance hivernale. Le chai connaît une activité peu intense : on y surveille le vin, en cours d'élevage bien sagement dans sa cuve.

Janvier, c'est aussi la fête de la Saint-Vincent, patron des vignerons. Une bien belle façon de rendre l'hiver moins long.

Février

Après nous, c'est au tour de nos amis du Poirier du Loup, à Torgny, de fêter la Saint-Vincent. Chez eux, cela se tient une semaine plus tard, c'est-à-dire le premier samedi de février, et ce jusqu'au lendemain. Nous sommes toujours conviés à partager ce moment de bonheur.

Au vignoble, on songe déjà à la nouvelle saison qui va s'ouvrir bientôt. Il faut commencer à amender le sol et y apporter du compost sous les rangs, pulvériser le purin de prêle et d'ortie. On en profitera pour effectuer un nettoyage et vérifier la tension des fils.

Pendant ce temps, au chai, on envisage la mise en bouteilles, le vin étant bientôt prêt. Elle aura lieu ce mois-ci ou le prochain, suivant les cas.

Mars

La saison viticole reprend dès le premier samedi. La vigne émerge graduellement de son repos hivernal, et il est temps d'entamer la taille. Les sarments et bois seront broyés et compostés. On effectuera aussi un nettoyage sous les rangs afin de dégager le sol et l'aérer.

Au chai, on s'affaire autour de la mise en bouteilles. L'activité va ralentir ensuite. Mais on envisage déjà la prochaine vinification. Même si elle ne débutera pas avant fin août ou début septembre, il est plus sage de s'en préoccuper dès maintenant. Entretien du

matériel, vérifications, tests divers, achats, l'équipe vini n'a pas droit à l'erreur : tout devra être fin prêt pour accueillir la prochaine récolte. Elle ne manquera pas d'occupation d'ici là.

Le mois de mars est aussi celui de notre Assemblée Générale annuelle. On y débat de la vie de la Confrérie, des orientations qui s'offrent à nous et des choix à effectuer. C'est le moment où l'on renouvelle une partie des membres du CA achevant leur mandat. Et, tant qu'on y est, c'est aussi une excellente occasion de goûter le nouveau millésime de notre Phoenix, fraîchement embouteillé.

Avril

La vigne requiert de l'attention et nécessite un traitement de cuivre et de soufre. On se préoccupe aussi de bio-dynamisation du sol par pulvérisation. Viennent encore les travaux d'entretien général, notamment la tonte de l'herbe dans la plaine et le débroussaillage des terrasses.

Pendant ce temps, au chai, les travaux préparatoires à la prochaine saison se poursuivent.

Les visites du vignoble reprennent le premier samedi du mois, et ce jusqu'en octobre.

L'Abbaye organise sa fête annuelle du lundi de Pâques, et nous y tenons un stand.

Mai

La vigne est au centre de toutes nos attentions, et la saison viticole bat son plein. On sème de l'engrais vert entre les rangs à raison de 1 rang sur 2 et on commence le palissage au premier fil. Il faut également procéder au désagattage et à l'ébourgeonnage, afin d'éliminer les éléments de la plante qui détourneraient son énergie au détriment du fruit. Il faut encore traiter la vigne au purin de consoude avant la floraison. On poursuit le travail de tonte des pelouses et de débroussaillage des terrasses.

Cette période est aussi celle de notre voyage annuel dans une région d'Europe. Un moment d'évasion et de convivialité que certains ne manqueraient pour rien au monde.

Mai est aussi le mois de la Promenade Gourmande, organisée par les Hostieux Moines de l'Abbaye, où le vignoble figure en bonne place parmi les étapes du circuit.

Juin

La vigne poursuit son développement, et il est temps de palisser au second fil. Il nous faut encore épamprer et poursuivre le processus de bio-dynamisation du sol. Et toujours l'entretien de la vigne : tondre les pelouses et contenir la végétation invasive.

La Confrérie participe au week-end de l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité qui a la bonne idée de nous mentionner parmi ses points d'intérêt.

Enfin le dernier samedi du mois est celui de notre barbecue annuel au vignoble, après une séance de travail. Une tradition bien ancrée dans la vie du groupe.

Juillet

L'été est là. On termine les opérations de palissage et il nous faut protéger la vigne d'éventuelles carences, à l'aide d'oxyde de magnésium. Le Phoenix nécessite aussi un poudrage au lithothamne. Les travaux d'entretien se poursuivent.

Les guides sont actifs pour effectuer les visites du vignoble.
Au chai, l'activité restera calme jusqu'à la fin de l'été.

Nous en profitons pour participer à la Foire aux Artisans de Torgny, où nous sommes toujours conviés et bien représentés, le troisième week-end du mois.

Août

Un certain nombre d'opérations doivent être effectuées sur la vigne. Il faut supprimer les entre-cœurs qui ont poussé sur les rameaux de l'année et détournent l'énergie de la plante, procéder aux opérations de rognage, d'écimage et aussi d'effeuillage afin de mieux exposer les grappes au soleil. Enfin, il faut la traiter au purin de tanaisie.

Vers la fin du mois, après la véraison, on recouvre la vigne de filets afin de protéger le fruit des attaques des oiseaux.

Au chai, on procède aux ultimes vérifications d'usage et on se tient prêt à accueillir la récolte qui peut déjà arriver fin août suivant les saisons.

Septembre

Le premier samedi du mois se tient notre soirée Jazz au Vignoble, ouverte à tous, et dont l'organisation a mobilisé une équipe depuis plusieurs mois déjà. Elle est un moment crucial de la saison.

Le vignoble se mettra sur son trente-et-un à l'occasion des journées de l'Environnement et du Patrimoine, dans le sillage de l'activité de l'Abbaye.

Côté viticulture la date des vendanges approche. Suivant les aléas météorologiques, elle pourra avoir lieu ce mois-ci ou en octobre.



Fixer la date fatidique n'est jamais facile et ne peut se faire qu'au dernier moment. Il faudra ensuite procéder à un amendement du sol via un purin de prêle et d'ortie, au paillage du compost, et au nettoyage des murs. Ce seront là, à peu de chose près, les dernières interventions de l'année.

Au chai, le gros de l'activité commence. Il faut sans tarder entamer le processus de vinification par la macération carbonique et ensuite passer à l'égrappage-fouillage. Suivant les saisons, cela peut n'avoir lieu qu'en octobre.

Octobre

Les opérations d'hivernage se terminent. Le vignoble entrera dans sa période de dormance jusqu'aux premiers frissons printaniers fin février début mars.

Le chai, lui, est actif. C'est l'heure de la macération pelliculaire à froid, avec vérification des niveaux de CO₂ et pigeage à intervalles de temps réguliers. L'équipe vini doit assurer une surveillance quasi continue.



Novembre

Le chai vit à présent à l'heure de la fermentation alcoolique et de la fermentation malolactique. Cela peut nécessiter un temps assez long.

Décembre

Après soutirage, le vin entame son processus d'élevage. Pour cela, il a besoin de calme. Cette phase durera jusqu'à la mise en bouteilles, souvent en février et mars.

Les autres membres de la Confrérie, quant à eux, oublient un tant soit peu Villers-la-Vigne et se consacrent à la préparation des fêtes de Noël.



