

**VITICULTURE** Depuis janvier, nous avons suivi étape par étape la création des pieds de vigne chez Multiplants, la pépinière viticole de Matthieu Vergère et Paul-Maurice Burrin, à Vétroz (VS). Résumé sous forme de calendrier.

# De la pépinière à la vigne, douze mois

## JANVIER

### LA RÉCOLTE DES GREFFONS SÉLECTIONNÉS



Où fixer le début du calendrier de la pépinière viticole? Pas facile avec un processus qui n'est en rien calqué sur le cycle du raisin finissant en bouteille! Pour les pépiniéristes, l'année débute d'ailleurs par une récolte: celle des sarments de vigne, qu'ils ont repérés et marqués à la fin de l'été précédent – les plus beaux et les plus sains, d'une vingtaine de cépages issus de quelque 40 parcelles valaisannes. Entés sur des porte-greffes, ils deviendront les futurs ceps vendus aux vigneron. Sécateur en main, Matthieu Vergère et Paul-Maurice Burrin se dépêchent avant les gros gels qui peuvent survenir fin janvier. Les sarments patienteront ensuite en chambre froide.

## FÉVRIER

### ÉBORGNAGE, TREMPAGE & AUTRES SOINS



Un froid mordant, des flocons qui tombent dru: à Vétroz, le temps est idéal pour préparer les greffons et les porte-greffes à leur union prochaine, à l'abri sous la nouvelle halle de Multiplants. Sécateur en main, les ouvrières appréhendent les sarments récoltés le mois précédent pour ne conserver que de jolies baguettes aux vrilles coupées rases, dont chacune ne présente qu'un seul œil. Quant aux porte-greffes, commandés auprès d'entreprises spécialisées souvent situées dans le sud (climat oblige), ils sont éborgnés à la machine, découpés en baguettes de 30 à 45 cm et «talonnés» pour bien développer leurs racines. Ensuite, retour en chambre froide, avant la greffe!

## MARS

### DES GREFFES PAR DIZAINES DE MILLIERS



Dans la partie chauffée de la salle qui tient lieu d'atelier, les ouvrières appairer greffons et porte-greffes en respectant les cépages, les variétés et les dimensions – sous l'œil vigilant des deux pépiniéristes. Les machines à greffer claquent sans interruption; à raison d'une vingtaine de milliers par jour, ce sont plus de 400 000 boutures qui sont ainsi assemblées, puis trempées dans la cire qui protège le point de greffe du dessèchement et des maladies. Elles sont ensuite empilées verticalement dans des caisses colmatées de sciure d'épicéa humidifiée – le cocon dans lequel débutera pour elles le processus de stratification, c'est-à-dire la cicatrisation de la greffe.

## JUILLET

### CONTENIR L'EXUBÉRANCE DES BOUTURES



Sous la chaleur de l'été, les jeunes pousses prospèrent dans les deux parcelles de Conthey et Vétroz. En juillet, un contrôle minutieux des rangs permet de s'assurer que l'on a bien affaire aux cépages indiqués sur le plan – et qu'ils sont en bonne santé. Année difficile, constatent Paul-Maurice et Matthieu, qui s'y attendaient: le taux de réussite ne dépassera pas 60%... Pour canaliser la croissance des boutures dans les parties inférieures en contrariant leur tendance naturelle à exploser en longues vrilles et surtout en feuillage exubérant, elles vont être cisailées à la machine à six reprises environ d'ici au mois d'août, toujours à une quinzaine de centimètres au-dessus de la greffe.

## AOÛT

### CEUX QUI FOURNIRONT DES GREFFONS... ET LES AUTRES



Ainsi chouchoutés, les jeunes plants ont bien développé leurs racines. Il leur faut maintenant s'endurcir en vue de leur arrachage. C'est l'aoûté, le processus de lignification des rameaux, qui se transforment en sarments en durcissant et accumulant des réserves. Pour le lancer, l'irrigation est sévèrement réduite et un traitement au cuivre appliqué pour freiner le développement végétatif. Mais les pépiniéristes sont aussi actifs sur d'autres parcelles, celles où ils se fournissent habituellement en greffons: l'heure est en effet au repérage des ceps montrant des signes de faiblesse sanitaire, peinture jaune à l'appui – histoire de les éviter soigneusement lors du prélèvement, en janvier prochain.

## SEPTEMBRE

### LE RÉGIME SPÉCIAL DES «CERTIFIÉS»



Certaines boutures ont droit au hors-sol: ce sont les plants «certifiés», issus de sélections spéciales dont la qualité et la santé sont garanties par la Confédération. Serrés dans des bacs arrosés au goutte-à-goutte, placés dans un tunnel à l'atmosphère quasi tropicale, ils sont issus de variétés locales ou nouvelles, comme le divona, cépage résistant aux maladies en voie d'homologation dans l'appellation d'origine Valais. Testée depuis cette année chez Multiplants, la tactique du hors-sol permet d'éviter de recourir à des parcelles «P1» spécialement dévolues à cette catégorie spéciale, coûteusement analysées et surveillées, ainsi qu'à l'empotage, peu indiqué pour les fragiles jeunes plants.

**AOÛTEMENT** Processus au cours duquel les jeunes plants souples deviennent ligneux. **BARBUE** Plant greffé dont les jeunes racines forment une courte barbe. **BOIS AMÉRICAIN** Porte-greffe issu de variétés américaines insensibles au phylloxéra. Voir «Porte-greffe». **CEP** Pied de vigne dont le système ligneux s'est développé. **CIRE** Préparation de paraffine dont on enduit les points de greffe pour les protéger. **CLONE** Plant de vigne issu d'une seule souche et non de deux parents végétaux. **ÉBORGNER** Enlever tout ou partie des yeux sur un greffon ou un porte-greffe.