

***LES DIFFÉRENTS TYPES
DE TAILLE AUTORISÉS EN
CHAMPAGNE***

SOMMAIRE:

- 1.LA TAILLE (RÔLE) EN CHAMPAGNE.
- 2.LES DIFFÉRENTS TYPES DE TAILLE.
- 3.LA TAILLE CHABLIS.
- 4.LA TAILLE GUYOT SIMPLE ET DOUBLE.
- 5.LA TAILLE CORDON DE ROYAT.
- 6.LA TAILLE VALLEE DE LA MARNE.
- 7.MES SOURCES.

LA TAILLE EN CHAMPAGNE

Les gestes précis de la taille ne sont pas laissés à l'initiative de chacun.



LES RÔLES DE LA TAILLE:

Équilibre vigueur / fertilité/durée de vie :

- Assurer la circulation de la sève vers les bourgeons
- Permet de gérer la durée de vie

Équilibre de la silhouette de la vigne :

- Forme de la vigne (pour les travaux en vert)
- Eviter l'entassement de feuille
- Maximiser les rayons du soleil et aération des grappes

LES DIFFÉRENTS TYPES DE TAILLE

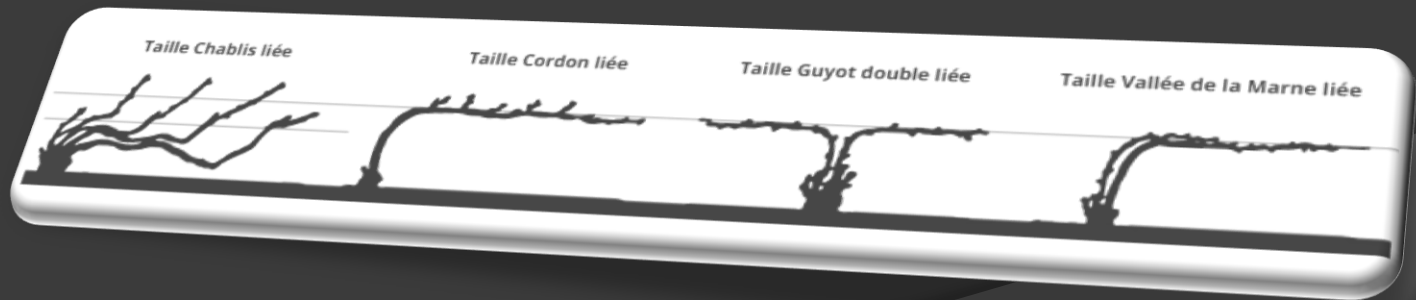
En Champagne il y a 4 types de taille autorisée :

-Chablis

-Cordon de Royat

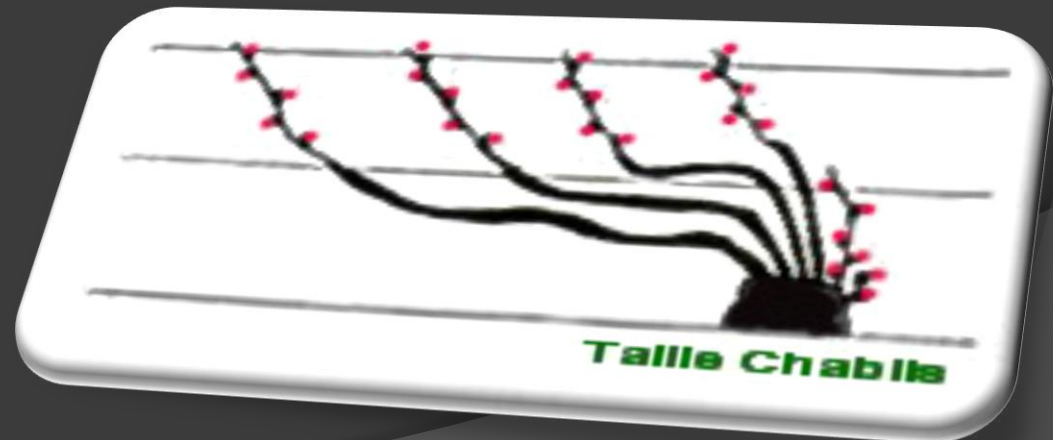
-Guyot (simple et double)

-Vallée de la Marne



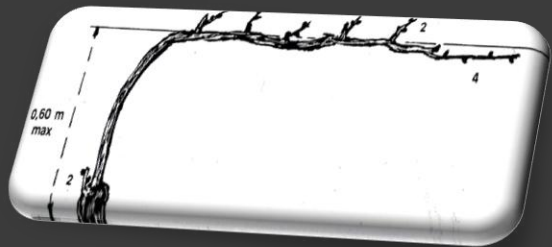
LA TAILLE CHABLIS

La taille Chablis : Taille courte sur charpente longue. On utilise sur le Pinot Meunier et le Chardonnay.



LA TAILLE GUYOT SIMPLE ET DOUBLE

Le Guyot simple: Une technique facile à mettre en œuvre et favorise la production en bout de baguette sert aux cépages peu fertiles.

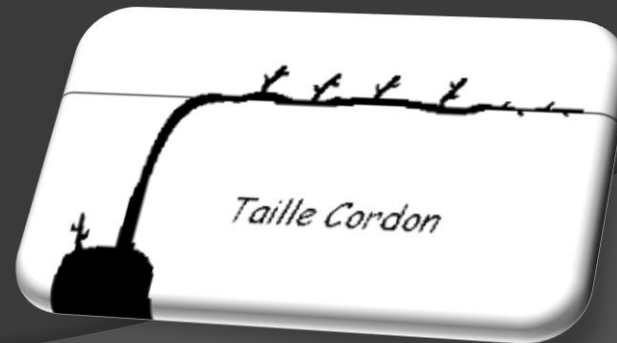


Le Guyot double: Un type de taille s'effectue en laissant deux baguettes et deux coursons. Elle est adaptée aux parcelles et cépages vigoureux.



LA TAILLE CORDON DE ROYAT

Taille Cordon : Cette Taille est utilisée pour le Pinot Noir et Pinot Meunier. On fait un rachat à 3μ et on crée un lancement si besoin et un prolongement et on met plusieurs coursons de 2μ à 15cm environ.



LA TAILLE VALLÉE DE LA MARNE

*Vallée de la Marne: Seulement
pour le Pinot Meunier. Une
baguette sur le vieux bois plus un
rachel.*



MES SOURCES

- Comite champagne***
- Blog du champagne***
- Journal d'un vigneron de champagne***
- Wikipédia***
- Image Google***



Fin

Beaufort Adrien

2nd pro viticole