

## Le calendrier du vigneron castillonnais

|                  | À la vigne<br>(*appui des membres et coopérateurs)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PHOTOS | Au chai et plus                                                                                                                                                                                                |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Janvier</b>   | Préparation de la saison<br>Entretien du matériel - Vérification du dispositif anti-gel de printemps<br><b>Descente, élimination des vieux bois et pré-taille</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        | Surveillance des cuves<br>Préparation et création des prochaines étiquettes<br>Remuage des mousseux à dégorger en juillet sur gyropalette                                                                      |
| <b>Février</b>   | Sécaillage (préparation des parcelles, vérification du matériel de palissage)<br>Ensemencement des zones enherbées<br>Suivi des bourgeons                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        | Réflexions sur les futurs assemblages<br>Passage en fût si utile<br>Jusqu'en avril : Participation aux foires et salons                                                                                        |
| <b>Mars</b>      | <b>Début mars</b> : dé-buttage des pieds<br><b>Taille</b> , le plus tard possible, avec des baguettes longues<br>Suivi des bourgeons<br>Apport engrais<br>Boutures en pépinière                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        | Suivi de la fermentation malolactique<br>Stabilisation tartrique des blancs (par refroidissement des cuves)                                                                                                    |
| <b>Avril</b>     | <b>Début avril</b> : <b>fin de la taille</b><br>Suivi des bourgeons et du débourrement<br>Surveillance accrue des alertes météo<br>Dispositif anti-gel dans les parcelles<br><b>Fin avril</b> : 1 <sup>er</sup> passage de l'intercepts et 1 <sup>ère</sup> tonte au rotobroyeur                                                                                                                                                                                                 |        | Les assemblages<br>Mousseux : <b>mise en bouteille et liqueur de tirage</b> , stockage                                                                                                                         |
| <b>Mai</b>       | On observe les inflorescences<br>Après les saints de glace :<br><b>Ébourgeonnage, épamprage</b> (1 <sup>er</sup> passage) et <b>désherbage au pied des ceps</b><br><b>Liage des baguettes</b><br><b>Plantations</b> – remplacement manquants<br>1 <sup>er</sup> traitement cuivre + soufre<br>2 <sup>ème</sup> Passage de l'intercepts et 2 <sup>ème</sup> tonte au rotobroyeur selon vigueur des mauvaises herbes                                                               |        | Analyses des vins tranquilles<br><b>Mise en bouteilles vin blanc et vin rouge et étiquetage</b><br>Nettoyage des cuves et fûts<br>Mousseux : suivi de la 2 <sup>ème</sup> fermentation<br>Contrôle de pression |
| <b>Juin</b>      | Suivi de la floraison<br><b>Ebourgeonnage/désherbage</b> (fin du 1 <sup>er</sup> passage)<br><b>Fin juin</b> : <b>Liage des plants de 2<sup>nde</sup> année</b> pour avoir de futurs troncs bien droits<br><b>Relevage et liage</b><br>Suivi des menaces mildiou-oïdium<br>Traitement cuivre + soufre sur Pinot Noir et interspécifiques avant floraison<br>3 <sup>ème</sup> Passage de l'intercepts et 3 <sup>ème</sup> tonte au rotobroyeur selon vigueur des mauvaises herbes |        | <b>Portes ouvertes</b> au vignoble et au chai<br><br>Commercialisation du vin blanc et du vin rouge                                                                                                            |
| <b>Juillet</b>   | Suivi de la fin de la floraison<br><b>Ebourgeonnage</b> (2 <sup>ème</sup> passage)<br><b>Relevage et liage</b><br><b>Effeuillage</b> possible si pression du mildiou<br>Premier rognage et écimage<br><b>Vendanges en vert</b><br>Suivi des menaces mildiou – oïdium<br>Traitement cuivre + soufre sur Pinot Noir<br>Fin juillet : suivi éventuel de la véraison                                                                                                                 |        | Mousseux : <b>Dégorgement des vins des années antérieures</b><br>Stockage<br><br>Animation œnotourisme sur la route des Lacs<br><br>Participation aux évènements locaux                                        |
| <b>Août</b>      | <b>Relevage et liage</b><br>2 <sup>nd</sup> rognage selon la vigueur<br>4 <sup>ème</sup> Passage de l'intercepts et 4 <sup>ème</sup> tonte au rotobroyeur<br><b>Protection des raisins</b> après véraison (oiseaux, insectes, pourriture : filet éventuel)<br><b>Effeuillage</b> autour des grappes<br>Derniers traitements (minimum 3 semaines avant vendanges)                                                                                                                 |        | Nettoyage du chai, des cuves, des tuyaux, vérification du pressoir et de la pompe<br><br>Animation œnotourisme sur la route des Lacs<br><br>Participation aux évènements locaux                                |
| <b>Septembre</b> | Estimation de la récolte<br>Suivi de la maturité des raisins (sucre, acidité, goût)<br><b>Fin septembre</b> : <b>vendanges</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        | Presser et débourber les blancs ;<br>Macération et presse des rouges ; pigeage, remontage<br>Suivi de fermentation, température, densité                                                                       |
| <b>Octobre</b>   | <b>Récolte des grappillons</b><br>Suppression/repérage des plants morts<br>Dernier Passage de l'intercepts et dernière tonte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        | Suivi fin de fermentation<br>Mise en cuve<br>Surveillance chapeaux flottants                                                                                                                                   |
| <b>Novembre</b>  | Buttage après l'entrée en dormance des ceps<br>Plantation des plants issus de la pépinière<br><b>Pose palissage des jeunes vignes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        | Analyses et dégustation du vin                                                                                                                                                                                 |
| <b>Décembre</b>  | <b>Pré-taille</b> possible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        | Commercialisation des mousseux                                                                                                                                                                                 |