



Les vignes

Le domaine compte 13 hectares de vignes situé sur Satigny et ses différents hameaux : Bourdigny, Chouilly et Peissy. A l'image du vignoble genevois, l'encépagement est fortement varié puisque le domaine compte 18 cépages différents.

Le travail de la vigne s'articule autour de la conduite de la vigne, son maintien sanitaire et l'entretien du sol. Le sol est la base, l'hôte de la vigne. Comme toute culture, la vigne est dictée par l'homme. Elle s'étend tel une armée figée, en rang, à distance égale, de la vigne, rien que de la vigne. Enfin presque, car le sol, immuable résistant, lutte pour imposer sa diversité, son enherbement. La maîtrise de celui-ci est un facteur important, voir capital au travail de la vigne. Sa gestion se sépare en deux parties, la zone sous le rang où l'herbe se partage l'espace avec les ceps et la zone entre les rangs. La première demande de réussir à intervenir sur l'herbe sans abimer les ceps. C'est le travail du sol, à la façon d'un labour. Il est ainsi régulièrement retourné, bousculé, cassé afin de supprimer au fur et à mesure l'installation d'herbe et la concurrence qu'elle impose à la vigne. La deuxième partie, sans obstacle, est simplement maîtrisée, coupée à raz aussi souvent que nécessaire.

La conduite de la vigne est relativement classique et se sépare en deux périodes : la taille hivernale et le palissage de la vigne lors de sa pousse. La taille hivernale est la préparation, pas d'obligation, pas de calendrier juste la nécessité d'être prêt le jour J. Le grand rangement après la grande bastringue et ces plus de cent mille convives. Et oui, dix mille ceps par hectares ça fait un peu de monde. Alors on choisit, on sélectionne pour épargner le bois qui servira de support à la saison future, les bois devenus futiles seront éliminé à grand coup de sécateur puis broyé pour servir d'apport organique au sol, tragique destin. L'entretien du palissage, amas de piquet et de fil de fer ... plus de mille piquets et quelques, quarante-mille mètres de fil de fer par hectare tout de même. Il reste à enrouler le bois choisis au premier fil de fer et attendre le jour J ... enfin on a rarement eu besoin de l'attendre.

En avril, les bourgeons commencent à sortir, c'est le débourrement, le début du travail est conditionné entre la capacité à avancer et suivre le rythme imposé par la vigne et la capacité d'un gel printanier à tout détruire. Celui-ci pouvant imposer sa loi, normalement, jusqu'aux Saints de glace, à la mi-mai. Une fois lancé, la première étape va être de sélectionner les bourgeons à garder et enlever les surnuméraires de manière à maîtriser le développement de la vigne. Puis le bourgeon va grandir et il va falloir le palisser, alléger son feuillage, puis limiter la pousse en rognant la vigne. C'est à ce moment que la vigne impose son rythme inhumain, lors de ses pics de croissance elle est capable de pousser de plus d'un demi-mètre par semaine. Elle va ainsi passer par les principales phases de sa croissance. La première est la floraison avec un nom qui se passe de commentaire. Viens ensuite la nouaison, les grains de la vigne se forment. Suivra la véraison ou le grain va quitter sa robe verte, le sucre monte dans les baies et la peau s'affine, on dit que le raisin traluit. Enfin le dernier grand changement de la vigne avant la récolte, l'aouètement, la jeune pousse devient bois et passe ainsi de son vert natal à son brun final, on l'appelle alors sarment.

Durant toute sa croissance, la vigne va être attaquée par différents parasites. Les principaux sont le mildiou et l'oïdium qui sont des maladies cryptogamiques ... des champignons. La lutte contre ces maladies est indispensable pour assurer la récolte. Les traitements utilisés sont dit de contact, ils forment une fine couche du produit pulvérisé sur l'ensemble de la plante et vont protéger les deux parties capitales à la vigne et à la récolte : les feuilles et les grappes. Un feuillage sain est obligatoire pour porter à maturité le raisin et un vin issu de raisins malades est rarement gage de qualité. La fréquence des traitements est fonction de la pousse de la vigne et du lessivage du produit par la pluie. Cette protection va ainsi être répétée jusqu'à la montée des sucres, la véraison, qui protège le raisin des maladies.

Après la véraison, il faut du soleil et de la fraîcheur pour assurer une magnifique récolte. Seule la grêle, la pluie ou les drozophiles peuvent ruiner encore cette dernière. Les vendanges se feront à la meilleure maturité possible compte tenu du temps nécessaire à récolter l'ensemble du domaine. Voilà, les vendanges sonnent le glas du travail de la vigne, pour ce millésime.



DOMAINE DE LA DEVINIÈRE

Willy & Camille Cretegny | vignerons-encaveurs