

Thématiques abordées

- Petit historique de la vigne et du vin.
- La culture de la vigne en France (terroirs, cépages, crus et traditions).
- La vigne de la Ferme du Saut du Loup : présentation du projet.
- Le cycle des saisons et l'entretien de la vigne selon les périodes de l'année.
- Les techniques du viticulteur pour l'entretien de la vigne.
- Le processus de fabrication du vin (vendange, pressurage, fermentation, clarification, maturation, mise en bouteille).

Déroulement de la séance

Ce projet est préparé en concertation avec les responsables de groupes qui souhaitent participer aux travaux saisonniers d'une vigne, et avec la participation d'un viticulteur bénévole de la Ferme du Saut du Loup pour supervision et expertise. Il se développe au fil des saisons sur plusieurs séances qui se déroulent en extérieur la plupart du temps ou selon la nature des travaux, dans notre grange. Un planning des séances est établi au préalable.

Si les contenus des séances sont connus et déterminés, les dates d'exécution de celles-ci sont difficiles à prévoir longtemps à l'avance puisque c'est la vigne qui commande les travaux qui s'imposent, selon l'état de la saison.

L'idée est de faire appel le plus possible à l'expérience et aux connaissances des participants et de les solliciter à chaque étape et à chaque fois qu'est abordée une des thématiques ci-dessus.

- Accueil des participants et présentations. Information sur la programmation des séances et sur les contenus.
- En **hiver** (fin février, tout début mars) : c'est la période dite de « la taille ». Coupe des pousses latérales au-dessus du 2^e ou 3^e bourgeon (le cep va irriguer les pousses les plus proches de lui ce qui augmente la fructification). Les sarments sont coupés, regroupés en fagots et stockés. Ils sont utilisés toute l'année pour l'allumage de notre four à pain traditionnel.
- Au **printemps**, dans le courant du mois de mai, lorsque la vigne est en feuille, on les accroche les sarments aux fils de fer tendus dans la rangée pour les aider à supporter le poids des grappes à venir. Courant juin, on coupe au sécateur les pousses et on retire les feuilles en surnombre. Durant toute cette période : tonte régulière entre les rangées et désherbage des pieds de vigne. Cet entretien se poursuit en été.
- En fin d'**été** ou au tout début de l'**automne** (de fin août à début octobre selon les régions et l'état de la saison), c'est la période des vendanges. Cueillette grappe par grappe avec un sécateur. Elles sont acheminées jusqu'au pressoir pour en extraire le jus qui aussitôt rejoint les cuves de vinification pour l'étape de fermentation. Un contrôle strict et régulier est réalisé pour suivre le processus de fermentation jusqu'au jour de la mise en bouteille (généralement fin mars de l'année d'après).
- En fin d'**hiver** ou tout début du **printemps**, c'est la mise en bouteille de la cuvée de l'année précédente. La dégustation est traditionnellement accompagnée d'un déjeuner des vignerons.



Période

Toute l'année
(en adaptant le travail à la saison en cours).



Séances

Nombre de séances
selon la nature du projet. **Durée des séances : 2h/2h30.**



Encadrants

1 salarié et 1 viticulteur
bénévole de la Ferme.



Lieux

Espace de la Ferme
et vigne.



Public

Adultes/enfants
(à partir de 12 ans).
Majorité requise pour la dégustation.



Effectif

1 groupe de
20 participants.



Matériel

Outils de jardinage,
sécateur, élastiques,
seaux, pressoir,
cuve à vinification,
mustimètre.



Suites possibles

- Visite du potager
- Composteurs et compost
- Atelier cuisine
- Visite du rucher
- Fabrication de jus de pommes