Christian Chervin



CRÉEZ VOTRE VIN

ellipses

Christian **Chervin**



ellipses

Conception graphique couverture et pages intérieures : Aline DEVILLARD
Mise en pages : Soft Office

ISBN 9782340-125308
Dépôt légal : novembre 2026
©Ellipses Édition Marketing S.A.,
8/10 rue la Quintinie 75015 Paris

DANGER
LE
PHOTOCOPILLAGE
TUE LE LIVRE

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5.2° et 3°a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective », et d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).
Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

www.editions-ellipses.fr

Avant-propos

À ma fille Marie, qui a bien grandi depuis ses premiers essais de pressurage à la main en 2005.



Merci à tou(te)s les étudiant(e)s de l'AgroToulouse, qui ont partagé depuis plus de 20 ans des moments festifs et pédagogiques (travaux pratiques de vinification d'un vin nouveau), et aux collègues des instituts techniques, des chambres d'agriculture et des universités françaises et étrangères, avec qui des échanges fructueux ont rendu ma vie d'enseignant-chercheur agréable.

Merci à l'équipe des « Surbus », qui se reconnaîtront, pour les bons moments passés autour de nos prestigieuses cuvées de vins de garage.

Merci à ma compagne Élisabeth, pour son soutien et son aide éditoriale.

J'espère que vous trouverez dans ces pages les informations nécessaires pour passer de bons moments avec vos ami(e)s.

Ce livre est une version entièrement remaniée, d'un précédent ouvrage *Je fais mon vin*, avec plus de références sur les variétés tolérantes aux maladies et cette fois-ci des illustrations personnelles.

Christian Chervin (juin 2026)

Sommaire

Sommaire 5

Chapitre 1
Ma petite vigne 7
Variétés de vigne 8
Choisir la variété 11
Bien acheter sa vigne 14

Chapitre 2
Savez-vous planter la vigne ? 17
Quand planter ? 17
Planter en pleine terre 19
Planter en pot 24

Chapitre 3
Tailler la vigne 27
Les bases de la taille 27
La taille de formation 30
Le palissage de la vigne 39
La taille de fructification 42

Chapitre 4
Soins annuels 45
Les travaux de la vigne 46
Les traitements de la vigne 54
Les maladies et parasites sur la vigne 55

Chapitre 5
Les vendanges 63
Quand vendanger ? 64
Le matériel de base à prévoir avant les vendanges 71

Chapitre 6
Faire son vin 77
Élaborer un vin rouge 77
Élaborer un vin blanc 115
Élaborer un vin blanc doux 128
Mise en bouteilles 131
Votre carnet de vigneron 139
Créer un chai communal 145

Chapitre 7
Déguster son vin 149
Dégustations ludiques 150

Annexes 157
Mesures sucres-acides 157
Sulfitage et mesures associées 163
Protocoles de collage 168

Index 171
Bibliographie 177
Carnet d'adresses 179
Table des matières 183

Chapitre 1

Ma petite vigne

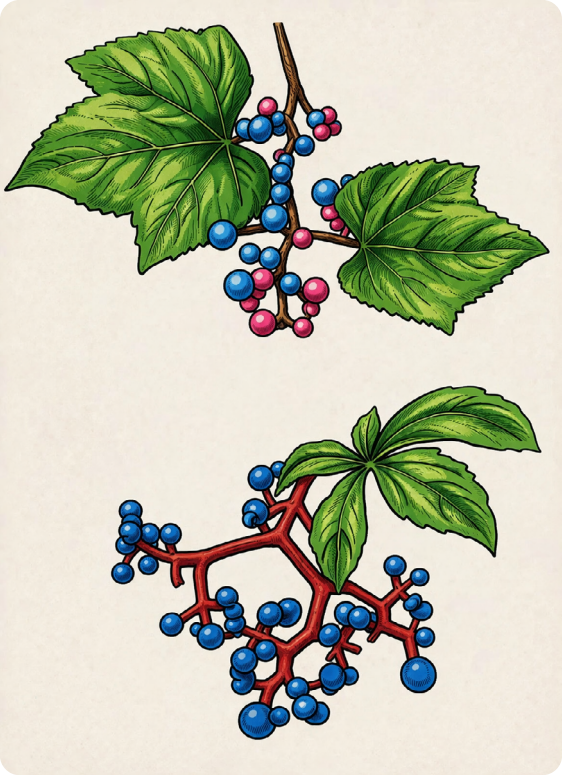
Les raisons qui vous poussent à planter une vigne sont diverses et je suis loin de les connaître toutes. Mais laissez-moi deviner. Vous souhaiteriez une treille de vigne parce qu'elle procure une ombre agréable en été et n'assombrit pas la maison en hiver grâce à son caractère caduque, elle perd ses feuilles à l'automne. Vous aimeriez disposer d'une réserve de raisin de table frais que vous cueillerez juste avant de le servir, à bonne maturité. Ou bien vous êtes tenté de devenir un vigneron du dimanche et de faire du vin avec votre vendange, aussi petite soit-elle. De nombreuses variétés de vigne sont disponibles chez les pépiniéristes spécialisés (voir « Carnet d'adresses » en fin d'ouvrage) ou en jardinerie. Il est possible, selon les pays, que la plantation de certaines variétés de vigne soit soumise à autorisation, les plantations de vigne pour consommation familiale sont en général moins réglementées (se renseigner auprès des pépiniéristes).

Vous pouvez également acheter du raisin à un(e) vigneron(ne), ce qui garantit l'apport quels que soient les aléas météo, et quel que soit le rendement, parfois faible les premières années, sur une vigne plantée par un amateur.



Variétés de vigne

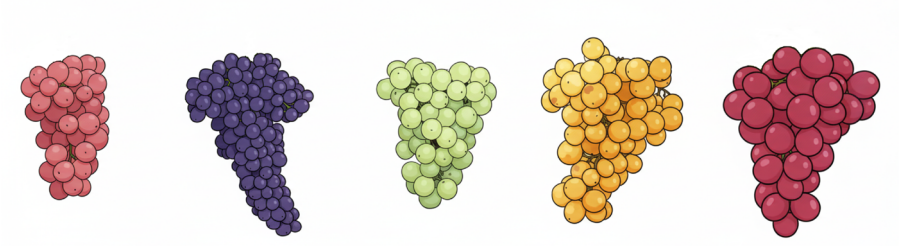
Planter une vigne, certes, mais laquelle ? Une plante grimpante qui ornementera votre palissade de ses couleurs flamboyantes en automne, mais ne vous donnera aucune baie comestible, ou bien une variété qui vous offrira des fruits savoureux, peut-être même susceptibles de produire un peu de vin ? Quelques notions de botanique ne sont pas inutiles avant de vous lancer dans la viticulture.



Vignes sauvages, *Ampelopsis brevipedunculata*, en haut, et *Parthenocissus quinquefolia*, en bas.

Il existe différents genres et espèces de vigne, sur un premier croquis, on voit deux vignes sauvages : *Ampelopsis brevipedunculata* et *Parthenocissus quinquefolia*. Les fruits de ces vignes sauvages ne sont pas comestibles pour les mammifères. La vigne la plus cultivée dans le monde est *Vitis vinifera*, avec une grande diversité de variétés, et de forme et couleur de grappes, illustrées par un deuxième croquis. Pour plus d'informations, se reporter à des sites internet tels

que https://www.plantgrape.fr/fr (aussi disponible en anglais et espagnol), et pour des études scientifiques, je recommande aussi le site « Vitis International Variety Catalogue » https://www.vivc.de/ avec l'origine des différentes variétés, de quels croisements elles sont issues (site en anglais).



Grappes de *Vitis vinifera*, de gauche à droite : Gewürztraminer, Cabernet sauvignon, Colombard, Chasselas doré, Cardinal.

Vigne vierge et vigne à raisin

« Vigne » est un terme générique qui désigne toute plante de la large famille des Vitacées. Cette famille botanique comprend seize genres (Wen *et al.*, 2018), parmi lesquels *Parthenocissus* ou *Ampelopsis* qu'on nomme parfois « vignes vierges », plutôt à but ornemental, et le genre *Vitis* qui comprend les vignes productrices de raisins, les plus connues.

Les variétés (*et cépages, quand on parle de Vitis vinifera*)

Vitis vinifera est l'espèce de vigne européenne qui a été la plus « domestiquée » au cours de l'histoire pour la production de raisin de table et de cuve. Elle trouverait son origine en Transcaucasie (Arménie, Géorgie) et en Asie Mineure (Dong *et al.,* 2023). D'une saison à l'autre, au fil des années et des siècles, l'homme a sélectionné des variétés spécifiques dont il a apprécié la résistance aux maladies, l'adaptation au milieu naturel, la qualité de leurs fruits, etc. On appelle ces variétés des cépages (quand il s'agit de *Vitis vinifera*). Le merlot, le pinot noir, le chardonnay, le gewurztraminer, par exemple, sont des cépages ; ils produisent des vins aux caractères bien distinctifs.

Il existe également des espèces de *Vitis* originaires d'Amérique du Nord, comme *Vitis riparia*, que l'on utilise aujourd'hui comme porte-greffes, mais peu pour la vinification. Par contre certaines variétés donnent des résultats intéressants avec des arômes originaux (exemple : *Vitis labrusca*).

L'étude des cépages a donné lieu à une science, l'ampélographie. Les ampélographes identifient les cépages à leurs caractères morphologiques et notamment à la forme des feuilles qui importe davantage que celle de la grappe. Aujourd'hui, les recherches génétiques (sur des motifs ADN) permettent de retracer la phylogénie des variétés (Wen *et al.*, 2018).

■ Hybrides et métis

Un hybride est une plante issue du croisement de deux espèces ou variétés différentes, compatibles entre elles. Au début du xxe siècle, pour lutter contre le phylloxéra, puceron qui dévasta les vignobles européens, de nombreux hybrides ont été créés en croisant l'espèce européenne *Vitis vinifera* avec des espèces nord-américaines ; ainsi est né le Baco blanc par croisement de Folle blanche (*V. vinifera*) et Noah (*V. labrusca* × *V. riparia* × *autres variétés*). C'est un hybride encore utilisé avec succès pour faire les vins de base d'Armagnac. Pour des informations spécifiques, on peut se référer à la base de données de l'institut Julius Kühn (https://www.vivc.de/). Il existe de nombreux hybrides référencés dans différents ouvrages, par exemple celui d'André *et al.* (2023). Ces hybrides sont aujourd'hui peu utilisés pour la production de vin pour diverses raisons, et le terme « hybride » a longtemps eu une connotation négative en viticulture, mais de nombreux vignerons considèrent aujourd'hui qu'ils seront une solution à intégrer dans les années futures, voir tableau dans ce chapitre.

Cette connotation négative des hybrides a entraîné l'utilisation du mot « métis » quand on parle d'un hybride intraspécifique (entre deux variétés d'une même espèce), par exemple le Marselan est un métis de Grenache et de Cabernet-Sauvignon.

◗ Qu'est-ce qu'un plant de vigne ?

Le plant de vigne que vous allez acheter se compose en réalité de deux parties : le porte-greffe et le greffon qui correspondent à deux variétés de vigne.

Vers 1860, le vignoble européen fut dévasté par un insecte venu des États-Unis, appelé phylloxéra (*Daktulosphaira vitifoliae*, autrefois *Phylloxera vastatrix*), dont la larve se développe sur les racines des ceps, provoquant éventuellement leur mort. Après de nombreuses tentatives pour éradiquer ce parasite, comme la submersion des vignes et le traitement au sulfure de carbone, le greffage apparut à la fin du xixe siècle et au début du xxe comme la solution la plus fiable.

Les variétés de vignes américaines se montrant tolérantes au phylloxéra, elles servent de support aux cépages européens. Depuis cette époque, un plant de vigne est donc constitué d'une partie inférieure qui comprend les racines et un début de tronc, issus d'une variété américaine tolérante : c'est le **porte-greffe**. Au-dessus se trouve la partie qui porte les bourgeons d'où naîtront les rameaux : c'est le **greffon** qui est une variété de vigne européenne, la plupart du temps.



Le greffon est représenté en vert (en haut) et le porte-greffe en marron (en bas), ici dans le cas d'un plant dit « racines nues. »

Toutefois, en fonction de l'adéquation entre porte-greffe et greffon (par exemple, une bonne ou une mauvaise circulation de la sève et des éléments qui la composent), les fruits peuvent avoir des qualités différentes. C'est toujours un vaste sujet de recherche et l'adaptation au changement climatique, le rend d'autant plus important (Van Leeuwen *et al.*, 2024). On parle beaucoup de raréfaction des ressources en eau certaines années, sur certains territoires, mais l'augmentation de forts épisodes pluvieux au printemps, avec dérive vers un climat subtropical dans certaines zones actuellement tempérées, est débattue (Dittus *et al.*, 2024), ce qui conduirait à une augmentation de la pression des maladies fongiques.

Choisir la variété

Il existe deux types de cépages : les cépages de table, comme le Chasselas, l'Italia ou le Muscat de Hambourg, que vous pouvez librement planter dans votre jardin, et les cépages de cuve tels le Merlot, la Syrah, le Chardonnay dont la culture nécessite dans certains pays d'acquérir des autorisations de plantation. Comme toute autre plante, le climat, l'exposition et la nature du sol sont les clés de la réussite de votre culture, mais d'autres critères sont à observer si vous souhaitez vinifier le fruit de votre vigne.

De table ou de cuve

Les cépages sont souvent classés par couleur : les blancs, les rouges et les rosés, généralement dénommés « gris » (par exemple, le Pinot gris et le Grenache gris). Une seconde classification tient à l'utilisation de leurs raisins : s'ils ont les qualités gustatives pour être consommés comme des fruits frais, ils sont qualifiés de raisins de table ; si leurs caractéristiques leur permettent d'évoluer favorablement lors d'une fermentation, ce sont des raisins de cuve.

Les raisins de cuve se distinguent des raisins de table par un diamètre de baie plus faible, une peau plus épaisse, et un jus parfois plus sucré et plus acide. Ils sont donc souvent moins agréables à croquer tels quels. Il est cependant possible de faire un vin correct avec des variétés de raisin de table ; il suffit de procéder à quelques adaptations lors de leur vinification.

Sachez qu'il existe des cépages à double emploi, dont le raisin est aussi utilisé pour la cuve. Il en est ainsi du Cinsault et du Chasselas, ce dernier étant particulièrement apprécié en Suisse. Certains vignerons vinifient le fruit de variétés proches des cépages de table comme le Muscat à petits grains, à l'origine de vins doux naturels intensément parfumés en Languedoc-Roussillon.

Enfin, nombreuses sont les nouvelles variétés de raisin (souvent résistantes aux maladies) dont le potentiel en vinification est encore peu connu. Si vous choisissez de faire du vin avec de telles variétés, votre activité aura donc un caractère innovant et – qui sait – peut-être serez-vous un grand précurseur.

Le climat et l'exposition

Que vous souhaitiez planter une vigne simplement pour en manger les raisins frais ou que vous envisagiez de les vinifier, tenez compte du climat de votre région, de l'exposition de votre parcelle ou de votre terrasse, et de la période à laquelle vous souhaitez récolter. Un ensoleillement généreux est toujours favorable. Si vous avez parcouru les routes du vin en France, vous avez sans doute noté que les vignobles plantés en coteaux produisaient souvent les meilleurs vins. Une exposition sud ou sud-est est recommandée dans les régions septentrionales. Les coteaux bien orientés permettent un réchauffement plus rapide les matins d'hiver et un moindre risque de gelée.

La sensibilité aux maladies

C'est un point très important. Certaines variétés résistent mieux que d'autres aux maladies courantes et nécessitent peu de traitements. De plus en plus de pépiniéristes proposent de telles variétés. Pour réduire la quantité de traitements, choisissez des variétés tolérantes/résistantes aux maladies fongiques (dues à des champignons comme le mildiou et l'oïdium). Voir tableau dans ce chapitre.

La précocité

Selon votre région et vos habitudes (vacances en début ou fin d'été), faites votre choix. Évitez de ne prendre que des variétés tardives pour une première plantation car elles atteignent difficilement une maturité optimale dans les zones septentrionales ou les années froides. Ne prenez pas que des variétés précoces, si vous partez en vacances en fin d'été : les raisins risquent d'arriver à maturité pendant votre absence. Renseignez-vous auprès des pépiniéristes.

La grosseur des baies de raisin

Si votre but est d'élaborer du vin à partir des raisins de votre vigne, vous devez porter une attention particulière au diamètre, petit ou moyen, des baies de la variété choisie. Selon les cépages les baies sont en effet plus ou moins grosses. Celles des cépages de cuve ont un diamètre en général un peu plus petit que celui des variétés de table. De ce fait, le pourcentage de peau (ou pellicule) par litre de jus est plus fort pour les variétés de cuve que pour les variétés de table. Lorsque vous vinifierez des raisins de table noirs, vous pourrez procéder à des ajustements au début de la fermentation en laissant s'écouler une petite partie du jus pour concentrer le reste de la cuve (voir la technique de la saignée, expliquée plus loin dans ce livre).

L'intérêt décoratif

Autrefois, il n'était pas rare dans les régions viticoles de créer une treille avec un pied de cépage de cuve. En choisissant une variété noire, on augmentait ses chances d'obtenir des feuilles flamboyantes à l'automne, car sa capacité de synthèse des pigments rouges est souvent plus élevée, même dans les feuilles.

Bien acheter sa vigne

Que ce soit à l'automne ou printemps, les pépiniéristes et jardineries sont nombreux à proposer des pieds de vigne prêts à planter au jardin ou sur le balcon. Cependant, le choix est plus important à la fin de l'automne chez les pépiniéristes spécialisés en vigne, installés dans toutes les régions viticoles. Si vous êtes citadin, vous pourrez contacter les pépiniéristes habitués à envoyer des plants de vigne par voie postale.

Quand acheter ?

Mieux vaut acheter vos pieds de vigne à la fin de l'automne. D'une part, le choix est plus important en cette saison ; d'autre part, les tiges ne portent pas de feuilles et voyagent mieux. Enfin, souvenez-vous du dicton : « **À la sainte Catherine (le 25 novembre), tout bois prend racine** ». Les racines de ces plants se développeront chez vous en pleine terre ou dans un pot adapté (assez profond) avant la sortie des feuilles au printemps : votre plant résistera mieux au manque d'eau (attention tout de même, les premières années, de maintenir un arrosage régulier).

Où acheter

Le pépiniériste est de bon conseil, car il connaît les variétés les mieux adaptées au climat et au sol de votre région. Il propose parfois un service de vente par correspondance. De nombreux pépiniéristes proposent aujourd'hui des variétés de vigne résistante aux maladies dont l'entretien est plus facile. En jardinerie, vous trouverez une offre plus limitée, mais tout aussi adaptée.

En revanche, il vous sera impossible de vous fournir auprès de votre producteur de vin préféré. En effet, la plupart des vignerons ne cultivent pas de variétés de porte-greffes et ne vendent donc pas de plants greffés. Certes, les bois récupérés après la taille d'hiver sont susceptibles de produire de nouveaux plants de vigne si vous les enterrez à moitié dans un sol humide, mais ceux-ci seront souvent plus sensibles aux maladies. Et cette pratique est interdite dans de nombreux pays pour des raisons sanitaires évidentes.



Différentes sortes de plants de vigne à la vente, à gauche : le plant racines nues (la couleur rouge est due à une cire qu'utilise le pépiniériste pour protéger le point de greffe contre la dessication et la couleur est associée à certaines variétés), à droite : le plant en motte.