



La taille mécanique en Gironde

Depuis 2020, la taille mécanique s'invite dans quelques propriétés viticoles du Bordelais. Il s'agit d'une **taille courte**, précise et mécanisée **de type cordon** à 1 ou 2 yeux francs maximum. Même si elle n'est pas encore très répandue en Gironde, une poignée de viticulteurs se sont initiés à cette technique et l'ont adoptée. **La Chambre d'Agriculture de la Gironde a organisé deux journées de démonstration** de matériels de taille mécanique en 2022 et 2023. En effet, plusieurs demandes de la part de viticulteurs et constructeurs ont **confirmé l'intérêt de développer et promouvoir la mécanisation de la taille** dans cette conjoncture difficile.



L'INTÉRÊT DE LA TAILLE MÉCANIQUE EN GIRONDE

Mécaniser la taille s'inscrit dans un objectif de **diminution des coûts au vignoble**. Car, mis à part la taille, de nombreuses opérations hivernales vont être impactées comme **l'absence de tombée des bois, de broyage des sarments et de pliage des astes**.

Également, cette technique **répond parfaitement au manque actuel de main d'œuvre**.

Sur des zones gélives, la taille mécanique permet de **retarder la date de taille** notamment grâce à la rapidité d'intervention et la suppression de la descente des bois et du pliage. Cet itinéraire est donc un **moyen de lutte passive contre le gel**.



Ne pas confondre taille mécanique et prétaillage

Toujours dans un objectif de baisse des charges, **on entend régulièrement parler de taille mécanique avec une prétailleuse**. Il est important de rappeler que **le prétaillage ne peut pas être une technique de taille efficace et pérenne**. Pour comparaison, une machine de taille est composée de 4 disques circulaires (2 verticaux et 2 horizontaux) avec des dents de coupe assez fines et aiguisées régulièrement. **La coupe est franche et nette** afin d'assurer une bonne qualité de taille. Contrairement à une prétailleuse qui effectue des coupes grossières pouvant provoquer **l'éclatement du bois, un décollement de la base des sarments et une taille haute et large donc non pérenne dite « taille en haie »**. Enfin, une prétailleuse n'assure pas le nettoyage des sarments sur le plan vertical.

LA REPASSE MANUELLE

Après le passage de l'outil, il va falloir effectuer une « repasse » manuelle (ou re-taille). Cela va permettre de **supprimer les bois non taillés** par la machine, principalement autour des piquets interlignes et les sarments qui n'auraient pas été assez raccourcis sous la charpente du cep de vigne. Cette opération, qui se pratique manuellement avec un sécateur, représente **entre 10 et 25 heures de travail à l'hectare en fonction de la finition recherchée, de l'objectif de production (VSIG, AOC...) et des cépages**.

Vigne à destination AOC :

Pour les vignes dont la récolte sera revendiquée en AOC, le temps de repasse avoisine les 20 heures/ha (suivant les cépages) **afin de réguler le nombre d'yeux/ha**. Il faudra alors, en plus de tailler les bois autour des piquets et les sarments qui pendraient sous la souche, sortir (éclaircir) des cots sur le cordon pour limiter le rendement. **En effet, le cahier des charges d'une AOC règlemente le nombre maximal de bourgeons/ha** (45 000 à 50 000 suivant les cépages en AOC Bordeaux rouge).

De plus, d'un point de vue réglementaire, les AOC bordelaises obligent d'avoir un palissage et des leveuses (fixes ou flottantes), on parle alors de taille mécanique sur vigne palissée.

Vigne à destination IGP / VSIG :

Dans le cas des vins avec ou sans indication géographique (IGP ou VSIG), le temps de repasse est limité puisque le nombre d'yeux par hectare n'est pas précisé dans les cahiers des charges. La repasse consiste donc à **tailler uniquement les bois autour des piquets et les longs sarments qui pendent sous la souche** (temps estimé entre 10 et 15 heures max par hectare).

Pour ces types de vin, la réglementation autorise une taille en cordon de Royat sur un seul fil porteur (sans leveuses). Dans ce cas, les cépages à ports droits sont privilégiés.

COMMENT ADAPTER UNE VIGNE À LA TAILLE MÉCANIQUE ?

Mécaniser la taille ne s'improvise pas. Le palissage (le plus important) et la conduite de la vigne doivent respecter quelques critères, c'est pourquoi **il est recommandé de convertir son vignoble dès la plantation.**



• **Dès la plantation, prévoir :**

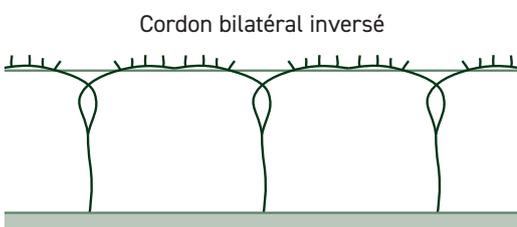
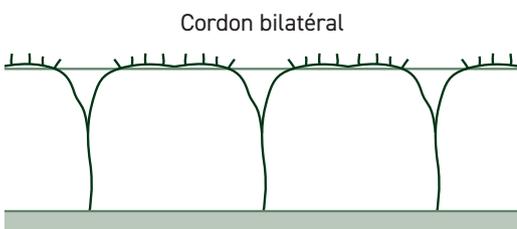
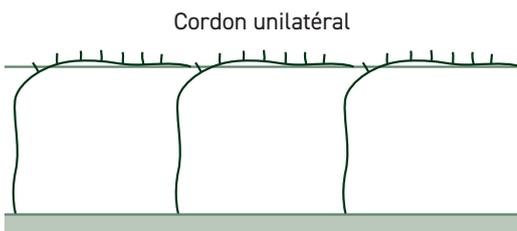
- Une parcelle plane avec des rangs assez longs
- Un palissage renforcé (amarres et piquets) pour privilégier la rigidité de la structure
- Un fil porteur avec charge de rupture entre 400kg (rang <100m) et 500kg ou + (rang >100m)
- Une installation du fil porteur à 70 cm minimum du sol (idéalement 90 cm)
- Écartement des rangs : 2,2 à 2,5 m (à adapter en fonction si AOC revendiquée)
- Espacement des pieds entre 0,9 et 1 m

Il est cependant **possible de convertir une parcelle de vigne adulte à la taille mécanique**, mais des conditions de transformation de palissage seront nécessaires.



• **Pour une conversion sur vigne adulte, prévoir :**

- Une parcelle plane avec des rangs assez longs
- Repositionner un fil environ 10 cm au-dessus de fil porteur d'origine pour avoir un cordon le plus rectiligne possible (diamètre du fil en fonction de la longueur du rang).
- Reformuler les pieds en cordon
- Renforcer des piquets de bouts et amarres si besoin
- Une parcelle avec un écartement des rangs supérieur à 2 m



CORDON UNILATÉRAL OU BILATÉRAL ?

• **Unilatéral (1 seul bras)**

AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Facilité et gain de temps à la mise en place	Difficulté pour le retrait du bras mort (à cause de l'enroulement)
Optimisation de la surface foliaire dans le rang	Poids exercé sur le fil porteur (moins bonne répartition de la charge)
	Risque de dépérissement du cordon

• **Bilatéral (2 bras) ou bilatéral inversé**

AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Facilité de régénération d'un bras (plus court)	Temps d'installation plus long (2 bras)
Meilleure répartition de la charge sur le fil	Surface foliaire non optimisée en cœur de souche sauf si bilatéral inversé
Meilleure longévité des bras	

QUELQUES CONSEILS / PRÉCAUTIONS SUPPLÉMENTAIRES :

- Prendre en compte **le temps nécessaire à la préparation du cordon** (pliage à plat uniquement, enroulement des bras de 1 à 3 tours sur le fil porteur et attachage)
- Ne pas plier à 90°. Privilégier un **angle de 30°**
- Avoir un cordon le plus **rectiligne** possible
- Si unilatéral, planter les piquets interlignes **au plus près des pieds** pour rigidifier l'ensemble et **alterner le sens des cordons** d'un rang à l'autre
- Prévoir ébourgeonnage soigné dans la **zone de courbure**
- Les tuteurs doivent rester **en dessous du fil porteur** (éviter le contact avec les disques de coupes)
- Être vigilant sur la qualité du fil de fer utilisé et se référer à la **charge de rupture**
- Choisir un **matériel végétal assez vigoureux**
- Ne pas négliger la **fertilisation** en surveillant la vigueur et les rendements
- **En 3^e feuille**, tailler manuellement à 1 œil et laisser uniquement les bois du haut du cordon. **Tailler mécaniquement en 4^e feuille si le cordon est bien établi uniquement**
- Ne pas tailler trop haut (1 à 2 bourgeons suffisent)
- Un bon **affûtage des disques de coupe** est primordial pour une coupe franche et une vitesse d'avancement optimale (certains constructeurs préconisent 5 ha pour les disques horizontaux et 10 ha pour les verticaux)



Il est à noter que **la taille mécanique est adaptée à tous types de cépages** .



SENSIBILITÉ MALADIES ET AUTRES :

- La pression parasitaire au black rot est augmentée à cause de la présence de grappe et baie momifiée. Donc attention aux parcelles historiquement sensibles
- Pas de différence significative sur les autres maladies fongiques
- Le feuillage est plus épais au niveau des grappes, veillez au bon réglage de votre pulvérisateur et avoir une bonne ventilation (soufflerie)
- Durée de vie d'une parcelle en taille mécanique : >25/30 ans si la fertilisation et la qualité de la taille sont privilégiées
- **Baisse de sensibilité aux maladies du bois, type Esca (pas de grosses plaies de taille). Au final, mécaniser la taille est une solution contre le dépérissement du vignoble, notamment sur les cépages sensibles : Sauvignon blanc/gris, Cabernets (peu de mortalité sur des vignes âgées de 20/25 ans sur ces cépages)**

VOTRE CONSEILLER SPÉCIALISÉ



David CLERDAN

Conseiller viticole et agroéquipement
Service Vigne & Vin
06 85 03 92 80
d.clerdan@gironde.chambagri.fr