



*Entre février et mars*

- 2** Le réveil a sonné ! La sève s'écoule par les plaies de taille : la vigne pleure.

*Avril*

- 3** Débourrement : l'extrémité verte de la jeune pousse est visible.

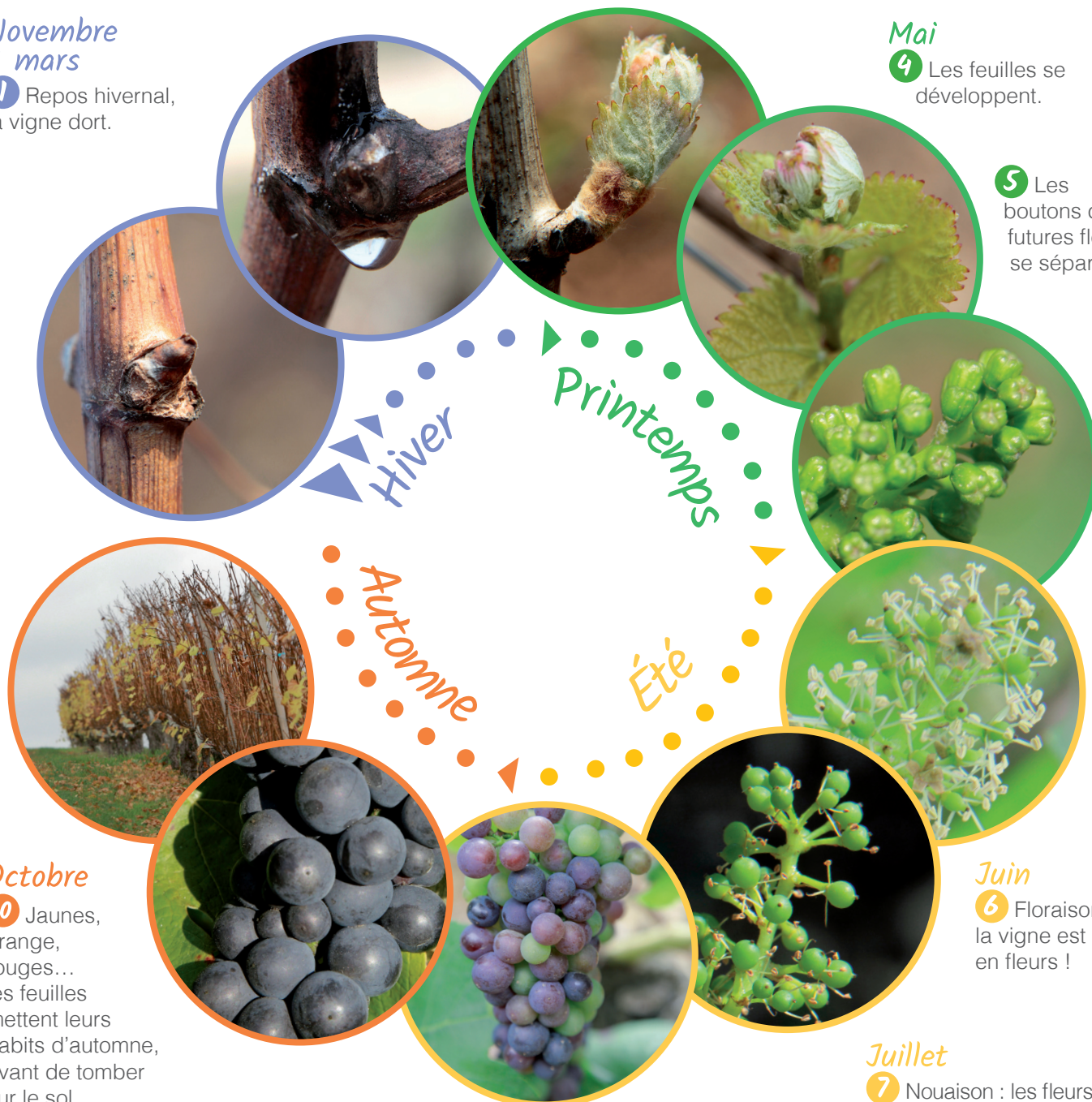
*Novembre à mars*

- 1** Repos hivernal, la vigne dort.

*Mai*

- 4** Les feuilles se développent.

- 5** Les boutons des futures fleurs se séparent.



*Octobre*

- 10** Jaunes, orange, rouges... les feuilles mettent leurs habits d'automne, avant de tomber sur le sol.

*Septembre*

- 9** Maturité : c'est le temps de la récolte, le raisin est mûr !

*Août*

- 8** Véraison : la couleur des baies change ; elle devient rouge pour les grappes de Pinot Noir et vert clair pour celles de Chardonnay.

*Juin*

- 6** Floraison : la vigne est en fleurs !

*Juillet*

- 7** Nouaison : les fleurs deviennent des baies vertes et grossissent.

## Novembre à mars

**1** Buttage : remonter la terre sur les ceps pour les protéger des gelées.

**2** Taille de la vigne.

## Fin mars à début avril

**3** Griffage de la terre.  
Au revoir, mauvaises herbes !

## Avril

**4** Attachage des sarments sur des fils.

## Septembre

**9** Les vendanges commencent !  
Les raisins mûrs sont récoltés pour être transformés ensuite en jus ou en vin.

## Juin à août

**8** Rognage : couper l'extrémité superflue des rameaux.

## Juin

**7** Relevage de la vigne entre deux fils de fer. Sinon, elle pousserait dans tous les sens !

## Mai

**5** Ébourgeonnage : enlever les bourgeons qui ne donneront pas de raisin.

**6** Protection de la vigne si besoin avec des produits contre les maladies.