

Sciences et techniques

**Cave &
Terroir**

Alain REYNIER

Manuel de viticulture

12^e édition



Lavoisier
TEC & DOC

Ampélographie



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Riparia gloire :

1. RG-bourgeonnement globuleux.
2. RG-feuille cunéiforme, 3 dents anguleuses.
3. RG-sinus pétiolaire en lyre.
4. RG-touffe de poils séteux.
5. RG-pilosité séteuse sur nervures.

101-14 MG :

6. 104-14 MG - sinus pétiolaire en U ouvert.
7. RL-bourgeonnement glabre, JFH en gouttière.
8. RL-FA réniforme pliée en gouttière, glabre.
9. RL-SP en accolade.



1



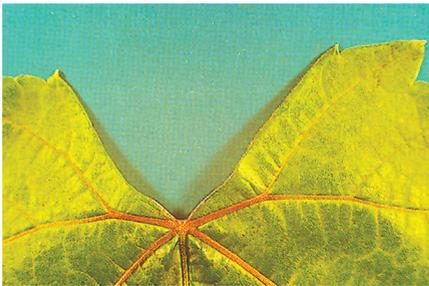
2



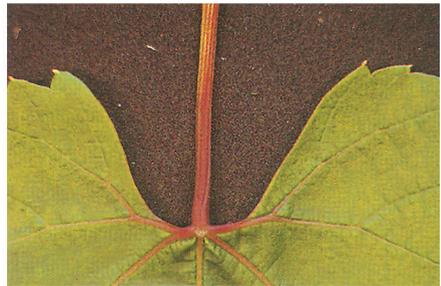
3



4



5



6



7



8



9

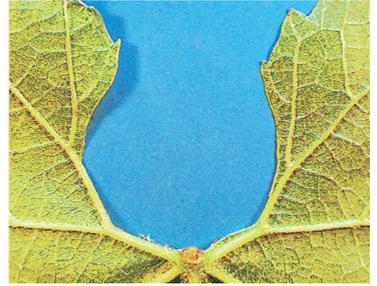
1. 420A-B. duveteux, blanc à liseré carminé. - 2. 420A-JFH aranéuse, brillante, f. bronzée. - 3. 420A-FA cunéiforme peu découpée sauf à la base, SP en lyre, nervures plus claires que le limbe qui est vert foncé. - 4. 420A-R côtelé, glabre à nœuds violets jusqu'à l'extrémité. - 5. 3309C-SP des JF en V. - 6. 3309C-SP des FA en U ouvert à base souvent dégarnie. - 7. SO4-bourgeonnement duveteux blanc, vrilles trifurquées. - 8. SO4-FA cunéiforme, SP en U ouvert. - 9. 5BB-FA cunéiforme, arrondie, SP en lyre, R rouge vineux.



1



2



3



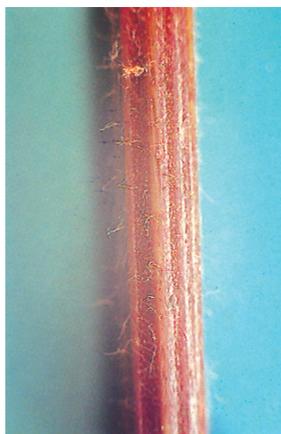
4



5



6



7



8



9

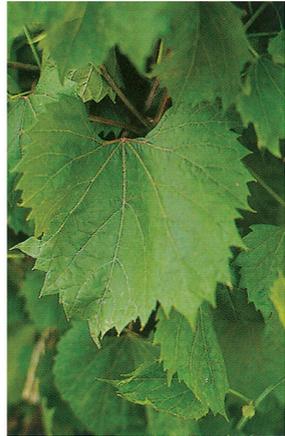
1. 161-49C - FA cunéiforme, + typée riparia, légèrement ondulée, dents L3 divergentes. - 2. 34EM - FA entière, f. tribolée, ondulée, faiblement révoluée, SP en U. - 3. 41B - SP en lyre. - 4. 41B - FA cunéiforme à bords révolués. - 5. 333EM - JFH duveteuse, bronzée rougeâtre. - 6. 333EM - FA orbiculaire, à SP en lyre fermée à base dégarnie. - 7. 333EM - R côtelé, duveteux à l'extrémité. - 8. BC1 - FA cunéiforme, SP en lyre. - 9. 99R - FA réniforme, petite et pointue, en gouttière à bords tourmentés, terne, SP en V.



1



2



3



4



5



6



7



8



9

1. 196-17Castel - FA cunéiforme, grande, SP en lyre étroite. - 2. 1616C - FA cunéiforme à dents très aiguës, limbe vert clair. - 3. 216-3Castel - FA réniforme, à dents anguleuses, SP en accolade ou en U à large base. - 4. Gewürztraminer - allure de la végétation au printemps. - 5. Gewürztraminer - FA orbic. à pentagonale, limbe aranéeux, SP à bords superposés. - 6. Riesling - FA orbiculaire à 3 ou 5 lobes, SP à bords superposés. - 7. Sylvaner - FA orbiculaire, entière ou f. trilobée, glabre et unie. - 8. Pinot noir - FA orbiculaire, entière, bullée, en entonnoir. - 9. Pinot meunier - FA orbiculaire à SL profonds, SP en lyre fermée.

Manuel de viticulture

12^e édition

Le livre Véritable guide technique de référence, le **Manuel de viticulture** réunit l'ensemble des connaissances sur tous les aspects du fonctionnement de la vigne et de sa culture. La réputation et le succès de cet outil d'information synthétique auprès des professionnels se sont solidement ancrés au fil des éditions.

L'ouvrage, découpé en 20 chapitres, est organisé en 4 parties :

■ **La vigne cultivée** : présentation des connaissances ampélographiques, anatomiques et physiologiques de la vigne, production des plants

■ **Installation d'une parcelle de vigne** : réglementation en matière de plantation, aménagement du terrain, choix des cépages, réalisation de la plantation

■ **Conduite du vignoble** : les interventions réalisées sur les vignes en production, que ce soit au niveau du sol (entretien du sol) ou de la partie aérienne (taille, vendanges)

■ **État sanitaire du vignoble** : le point sur les différentes maladies de la vigne, les ravageurs, les accidents climatiques, comment les prévenir et les traiter.

La 12^e édition offre une mise à jour de l'ensemble de ces informations et intègre les principaux sujets d'actualité tels que la création de variétés résistantes, la nouvelle réglementation et les aides européennes à la reconversion variétale, les épidémies menaçant le vignoble, etc.

Le public Professionnels de la vigne et du vin (viticulteurs, conseillers techniques, agronomes ou œnologues), en formation ou en activité professionnelle.

L'auteur **Alain Reynier** est ingénieur agronome (SupAgro Montpellier et ENSSAA Paris), œnologue, professeur honoraire de viticulture.

