



Cultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures...

Jean-Claude Le Bihan

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Cultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures... Jean-Claude Le Bihan

 [Telecharger Cultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitu ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Cultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confi ...pdf](#)

Cultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures...

Jean-Claude Le Bihan

Cultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures... Jean-Claude Le Bihan

Téléchargez et lisez en ligne Cultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures... Jean-Claude Le Bihan

158 pages

Extrait

Extrait de l'introduction

Un peu d'histoire

La vigne sauvage est apparue sur terre bien avant [es hommes. Elle a été cultivée dans le Caucase depuis à peu près 7000 ans et s'est rapidement répandue au Moyen-Orient chez les Babyloniens, les Hébreux, les Phéniciens, etc. On ne sait pas exactement dater l'origine du vin, mais les premières représentations de pressage et de vendanges datent de 2 500 ans avant notre ère et nous ont été laissées par les Égyptiens. Dans la mythologie grecque, Dionysos (Bacchus chez les Romains) aurait «inventé» le vin sur le mont Nysa en Lybie. Le divin breuvage serait donc bel et bien originaire d'Afrique du Nord. La viticulture se répand ensuite dans tout le bassin méditerranéen et c'est vers 600 av. J.-C. que les Phocéens implantent la vigne dans le sud de la Gaule celtique.

Propagée dans toute la Gaule sous la domination romaine, la vigne s'est rapidement répandue dans le pays et, dès le ive siècle, jusque dans ses régions du Nord, puis en Flandre et en Angleterre. Rome étant devenue chrétienne, c'est donc l'Église catholique qui se fait propagatrice et propagandiste du vin en France et ce, dès le haut Moyen Âge, notamment grâce aux monastères (on en trouve trace dès 662 dans la charte de fondation de l'abbaye de Corbie dans l'actuel département de la Somme). Le succès de la vigne amène trois cent dix-huit communes de ce département à la cultiver. Car les moines, ayant du mal à importer le vin nécessaire au culte, se lancent dans sa production : «Ils ne dédaignaient pas non plus le précieux produit de la vigne qui représentait de beaux revenus temporels.» (Demangeon, 1929.) La vigne est alors cultivée par de petits vigneron sur des parcelles très morcelées ou par des tâcherons sur les grands domaines des abbayes. On la mentionne jusqu'en Belgique à Louvain, à Gand, à Poperinghe, mais toujours dans les terres plutôt que sur le littoral.

Premières réglementations

Dès le milieu du XVe siècle, la culture de la vigne est réglementée, soumise à des autorisations. Elle est souvent cultivée en échalas, c'est-à-dire rampant sur un grillage de perches placées horizontalement à plus ou moins 1 m du sol, ou grimpant sur des trépieds en bois de 1,50 à parfois plus de 2 m de haut.

L'objectif est d'augmenter la productivité, de limiter les risques de gelées tardives en éloignant les rameaux fructifères du sol, de bénéficier de davantage d'ensoleillement et d'avancer la date des vendanges. La vigne était aussi parfois cultivée en «hautains», c'est-à-dire grimpant sur des pommiers, pruniers, poiriers, cerisiers, etc. Ce mode de conduite permettait une récolte plus abondante, mais souvent de moindre qualité. C'est donc assez tardivement - aux XVIIIe et XIXe siècles -, que sont apparues les tailles courtes (Guyot, en gobelet, etc.) qui ont de nos jours la faveur des viticulteurs professionnels.

Le vin est au Moyen Âge un produit de consommation assez courante dans de nombreuses régions. Cette culture impacte la toponymie (la dénomination des noms de lieux), puisque l'on trouve des lieux-dits «Les vignes» à foison ou des noms de voiries rappelant sa présence dans un très grand nombre de communes. Par exemple dans notre seule ville de Noyon, dans l'Oise, on trouve huit noms de voies évoquant la vigne : allée du Grand-Vignoble, allée des Vinottes, chemin Vignier, allée de la Vigne-aux-Moines, chemin des Vignes-Couvreur, chemin du Berceau-Roger (le berceau était une sorte de treille)... Et il en va de même dans nombre

de communes françaises, y compris dans le Nord, en Normandie et en Bretagne. Présentation de l'éditeur
Quoi de plus agréable que de se délasser à l'ombre d'une treille en songeant à sa prochaine récolte de raisin...
?

Restaurer une vigne déjà en place qui paresse sur la façade, en installer une nouvelle, bien adaptée, choisie parmi une sélection de cépages résistants, la tailler, la palisser, la protéger naturellement des maladies et des ravageurs pour qu'elle soit belle et productive : c'est ce que nous apprendrons dans cet ouvrage.

Prendre soin de sa treille peut être aussi l'occasion de réaliser un vieux rêve : faire soi-même son vin, blanc ou rouge ! L'auteur parle d'expérience, indiquant comment vendanger, trier, égrapper, fouler, presser le raisin, réussir la fermentation et l'élevage du vin afin de lui permettre d'exprimer ses arômes. Et donne aussi des conseils pour fabriquer jus de raisin, confitures, chutneys...

En France, la viticulture est une activité très consommatrice de produits phytosanitaires. Cultiver sa treille en bio pour faire soi-même son vin, ses jus... : une bonne façon de se faire plaisir tout en préservant la planète !

Jean-Claude Le Bihan, vigneron amateur, cultive sa vigne depuis plus de vingt ans. Il produit régulièrement son vin à partir de la treille qui orne sa maison dans l'Oise.

Depuis 30 ans, la Scop Terre vivante édite des livres d'écologie pratique, ainsi que le magazine Les 4 Saisons du jardin bio. Terre vivante a également ouvert un Centre écologique en Isère. Biographie de l'auteur
Jean-Claude Le Bihan, vigneron amateur, cultive sa vigne depuis plus de vingt ans. Il produit régulièrement son vin à partir de la treille qui orne sa maison dans l'Oise.

Download and Read Online Cultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures... Jean-Claude Le Bihan
#XMVP93SQUZF

Lire Cultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures... par Jean-Claude Le Bihan pour ebook en ligneCultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures... par Jean-Claude Le Bihan Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Cultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures... par Jean-Claude Le Bihan à lire en ligne.Online Cultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures... par Jean-Claude Le Bihan ebook Téléchargement PDFCultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures... par Jean-Claude Le Bihan DocCultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures... par Jean-Claude Le Bihan MobipocketCultiver sa treille bio : Et réussir vin, jus, confitures... par Jean-Claude Le Bihan Epub

XMVP93SQUZFXMVP93SQUZFXMVP93SQUZF