

TAILLE DE LA VIGNE.

Pour produire, la vigne a besoin d'être sans cesse rapprochée, il faut la taillée avant que les boures ou bourgeons s'entr'ouvrent pour éviter une déperdition de sève inutile on a remarqué que la taille hâte la végétation, il faut veiller avec intérêt à ne pas provoquer leur développement prématuré, retardez plutôt la taille autant que le permet le mouvement naturel de la sève.

La coupe doit être moins rapprochée de l'œil qu'aux autres arbres fruitiers, il ne faut pas perdre de vue que la vigne ne produit du fruit que sur du bois de l'année, la taille a donc pour but d'en obtenir chaque année, les branches à fruit de la vigne portant le nom de courson, lorsqu'on taille pour la première fois un sarment sur deux yeux, ceux-ci développent chacun un bourgeon capable de donner du fruit. L'année suivante on rabat sur le bourgeon le plus rapproché du talon, tout ce qui lui est supérieur sur vigne à plein champs. On peut suivant les cas, laisser deux bourgeons sur un courson lorsque ces vignes sont en échelas, ces coursons ou branche à fruits doivent être espacées régulièrement sur les bras ou cordons [f. 6] ils sont à chaque taille rapprochés sur le bourgeon le plus inférieur f. 3 lettre eeee.

Pour concentrer la sève, empêcher leur allongement excessif et enfin pour que les productions de l'année puissent être palissés dans l'espace qui sépare les cordons.