

C'est le moment de tailler la vigne

Les lycéens se font la main



C'est le moment de tailler la vigne

Les lycéens, apprentis et stagiaires de Riscle en semaine « taille de vigne »

Les lycéens en bac professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Viti-Vinicole ont lancé les travaux pratiques de taille de vigne, début décembre, sur les parcelles de St Martin d'Armagnac. Les apprentis et stagiaires du CFPPA du Gers ont pris la relève fin décembre. Les travaux se poursuivent en ce début d'année 2021. Encadrés par leurs enseignants et formateurs, mettent en pratique leurs connaissances et préparent le millésime 2021 du Domaine de Peyris. Toute la gamme est disponible en vente directe au lycée agricole

La période hivernale, moment où la végétation vit au ralenti, est l'époque de beaucoup de taille, dont la vigne, qui n'échappe pas à l'opération. Le domaine de Peyris, propriété du Lycée Agri-Viticole, a vu ce mois de décembre, le début de la taille du domaine. Un double but dans cette opération, puisqu'elle permet de former les élèves aux différentes techniques de taille mais permet aussi la production des millésimes élaborés dans les chais de l'établissement. C'est donc avec les élèves en bac professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Viti-Vinicole que les travaux pratiques se réalisent sur les parcelles de St Martin d'Armagnac.

Encadrés par leurs formateurs, les élèves découvrent les différentes techniques de taille dont la taille Guyot et ses variantes. Ils complètent ainsi leurs connaissances techniques sur le végétal, découvrent la méthode dite « traditionnelle » et la méthode « respect des flux de sève », un ensemble appliqué sur les jeunes pieds ou sur les pieds adultes. La taille d'aujourd'hui décide de la récolte de demain, une vraie réflexion sur la récolte qualitative et quantitative à venir.

Déguster les nouveaux millésimes est l'aboutissement de ces travaux, une dégustation dont les élèves ont pu profiter lors du moment de convivialité que représente la « galette des rois ». Malgré le contexte, personnel et élèves se sont retrouvés pour choisir « reines et rois » autour du nouveau millésime moelleux du domaine de Peyris.