



JEAN COMYN

CHAMPAGNE

Mont-Saint-Père

Le travail de la Vigne

*The Vineyard chores*

2.

## Le patrimoine des hommes de Champagne est riche

*The heritage of the men from Champagne is very rich*

Tous les ans, le vigneron effectue ses roies, les travaux de la vigne, avec le plus grand soin. L'héritage des traditions, en harmonie avec le progrès, leur permet d'obtenir le meilleur de ce terroir. La nature reste cependant maîtresse des ses offrandes. La vendange sera l'aboutissement d'une année d'attente et d'espoir. L'alliance s'opère entre la terre et les hommes.

*Every year, the wine-grower does its vineyard chores, also called "roies", very carefully. The inheritance of traditions, which are in harmony with progress, allows them to get the best of the soils. However, nature still controls its offerings. The grape-harvest will be the outcome of a year of expectation and hope. The alliance between land and men is taking place.*

*Page suivante*

Vigne \_ *The vineyard*



## La taille et le liage

La taille est la période la plus longue du travail manuel et probablement la plus importante. Elle débute à la chute des feuilles au premier gel de novembre et se termine dans le courant du mois de mars. Le vigneron limite la croissance de la vigne à sa croissance utile. On ne laisse donc que quelques brins pour donner naissance à une végétation suffisante qui permet la maturation d'un nombre de grappes limité.

## *The pruning and the binding*

*The pruning is the longest period of manual work. It starts form autumn at the first frost and ends in March. The wine-grower limits the growth of the vine to a useful growth. So a few blades are left to give birth to sufficient vegetation which allows the ripening of a certain number of bunches thus limited.*





## Le travail manuel

L'ensemble des travaux de la vigne, jalousement traditionnels, demande près de 400 heures de travail manuel à l'hectare. Voyons ensemble les opérations qui constituent le cœur du métier de vigneron.

## La plantation

La densité de plantation peut varier de 8500 à 10000 ceps par hectare. L'objectif d'une telle limitation est qualitatif. Plus les pieds sont nombreux, plus ils entrent en concurrence pour s'alimenter et donc plus la charge de raisins par pied est faible. A long terme, le pied s'épuise et vieillit trop vite. Après la plantation, il faut 3 ans à la vigne pour être récoltée. En moyenne, les ceps sont remplacés tous les 40 ans. Une vigne peut cependant produire pendant 70 ans, voire plus. Les trois cépages autorisés sont représentés sur le vignoble de la manière suivante : 38% pour le pinot noir, 32% pour le pinot meunier et 30% pour le chardonnay.

## *Manual chores*

*The whole work in the vineyard, jealously traditional, asks for more than 400 hours per hectare of manual work. Let's see together the operations that make the heart of the wine-grower's work.*

## *The planting*

*The density of the plantation can vary from 8500 to 10000 stocks per hectare, limiting the robustness of the young vines [competing with one another].  
After the planting, three years are necessary to get the harvest. On an average basis, the stocks are replaced every 40 years. Yet, a vine can produce more than 70 years.  
The three authorized vines are represented on the vineyard of Champagne on the following way: 38% of "Pinot Noir", 32% of "Pinot Meunier" and 30% of "Chardonnay".*







En Champagne, il existe quatre types de taille :

*In Champagne, there are four kinds of pruning:*



Après avoir taillé, le vigneron attache les brins de taille sur un support linéaire afin de donner forme au cep, permettant l'étalement futur de la végétation et la mécanisation. C'est le liage.

Fin mai, il est nécessaire de relever les rameaux et les maintenir en position verticale. Le relevage donne son architecture à la vigne et permet le passage des hommes.

Le palissage, qui a lieu en juin, consiste à séparer les rameaux entre eux pour éviter que les feuilles ne soient tassées les unes sur les autres.

*After the pruning process, the wine-grower binds the branches on a linear support to give its shape to the vine, thus allowing the future spreading of the vegetation and mechanization. This is called binding.*

*At the end of May, it's necessary to raise up the branches and maintain them in a vertical position. This raising gives its architecture to the vine and allows men to pass between the ranks,*

*The raising and the trelling: it consists in controlling the linearity of the vegetation in between the wire.*

### Les travaux mécanisés

Le tracteur enjambeur, apparu dans les années 50, permet la mécanisation d'un certain nombre de travaux tels que le broyage des sarments issus de la taille, les amendements (dont l'épandage d'écorces pour lutter contre l'érosion des sols), les traitements, le rognage, l'effeuillage.

### *Mechanized work*

*The striding tractor, which appeared in the 50s, allows the mechanization of a certain amount of work such as the crushing of the vine shoots left after the pruning, the enrichment (including the manuring of the barks to fight against the erosion of the soils), the treatments, the trimming and the thinning-out of leaves.*



Afin de préserver sa récolte, le viticulteur établit des luttes phytosanitaires raisonnées contre les maladies et les nuisances de la vigne. Les principales maladies de la vigne restent le mildiou, l'oïdium et le botrytis. Les principaux insectes nuisibles sont les manges-bourgeons, les araignées rouges, la cochylis, l'eudémis et la pyrale.

Le nombre d'intervention est limité grâce au professionnalisme des hommes et à de nouvelles technologies. On va même jusqu'à supprimer les traitements : c'est le cas de la confusion sexuelle [grâce à la diffusion d'hormones sexuelles dans le vignoble, les insectes ne s'y reproduisent pas et trouvent leur bonheur dans les bois et savarts environnants]. L'ensemble de notre vignoble est protégé par confusion sexuelle.

*In order to preserve the harvest, the wine-grower establishes well thought-out phytosanitary methods to fight against the diseases and pests of the vine. The main diseases of the vine are mildew, powdery mildew and botrytis. The main pests are bud eaters, red spiders, cochylis and pyrale.*

*The number of interventions is limited thanks to men's professionalism and new technologies. Even some treatments are suppressed: it is the case when sexual confusion is used (thanks to the spreading of sexual hormones in the vineyard, the insects can't multiply and find their happiness in the woods or in the surroundings). The whole of our vineyard is protected by sexual confusion.*

## Champagne Jean Comyn

7 bis, rue Fontaine Sainte Foy  
02400 Mont Saint Père \_ France

tél + 33 (0)3 23 70 28 79  
fax + 33 (0)3 23 70 36 44

[infos@champagne-jean-comyn.fr](mailto:infos@champagne-jean-comyn.fr)  
[www.champagne-jean-comyn.fr](http://www.champagne-jean-comyn.fr)





**JEAN COMYN**