

Mélarc

Vins et Formation

www.domainemelarc.com

contact@vins-melarc.com

06 83 09 71 09

Mélarc

Nous vous formons chez nous et transmettons notre passion pour la vigne et le vin

Objectifs pédagogiques	Connaître la physiologie de la vigne S'approprier le vocabulaire et la technique de la taille de la vigne Repérer les objectifs de la taille
Public	Tout
Prérequis	Aucun
Méthode Pédagogique	Théorie (20%) Diaporama. Échanges Exercice d'application sur le terrain(80%)
Évaluation	Par mise en pratique à la vigne avec fiche de suivi
Durée	7 heures
Resp.péda.	Mélanie Cunin et Aymeric Hillaire
Date	20 mars 2023
Délais inscription	1 jour avant
Lieu	Domaine Mélarc, 26 rue du Puy, 49700 Doué en Anjou
Tarif	91,97 €HT soit 110 €TTC
Modalité	Présentiel

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap : nous consulter pour étudier la faisabilité
CGV et règlement Intérieur sur site internet

Programme :

9h – 12h30 : La Taille Guyot simple : physiologie de la vigne, histoire de bourgeon latent de débourrement, de rameaux porteurs de grappe... Mise en place de l'architecture du feuillage et des grappes pour la saison et l'année à venir : choix des bourgeons à conserver. La taille en guyot simple, de la Bourgogne au Bordelais en passant par toute la vallée de la Loire

Mise en pratique dans les Cabernets francs

14h - 17h30 : Guyot, Cordon, Gobelet

Comment le vigneron adapte le type de taille en fonction du cépage et du climat (Loire, Méditerrané...), gobelet non palissé du Roussillon et de Châteauneuf du Pape, cordon de Royat du Languedoc, guyot simple en Bourgogne ou à double arcure en Alsace