



**Ce qui est simple est faux.
Ce qui est compliqué est
inutilisable.**

Paul Valéry, cimetière marin, Sète



L'administration fiscale a résolument choisi l'inutilisable. Depuis le début de cette année une nouvelle procédure informatique pour les documents d'accompagnement des exportations de vins est en vigueur. Elle porte le nom de procédure Gamma, mais n'a rien à voir avec un quelconque point G. La notice d'utilisation, au format PDF et truffée d'abréviations, compte... 27 pages !

L'administration va recueillir des informations passionnantes, comme par exemple le moment exact du départ du transporteur en heure et minutes. M. Lellouche, le déficit commercial ne va pas s'arranger mais vous aurez matière à faire des statistiques pour en disserter.

ENQUÊTE : QUE FAIT LE VIGNERON ENTRE DEUX VENDANGES ?



Le palissage: Il consiste à accrocher les fils tendeurs sur les piquets pour contraindre les pampres à pousser verticalement au lieu de retomber par terre dans l'allée. Les feuilles sont ainsi bien ventilées (l'humidité est porteuse des maladies) et exposées à la lumière (photosynthèse optimale). Les vignes du mas de Vedel sont équipées de piquets galvanisés et de deux étages de fils tendeurs.

Paradoxe : au printemps le vigneron soigne son bronzage... en palissant !

L'ébourgeonnage: autre divertissement de printemps. Les pampres qui poussent trop bas sur la souche (surtout quand elle est jeune) doivent être éliminés. Ils ne sont pas porteurs de fruits : ce sont des gourmands. La vigueur de la vigne doit être concentrée sur les pampres porteurs de fruits qui poussent sur le (ou les) bras de la charpente de la souche.



Avec 5 000 souches par hectare, les reins du vigneron adorent l'ébourgeonnage