

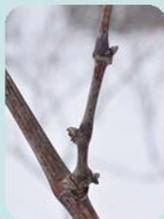
STADES PHENOLOGIQUES DE LA VIGNE (ECHELLE BBCH)



Le CARAH asbl est le centre pour l'agronomie et l'agro-industrie de la Province de Hainaut.
Le CARAH offre depuis 2016 un soutien et un encadrement technique pour le secteur viticole en Wallonie.

0 = Débourrement

00-Repos végétatif



Période de dormance. L'œil de l'année est presque entièrement recouvert de deux écailles brunâtres.

01-Gonflement du bourgeon



Après les pleurs, les bourgeons se mettent à gonfler et s'allongent à l'intérieur des écailles.

05-Bourgeon dans le coton



Les écailles s'écartent et la protection cotonneuse (bourre) est nettement visible.

1 = Développement des feuilles

10-Sortie des feuilles



Apparition des feuilles rudimentaires rassemblées en rosette. La base est encore protégée par la bourre.

11-1ère feuille étalée



La première feuille est étalée et écartée de la pousse. 12=2^e feuille étalées, etc.

5 = Apparition des inflorescences

53-Grappes visibles



Les inflorescences rudimentaires apparaissent. 4 à 6 feuilles sont visibles.

55-Grappes séparées



Les inflorescences s'espacent et s'allongent. Les boutons floraux sont encore agglomérés.

57-Boutons floraux séparés



Les boutons floraux sont nettement séparés.

6 = Floraison

62-Floraison



Les fleurs poussent les capuchons qui tombent. Les pistils et étamines sont visibles. 62=20% des fleurs ouvertes, 63=30%, etc.

69-Fin floraison



La floraison se termine. La plupart des capuchons sont tombés. Suit ensuite la nouaison.

7 = Développement des fruits

73 à 75-Développement des baies au stade petit pois



Les baies commencent à pendre et atteignent 50% de leur taille finale (taille d'un petit pois)

77-Fermeture de la grappe



Les baies atteignent environ 70% de leur taille finale et commencent à se toucher. Fermeture plus ou moins complète selon les cépages.

8 = Maturation des baies

81 à 85-Véraison



Les baies deviennent translucides pour le raisin blanc et se colorent pour le noir. Elles se ramolissent au toucher.

89-Pleine maturité



Les baies sont mûres et prêtes pour la récolte. Le taux de sucre et l'acidité se stabilisent.

9 = Sénescence

93-Début chute des feuilles

