



PLANTER (ou remplacer des ceps) : pour une meilleure reprise, planter en lune descendante, en évitant les zones rouges et (-) des courbes (p. 72-95). Pour plus de précisions, voir également les conseils de plantation à la page 41.

TALLER : en lune descendante, si possible lorsque la Lune est décroissante et avec un effet de marée montante (voir p. 19). Éviter les zones rouges et (-) des courbes (p. 72-95).

MALADIES : cette année, les aspects planétaires ayant tendance à accentuer le développement des maladies cryptogamiques n'auront pas lieu durant la période de végétation. Pour autant, durant les périodes humides, nous vous conseillons en prévention de pulvériser régulièrement de la décoction de prêle (silice). L'utilisation de thé de compost (p.27 et 30) s'avère également très efficace.

ÉPAMPRER ET ÉBOURGEONNER : en lune décroissante et si possible descendante avec un effet de marée descendante, pour limiter la pousse de nouveaux rejets (voir p. 19).

ÉCIMER ET ROGNER : en lune descendante et si possible avec un effet de marée descendante (voir p. 19).

VENDANGER : le rendement lors du pressage sera meilleur si on vendange en lune montante, mais la conservation du vin sera meilleure si on vendange en lune descendante.

Lorsque cela est possible, vendanger en fonction des constellations (voir p. 13) permet également d'améliorer la qualité du vin et de renforcer son caractère :

- pour un vin fruité : vendanger en "fruits" ;
 - pour un vin de terroir : vendanger en "racines" ;
 - pour un vin plus floral : vendanger en "fleurs".
- Éviter les nœuds lunaires qui peuvent bloquer le développement des arômes.

DÉGUSTER : le vin offrira le meilleur de son potentiel s'il est dégusté en jour "fruits". Les jours "racines" sont également bons, mais surtout pour les vins de terroirs. Les jours "feuilles" sont déconseillés. Éviter les nœuds lunaires et les carrés Lune-Saturne et Soleil (voir p. 14-17). qui tendent à enfermer les arômes du vin.



VINIFICATION - PERIODE A RISQUE : dans la période du 12 au 18 septembre, certains aspects planétaires vont intensifier les fermentations; pendant cette période, la vinification demandera donc une attention particulière.

SOUTIRAGE : ■ bon, ■ très bon.

Afin de ne pas stopper l'activité du vin, soutirer aux dates indiquées, en évitant toutefois les jours d'orage, de grands vents et de grands froids.

MISE EN BOUTEILLE : ■ assez bon, ★ bon, ■ très bon, ★ excellent.

Les jours en vert (de préférence vert foncé avec une étoile) sont les meilleurs moments pour mettre en bouteille. La mise en bouteille se fera, si possible, le matin à la rosée, l'humidité dans l'air à ce moment-là étant très favorable au vin. Éviter de mettre en bouteille les jours d'orage, de tempête, de grands vents, de grandes marées, de grand froid et de floraison de la vigne.

■ les jours rouges sont à éviter car négatifs. les jours blancs sont à éviter de préférence.

aide lecture p.96

	VINICULTURE																															© toute reproduction interdite					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						
Jan	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Fév	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Mar	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Avr	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Mai	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Jun	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Jul	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Aou	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Sep	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Oct	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Nov	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Déc	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	

