

# Apprendre à tailler la vigne dans les règles de l'art

PUBLIÉ LE 25/03/2014

Par SYLVIE VIREY

**Bar-sur-Seine et ses environs - Le 2 avril, 148 Aubois passeront l'examen pour tenter d'obtenir le certificat d'aptitude à la taille de la vigne.**



---

En savoir plus sur ma commune

---

La trottinette suit son bonhomme de chemin (<http://www.lest-eclair.fr/bar-sur-seine/la-trottinette-suit-son-bonhomme-de-chemin-ia0b0n203555>)

Un label transrégional pour ouvrir les frontières (<http://www.lest-eclair.fr/bar-sur-seine/un-label-transregional-pour-ouvrir-les-frontieres-ia0b0n203561>)

---

La corporation des vigneron de champagne propose, chaque année, une formation et un examen afin d'obtenir le certificat d'aptitude à la taille de la vigne. Un diplôme reconnu de la profession vigneronne et gage d'embauche. Un diplôme qualifiant qui est assurément un plus.

Même si les candidats sont bien plus nombreux que l'an passé, l'effectif n'a pas retrouvé son niveau d'il y a quelques années. Pour cette session, ils seront au total 148 à passer, mercredi 2 avril prochain, cet examen difficile, comprenant de la théorie, de la pratique et de l'oral.

Ils : ce sont des ouvriers viticoles qui veulent avoir cette qualification, des personnes sans emploi, des futurs vigneron, repreneurs d'exploitations, des jeunes du centre de formation des apprentis... qui se forment en dehors de leur scolarité ou encore des personnes qui ont envie de savoir tailler...

Plusieurs formules leur sont offertes : en formation longue, en formation professionnelle pour adulte ou en formation courte sur dix samedis ou sur six samedis.

## **Une formation qui exige du travail personnel en plus**

« *La météo n'a pas été très favorable cette année mais nous avons bien travaillé* », a confié Olivier Euillot, moniteur. À quelques jours de leur examen, les candidats semblent confiants, même s'il y a beaucoup de choses à se mettre dans la tête et que gérer le stress n'est pas simple.

Au cours de cette formation, on étudie la réglementation stricte de l'appellation champagne, les différents modes de taille de la vigne : chablis, cordon de Royat, Guyot, le cycle biologique de la vigne.

Il faut acquérir les bons gestes et faire preuve de dextérité car certaines épreuves sont chronométrées.

Les stagiaires sont encadrés par des moniteurs, Olivier Euillot, Maud Billon, Michaël Parisot, Olivier Devitry, et des vignerons bénévoles tels qu'Olivier Robert et François Virey. Cette année, un groupe a pu être formé dans le Barsuraubois. Les exercices pratiques sont réalisés dans des vignes aimablement mises à disposition par des vignerons, MM. Pétré, Royer, Bruno Dufour...

Un énorme travail personnel est nécessaire pour mettre à profit les conseils ou informations reçus en cours.