



Proconseil Office de conseil viticole

Jordils 3 - CP 1080 • CH-1001 Lausanne
Tel : 021 614 24 31 • Fax : 021 614 24 04
Email : viticulture@prometerre.ch
Site web : www.prometerre.ch



Laboratoire cantonal d'œnologie
Direction générale de l'agriculture, de la
viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV)
Avenue de Marcelin 29 • 1110 Morges
Tél. 021 557 92 73 ou 079 376 75 10
Email : samuel.panchard@vd.ch

VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 15 du 25 septembre 2019

EN BREF

Evolution de la maturation : Les vendanges démarrent cette semaine pour les rosés et rouges précoces

Etat sanitaire avant vendanges : L'état sanitaire général est bon mais on observe plus fréquemment des foyers de pourriture ou des dégâts de drosophiles et autres insectes depuis la semaine dernière. Observez très fréquemment vos vignes car l'état sanitaire peut se dégrader rapidement.

Conseils œnologiques : Indice de formol et conduite de la fermentation alcoolique - Vinification de raisins altérés – Vinification sans soufre

Evolution de la maturation

Après les vendanges destinées aux vins mousseux, celles destinées à l'élaboration de vins tranquilles débutent cette semaine sur les parcelles de raisins rouges les plus précoces ainsi que pour les parcelles destinées à l'élaboration de vins rosés (cépage Pinot noir principalement). Le **dernier prélèvement d'échantillons** en vue de l'étude de la maturation aura lieu la semaine prochaine soit le **lundi 30 septembre**. Nous remercions chaleureusement toutes les personnes concernées par cette vaste campagne de prélèvement !

Etat sanitaire : observez fréquemment vos vignes avant les vendanges

La pression de *D. suzukii* et des autres insectes semble plus importante depuis la semaine dernière et il est donc important de visiter très fréquemment vos parcelles sensibles car l'état sanitaire peut se dégrader rapidement dans certaines situations. En parallèle, les foyers de pourriture grise sont aussi plus fréquents que les dernières années. Plusieurs possibilités s'offrent si l'état sanitaire se dégrade :

- Anticipez la date de vendange avec parfois une réorientation des raisins rouges en vins rosés ;
- Appliquez des traitements à base de kaolin ou autres poudres de roche pour freiner l'évolution ;
- Réalisez un tri rigoureux lors de la vendange.

Le suivi des risques liés à *D. suzukii* est disponible sur <http://www.agrometeo.ch/fr/drosophila-suzukii-pontes>.



Observez vos vignes sensibles très fréquemment

En cas de vendanges de raisins en partie altérés, référez-vous au chapitre en page 2 pour les conseils de vinification.

Indice de formol et conduite de la fermentation alcoolique

Tout d'abord, il est recommandé d'ajuster la turbidité des moûts en évitant une clarification trop importante laquelle appauvrira le moût en substances nutritives pour les levures.

La vitesse de fermentation et son achèvement dépendent étroitement du niveau d'azote assimilable des moûts. Les indices de formol sont disparates cette année, nous vous recommandons donc de les ajuster au cas par cas avec du phosphate diammonique par exemple (phosphate d'ammonium). Pour cela nous vous recommandons un à deux ajouts durant la FA, le premier dès la transformation des 30 premiers degrés Oechsle, le deuxième au 2/3 de la FA. Selon le cahier des charges de Bio Suisse pour la production de vins biologiques (Bourgeon), l'ajout de phosphate diammonique est autorisé mais uniquement si l'indice de formol est inférieur à 14. Il est par contre interdit par Demeter.

Une bonne aération des moûts en début de FA soit 2 à 3 jours après levurage et la maîtrise des températures en évitant les pics durant celle-ci favoriseront également son bon déroulement.

Information du laboratoire d'œnologie

Dès la semaine du 9 octobre et ce jusqu'en fin d'année, le laboratoire est à nouveau ouvert le vendredi. Vous pouvez y acheminer directement vos échantillons de préférence le vendredi en début de matinée si vous désirez des résultats le jour-même encore.

Vinification de raisins altérés

Les conditions climatiques de ce millésime 2019 furent propices aux maladies fongiques et il n'est pas rare de rencontrer d'éventuelles grappes atteintes d'oïdium et de pourritures grise ou acide. Il est indispensable de les éliminer avant la récolte ou pendant la récolte si vous pouvez former votre équipe de vendangeurs. Ce tri est d'autant plus important pour les raisins rouges qui doivent arriver à la cave le plus sain possible car ils effectuent une macération.

Pour les raisins blancs partiellement atteints d'oïdium ou de pourriture, évitez au maximum les triturations, réalisez des pressurages courts et des débourbages très serrés. Dégustez les moûts pendant le pressurage pour juger s'il est nécessaire de séparer les premiers jus d'écoulage ainsi que les fins de presse. La dégustation après le pressurage permettra de juger de l'éventualité d'un traitement sur moût.

Pour les raisins rouges atteints d'oïdium ou de pourriture, préférez une vinification en blanc ou rosé pour éviter la phase de macération. Sinon, réalisez des macérations très courtes sans monter en température. Dans tous les cas, ajustez les doses de SO₂ en fonction de l'état sanitaire de la vendange.

Vinification sans soufre

L'avènement de la flottation a permis à de nombreux adeptes de conduire des vinifications sans soufre pour l'élaboration des vins blancs et rosés.

Plus aisé à réaliser sur raisins rouges, un nouveau marché s'est fait jour pour des vins sans soufre ajouté non seulement en vinification mais également durant l'élevage et avant la mise en bouteilles.

Pour rappel, seul la teneur en SO₂ total est légiférée. En tant qu'allergène, la présence de sulfites doit être mentionnée sur l'étiquette dès que la concentration atteint plus de 10 mg/l.

Pour ce type de vinification, nous vous recommandons d'être absolument strict sur l'état sanitaire de la vendange puis sur la propreté du matériel de récolte, de réception et de la cave. L'idéal est de réceptionner en premier les raisins destinés à des cuvées sans sulfites, par exemple le matin lorsque le chai est moins contaminé et que la température de la vendange est modérée. Nous vous conseillons également de vous concentrer sur des variétés peu sensibles à l'oxydation, vendangées à la main, à pH bas et d'éviter d'appliquer ce type de protocole d'élaboration sur des raisins surmûris. Éviter également les macérations préfermentaires.

Au besoin vous pouvez envisager d'acidifier le milieu avec de l'acide tartrique à raison de 1,5 g/l au maximum. Pour rappel, cette opération n'est néanmoins pas permise si une désacidification doit se faire plus tard dans la saison.

L'utilisation de la bioprotection se répand de manière à occuper le milieu dès la vendange avec des levures non-Saccaromyces qui coloniseront le milieu et empêcheront le développement d'une microflore indésirable (en principe interdit en qualité Demeter).

L'un des plus grands facteurs de réussite demeure dans l'anticipation de la réalisation d'un bon pied de cuve de manière à mettre en fermentation l'ensemble le plus rapidement possible (veiller à choisir une souche de levures produisant peu ou pas de SO₂). En cas d'élaboration d'un levain indigène, il faut apporter au minimum 5% du volume de la cuve en levain pour assurer un bon départ en fermentation de la cuve à ensemercer.

Dans les périodes de latence soit hors des périodes réductrices des fermentations, il faut absolument protéger le moût puis le vin de l'oxydation. Pour ce faire vous devrez inerte les contenants dès la vendange jusqu'à la mise en bouteilles.

La FML garantissant une certaine stabilité biologique, il vaut mieux la laisser se dérouler, certains préféreront maîtriser la microflore en employant des préparations commerciales de bactéries pour éviter l'apparition de notes beurrées, lactées (préparations non OGM aussi possible en Bio). Ces préparations peuvent également s'utiliser en co-inoculation c'est-à-dire en même temps que le levurage de manière à raccourcir voire supprimer le délai entre la fin de la FA et le début de la FML.

Auteurs :

**Axel Jaquerod, David Marchand et David Rojard
Samuel Panchard, Oenologue cantonal**

Questions en lien avec la viticulture : viticulture@prometerre.ch
Questions en lien avec l'œnologie : samuel.panchard@vd.ch

Remarque : L'utilisation de produits ou de procédés mentionnés dans ce bulletin n'engage d'aucune manière la responsabilité des auteurs. Pour tous les produits utilisés, respectez scrupuleusement les indications du fabricant qui figurent sur l'étiquette.