



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° 17 du 16 octobre 2019

EN BREF

Conseils œnologiques : Gestion de l'acidité et informations du laboratoire d'œnologie

Informations viticoles : Evacuation des filets - Autorisation d'incinération de ceps et de mouvement de terre

Engrais verts : Les conditions actuelles sont idéales pour les semis d'automne

Gestion de l'acidité

Notre suivi de maturité des raisins l'avait déjà démontré, les acidités sont élevées cette année dans la lignée du millésime 2016 notamment. L'acide tartrique est présent en bonne quantité. Dans certaines situations, une correction sera nécessaire, le meilleur moment pour le faire demeurant entre la FA et la FML.

Dans certains cas, cela aura également pour conséquence d'adapter le pH à des valeurs favorables pour une bonne sélection bactérienne.

Pour rappel, on aimerait idéalement un pH de 3,4 mais pas plus élevé avant la FML et on désire conserver au moins 8 g/l d'acidité totale et 2 g/l d'acide tartrique. Ces chiffres doivent évidemment être adaptés au regard des caractéristiques analytiques et organoleptiques des différents cépages et de ce que l'on désire atteindre au final.

Il faut 0,67 grammes de CaCO₃ par litre de vin pour diminuer l'acidité totale de 1g/l et selon les observations pratiques, lorsqu'on diminue l'acidité totale de 1 g/l le pH augmente de 0,1 environ.

Nous vous recommandons d'extraire 10% du volume de la cuve avant ce traitement afin d'éviter un débordement éventuel.

Toutefois, avant d'effectuer une désacidification chimique sur vos vins, il est utile de rappeler qu'en théorie, la FML conduit à une baisse d'acidité totale équivalente à environ la moitié de la teneur en acide malique.

D'autre part, la stabilisation physique des vins au froid entraîne une baisse approximative de l'acidité totale de l'ordre de 0,5 g/l.

Enfin, il faut savoir qu'au niveau législatif, le vin final obtenu à partir d'un moût ou d'un vin désacidifié doit contenir au moins 1 g/l d'acide tartrique. La désacidification n'étant pas permise dans le cas où une acidification aurait été pratiquée en amont (en moût par exemple).

Information du laboratoire d'œnologie

Durant la période des vinifications soit dès à présent et jusqu'en fin d'année, le laboratoire est ouvert le vendredi. Vous pouvez y acheminer directement vos échantillons le vendredi en début de matinée si vous désirez des résultats le jour-même encore. D'autre part, il sera à nouveau possible de déposer vos échantillons aux points de dépôt ci-dessous. **Il est néanmoins impératif de nous en informer préalablement par téléphone au 021 557 92 74.**

Les échantillons y seront collectés en fin de journée et analysés le lendemain.

Régions	Adresses	Jour(s) de dépôt
Bonvillars	Martial Du Pasquier, Concise	Lundi avant 13h
Bonvillars	Magasin de la Cave de Bonvillars, ch. de la Cave 1, Bonvillars	Lundi avant 13h
Chablais	Les Celliers du Chablais, rue Margencel 9, Aigle	Lundi avant 15h
Lavaux	Domaine Potterat Rue du Temple 15, Cully	Du lundi au mercredi
Lavaux	Les Frères Dubois, Halle Oenovin, Route du Verney 15, Puidoux	Lundi et mercredi avant 12h
Vully	Cave de la Côte aux Moines, route de la Croix 5, Chabrey	Lundi

Nous vous rappelons que le laboratoire d'œnologie effectue une analyse de base au prix de CHF 9.20 TTC comprenant le SO₂ libre, l'acidité totale, le pH, le glucose/fructose, l'acidité volatile, l'acide malique et l'acide lactique.

Les analyses spécifiques supplémentaires (bentotest, alcool, SO₂ total, acide tartrique, cuivre, etc.) sont facturées à CHF 10.80 TTC l'unité.

Evacuation des filets de protection

Afin d'éviter de piéger des animaux, ne laissez pas vos filets dans les vignes après les vendanges mais évacuez-les immédiatement.

Autorisation d'incinération des ceps

L'incinération en plein air de végétaux est soumise à autorisation. En cas de maladie de la vigne, des autorisations de feu sont délivrées par la Direction Générale de l'Environnement. Dorénavant, les demandes doivent être effectuées directement sur le portail de la cyberadministration, à l'adresse suivante:

<https://www.portail.vd.ch/prestations/gafpa/#/information>

Autorisation de mouvement de terre

Tous les remblais de terre de plus de 10 m³ réalisés hors des zones à bâtir sont soumis à autorisation. Une procédure simplifiée est possible lorsque l'apport en surface de terre végétale n'excède pas 30 cm de hauteur. Vous trouverez des renseignements complémentaires et les formulaires de demande à l'adresse ci-dessous :

<https://www.vd.ch/themes/environnement/sols/lois-et-directives>

Dans tous les cas, vous devez vous assurer que les teneurs admises en substances polluantes sont respectées et que la terre est exempte de nématodes.

Engrais verts : semis d'automne

Les conditions de semis sont idéales cette année et les premiers semis réalisés en août se sont déjà très bien développés. Les semis après vendanges sont aussi très intéressants pour un développement maximum de la biomasse au printemps. Les conditions de ce jeudi (voire de ce vendredi) seront propices. Un mélange Proconseil viti automne, adapté au semis après vendanges avec des espèces peu sensibles au gel, est disponible chez UFA et OH Semences. Référez-vous aux bulletins précédents pour plus d'informations.



Les conditions de cette saison sont propices à une bonne levée des engrais verts

Agenda

- 7 novembre 2019 :

Journée du vignoble vaudois à Bex

- 4 décembre 2019 :

Limiter l'Esca : taille respectueuse, recépage et curetage. Région de Morges. Infos sur www.prometerre.ch/formations

- 5 décembre 2019 :

Initiation à la taille de la vigne. Région de Morges. Infos sur www.prometerre.ch/formations

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.