



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° 19 du 19 novembre 2019

EN BREF

Viticulture : Formations taille de la vigne le 4 et le 5 décembre

Concours de taille viticole à Allaman le 3 décembre

Oenologie : Offre d'emploi au laboratoire d'œnologie de Marcelin

Ralentissement de la FA - Stabilisation protéique avant la mise au froid

Formation taille de la vigne

Il reste quelques places pour les formations organisées par Proconseil sur la taille de la vigne.

- **Limiter l'Esca : taille respectueuse, recépage et curetage le 4 décembre 2019 à Marcelin (Morges)**. Cette formation pratique permettra d'appréhender les différentes techniques permettant de limiter l'impact de l'Esca : taille respectueuse, recépage, greffage et curetage des ceps.



L'objectif de la formation du 4 décembre est de réduire au maximum le bois mort dans les ceps pour limiter l'Esca

Initiation à la taille de la vigne la matinée du 5 décembre 2019 à Marcelin (Morges).

Cette formation permettra aux personnes qui s'initient à la taille de comprendre l'importance de ce travail pour former la charpente du cep et réguler la charge et la qualité de la récolte. Les participants pourront tailler des vignes en Gobelet, Cordon et Guyot. Infos et inscriptions sur www.prometerre.ch/formations

Concours de taille de la vigne à Allaman

Un concours national de taille de la vigne en Guyot est organisé le 3 décembre prochain au Château d'Allaman. Il reste quelques places si vous souhaitez y participer. Le gagnant sera invité à participer au Concours international qui aura lieu en Suisse le 10 mars 2020. Règlement disponible et inscription obligatoire auprès de Felco SA, partenaire du concours : 032 737 18 80 felcosuisse@felco.ch, www.felco.com.

Offre d'emploi au laboratoire de Marcelin

Avec le départ à la retraite bien mérité de notre fidèle laborantine Mme Claire Potterat, nous sommes à la recherche de la personne qui sera à même de la remplacer dès le 1^{er} avril 2020. Le délai de postulation court jusqu'au 29 novembre 2019. Plus d'informations au lien suivant : <https://www.vd.ch/themes/etat-droit-finances/etat-employeur/offres-demploi/>

Ralentissement de la fermentation alcoolique (FA)

Cette année les cas d'arrêt de FA sont rares mais des ralentissements se font nettement plus fréquents ces dernières semaines, en particulier sur les derniers lots de vendange ramassés à des températures plus fraîches.

Lorsque l'activité fermentaire est encore manifeste, nous vous recommandons avant toute chose **de maintenir une température de 20°C au minimum et de recaper** vos contenants pour empêcher des phénomènes d'oxydation ainsi que la formation d'acidité volatile.

Dans les cas graves, en l'absence d'un dégagement gazeux caractéristique d'une activité fermentaire, vous pouvez tout d'abord soutirer les lies puis ajouter 20 mg/l de SO₂. Vous pouvez également ajouter des écorces de levure à concurrence de 40g/hl au maximum pour détoxifier votre vin avant de le relevurer avec un pied de cuve dûment apprêté.

Dans le cas de vinifications en rouge avec élévation de la teneur en acidité volatile, l'écoulage et le pressurage anticipé est nécessaire. L'aération et le léger sulfitage liés à ces deux opérations sont souvent suffisants pour assurer la fin de fermentation.

Dans tous les cas, il faut veiller à contrôler fréquemment les cuves à problèmes potentiels en procédant aux analyses appropriées : contrôle visuel et olfactif de l'activité fermentaire, dégustation, suivi de la température et de la diminution des sucres, d'un éventuel départ en FML et de l'acidité volatile.

Stabilisation protéique avant la mise au froid

La stabilisation protéique à l'aide de bentonite reste une phase importante de la vinification, surtout pour les vins destinés à l'export ou à la vente en grande distribution, consommés jeunes et sans élevage sur lies. Tout colloïde pouvant s'opposer temporairement aux précipitations tartriques, il est recommandé **de traiter ces vins à la bentonite avant la mise au froid**. Les vins destinés à être élevés sur lies ne doivent eux pas être traités à la bentonite. Si un traitement demeure nécessaire, il se fera après élevage, ce séjour sur lies permettant de réduire les doses de bentonite nécessaires à la stabilisation des vins. Enfin, utilisée sur vin à des doses supérieures, la bentonite a un effet non négligeable sur la qualité. Il se traduit par une perte d'arômes, une diminution de la structure et du volume en bouche. C'est pourquoi nous recommandons son utilisation pour d'éventuels cépages à problèmes déjà **en moût et/ou en cours de FA**. Dans ce cas, les vins devraient naturellement être soutirés à ce jour (lots en fermentation mis à part).

Des travaux récents de l'Haute Ecole de viticulture et d'œnologie de Changins ont montré de fortes disparités dans l'efficacité des bentonites en particulier au regard du **temps de gonflement**. De manière générale, les bentonites sodiques activées semblent plus efficaces pour déprotéiniser mais elles produisent davantage de lies. D'autre part, l'optimisation du traitement à la bentonite par la **remise en suspension** de celle-ci après sédimentation à raison de **deux à trois fois** est une technique peu utilisée mais qui fonctionne tout en permettant de diminuer les quantités de bentonite utilisées. Avant de transvaser les lies, il est donc indiqué de vérifier par un test en laboratoire l'efficacité de votre traitement protéique de manière à pouvoir remettre en suspension la bentonite si nécessaire. Le laboratoire de Marcelin pratique deux types de test sur demande (à la chaleur et bentotest).

Agenda

Agrovina du 21 au 23 janvier 2020 :

- **Journée suisse de la viticulture** organisée par Agroscope le 22 janvier
 - **Journée suisse d'œnologie** organisée par CHANGINS le 23 janvier
- Informations sur www.agrovina.ch

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.