



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 20 du 17 décembre 2019

EN BREF

Viticulture : Flavescence dorée : 4 foyers à Morges, Romanel-sur-Morges, Essertines-sur-Rolle et Gilly

Oenologie : Reprise de FA après FML – Stabilisation chimique des vins – Elevage sur lies – Stabilisation physique par le froid – Ouverture du laboratoire d'œnologie pendant les fêtes

Flavescence dorée : quatre nouveaux foyers dans le vignoble de La Côte

Quatre nouveaux foyers de flavescence dorée ont été identifiés lors des contrôles de cet automne dans le vignoble de La Côte. Ceux-ci se situent à **Morges**, à **Romanel-sur-Morges** sur une parcelle isolée, à **Essertines-sur-Rolle** ainsi qu'à **Gilly**.

Ces nouveaux cas entraînent la mise en place de périmètres de lutte obligatoire contre la cicadelle vectrice de la flavescence dorée, *Scaphoideus titanus*. La délimitation de ces périmètres sera communiquée durant le courant de l'hiver par la police phytosanitaire.

Concernant les travaux d'hiver, il n'y a aucune restriction pour l'entretien courant des vignes. Par contre, le **prélèvement** sur le territoire des communes précitées ainsi qu'à **Echichens, Mont-sur-Rolle et Rolle de matériel végétal de *Vitis sp.* à des fins de multiplication ou de plantation** ainsi que leur transfert par des personnes non agréées par le Service phytosanitaire fédéral sont interdits.

Une séance d'information sera organisée au printemps pour présenter les périmètres concernés et la stratégie de lutte contre le vecteur.

Planter du matériel sain

Afin de confiner la maladie dans les périmètres de lutte et d'en éviter la dissémination, **il est essentiel de planter du matériel végétal sain** (qualité garantie uniquement suite à traitement à l'eau chaude). Dans cette optique, les **pépiniéristes vaudois** et valaisans ont décidé de traiter l'ensemble de leur production à l'eau chaude afin de garantir des plants exempts de cette maladie de quarantaine. Dès 2021, l'ensemble des plants produits dans ces cantons seront traités à l'eau chaude.

Arrachez les ceps marqués avec de la rubalise jaune et noire

La découverte de ces nouveaux cas de flavescence dorée nous rappelle l'importance d'éliminer les ceps atteints de jaunisse, que ce soit de la flavescence dorée ou du bois noir. Dans le premier cas, pour des raisons évidentes de lutte contre la maladie de quarantaine. Et dans le cas du bois noir, afin d'éviter que celui-ci ne masque l'apparition de flavescence dorée, permettant à cette maladie de s'implanter durablement et d'infecter d'importantes surfaces viticoles.

Ainsi, si vous trouvez dans vos vignes des ceps marqués par de la rubalise jaune et noire, arrachez-les sans attendre mais dans tous les cas avant le 31 mars 2020.



Supprimez tous les ceps marqués

Reprise de fermentation alcoolique après fermentation malolactique (FML)

Bien que beaucoup moins fréquents qu'en 2018, quelques cas d'arrêt de FA ce sont finalement produits laissant la FML se déclencher et se terminer parfois en un temps record (deux semaines) et donc avant la fin de la première fermentation. Lorsque la teneur en sucres résiduels est trop élevée pour stabiliser le vin en l'état, nous vous recommandons de tout d'abord soutirer les lies puis d'ajouter 20 mg/l de SO₂. Vous pouvez également ajouter des écorces de levure à concurrence de 40 g/hl maximum pour détoxifier votre vin avant de le relever avec un pied de cuve dûment apprêté à l'aide d'une levure fructophile et dans tous les cas différente de celle initialement inoculée. Dans ces cas, afin d'éviter une éventuelle déviation bactérienne de type fructolactique, il faut veiller à contrôler fréquemment les vins concernés en procédant aux analyses appropriées : contrôle visuel et olfactif de l'activité fermentaire, dégustation, suivi de la température et de la diminution des sucres, de l'évolution de l'acidité totale, de l'acide lactique et surtout de l'acidité volatile.

Stabilisation chimique des vins

Nous avons déjà développé dans le bulletin n°18 du 29 octobre l'utilité de différer le sulfitage de stabilisation sept à dix jours après la FML sur des vins secs. S'il faut éviter de fractionner le sulfitage de stabilisation des vins doux, il est par contre envisageable de procéder à ce **sulfitage de manière fractionnée sur des vins sans sucres résiduels** soit par exemple avec deux doses réduites. Cette façon de faire a également déjà montré son efficacité sur des lots entachés par des odeurs de réduction. Dans tous les cas il faut raisonner la dose sur la valeur de pH laquelle conditionne la part antiseptique du SO₂. A titre d'exemple, si une teneur en SO₂ libre de 30 mg/l est suffisante sur un vin de Chasselas à pH 3.7, on visera par contre 40 mg/l à pH 3.8 pour une protection optimale.

S'il existe différentes formes de SO₂, nous vous recommandons avant tout la forme aqueuse (SO₂ à 5% par exemple, homogénéisation du volume à traiter nécessaire) et surtout la forme gaz liquide à incorporer à l'aide d'un sulfidoseur. Bien qu'elle nécessite quelques précautions pour l'utilisateur ainsi que sur les petits volumes pour ne pas surdoser, la forme gaz liquide a l'avantage certain d'assurer une meilleure répartition (par la détente du gaz liquéfié) et une meilleure efficacité au moment de son introduction dans le vin (effet choc). Son utilisation est d'ailleurs particulièrement recommandée pour le sulfitage des vins doux. Nous vous rendons attentif au fait que le bisulfite d'ammonium qui présente l'avantage d'être inodore est à réserver au sulfitage des moûts car il apporte de l'azote au milieu lequel pourrait être métabolisé par la suite par les microorganismes présents. Le métabisulfite de potassium présente lui l'inconvénient d'apporter du potassium au milieu avec des risques de gravelle en bouteilles.

Elevage sur lies

Il faut tout d'abord préciser qu'on distingue les lies lourdes des lies fines. Les premières déposent en moins de 24 heures dans un vin dépectinisé (c'est-à-dire enzymé en raisin, en moût ou en vin). A ce stade de la vinification, il peut s'agir notamment de particules végétales, de tartre, de levures, de bactéries lactiques, de matière colorante et de tanins précipités. Ces lies lourdes sont à éliminer rapidement et régulièrement car elles peuvent relarguer des odeurs et des goûts herbacés et amers comme on en perçoit fréquemment sur les vins blancs. D'autre part, dans le cadre de protocole de reprise de fermentation, il est particulièrement intéressant d'éliminer ces lies lourdes. Les lies légères restent en suspension 24 heures après que le vin ait été mis en mouvement. Actuellement, il s'agit surtout de levures et de bactéries lactiques. Ces lies peuvent relarguer des odeurs soufrées et des goûts métalliques lorsqu'elles demeurent immobiles. Il faut donc les brasser régulièrement et complètement. Enfin, il peut être indiqué en début d'élevage d'analyser microbiologiquement les vins pour connaître la présence éventuelle de microorganismes indésirables (Brettanomyces, bactéries indésirables).

Stabilisation physique par le froid

Les basses températures augmentent la solubilité de l'oxygène dans le vin et peuvent être à l'origine de phénomènes d'oxydation dans les vins. Il faut donc **éviter les prises d'oxygène lors des transferts des vins froids**. Pour éviter d'enrichir les vins en oxygène, il est donc conseillé de :

- Ne pas transférer un vin trop froid (idéalement plus de 10°C) ;
- Vérifier que les tuyaux soient bien étanches ;
- Pomper à vitesse réduite, surtout en début et en fin de transfert ;
- Mettre autant que possible la pompe en poussée plutôt qu'en aspiration ;
- Remplir la cuve par le bas

Ouverture du laboratoire d'œnologie pendant les fêtes de fin d'année

Le laboratoire d'œnologie sera ouvert le **lundi et mardi 23 et 24 décembre** ainsi que le **lundi et mardi 30 et 31 décembre**. Vous pourrez déposer vos échantillons directement au laboratoire de **préférence en début de matinée** aux dates mentionnées (le 30 et 31 décembre le laboratoire sera ouvert de 8h00 à 12h00, fermé l'après-midi, pas d'envois postaux svp).

Nous attirons votre attention sur le fait qu'il n'y aura pas de ramassage d'échantillons aux points de collecte habituels du lundi 23 décembre au vendredi 3 janvier compris.

Le ramassage des échantillons reprendra **dès le lundi 6 janvier 2019** auprès de la cave J.-François et Jacques Potterat, rue du Temple 15, à Cully (le lundi et le mercredi) ainsi que chez Les Frères

Dubois, Halle Oenovin, route du Verney 15 à Puidoux, (le lundi et le mercredi avant midi). Nous vous rappelons qu'en dehors de la période qui séparent les vendanges des Fêtes de fin d'année, le laboratoire est fermé le vendredi. Vous pouvez néanmoins déposer vos échantillons lesquels seront traités le lundi.

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

Formation organisées par Proconseil :

Les bases pour la reconversion à agriculture biologique : cours obligatoire pour les vignerons en reconversion :

- 1^{er} jour le 20 janvier à Moudon
- 2^{ème} journée spécialisée « viticulture » le 29 janvier à Lavaux (ouvert à tous les vignerons intéressés).

Assurer la stabilité protéique des vins. Saint-Saphorin (Lavaux) le 13 février matin

Choix de l'obturateur et itinéraire technique de la mise sous verre. Saint-Saphorin (Lavaux) le 13 février après-midi

Pour vous inscrire :

<https://www.prometerre.ch/formations?domain=9>,

021 614 24 35 ou formation@prometerre.ch

Nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année et le meilleur pour le prochain millésime !



Auteurs :

**Axel Jaquero, David Marchand et David Rojard
Samuel Panchar, Oenologue cantonal**

Questions en lien avec la viticulture : viticulture@prometerre.ch

Questions en lien avec l'œnologie : samuel.panchar@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.