



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. 079 941 09 18
Email : philippe.meyer@vd.ch



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 16 du 4 décembre 2020

EN BREF

Gestion de la réduction après les fermentations : aération modérée et raisonnée

Désacidification : à réfléchir en fonction des cuvées

Limitation du sulfitage après FML : attendre après la fin de la FML, faire attention à l'hygiène

Entreposage de marcs à la parcelle: la réglementation sur les fumiers s'applique

Flavescence dorée : les nouveaux périmètres de lutte sont publiés

Place de remplissage-lavage de pulvérisateur : des aides sont possibles

Mercuriale : invitation à y participer

Formations : report des cours prévus pour la fin d'année

Conversion viticulture biologique : rappel des dates butoir pour les reconversions

Gestion de la réduction après les fermentations

Le côté réducteur d'un vin après FA provient généralement de l'absorption d'oxygène par les lies, les polyphénols et les micro-organismes (tels que les bactéries lactiques durant la FML). Les molécules responsables de ces faux goûts peuvent être facilement éliminées par une aération traditionnelle ou par une injection d'oxygène. Il est cependant important d'agir rapidement car ces molécules peuvent se combiner à d'autres composés et deviendront alors, bien plus difficile à éliminer.

A ce stade de la vinification, il est néanmoins fondamental de se montrer prudent et d'amener une ou plusieurs petite(s) quantité(s) d'oxygène de manière ponctuelle, plutôt que de l'apporter de manière massive et en une seule fois (risque d'oxydation irréversible). De plus, c'est la charge en lies qui détermine l'intensité de l'oxygénation du vin que l'on peut effectuer. Plus la charge en lies sera faible, plus il faudra se montrer prudent dans les apports. Sur un vin peu réducteur, il convient donc de ne pas combiner un soutirage des lies avec une importante aération du vin. Par contre, une aération des lies avant leur réincorporation permet d'obtenir de très bons résultats et limite les risques de fixation des composés soufrés dans le vin.

Enfin, il est fondamental de passer à la phase de « stabilisation tartrique des vins par passage au froid », lorsque les problèmes de réduction sont réglés, car si la température du vin est inférieure à 10°C, l'oxygène n'agit pas efficacement.

Remarque : en cas de très forte réduction, un ajout de sulfate de cuivre (CuSO_4) et un apport d'oxygène peuvent être réalisés simultanément. On favorise ainsi l'absorption d'oxygène par les composés réducteurs.

Désacidification

L'acidité des vins de ce millésime 2020 est très variable selon les régions et les cépages. Si la désacidification s'avère, dans certains cas, nécessaire, elle doit toutefois être pratiquée avec prudence pour ne pas perdre le caractère friand du vin. Si la période de refroidissement n'est pas terminée, pensez à tenir compte de la chute d'acidité totale à venir qui avoisine généralement les 0,3 à 0,5 g/L.

La désacidification peut se faire soit avec du carbonate de chaux précipité pur (CaCO_3), soit avec du bicarbonate de potassium (KHCO_3).

L'efficacité des produits mentionnés ci-dessus est la suivante (acidité exprimée en acide tartrique) :

- 66 g/hl de CaCO_3 diminuent de 1 g/litre l'acidité totale. Délai d'attente de 6 semaines avant la mise sous verre (danger de formation de gravelle).
- Avant rétrogradation (càd avant FML), 100 g/hl de KHCO_3 diminuent l'acidité totale de 1 g/l.
- Après rétrogradation, 100 g/hl de KHCO_3 diminuent l'acidité totale de 1 à 1,2 g/l. Délai d'attente de 4 semaines avant la mise sous verre (danger de gravelle).

Limitation du sulfitage après FML

Pour les vigneron·nes qui veulent limiter l'utilisation du SO₂ dans les vins, il est recommandé de décaler le sulfitage des vins au stade « fin FML » de quelques semaines, car cela permet de diminuer le taux de combinaison du SO₂.

Pour procéder de la sorte, il faut :

- veiller à ce que la charge microbienne soit restreinte (l'élimination des lies est recommandée) ;
- être rigoureux dans l'hygiène ;
- abaisser les températures en dessous de 12°C ;
- utiliser un vin d'ouillage dépourvu de toute contamination microbiologique (le vin d'ouillage pourra être légèrement « sur-sulfité » notamment s'il est logé dans un chapeau flottant) ;
- s'assurer que le pH du vin au stade fin FML ne soit pas trop élevé (inférieur à 3.85), car plus le pH est haut, plus le risque de développement des *Brettanomyces* augmente.

Entreposage de marcs à la parcelle

Suite aux vendanges, les marcs sont fréquemment retournés à la parcelle. Voici un rappel de la réglementation concernant l'entreposage au champ de ce type de sous-produits avant leur épandage.

Les marcs, en tant que cosubstrat de la fermentation, sont considérés comme « substances de nature à polluer les eaux » et peuvent porter atteinte aux eaux en raison de leur charge en matière organique.

A l'exploitation, leur installation de stockage doit être dotée d'un sol étanche, sans écoulement vers les eaux claires, mais n'a pas besoin d'être sous abri, même si cela est recommandé.

Pour un retour à la parcelle, il existe plusieurs possibilités :

1. Leur épandage immédiat dans la parcelle.
2. L'entreposage provisoire en bordure de parcelle, à durée limitée (maximum 6 semaines), est toléré en hiver, sous réserve que le tas soit couvert par une toile hydrofuge pour le protéger des eaux de pluies.
3. Le compostage en bord de parcelle est autorisé sans limitation de durée, à condition d'avoir un retournement régulier des andains et leur couverture par une toile hydrofuge.

Dans les deux derniers cas, l'emplacement doit être situé hors zones de protection des eaux souterraines et sur terrain plat, non drainé, à 10 mètres minimum des eaux de surface, forêts, haies et autres biotopes où la fumure est interdite, ou avaloirs d'écoulement d'eaux pluviales.

Flavescence dorée

La campagne 2020 de surveillance de flavescence dorée est maintenant finie. Vous pouvez donc dès à présent éliminer toutes les souches qui ont une rubalise jaune et noire. Les souches positives à la FD ont été passées à la peinture jaune. Merci aussi d'enlever toutes les rubalises sur les bouts de ligne que vous trouverez dans vos vignes.



Nous sommes maintenant en mesure de confirmer que la situation s'améliore dans tous les périmètres de lutte avec une diminution du nombre de souches positives identifiées. Sur l'ensemble des périmètres de La Côte, aucune souche atteinte de flavescence dorée n'a été trouvée. Les stratégies de lutte devront néanmoins se poursuivre l'année prochaine.

En parallèle, de nouveaux cas de flavescence dorée ont été détectés dans le canton de Vaud. Ils se situent dans les vignobles de Cully, Roche et Yverne. Les futurs périmètres ont été validés, les décisions de portée générale sont publiées et disponibles sur le site de la DGAV, à l'adresse suivante :

<https://www.vd.ch/themes/economie/agriculture-et-viticulture/inspectorat-phytosanitaire/flavescence-doree-de-la-vigne/>

L'indemnisation pour le traitement insecticide 2020 sera versée dans les prochains jours.

Des séances d'information auront lieu pour les exploitants des nouveaux périmètres, afin de présenter la stratégie de lutte à mettre en place.

Nous profitons de vous remercier pour votre engagement dans la lutte contre cette maladie de quarantaine !

Pour tout renseignement, contactez Michel Jeanrenaud, Inspectorat phytosanitaire, au 021 316 65 66 ou à l'adresse : michel.jeanrenaud@vd.ch

Sécuriser votre place de remplissage-lavage du pulvérisateur

La période hivernale est propice pour planifier les projets sur vos entreprises. La construction d'une place de lavage-remplissage fait actuellement l'objet d'un soutien à hauteur de 50% par le Canton et la Confédération.

Pour les informations techniques, nous vous invitons à consulter la présentation sur cette thématique réalisée en mars 2019 lors des séances Vitiplus au lien suivant : <http://www.vitiplus.ch>.

Vous trouverez aussi d'autres informations sur ce sujet sur le site du canton de Vaud (matériel et formulaires) :

<https://www.vd.ch/themes/economie/agriculture-et-viticulture/vulgarisation-agricole/remplissage-et-lavage-du-pulverisateur/>

Mercuriale

En collaboration avec la CIVV et l'OVV, l'observatoire suisse du marché des vins (OSMV) basé à CHANGINS, inclut dans son rapport sur le marché des vins vaudois, des analyses sur l'évolution des prix grâce aux données récoltées provenant du projet « Mercuriale ».

A l'échelle de la branche viticole, la Mercuriale vise à offrir une vision globale du marché. A l'échelle individuelle, le producteur ou l'encaveur participant à la mercuriale dispose, tous les 3 mois, d'informations sur les prix courants pratiqués et d'indicateurs sur l'évolution des marchés.

Mise en place depuis 2012, cette base de données sur les prix est désormais représentative du marché des vins vaudois. C'est pourquoi, l'OSMV souhaite vivement remercier les participants actuels et encourage chaleureusement les autres caves à renseigner leurs données. Cette démarche est totalement gratuite et une totale confidentialité est assurée. Les personnes intéressées peuvent s'annoncer auprès de l'entreprise Dynaxis, qui s'occupe d'anonymiser et agréger les données (mercuriale@dynaxis.ch). Pour rappel, les détenteurs du logiciel comptable « Winbiz » peuvent bénéficier d'une automatisation gratuite, afin d'extraire les données.

Un récapitulatif des questions fréquemment posées est disponible en ligne à l'adresse : www.changins.ch/wp-content/uploads/FAQ-1.pdf

Pour davantage d'informations, vous pouvez contacter Bastien Christinet, collaborateur spécialisé en économie viticole à CHANGINS via mail à l'adresse suivante : bastien.christinet@changins.ch.

Formations

Les formations en présentiel sont ajournées en raison des contraintes sanitaires actuelles.

Des cours sur inscription sont prévus cet hiver, notamment sur la taille et en œnologie. Vous trouverez ci-dessous le programme de cours pour l'hiver 2021. Le programme complet est également en ligne ici : www.prometerre.ch/formations?domain=9

27/01/21 : Limiter l'Esca : taille respectueuse et curetage

28/01/21 : Initiation à la taille de la vigne

04/02/21 (matin): Vinifier sans ajout de SO₂

04/02/21 (après-midi): Assurer la stabilité protéique des vins














08/03/21 : Cours initiation viticulture biologique

11/03/21 : Soigner la vigne avec les plantes et les huiles essentielles



Conversion viticulture biologique

Pour celles et ceux qui préparent une reconversion à l'agriculture biologique dans le futur, voici un récapitulatif des tâches qui doivent être effectuées l'année précédente, selon la certification choisie.

| | Ordonnance bio 910.18 | Cahiers des charges privés | |
|--|---|--|---|
| | Bio « Fédéral »  | BioSuisse (Bourgeon)  | Demeter  |
| Déclaration aux Paiements Directs (max. 31/08) |  |  |  |
| Inscription au label privé (max. 30/11) | |  |  |
| Inscription à l'organisme de contrôle (max. 30/11) | bio  inspecta ou  | bio  inspecta ou  | bio  inspecta |
| Cours d'introduction obligatoires | | 5 jours A suivre pendant la période de conversion | 5 jours y c. le cours sur les préparations biodynamiques, plus 1 jour de cours sur les Directives A suivre dans les 12 mois à compter du début de reconversion |
| Autres | | Affiliation à au moins une Organisation Membre | Affiliation à l'Association pour la Biodynamie |

Auteurs :

Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau et David Rojard
Philippe Meyer, œnologue cantonal

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

Questions en lien avec l'œnologie : philippe.meyer@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.