



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° 01 du 29 janvier 2021

EN BREF

Dans les caves : SO₂ libre, réduction, stabilisation tartrique et opérations sur vins froids

Nouvelles exigences de base PER 2021 : numéro d'homologation et contrôle des pulvérisateurs

Nouveautés 2021 du Plan Phyto Vaudois : une nouvelle mesure et une mesure modifiée

Modifications du Règlement sur les Vins Vaudois : 4 modifications majeures ont été adoptées le 20/01

Enquête vins suisses du futur : les résultats du sondage consommateurs ont été publiés par Agridea

Fiches thématiques « esca » : des fiches thématiques sur les différentes pratiques à mettre en œuvre pour lutter contre les dépérissements de la vigne sont en ligne.

InnoVino, les journées d'informations viticole et œnologique 2.0 : une nouvelle formule adaptée au contexte sanitaire, ces journées deviennent « InnoVino » avec des conférences disponibles en ligne.

Abonnements 2021

Les abonnements au bulletin d'information se prolongent automatiquement en 2021 et les conditions restent inchangées :

- le bulletin papier par envoi postal est facturé au prix annuel de CHF 30.- ;
- le bulletin papier est gratuit pour les membres de Vitiplus ou des groupes d'études de Prométerre ;
- l'envoi du bulletin par courriel est gratuit pour tous et les bulletins sont aussi disponibles en ligne sur www.prometerre.ch

Vous pouvez communiquer tout changement concernant votre choix de mode d'envoi du bulletin au 021 614 24 31 ou à viticulture@prometerre.ch.

Newsletter « Viticulture biologique »

En collaboration avec le FiBL, les abonnements de 2020 se prolongent aussi automatiquement. Cette newsletter dédiée spécifiquement à la pratique de la viticulture biologique, à l'échelle romande, est proposée en complément du bulletin. Gratuite, envoyée uniquement par e-mail, celle-ci a pour but d'aider le vigneron à positionner précisément ses interventions sans intrants de synthèse.

Si vous êtes intéressé(e), il suffit de vous inscrire à viticulture@prometerre.ch.

Dans les caves

De manière générale, la qualité de ce millésime est excellente et très peu de problèmes gênent le bon déroulement des vinifications. Les vins se préfiltrent facilement et les quelques points qu'il faut continuer à surveiller sont les suivants :

Veiller au SO₂ libre de vos vins

Certains cépages présentent des acidités basses et des pH élevés. Il est primordial de bien maintenir le SO₂ libre de ces vins à une teneur supérieure à 35 mg/l car seule une infime partie de celui-ci sera antiseptique (c-à-d efficace contre les bactéries et les levures).

De même, n'hésitez pas à sulfiter assez fortement les cuvées réservées au recapage (minimum 45 mg/l de SO₂ libre) car celles-ci sont généralement stockées dans des cuves à chapeau flottant (le risque d'oxydation est donc grand) et elles peuvent rapidement devenir une source de contamination pour toutes les cuves que vous complétez.

L'augmentation de la température qui va progressivement avoir lieu dans les caves ces prochaines semaines accentuera d'autant plus ce risque.

Réduction

Lorsque le vin est froid, les vins peuvent rapidement paraître réduits. Il est donc important de déguster les vins ailleurs que dans la cave, en prélevant un échantillon et en le laissant quelques heures à température ambiante. La dégustation qui s'en suivra sera nettement plus objective. Par ailleurs, si un vin est fortement réduit, n'oubliez pas qu'un ajout de lies fraîches et saines est le meilleur des traitements. Prenez donc soin de ne pas éliminer trop rapidement vos lies lorsque vous préfiltrez.

Stabilisation tartrique des vins

A l'heure actuelle, il existe trois additifs différents pour stabiliser tartriquement un vin :

- L'acide métatartrique : il s'utilise aussi bien sur vins blancs que sur vins rouges mais son efficacité est limitée dans le temps.

- La CMC ou gomme de cellulose : elle ne peut s'utiliser que sur les vins blancs (ou rosés très clairs). Son efficacité dans le temps est très bonne mais il est impératif que les vins soient parfaitement stables protéiquement. A noter que son homogénéisation est délicate, principalement quand le vin est froid.

- Le polyaspartate de potassium (KPA) : son principe de fonctionnement, ses précautions d'emploi, son prix, son efficacité et son impact organoleptique sont assez similaires à la gomme de cellulose. Il peut néanmoins s'utiliser sur les vins rouges mais en aucun cas il ne protège des précipitations de tartrate de calcium. Par conséquent, si vous avez désacidifié un vin à l'aide de CaCO₃, son utilisation est à éviter.

Risque d'oxydation des vins en sortie de froid

Le pompage et la filtration de vins froids constituent des opérations de cave particulièrement délicates, car plus les vins sont froids, plus l'oxygène s'y dissout vite et abondamment. Ainsi, à 20°C, un vin saturé en oxygène contient 8.4 mg/l d'oxygène dissous, tandis qu'à 0°C, il en contient 12 mg/l, soit 30% de plus. Comme l'oxygène dissous n'est pas dans un état stable, il va réagir ultérieurement avec différents composés (notamment le SO₂ libre, des molécules aromatiques, les polyphénols, etc...) ce qui peut à terme entraîner une oxydation du vin.

Nouvelles exigences de base PER 2021

Chaque année les exigences de base pour les PER en viticulture sont mises à jour. Cette année les deux modifications majeures concernent le dossier d'exploitation d'une part et la fréquence de contrôle des pulvérisateurs, d'autre part. Le document mis à jour est disponible en ligne, sur le site de Viti^{PLUS} / Documents PER et VITISWISS / exigences PER ou [via ce lien](#).

Dorénavant, le numéro d'homologation du produit utilisé doit être reporté lors de l'enregistrement des pratiques. Il figure sur le produit ou il peut être retrouvé sur le site : www.psm.admin.ch/fr/produkte.

La fréquence de contrôle des pulvérisateurs passe désormais de 4 ans à 3. Cette modification s'applique pour les nouveaux contrôles à partir du 1^{er} janvier 2021. C'est-à-dire que pour tous les pulvérisateurs contrôlés jusqu'au 31 décembre 2020, le prochain contrôle est à réaliser dans les 4 ans. Pour tout pulvérisateur contrôlé depuis le 1^{er} janvier 2021, le renouvellement du contrôle devra se faire dans les 3 années.

NB : la contribution unique octroyée pour l'acquisition de tout nouveau pulvérisateur permettant une application précise des produits phytosanitaires, conformément à l'art. 82 de l'ordonnance sur les paiements directs, **est prolongée jusqu'en 2022**. Les détails de cette contribution sont disponibles sur le site du [canton de Vaud](#) (avec la fiche technique Agridea et le formulaire de demande).

Nouveautés 2021 du Plan Phyto Vaudois

Les exigences et les mesures à destination des exploitants ont été mises à jour. Parmi les 12 mesures du plan d'actions, 4 concernent la viticulture.

Le tableau suivant récapitule les mesures disponibles à la parcelle (ou pour l'achat de machine ou outil).

Aide à l'investissement "machine de désherbage mécanique"	Jusqu'à 12'000 CHF d'aide selon les situations <i>Idem 2020</i>	Formulaire de demande
Enherbement des parcelles de vigne non mécanisables	Aide de CHF 500.-/ha <i>Au lieu de CHF 300.- en 2020</i>	Code ACORDA 9102
Conduite de parcelles de vignes, selon la liste d'intrants du FiBL sur la durée de l'engagement	CHF 1'600.-/ ha selon conditions <i>Idem 2020</i>	Code ACORDA 9106
Substitution des fongicides et insecticides de synthèse en fin de cycle de production de la vigne (à compter de nouaison)	CHF 400.-/ ha <i>Nouveauté 2021</i>	Code ACORDA 9121

L'ensemble de ces mesures, ainsi que les autres mesures agricoles, sont détaillées dans le document en ligne sur le site de Prométerre, rubrique Prestations / Formation / Projet, documentation et résultats d'essai / Plan Phyto Vaudois ou directement via [ce lien](#).

Les inscriptions aux mesures à la parcelle se font via la plateforme ACORDA, volet EFFICIENCE/Projet 77A au cours de la période de recensement (soit jusqu'au 15 mars). Pour la mesure d'aide à l'investissement, la demande se fait via le formulaire dédié.

Modifications du Règlement sur les Vins Vaudois

Le 20 janvier 2021, le Conseil d'Etat a adopté le projet de modification du règlement sur les vins vaudois (RVV). En voici les principales modifications :

- la production de vins mousseux d'appellation d'origine contrôlée (AOC) est désormais précisée et autorisée pour les vins élaborés à partir de raisins vaudois ;
- l'usage de la mention « Réserve » prévue par le droit fédéral devient possible pour les vins AOC vaudois dont la période de vieillissement, soit du 1^{er} octobre de l'année de récolte jusqu'à leur mise en marché, est d'au moins 12 mois pour les vins blancs et 18 mois pour les vins rouges ;
- il est dorénavant possible d'irriguer les vignes jusqu'à la véraison sans autorisation préalable, ceci afin d'adapter les méthodes de culture à l'évolution du climat et d'harmoniser les règles entre les cantons ;
- la région viticole « Commune de Champagne AOC » est créée. Elle comprend le territoire de la commune de Champagne et ne concerne que les vins blancs tranquilles issus de Chasselas, qui ne peuvent être coupés. La mention "vin suisse" sur l'étiquette est obligatoire.

L'ensemble des modifications adoptées sont disponibles sur le site de l'Etat de Vaud, rubrique « Décisions du Conseil d'Etat » puis « Séance du 20 janvier 2021 » ou en cliquant [ici](#).

Enquête vin suisses du futur

Les résultats du sondage consommateur réalisé dans le cadre du projet « Intégration des cépages tolérants aux maladies fongiques dans la gamme des vins suisses » ont été publiés par Agridea. Cette étude est disponible avec le lien suivant : [enquête vin suisses du futur](#)

Fiches thématiques « esca »

Le dépérissement des ceps lié aux maladies du bois touche de nombreuses parcelles. A partir d'essais mis en place par Proconseil, d'expériences de terrain et d'autres références sur le sujet, plusieurs fiches thématiques ont été élaborées. Sur ces fiches sont expliquées les bonnes pratiques de taille à mettre en œuvre pour limiter l'esca, les mesures curatives telles que le recépage, le greffage et le curetage, ainsi que des mesures préventives particulièrement intéressantes pour des cépages sensibles. Toutes ces fiches sont disponibles en ligne, sur le site de Viti^{PLUS}.

InnoVino, les journées d'informations viticole et œnologique 2.0

Les traditionnelles journées d'informations viticole et œnologique qui ont lieu au mois de janvier des années impaires n'auront pas lieu en présentiel cette année, contexte sanitaire exceptionnel oblige. Les organisateurs (Agroscope, CHANGINS, Proconseil, Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires vaudoises et Viti^{PLUS}) se sont mobilisés pour partager ces informations sous une forme adaptée. Plus d'une dizaine d'exposés sur des thématiques viticoles, œnologiques et économiques actuelles ont été filmés et seront mis à disposition en ligne, sur le site de Prométerre, (www.prometerre.ch/innovino) à partir du 1^{er} février. De plus, vous pourrez poser vos questions par e-mail à viticulture@prometerre.ch, du 1^{er} au 4 février. Les questions seront regroupées et les conférenciers vous répondront sous forme de FAQ mise en ligne afin que ces informations complémentaires puissent profiter à tous.

Formations

Œnologie :

04/02/21 : [Assurer la stabilité protéique des vins](#) (via Zoom 10h – 12h)

04/02/21 : [Vinifier sans ajout de SO₂](#) (via Zoom 13h30-15h30)

Viticulture :

08/03/21 : [Cours initiation viticulture biologique](#)

11/03/21 : [Soigner la vigne avec les plantes et les huiles essentielles](#)

18-19/03/21 : Fabrications des préparations à base de plante pour soigner la vigne (organisé par le FiBL)

22/03/21 : [Limiter l'Esca : taille respectueuse et curetage](#)

13/04/21 : Voyage d'étude en Alsace organisé par le FiBL : échanges sur les thématiques de sol vivant, couverts végétaux, utilisation de plantes pour la protection phytosanitaire.

21/04/21 : [Les sols vivants en viticulture](#)

Auteurs :

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

Questions en lien avec la viticulture : [viticulture@prometerre.ch/](mailto: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.