



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° 02 du 18 mars 2021

Flavescence dorée : dernière limite pour arracher les ceps positifs dans les périmètres de lutte !

Actualités homologations phytosanitaires : attention aux modifications d'homologations

Patente viticulture bio 2021-2022 : les inscriptions sont ouvertes

Plantations : PP et plants bio

Œnologie : prévenir l'oxydation des vins en bouteilles

Vin Nature : l'Association Suisse Vin Nature a vu le jour et sa première AG est prévue le 25/03

Flavescence dorée

Neuf périmètres de lutte sont identifiés sur le canton pour 2021, soit 730 ha. Vous retrouverez leur localisation et les décisions de portée générale sur [le site internet du canton](#) (rubrique Economie/Agriculture et viticulture/Inspectorat phytosanitaire/Flavescence dorée).

Dans les périmètres de lutte, les ceps marqués doivent obligatoirement être arrachés au 31 mars au plus tard. Cette obligation réglementaire vise à éviter la rencontre entre une nouvelle génération de cicadelles *Scaphoideus titanus* indemnes et des ceps positifs qui constituent une source de contamination.

Dans tous les autres secteurs, il est fortement recommandé de supprimer les ceps marqués et les bandes de rubalise jaune et noir, attachée au cep et en bout de rang, suite aux contrôles de l'été-automne 2020.

Des séances d'information auront lieu dans les périmètres de lutte au printemps.

Actualités homologations phytosanitaires

Retraits de produits commerciaux

Comme chaque année, un certain nombre d'homologations de produits commerciaux (et non les matières actives) arrivent à échéance avec un délai d'utilisation qui varie selon les produits.

Renseignez-vous auprès de vos fournisseurs ou consultez l'index phytosanitaire pour la viticulture 2021 d'Agroscope : les délais de vente et d'utilisation se trouvent en page 5 (fongicides) et en page 15 (herbicides).

Réévaluation des matières actives

Depuis 2010, de nombreuses matières actives sont réévaluées chaque année ce qui peut entraîner des modifications sur les conditions d'homologation.

Depuis l'année dernière, l'index phytosanitaire d'Agroscope recense les distances aux eaux superficielles (ES), aux biotopes (B), au ruissellement (R) et le niveau de protection de l'utilisateur (PU).

Dans tous les cas, il est recommandé de bien lire les étiquettes des produits utilisés car les règles pour leur utilisation évoluent régulièrement. Des informations à jour sont également disponibles en ligne sur le site de l'OFAG : www.psm.admin.ch

Au niveau des risques de ruissellement, l'évaluation du risque est quelquefois adaptée au nombre d'utilisations des produits. Pour exemple, le Prosper requiert 2 points s'il est appliqué une seule fois et 3 points s'il est appliqué 2 ou 3 fois dans la saison. Pour rappel, voici les mesures à mettre en place selon le nombre de points « risque ruissellement » (R) indiqué sur les produits.

Types de mesures Points	Bande herbeuse le long des eaux de surface	Aménagement dans la vigne	Type de plantation	Réduction de la surface traitée
1	6 m		• Terrasses (selon l'annexe 3 OPD)	• Traitement sur moins de 50 % de la surface (herbicides)
2	10 m	• Enherbement entre les lignes (y.c. tournières)	• Banquettes (terrasses sans déclivité)	
3	20 m	• Enherbement complet (y.c. cavaillon + tournières)		

Types de mesures pour limiter les risques liés au ruissellement et système à points pour la viticulture.
 Source: Fiche Agridea "Limiter la dérive et le ruissellement des produits phytosanitaires en viticulture", février 2021.

Patente viticulture bio 2021-2022

Une nouvelle volée de formation à la patente de spécialisation en viticulture biologique est ouverte aux inscriptions jusqu'au 5 avril. Cette formation est destinée aux détenteurs du CFC de viticulteur ou du CFC de caviste et a pour objectif de préparer les professionnels de la viti-viticulture à produire en bio ou, plus simplement, à diminuer l'emploi des intrants de synthèse.

Cette formation, unique en Suisse romande, est offerte tous les deux ans. Elle se déroule à raison d'un jour par semaine avec 2 jours de cours en fin d'été, puis 25 jours entre novembre et avril. Les cours ont lieu principalement à Marcelin, mais aussi à Châteauneuf (VS) et sur le terrain.

Pour plus d'informations, vous pouvez [cliquer ici](#) ou contacter Yves Pottu, doyen à Agrilogie, au 021 557 92 50 ou par mail : yves.pottu@vd.ch

Plantations

La période des minages et remplacements débute bientôt. Il est important de planter uniquement du matériel sain. Pour que cela soit garanti, vérifiez la présence du passeport phytosanitaire (PP) et privilégiez le matériel ayant subi un traitement à l'eau chaude. Privilégiez les plantations précoces lorsque vous implantez du matériel traité car un léger retard au débourrement est possible.

Ce traitement à l'eau chaude consiste à tremper le matériel végétal pendant 45 min à 50°C, via une installation homologuée et en suivant un protocole strict. Ce processus élimine les phytoplasmes (type flavescence dorée ou bois noir).

Point plantation en viticulture biologique :

Si vous pratiquez la viticulture biologique, vous devez planter du matériel végétal bio en priorité.

La disponibilité du matériel végétal est consultable en ligne, sur le site : www.organicxseeds.ch

A l'heure actuelle, 3 pépiniéristes proposent du matériel certifié bio : les pépinières Borioli (PIWI, NE), le Domaine du Cotrable (VD) et le Domaine Villars & fils (GE).

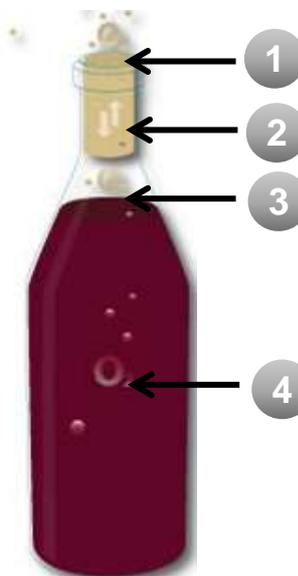
Si vous ne trouvez pas le matériel souhaité en offre biologique, vous devez déposer une demande de dérogation via le site OrganicXseeds pour planter du matériel non certifié. Cette demande engendre un justificatif qui pourra vous être demandé lors de contrôle.

Oenologie

Lors du conditionnement, le vin subit de multiples opérations : pompage, filtration, tirage... A chacune de ces opérations, de l'oxygène est susceptible de pénétrer dans le vin et d'y être dissous. Des études menées par Inter Rhône montrent que la quantité d'oxygène dissous dans un vin lors d'un conditionnement est très variable et atteint des valeurs comprises entre 0,5 et 7 mg/l.

De plus, lorsque l'on met un vin en bouteille, on laisse systématiquement un espace vide entre le vin et le bouchon : l'espace de tête. Cet espace contient des quantités plus ou moins variables d'oxygène, mais selon certaines études, il représenterait une part substantielle de l'oxygène total présent dans les bouteilles (jusqu'à 65%). Enfin, l'oxygène présent dans un vin embouteillé peut également provenir du bouchon.

Au final, l'oxygène contenu dans un vin peut avoir 4 origines différentes :



1	L'oxygène qui diffuse par le bouchon (diffusion généralement élevée pour les bouchons synthétiques, très variable pour les bouchons naturels, et minimale pour les capsules à vis).
2	L'oxygène libéré par le tissu du bouchon.
3	L'oxygène piégé dans l'espace de tête de la bouteille.
4	L'oxygène dissous dans le vin suite aux différentes opérations de cave (pompage, filtration, collage...).

Une fois l'oxygène prisonnier dans la bouteille, le vin n'a de cesse de le consommer. Le plus souvent, le SO₂ libre, protecteur du vin, est le premier touché (1 mg/l d'oxygène réagit avec 3 à 4 mg/l de SO₂ libre). Il s'oxyde alors, perdant ainsi son rôle antiseptique et antioxydant. Des défauts sensoriels dus à l'oxydation (évent...) apparaissent ensuite, notamment dans les vins blancs.

Remarque : à priori, la capsule à vis semble être un obturateur idéal pour des vins sensibles à l'air. Pourtant, dans les cas de mise en bouteilles avec des capsules à vis, avoir un inertage efficace est très important car l'espace de tête est 2 à 3 fois plus volumineux que dans le cas des bouchons cylindriques (hauteur de dégarni de 15 à 20 mm pour les bouchons cylindriques contre 35 à 45 mm pour les capsules à vis).

Paramètres influant la dissolution de l'O₂ dans les vins

Différents paramètres influent la teneur d'O₂ dissous dans les vins. Ces paramètres sont à prendre en compte lors de la mise en bouteille afin de réguler au mieux l'apport de SO₂.

- La température : plus le vin est froid, plus la quantité d'oxygène dissous peut être importante (8.4 mg/l à 20°C contre jusqu'à 12 mg/l pour 0°C). Il est donc conseillé de ne pas mettre en bouteilles des vins trop froids

- La teneur du vin en CO₂ : le CO₂ dissous dans les vins joue un rôle sur la dissolution de l'O₂. Plus la concentration en CO₂ dissous est haute et plus la teneur maximale d'O₂ dissous diminue. A titre d'exemple, un vin contenant 0.5 g/l de CO₂ pourra contenir au maximum 5.4 mg/l d'O₂ dissous. Alors qu'un vin contenant 1.1 g/l de CO₂ pourra contenir au maximum 2.6 mg/l d'O₂

Quelques conseils pour limiter la dissolution d'oxygène dans le vin :

✓ au moment de débiter la mise en bouteilles, la teneur en oxygène dissous du vin devrait être proche de zéro. Si de fortes dissolutions d'oxygène ont été générées, il est possible de procéder à une désoxygénation avec de l'azote. Attention néanmoins car ce procédé peut entraîner un appauvrissement organoleptique des vins traités ;

✓ inertez (avec de l'azote et/ou du CO₂) les circuits de filtration et de remplissage de la tireuse et pousser les vins avec un gaz neutre en fin de tirage ;

✓ L'inertage de la bouteille vide avant remplissage et le contrôle régulier des têtes de remplissage permettent de limiter les apports d'oxygène dans le vin ;

✓ inertez efficacement l'espace de tête ;

✓ veillez à choisir des obturateurs adaptés au risque d'oxydation/réduction du vin ainsi qu'à la garde du vin ;

✓ éliminez les 20 premières bouteilles ainsi que les 20 dernières bouteilles issues de la mise en bouteilles.

Vin Nature

L'Association Suisse Vin Nature (ASVN) a été créée le 11 janvier 2021. Cet événement est l'aboutissement d'un groupe de travail qui a œuvré depuis plus d'un an et patronné par BioVaud. Elle a pour objectifs la promotion et la défense des intérêts de tous les « Vins Nature » et leurs utilisations.

La première assemblée générale aura lieu en ligne, le jeudi 25 mars.

Vous retrouverez plus d'informations sur l'association, le règlement et ses actualités sur www.vin-nature.ch.

Formation

La formation « Limiter l'Esca : taille respectueuse et pratiques préventives et curatives » aura bien lieu le 22 mars dans la région de Morges. Quelques places sont encore disponibles. Vous verrez en pratique la taille respectueuse des flux de sève, le curetage, le recépage ou encore le greffage.

Pour vous inscrire, rendez-vous sur la page de Prométerre, rubrique Agenda puis Formations ou en [cliquez ici](#).



Agenda

1 AG en ligne de l'Association Suisse Vin Nature : jeudi 25 mars à 15h00 (inscription sur www.vin-nature.ch)

1 CHANGINS présente ses formations en ligne :

- 13 avril à 17h pour la Haute école de viticulture et œnologie (Bachelor et Master)
- 15 avril à 17h pour l'école supérieure de technicien.ne vitivinicole (diplôme ES, brevets et maîtrises fédérales de viticulteur.trice ou caviste)

Inscription par mail à info@changins.ch ou au 022 363 40 50.

Auteurs :

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

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.

Questions en lien avec la viticulture : viticulture@prometerre.ch
Questions en lien avec l'œnologie : philippe.meyer@vd.ch