



Une étude de terroirs à Villette (Lavaux, VD)

Markus RIENTH^{1*}, Frederic LAMY¹, Dorothea NOLL¹, Patrick Schoenenberger, Fabrice LORENZINI², Olivier VIRET⁴ and Vivian ZUFFEREY³

***Corresponding author: M. Rienth: markus.rienth@changins.ch**

¹CHANGINS, haute école de viticulture et œnologie, route de Duillier 60, 1260 Nyon, Switzerland

²Agroscope, route de Duillier 50, 1260 Nyon, Switzerland

³Agroscope, avenue Rochettaz 21, 1009 Pully, Switzerland

⁴Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV), Avenue de Marcelin 29, 1110 Morges, Switzerland





L'initiative



- Système complexe des AOCs, Grands Crus et Premiers Crus en Suisse
- Adapter le système suisse aux AOP/IGP européens



Elaborer une méthodologie de caractérisation des différentes zones du vignoble sur la base de données scientifiques du comportement de la vigne à l'échelle du vignoble de Vilette (140 ha)



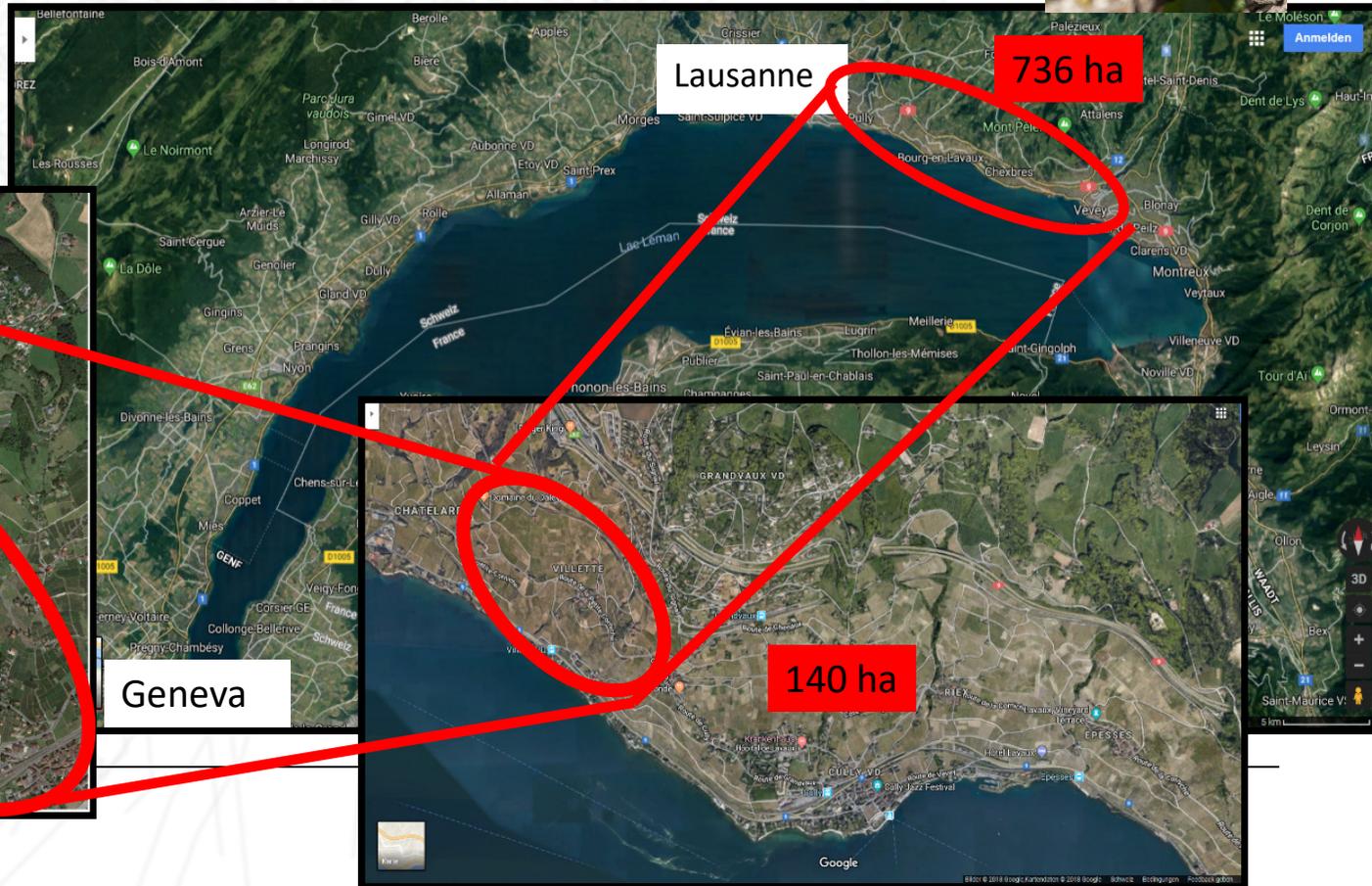


Matériel et méthode

Le Réseau



- Dans l'AOC Lavaux – Villette 22 parcelles en terrasse
- Chasselas
- Même mode de conduit - espalier
- Age des Vigne : 15 à 25
- Porte-greffe 3309C





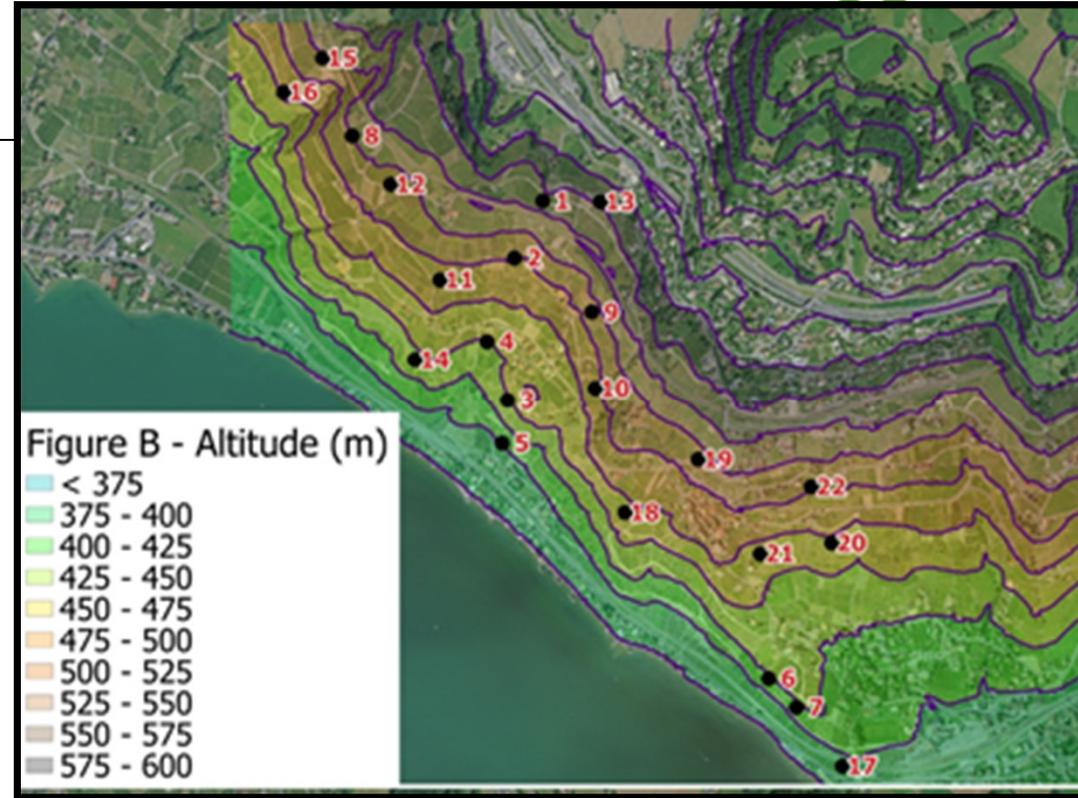
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Altitude

- Entre 375 et 550 m

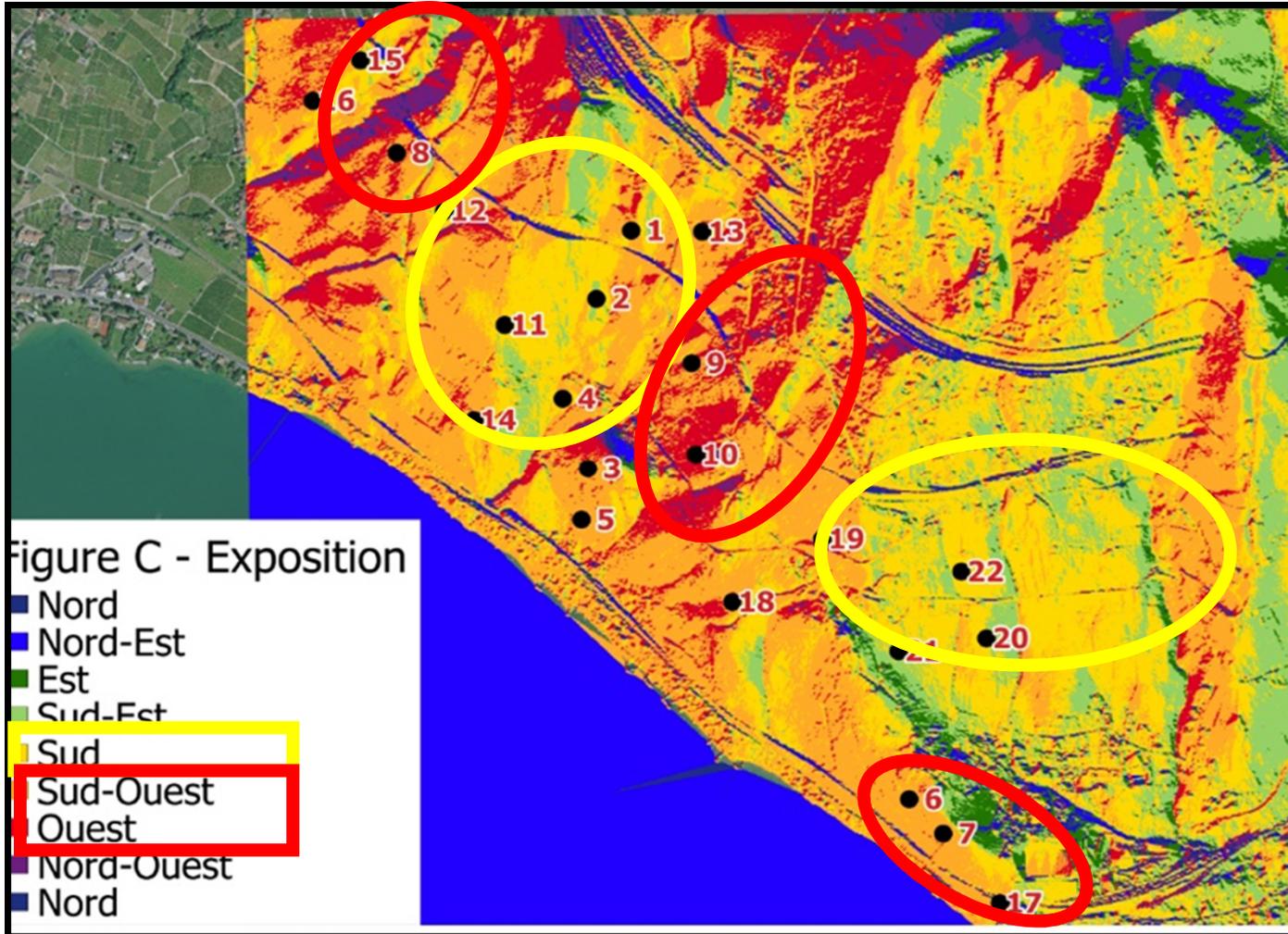


Ca 175 m



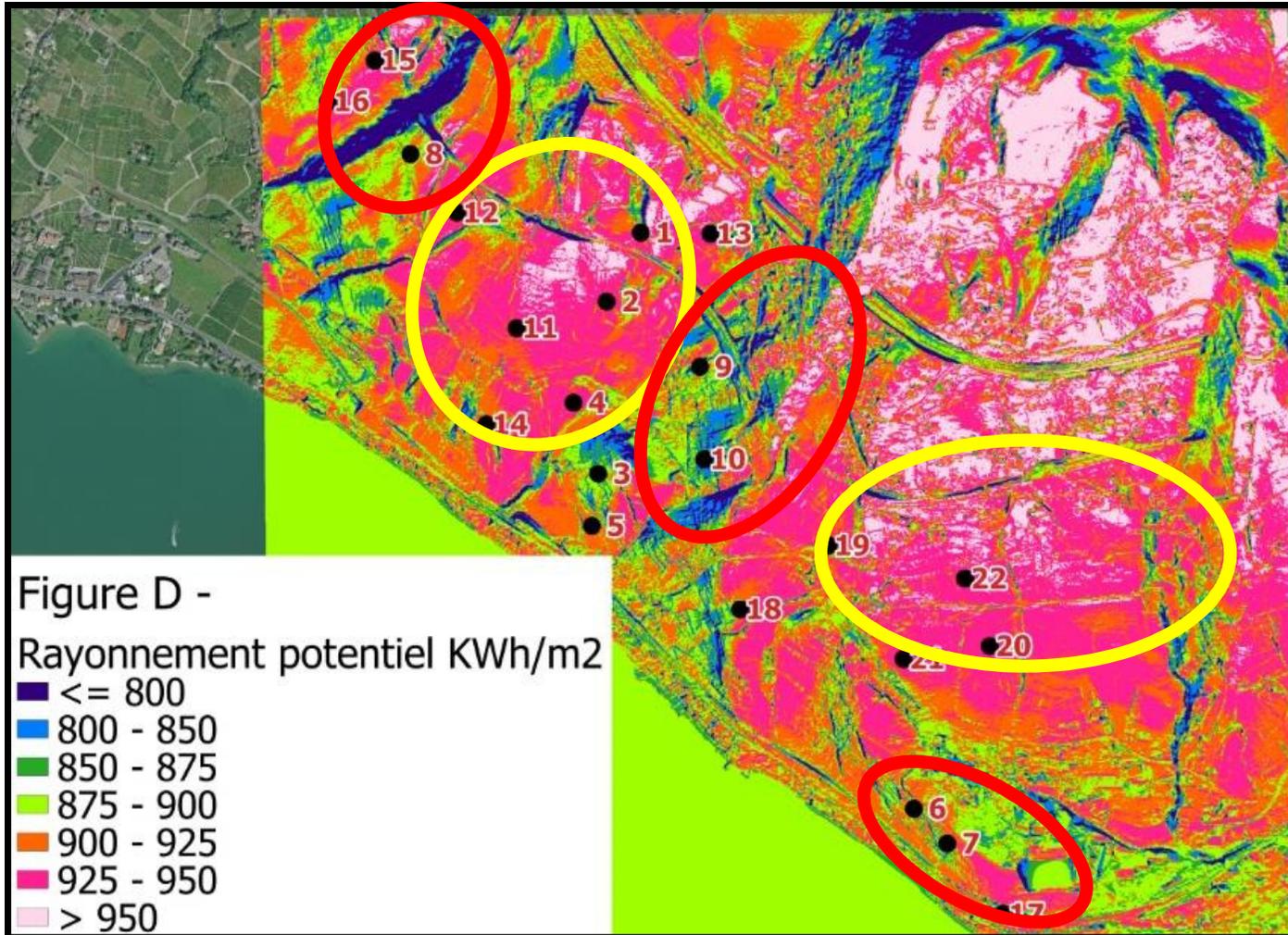


Exposition



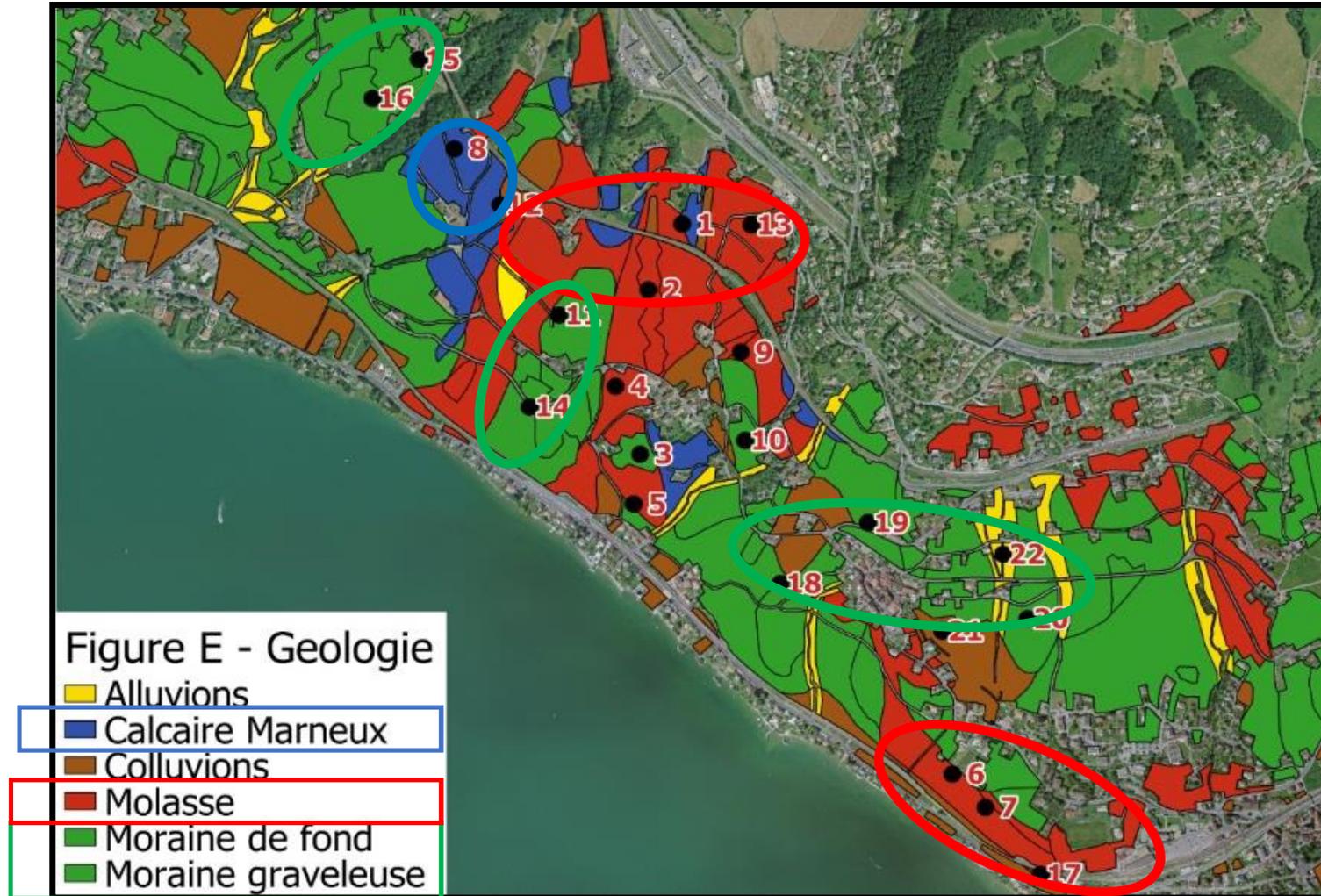


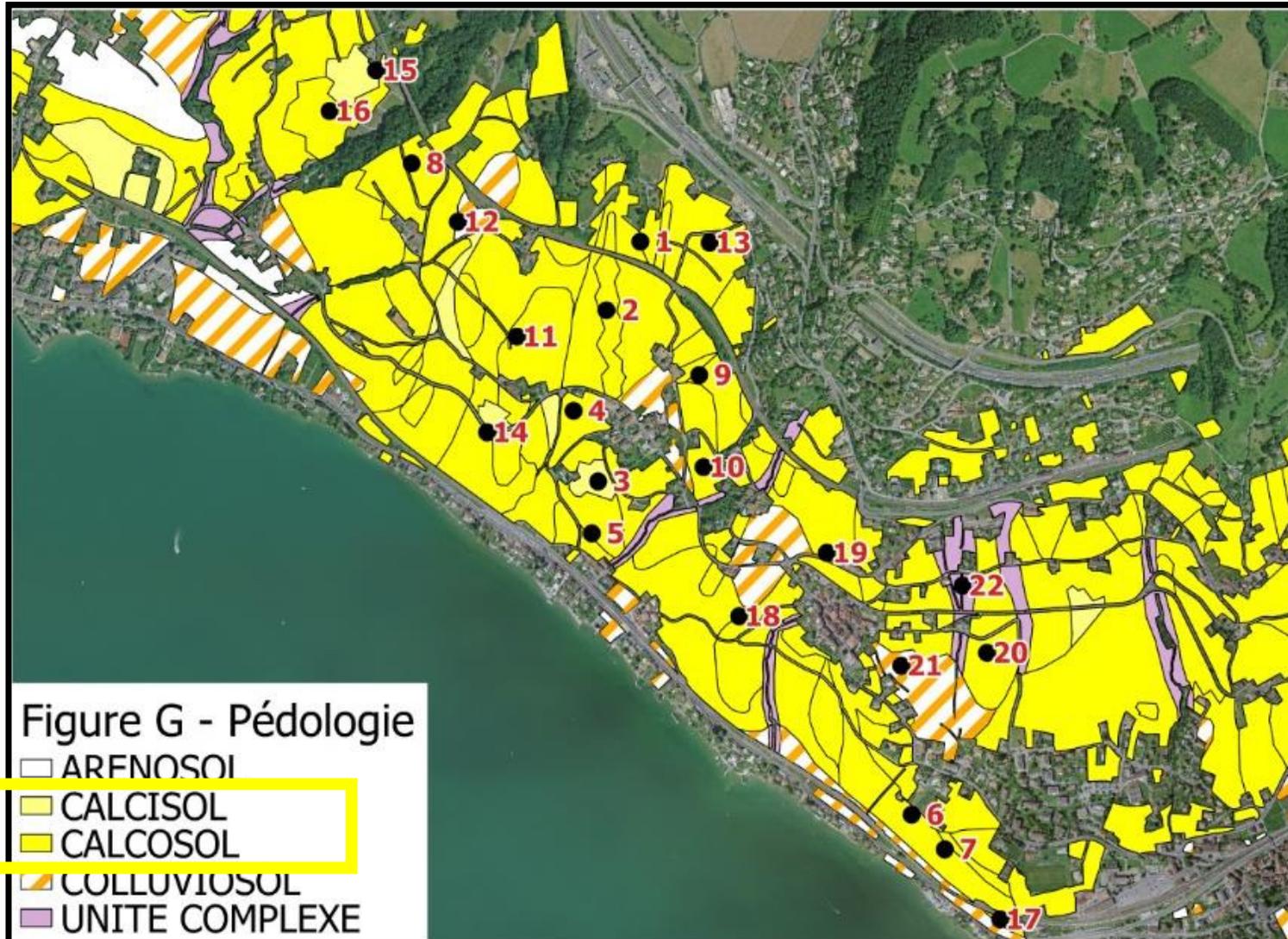
Radiation potentielle





Géologie



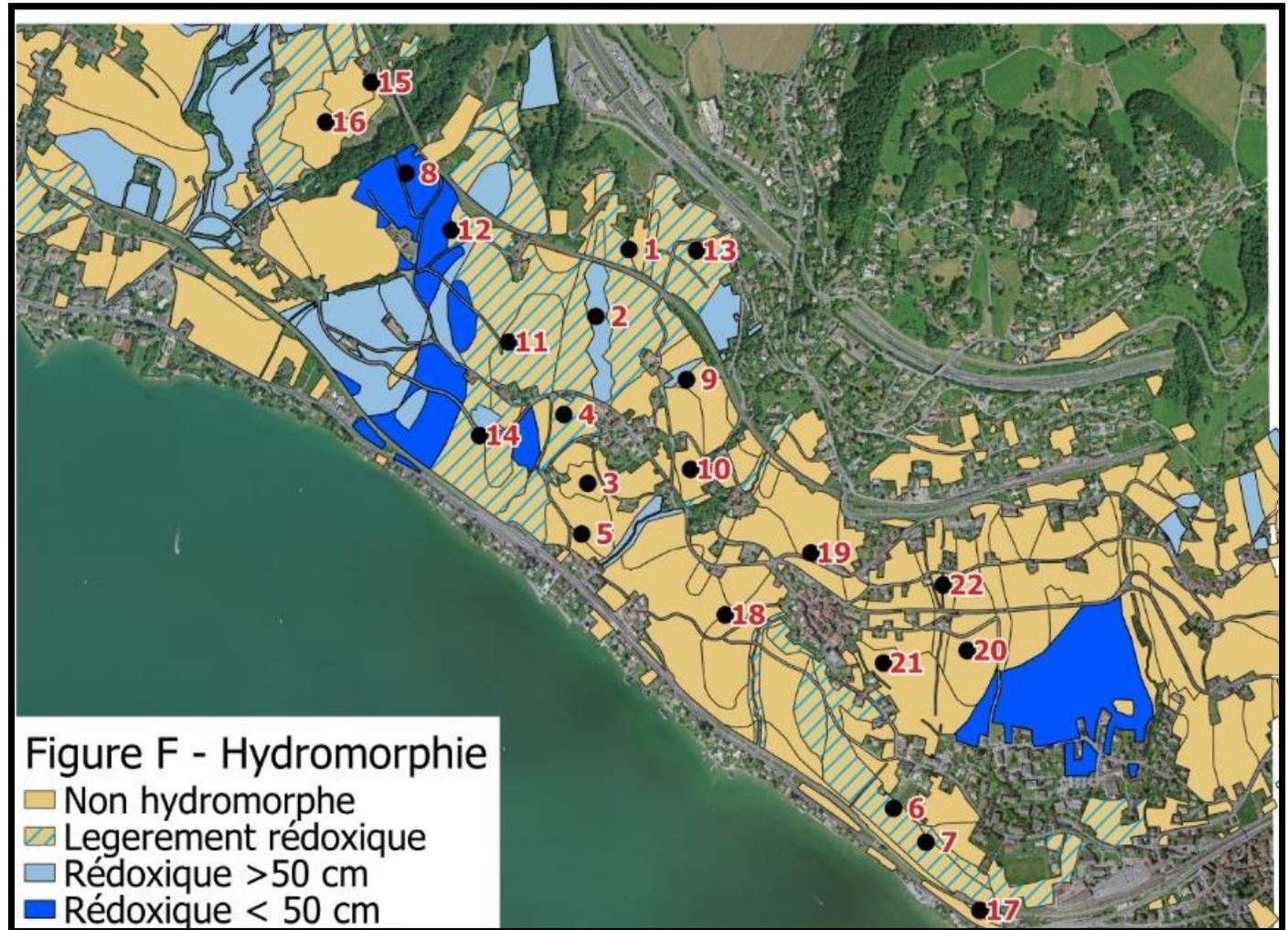




Hydromorphie

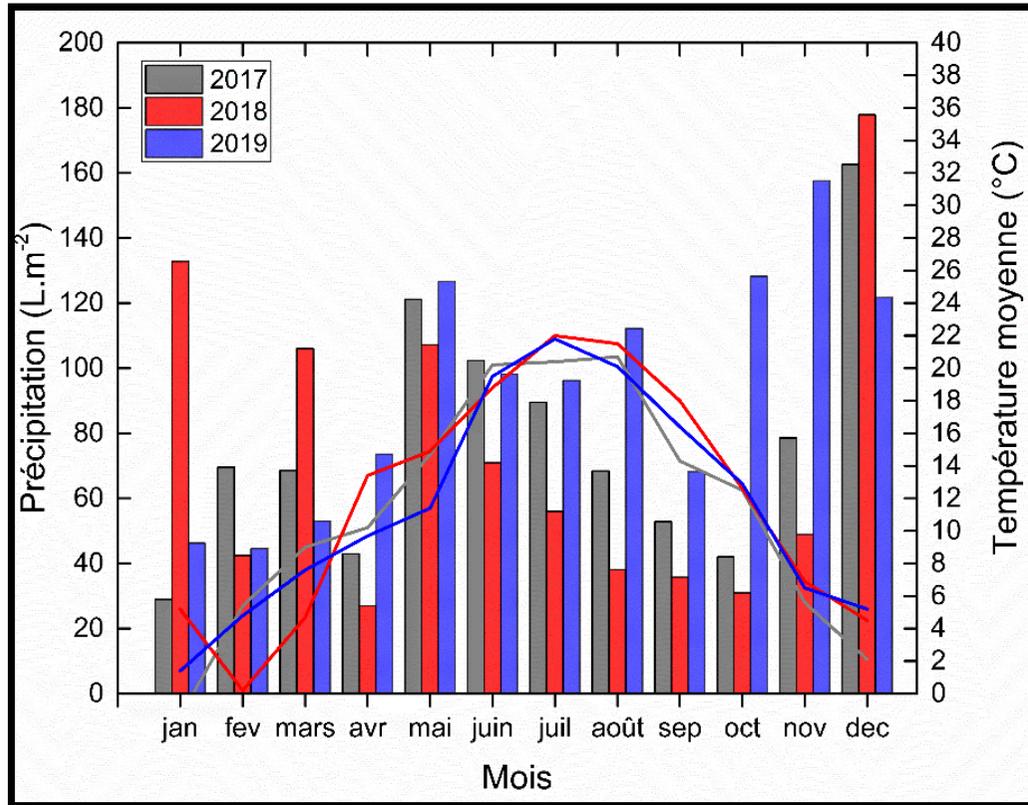
Mesures

- Température de chaque parcelle
- Phénologie
- Physiologie de la vigne (vigueur, potentiel hydrique, $\delta^{13}C$, N-tester)
- Suivi de maturation de baie (300 baies, poids, sucres, acides, Nass)





Conditions climatiques générales



Température Moyenne Avril à Oct.

1961 – 90: **14.7°C**

1991 – 10: **15.7°C**

2017

16.1 °C
1514 DJ

Pluie
510 mm/m²

2018

17.25 °C
1640 DJ

Pluie
366 mm/m²

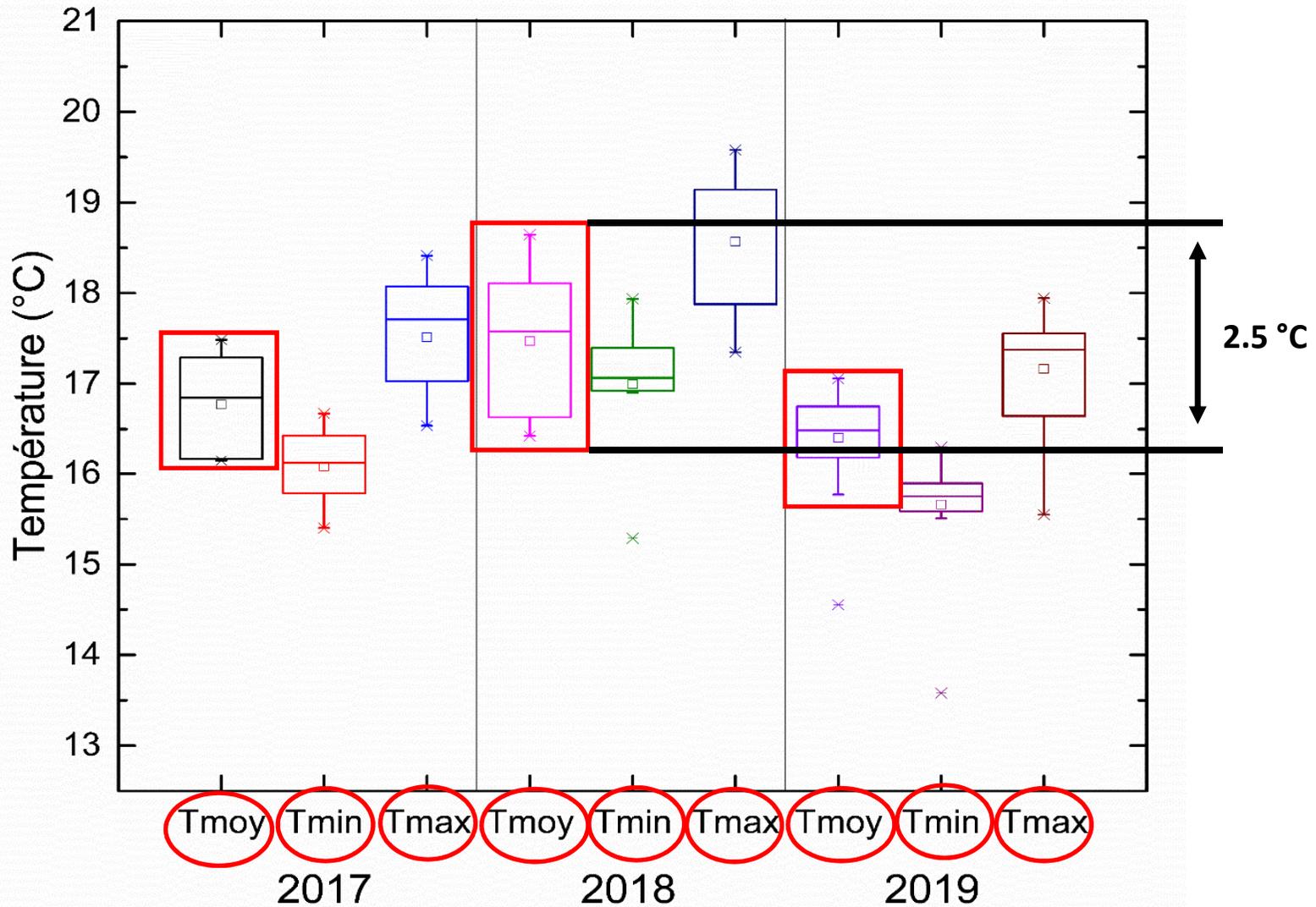
2019

15.9 °C
1427 DJ

Pluie
713 mm/m²



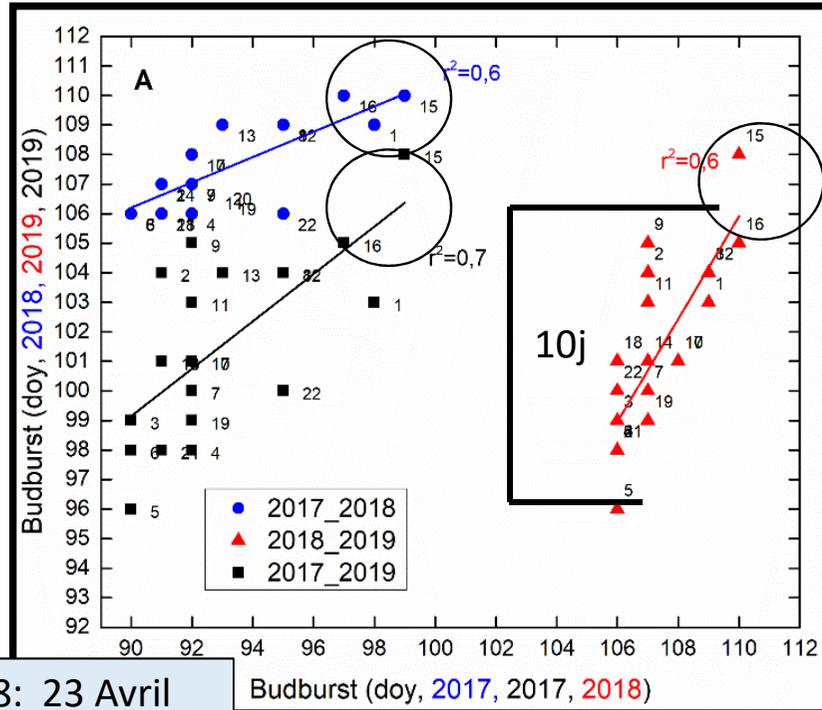
Variabilité de la température entre les parcelles





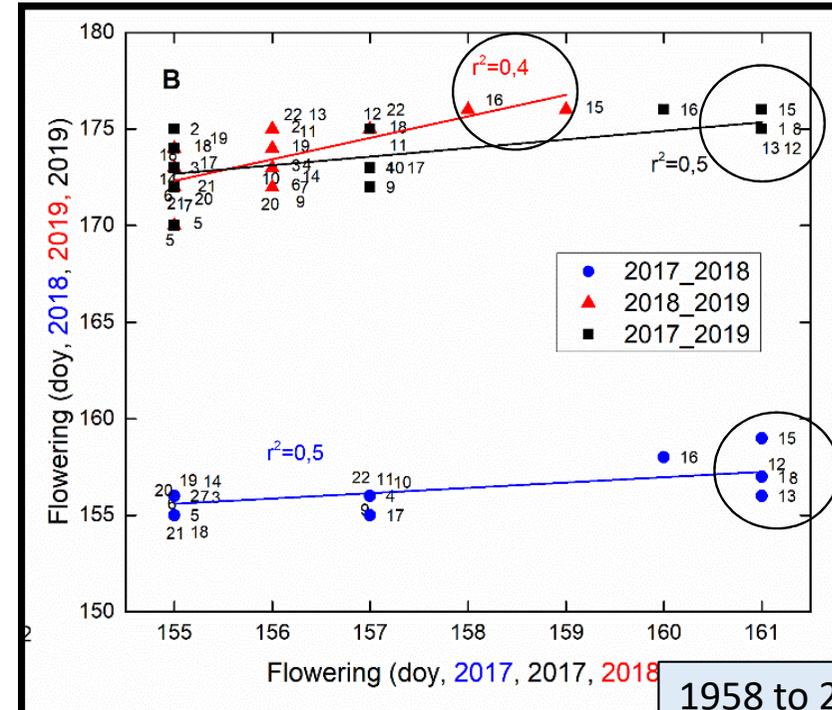
Phénologie

Débourrement



1958 à 2008: 23 Avril
2000 à 2020: 16 Avril
Moyenne (17-19): 11 Avril
2017: 3 Avril
2018: 18 Avril
2019: 12 Avril

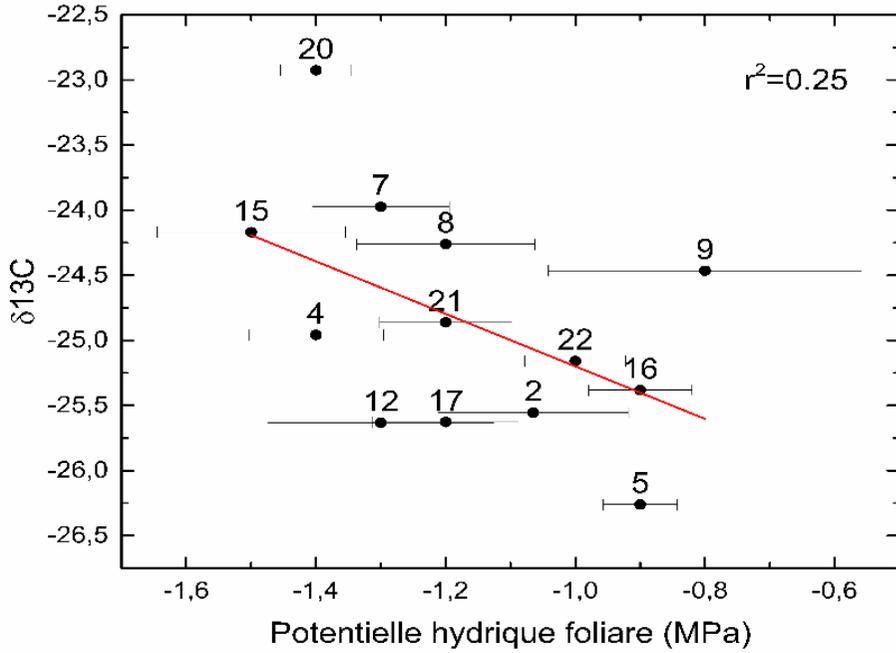
Floraison



1958 to 2008: 25 Juin
2000 to 2020: 15 Juin
Moyenne: 12 Juin
2017: 8 Juin
2018: 5 Juin
2019: 24 Juin

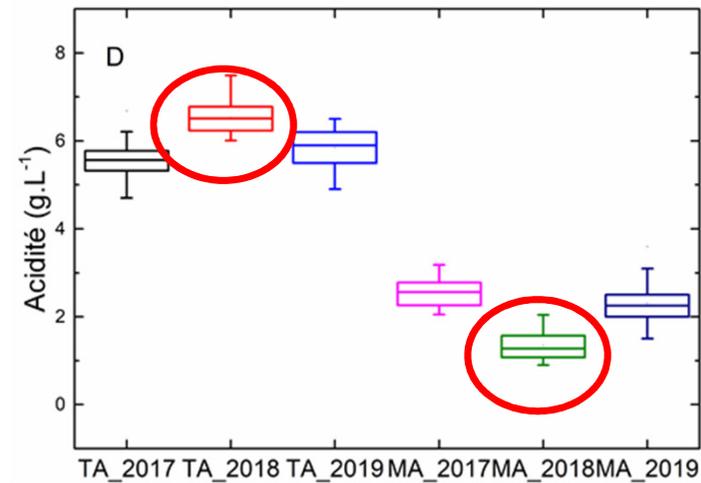
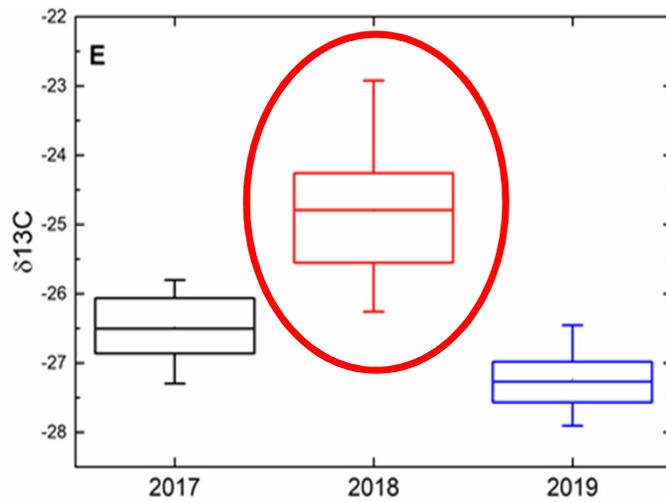
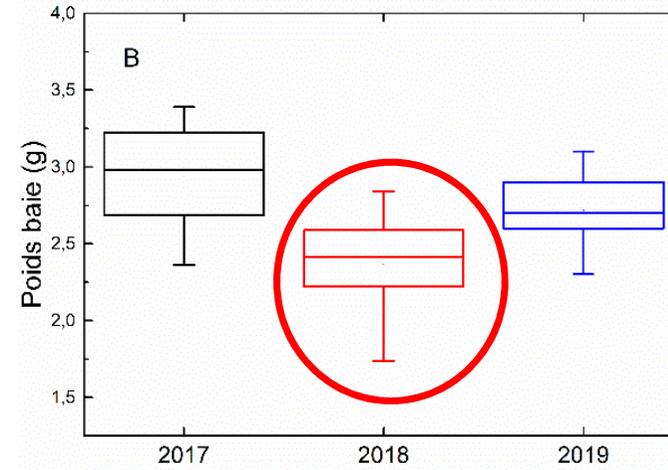
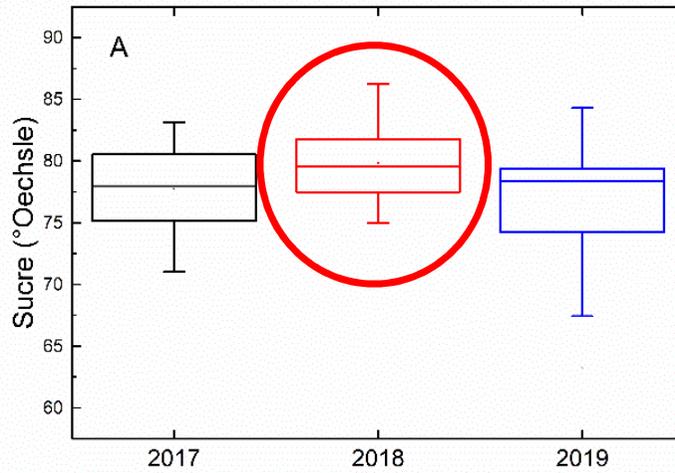


Déficit hydrique 2018



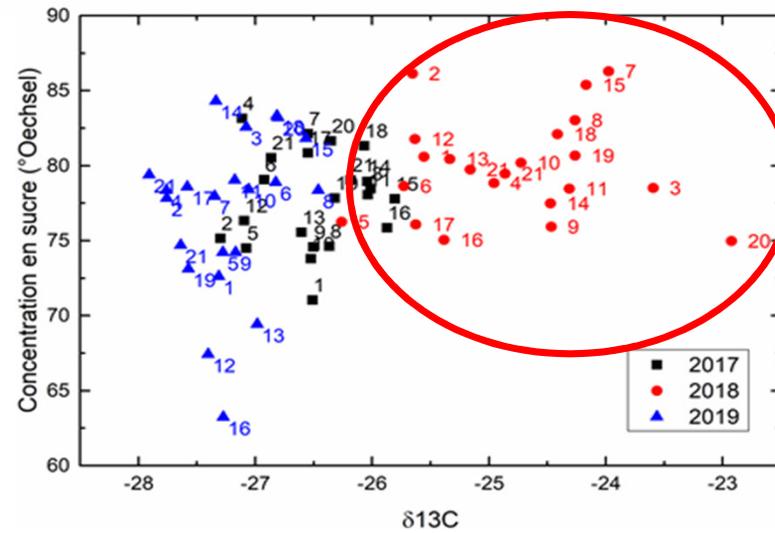
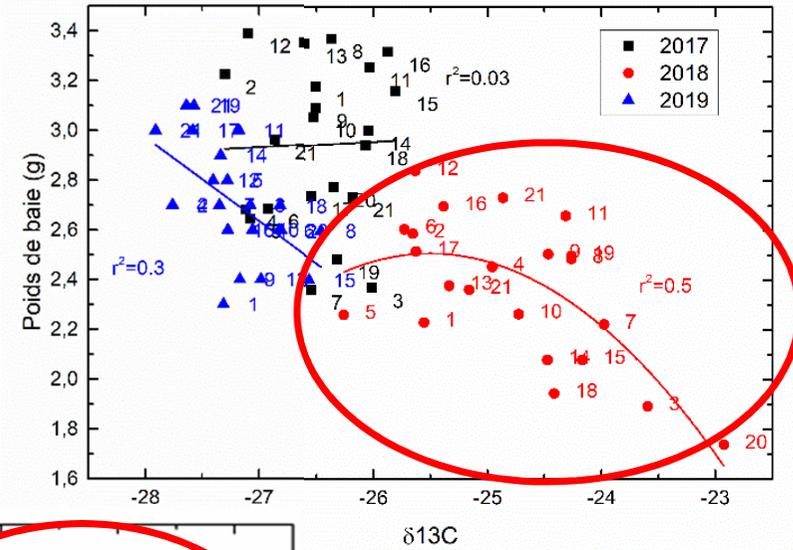
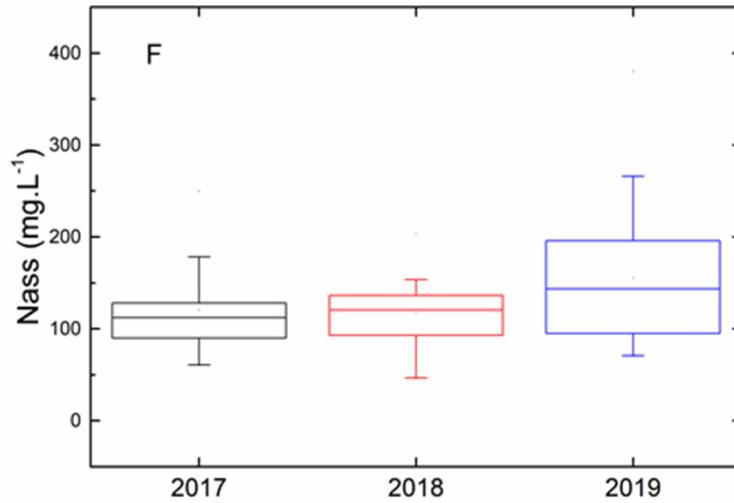


Composition des baies



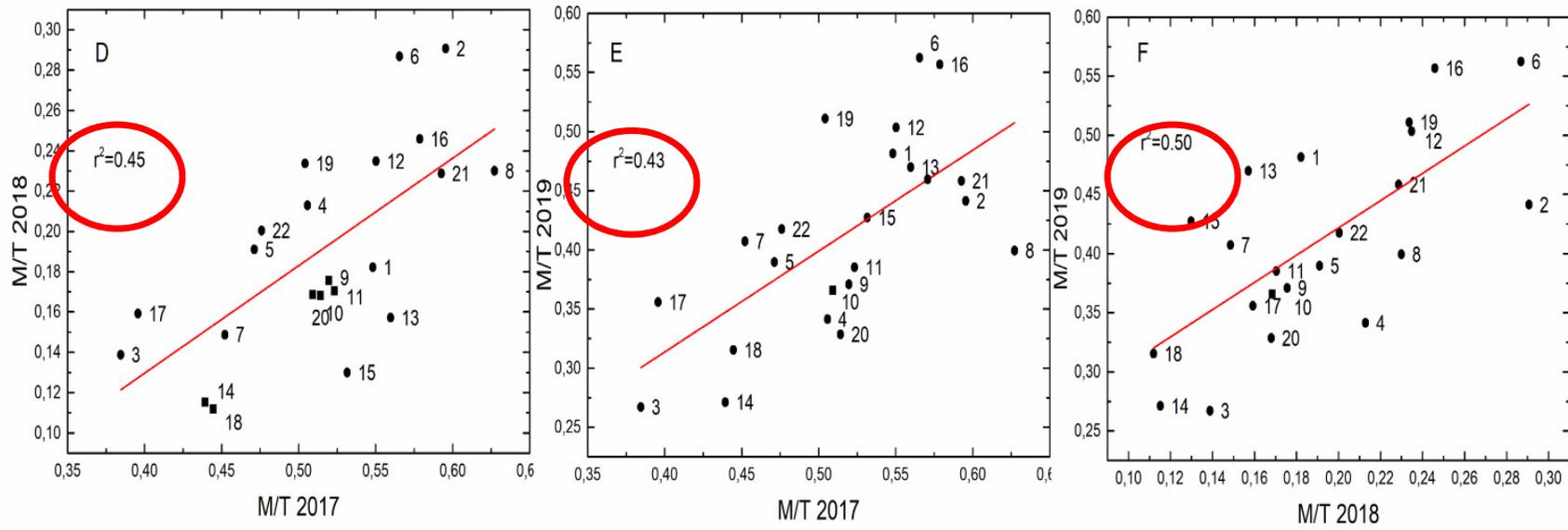
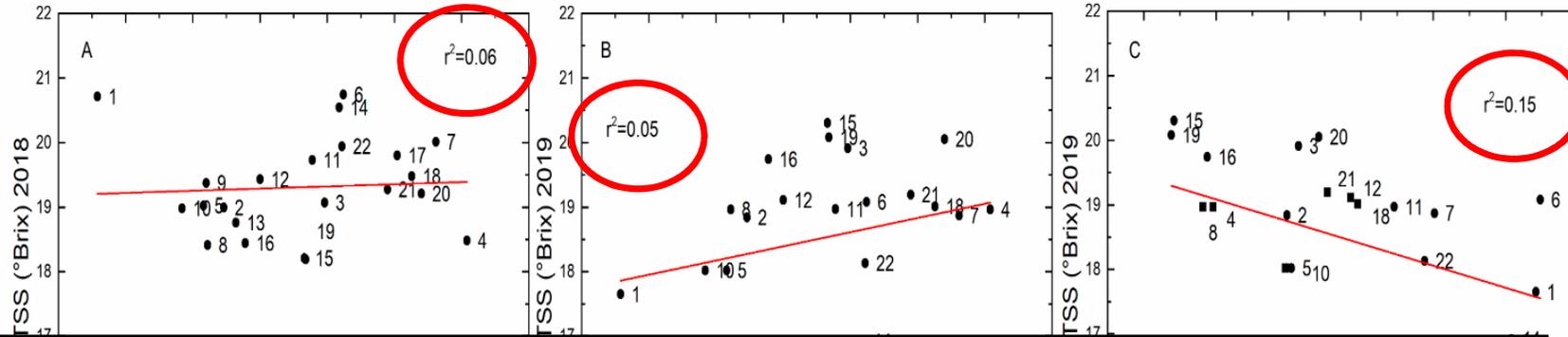


Composition des baies



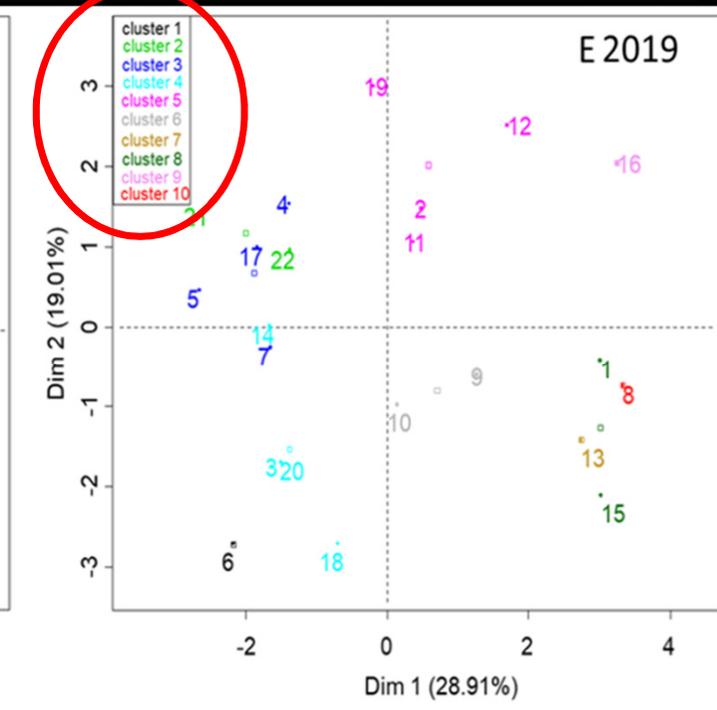
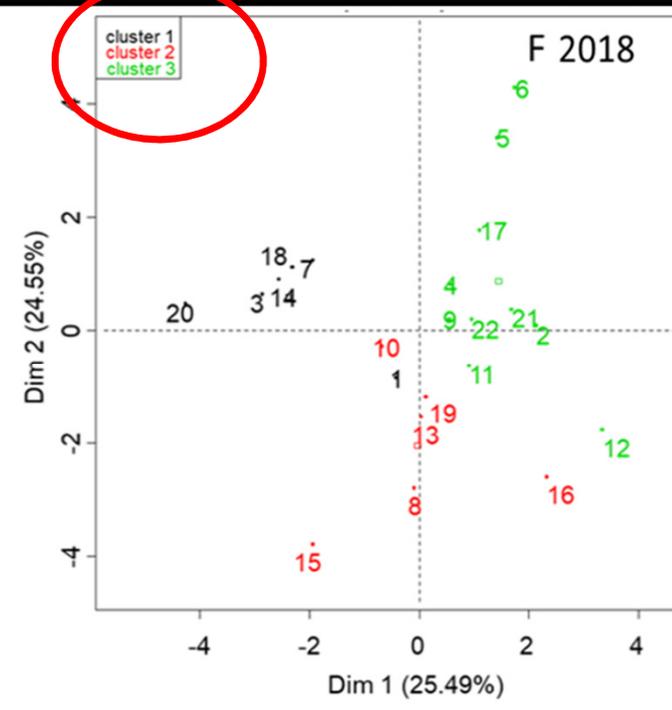
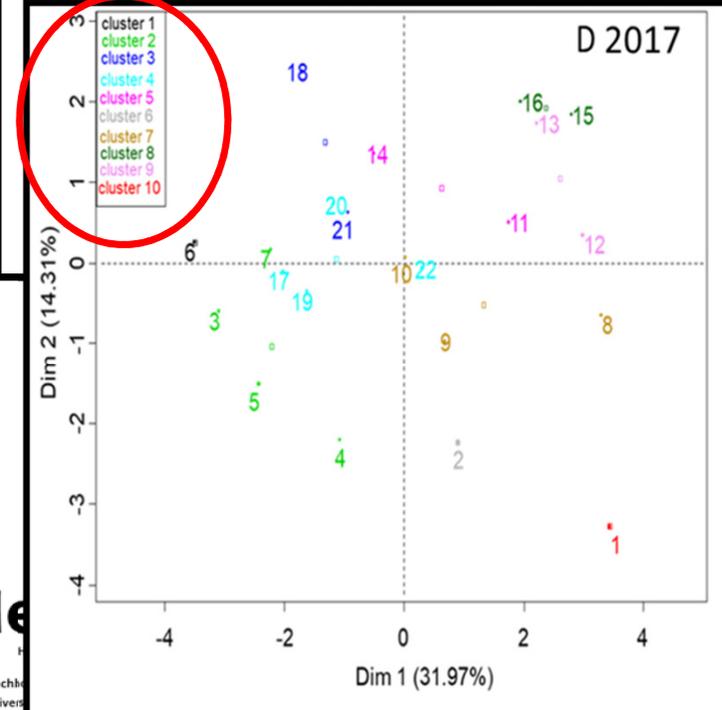
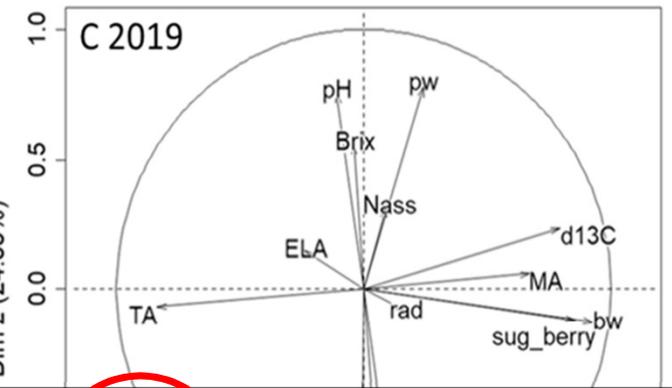
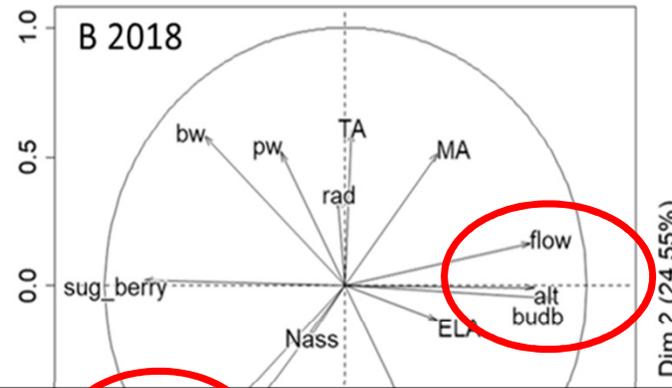
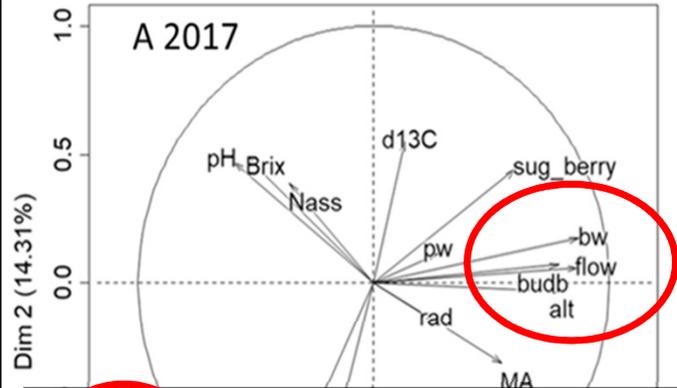


Corrélation entre Sucre et acide entre les parcelles et année





Analyse global (ACP et regroupement)



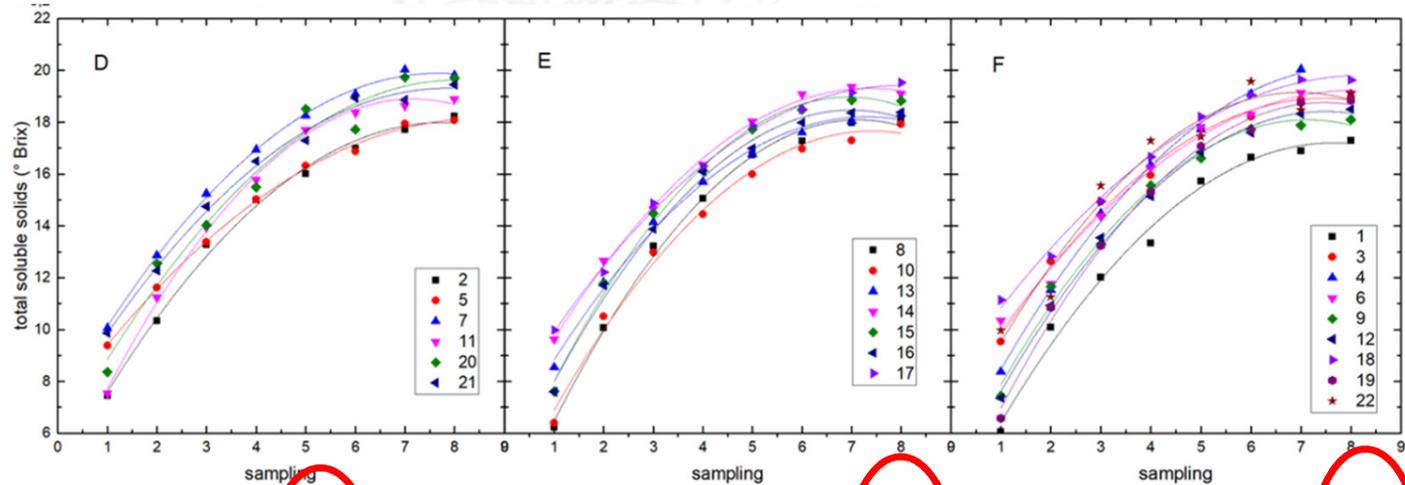


Quelques réflexions sur l'accumulation de sucre «maturité physiologie»

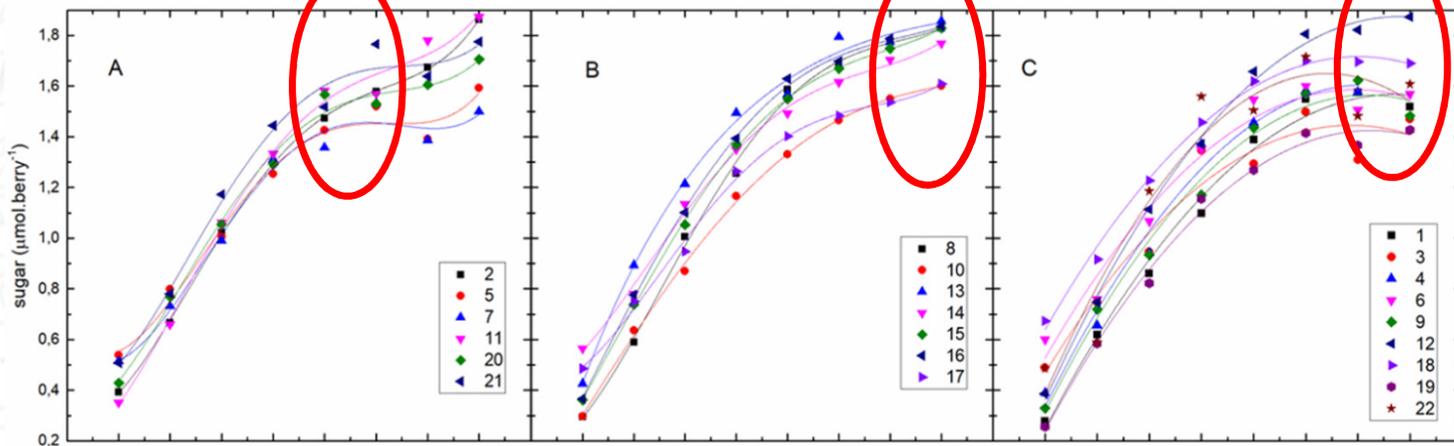


2017

Concentration
(Brix/Oechsle/
Densité)



Quantité de
sucre par baie





Conclusions

- L'effet millésime plus important que "l'effet terroir/sol" comme dans certaines études précédentes (Pereira *et al.*, 2006b; Tomasi, 2013; Wang *et al.*, 2015) mais opposé à d'autres (Bonfante *et al.*, 2015; Bonfante *et al.*, 2018)
 - Très grande variabilité spatiale de la température principalement due aux différences d'altitude qui est le facteur dominant et persistant entre les années
- Adaptions de stratégie agronomique et cépages / porte greffe
→ Mais aussi sélection clonale
- «plasticité Chasselas» → fenêtre de vendange (10 septembre à 10 octobre (van Leeuwen and Seguin 2006)
- production de Chasselas de haute qualité dans des conditions climatiques diverses (Valais / Vaud)



Merci pour votre attention

Remerciements:

Les **viticulteurs de Vilette** pour la mise à disposition de parcelles, en particulier Jacques Joly et Louis-Philippe Bovard.

Fédération Vaudoise des vigneron (FVV) pour le financement de l'étude.

Axel Vacheron, Alexia Henny, Pierre Durand, Cyril Toche, Sandrine Belcher, Thibault Verdenal, pour leur aide durant l'échantillonnage

