

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° 17 du 19 novembre 2021

Flavescence dorée : le périmètre de lutte d'Aigle a été délimité

Epandage des marcs : épandre immédiatement, couvrir (6 semaines max.) ou composter

Conseils œnologiques : désacidification, gestion des réductions et stabilisations

Difficultés financières : un guichet est disponible à l'OCA

Crédits carbone en agriculture : phase pilote sur le canton de Vaud, appel à manifestation d'intérêt

<u>Calendrier reconversion</u>: rappels des échéances

Arrachage, mouvements de terre : rappel des règles lors des reconstitutions

Flavescence dorée

Le périmètre de lutte obligatoire d'Aigle a été approuvé par l'OFAG et concerne environ 40 ha, dans une zone située au Sud-Ouest du château.



Périmètre de lutte d'Aigle, source DGAV.

Le nouveau périmètre de lutte de Villeneuve est encore en cours de validation et devrait couvrir l'ensemble du vignoble.

Après la publication des Décisions de Portée Générale (DPG), dans les prochaines semaines, ils seront mis en ligne sur la page dédiée sur le site du canton de Vaud.

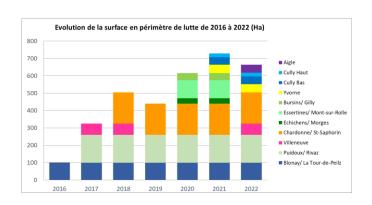
Il n'y a pas de restriction relative à l'entretien des vignes, mais il sera précisé dans ces DPG que «le prélèvement sur le territoire des communes précitées de matériels végétaux de *Vitis sp.* à des fins de multiplication ou de plantation ainsi que leur

transfert par des personnes non agréées par le Service phytosanitaire fédéral sont interdits».

Les exploitants concernés seront invités pour une séance d'informations en début d'année prochaine.

Pour plus d'informations, contactez Michel Jeanrenaud de l'inspectorat phytosanitaire cantonal au 021 316 65 66 ou à michel.jeanrenaud@vd.ch.

A titre indicatif, le graphique ci-dessous montre l'évolution des surfaces comprises dans les périmètres de lutte depuis 2016 (source : DGAV). NB : Les surfaces des nouveaux périmètres 2022 peuvent encore légèrement varier à la marge. Notez qu'en 2022, tous les périmètres de lutte de La Côte, à savoir Bursins/Gilly, Essertines/Mont-sur-Rolle et Echichens/Morges, seront supprimés, car aucun cep positif à la flavescence dorée n'a été détecté pendant les 2 dernières années de surveillance renforcée. Cela souligne encore une fois l'importance d'identifier ces ceps au plus tôt pour limiter l'importance du foyer et la durée passée en périmètre de lutte.



Epandage des marcs à la parcelle

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. Les règles sont donc identiques à l'entreposage temporaire des fumiers.

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 (secteur S sur la carte de protection des eaux) 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.

Surgreffage

Le surgreffage peut être un moyen rapide d'adapter son vignoble au marché. Cela consiste à modifier l'encépagement en insérant un greffon d'un nouveau cépage directement sur les ceps en place. Ainsi, le greffon bénéficie directement d'un système racinaire développé et peut donner dès l'année suivante une production de qualité. De plus, cela permet de conserver l'installation de palissage.

C'est une opération délicate qui nécessite de l'expérience, des greffons de bonne qualité ainsi qu'une météo favorable (températures chaudes). Ces chantiers ont lieu d'avril à juin.



Vignes surgreffées, 21/04/21, Rivaz

Nous restons à disposition pour des renseignements complémentaires.

Conseils œnologiques

Désacidification des vins

La désacidification va s'avérer indispensable sur certains vins de ce millésime. Elle doit cependant être pratiquée avec prudence pour ne pas perdre le caractère friand du vin.

On conseille généralement de désacidifier un vin après FML (car une désacidification avant FML est très aléatoire). Néanmoins, cette année, certains vins (les Gamay et certains cépages rouges tardifs notamment) peuvent d'ores et déjà être désacidifiés avant FML afin de faciliter le déclenchement de celle-ci.

La désacidification peut se faire soit avec du carbonate de chaux précipité pur (CaCO₃), soit avec du bicarbonate de potasse (KHCO₃).

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

- 66 g/hl de CaCO3 diminuent de 1 g/l l'acidité totale ;
- avant rétrogradation, 100 g/hl de KHCO₃ diminuent de 1 g/l l'acidité totale;
- après rétrogradation, 100 g/hl de KHCO₃ diminuent l'acidité totale de 1 à 1,2 g/l.

Le bicarbonate de potassium et le carbonate de chaux sont des produits très effervescents. Attention au débordement et à la perte aromatique!

Gestion des réductions

Cette année, la qualité des lies est très variable d'une cave à l'autre. Dans certains cas, des réductions persistent malgré des aérations/oxygénations répétées (principalement sur les vins rouges). Dans ce cas de figure, il est conseillé d'éliminer les lies en ayant préalablement pris soin de coller le(s) vin(s).

Conseils:

- Aérer/oxygéner uniquement un vin réducteur si sa température est supérieure à 12°C. En dessous de cette température, l'oxygène n'agira pas de manière efficace sur le problème.
- Le sulfitage des vins peut favoriser le développement de composés soufrés. Pour les vins à tendance réductrice, il est recommandé de résoudre leur problème de franchise avant stabilisation, puis de stabiliser en plusieurs fois, par tranches de 15-20 mg/l.
- Le compactage des lies au fond de la cuve favorise la formation de composés soufrés malodorants (le problème de la formation de ces composés est d'autant plus important que la cuve est haute). N'hésitez pas à soutirer les vins logés dans ce type de contenant.
- Toutes lies suspectes ou issues d'un vin de qualité médiocre doivent être éliminées.

Stabilisation chimique

Elle est généralement réalisée en ajoutant 50 mg/l de soufre, soit 1 dl/hl de SO_2 en solution à 5%. Dans un délai de 10 jours environ, il est conseillé de contrôler la teneur du vin en SO_2 libre et de sulfiter à nouveau si nécessaire (afin de maintenir une teneur entre 30 et 40 mg/l).

Après chaque sulfitage, contrôler la teneur en SO₂ libre, puis décider du moment et de l'intensité du sulfitage suivant.

Stabilisation physique

Après la stabilisation chimique, les vins doivent être refroidis durant 6 semaines environ, à une température proche de 0°C, pour éviter que du tartre ne se forme en bouteille. Cette opération entraîne une baisse théorique d'acidité totale d'environ 0.5 g/l, mais ce chiffre varie en fonction du pH, de la teneur en potassium et de la quantité d'alcool du vin.

Avant de refroidir votre vin, il est important de vous assurer que les vins soient nets, car à des températures inférieures à 10°C, il est quasiment impossible de corriger un défaut organoleptique.

Difficultés financières

À l'issue d'une saison 2021 rendue compliquée dans les campagnes par la météo, l'Office de Crédit Agricole (OCA) de Prométerre a mis en place un accompagnement en cas de finances mises à mal, via un guichet « intempéries ».

L'OCA vous propose de remplir un formulaire d'annonce pour les difficultés financières spécifiques aux pertes subies en 2021, liées aux aléas climatiques. Ce portail s'inscrit en marge du canal traditionnel de demandes d'aides financières en tous genres (constructions, reprises, etc.) et ne sera actif que jusqu'au 31 janvier 2022. A réception de la requête, un expert de l'OCA prend contact avec la personne afin de trouver la ou les solutions les mieux adaptées à la situation.

Phase pilote crédit carbone

Prométerre réfléchit à un système propre accompagnant sur le marché volontaire la vente de crédits carbone à des entreprises locales souhaitant compenser leurs émissions. Il s'agit de mettre en vente soit des équivalents CO2 non émis (par exemple réduction des émissions de méthane) soit des quantités de CO2 stockées (biomasse, sol...) mesurables sur plusieurs années. Le sujet est en cours d'étude et d'évaluation, afin de proposer aux professionnels vaudois de la terre des solutions durables et adaptées, dès que possible. Plusieurs exploitations de grandes cultures et de production animale se sont manifestées pour participer à la phase pilote. Si vous êtes intéressés pour étudier les potentialités viticulture. contactez-nous en viticulture@prometerre.ch

Rappel calendrier reconversion bio

Si vous envisagez une reconversion à l'agriculture biologique en 2022, voici quelques rappels de calendrier :

- ✓ déclaration au canton jusqu'au 31 août (service paiements directs)
- ✓ inscription à un organisme de contrôle jusqu'au 30 novembre
- √ respect de l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique (ou des cahiers des charges des labels privés) dès le 1^{er} janvier 2022

Pour les personnes qui choisissent les labels privés BioSuisse et/ou Demeter, 3 étapes supplémentaires sont à suivre :

- ✓ Inscription au label choisi jusqu'au 30 novembre
- ✓ Inscription à l'une de leurs Organisations Membres (OM) ou à l'association pour la Biodynamie jusqu'au 31 décembre
- ✓ Suivi de 5 jours de cours pendant la période de reconversion (pour Demeter, les cours sont à suivre durant la 1^{ère} année).

Nous restons à disposition pour davantage d'informations concernant la reconversion.

AGENDA



DIVINUM, le salon suisse des vins ouvre ses portes du **18 au 29 novembre** au parc des sports à Morges.



SITEVI, le salon International des équipements et savoir-faire pour les productions viti-vinicoles, oléicoles, arboricoles et maraîchères, se tiendra à Montpellier du 30 novembre au 2 décembre.

FORMATION



L'offre de formation 2021-2022 de Proconseil est en ligne sur le site de Prométerre, rubrique Agenda puis Formations.

Le premier cours concernant la viticulture aura lieu le 29 novembre et concerne l'installation de l'irrigation dans les vignes. Des places sont encore disponibles. Plus de détails ici.

Les cours de **taille** « initiation » et « limiter l'Esca » auront lieu respectivement les **8 et 15 décembre**.

Arrachage, mouvements de terre et minages

La période des restructurations débute. C'est l'occasion de faire quelques rappels.



Concernant les **souches arrachées**, elles doivent être brulées ou au minimum mises à l'abri des intempéries, afin de réduire le risque de dissémination des maladies du bois type eutypiose, selon <u>l'arrêté 916.135.1.</u>

Attention, pour toute incinération, une autorisation limitée dans le temps doit être préalablement requise (selon la Directive pour l'incinération de déchets en plein air du 21/08/13). Ces autorisations de feu sont délivrées en ligne, en 3 jours ouvrés. La demande se fait sur le site du canton, rubrique *Environnement / Air* puis <u>« Demander une autorisation de feu en plein air de déchets végétaux ».</u>

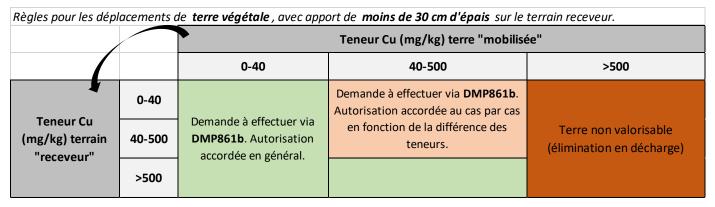
Les **apports de terre** en milieu viticole, pour compenser l'érosion ou des petites dépressions topographiques, par exemple lors des replantations, sont soumis à l'approbation de la commune et du canton.

Tous les chantiers qui produisent des excédents de terre végétale sont tenus de les valoriser. La plateforme <u>AgriX</u> met à disposition depuis peu, un outil pour faire se rencontrer l'offre et la demande.

Pour des apports de **terre végétale** (d'origine viticole ou non), **de moins de 30 cm** d'épaisseur environ, le canton de Vaud dispose d'un formulaire simplifié « DMP861b ». Il est disponible sur le <u>site du canton</u> sous Environnement / Sols / Bases légales et documents téléchargeables. Ce formulaire, doit être validé par la commune, puis examiné par la section sols de la DGE avant d'être soumis pour approbation au service d'Aménagement du Territoire (DGTL). Si aucun intérêt public ne s'y oppose, ils peuvent être autorisés ainsi sans demande de permis de construire. Cette démarche doit être effectuée avant tous travaux, il est donc nécessaire de les anticiper !

Pour les sols viticoles, il faut également fournir les teneurs en Cuivre des terres, celles apportées et celles des parcelles où l'on souhaite l'épandre, afin de vérifier qu'il n'existe pas de différence majeure entre elles. Ces teneurs peuvent être mesurées par un laboratoire d'analyse de sol tel que SolConseil pour environ CHF 40.- par analyse. NB: Comme le Cuivre est très stable dans le sol, ces mesures n'ont aucune limite de validité. Il est donc recommandé de demander cette information supplémentaire lors de vos analyses exigées pour les PER.

Le tableau suivant résume les règles pour ce cas :



Lorsque la demande est formellement validée, les terres peuvent être épandues avec précaution (à l'aide de pelles mécaniques à chenilles et en périodes sèches, en veillant à ne pas la compacter).

Pour des apports autres que de la terre végétale (par exemple : terre de sous-couche, horizons B ou C) ou pour des apports plus importants que 30 cm d'épaisseur, il est nécessaire de passer par une demande de permis de construire.

Pour tous renseignements complémentaires et précisions, contactez François Füllemann – Responsable sols à la Division géologie, sol et déchets (GEODE)/DGE, au 021 316 74 26 ou françois.fullemann@vd.ch

Auteurs:

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

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

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.