



Proconseil Office de conseil viticole

Jordils 3 - CP 1080 • 1001 Lausanne
021 614 24 31
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
079 941 09 18
Email : philippe.meyer@vd.ch



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 24 du 5 septembre 2024

Suivi de maturation : les conditions climatiques de ces dernières semaines accélèrent les maturations.

Chaptalisation du millésime vaudois 2024 : + 2.5% maximum pour toutes les AOC du canton de Vaud et +1.5% maximum pour les VDP.

Vin mousseux : la date de vendange approche pour les raisins à destination de vin de base pour mousseux : quelques conseils pour leur vinification.

Mildiou et vendanges altérées : conseils pour limiter l'impact négatif des baies touchées.

Drosophila suzukii : la pression est actuellement faible à moyenne. Les contrôles montrent des pontes dans plusieurs parcelles de cépages sensibles mais aussi moyennement sensibles.

Flavescence dorée : la période actuelle est idéale pour observer les symptômes de jaunisse et effectuer des prospections dans vos vignes.

Suivi de maturation

Les premiers suivis de maturations ont été effectués par le canton et les résultats seront disponibles [ici chaque semaine](#). Pour l'instant, les acidités et sucres ressemblent aux mesures de 2019. Les températures élevées des jours passés ont provoqué des chutes d'acidité totale.

Chaptalisation millésime 2024

Dans l'attente de l'adaptation de l'Ordonnance du DFI sur les Boissons, la Direction Générale de l'Agriculture, de la Viticulture et des Affaires Vétérinaires de l'Etat de Vaud a décidé de faire valoir son règlement cantonal pour les vendanges 2024 (Art. 21a RVV-BLV [916.125.2](#)). Les vins en AOC pourront donc prétendre à une augmentation du titre alcoométrique volumique naturel de 2.5% vol. maximum. Toutefois, nous vous rappelons que la chaptalisation n'est pas toujours requise et à limiter au strict minimum.

Pour les vins de pays, ce sont les dispositions du droit fédéral qui doivent être respectées, soit une augmentation du titre alcoométrique volumique naturel de 1.5% vol. maximum.

Vinification d'un vin mousseux

[Un article publié dernièrement par l'OSMV](#) démontre la croissance importante de la part de marché des vins mousseux en Suisse. Ce marché autrefois de niche suscite de l'intérêt et prend de l'importance chaque année.

Les conditions pour obtenir un vin de base de qualité sont quelque peu différentes de celles d'un vin tranquille. La date de vendange est un facteur primordial, notamment en relation avec l'acidité totale du raisin.

Or, durant la semaine dernière, l'augmentation de la teneur en sucre et la baisse d'acidité totale des raisins ont été particulièrement importantes. Les vendanges des parcelles destinées aux vins de base devront donc s'effectuer très prochainement !

Pour ce type de vinification, il est important de respecter les consignes suivantes :

- Vendanger à un degré de maturité compris entre 78° et 85°Oe.
- Viser une teneur en acide malique comprise entre 3 et 5 g/L.
- Privilégier le pressurage en grappes entières en évitant au maximum les rebêchages. Ne chercher en aucun cas à obtenir un rendement élevé au pressurage (pour rappel, le rendement au pressurage avoisine généralement les 65 % en Champagne).
- Limiter toute trituration et toute macération car à ces degrés de maturité, la vendange n'est pas mûre. On extrait donc très facilement du végétal !
- Traiter vos moûts à la bentonite. Les mousseux sont sensibles à la casse protéique et celle-ci peut entraîner des conséquences graves (gerbage). Sachez également qu'un ajout tardif de bentonite nuit à la qualité de la mousse.
- Ecarter les 1^{ers} jus car ils ont une influence négative sur la mousse et traiter séparément les fins de presse car elles sont souvent grossières et manquent d'acidité. Ce dernier point est d'ailleurs fondamental car les acidités totales de ce millésime sont faibles.
- Sulfiter le moût dès la sortie du pressoir (à 30 mg/L minimum) car les jus en sous-maturité sont très sensibles à l'oxydation. Si vous ne souhaitez pas réaliser la fermentation malolactique, il est vivement conseillé de rehausser la dose à 50 mg/L.

Mildiou et vendanges altérées



Lorsque le mildiou s'attaque aux grappes, les baies touchées se dépriment, se dessèchent et restent fixées à la rafle. Comme ces baies ne peuvent que difficilement être éliminées (même lorsque la vendange est éraflée), elles se retrouvent au moment des vendanges dans le pressoir ou dans les cuves de macération.

Conséquences du rot brun sur les vins :

Outre les pertes quantitatives, il semblerait que le mildiou ait un impact qualitatif considérable. Dès que la vendange est « attaquée » avec une intensité supérieure à 5%, les degrés Oechsle diminuent et les valeurs en acidité totale et en acide malique augmentent.

A partir de 10% de grappes atteintes, la qualité est nettement dépréciée : les notes fruitées sont altérées et les notes végétales (type lierre) des vins rouges augmentent. On constate aussi un amaigrissement de la structure et une augmentation de la perception acerbe des tanins et un déficit en anthocyanes.

Conseils :

- Trier la récolte (notamment dans le cas d'une macération) : cette opération permet d'éliminer les morceaux de grappes ou baies altérés qui sont source de déviations olfactives.
- Les macérations pré-fermentaires doivent être raccourcies voire supprimées dans le cas d'altération importante.
- En blanc comme en rouge, l'enzymage est une aide bienvenue pour faciliter l'extraction des jus ou des polyphénols.
- Privilégier des macérations courtes, en procédant uniquement à une extraction active des polyphénols dans le premier tiers de la fermentation alcoolique. Décuver au plus tard dès la fermentation alcoolique terminée, pour ne pas laisser le marc en contact du jus.
- Un soin particulier est recommandé lors du débouillage des moûts de blancs.
- Un pressurage à basse pression est recommandé.
- Pratiquer un collage avec du charbon œnologique si l'état sanitaire le nécessite.

Drosophila suzukii

Les pontes de *Drosophila suzukii* sont quelquefois visibles dans des parcelles de sensibilité moyenne du réseau de suivi. Cette tendance évolue toutefois peu rapidement et de nombreuses parcelles sont encore totalement indemnes (aucune ponte observée jusqu'à ce jour). Pour rappel, les résultats des observations sont mis en ligne au fur et à mesure sur agrometeo.ch.

Que ce soit pour vos cépages sensibles ou attaqués de manière occasionnelle, attendez les premières observations de pontes dans des situations similaires. Les interventions trop rapides doivent souvent être renouvelées car la protection diminue au fil des précipitations et la pression augmente à l'approche des vendanges.

Il est encore trop tôt pour intervenir de manière généralisée, certaines régions et certains cépages sont encore totalement indemnes. Pour les autres situations, une application de kaolin ciblée sur la zone des grappes à 12 kg/ha suffit pour obtenir une bonne efficacité. Le kaolin présente un effet immédiat sur les parcelles (asséchant et répulsif).

Flavescence dorée/Bois noir

La période actuelle est idéale pour observer les symptômes de jaunisse et effectuer des prospections dans vos vignes (cf bulletin N° 22 du 15 août).

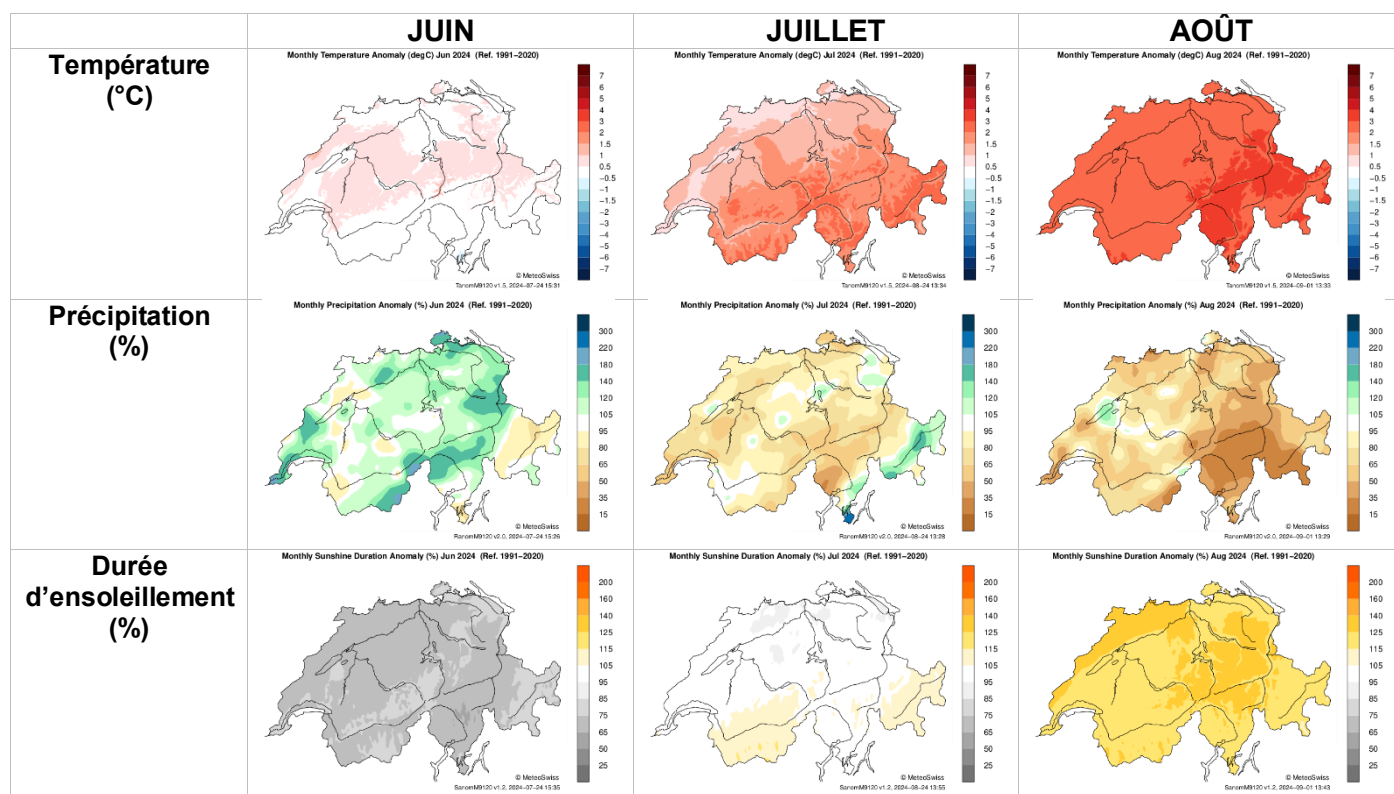
Afin de mieux prévoir l'apparition éventuelle de la maladie, nous vous invitons à visiter vos parcelles, marquer, localiser et annoncer les ceps présentant des symptômes suspects. Un foyer identifié et isolé précocement permet de limiter drastiquement la progression de cette maladie.

Les périmètres de lutte et certaines parcelles dans le Nord du canton ont été équipés de plaques jaunes collantes. Ces dernières ont été installées par l'inspecteur phytosanitaire cantonal. Elles servent à surveiller la répartition et quantifier les *Scaphoideus titanus*, cicadelles vectrices de la flavescence dorée. Ces plaques sont en place durant 2 à 3 semaines et seront collectées prochainement. Aussi, nous vous remercions de ne pas y toucher.

Ecart à la norme 1991-2020

Les cartes ci-dessous illustrent les écarts de différents paramètres par rapport à la norme 1991-2020 pour les mois de juin, juillet et août 2024. Les températures ont été globalement supérieures de 1.5°C environ en août mais plutôt dans la norme en juin. Malgré le ressenti, les précipitations ont été supérieures à la norme en juin mais inférieures pour notre canton en juillet et encore plus en août. C'est la durée d'ensoleillement qui a été particulièrement déficitaire en juin avec moins 30% en moyenne sur le canton. Vous pouvez retrouver ces cartes sur le site de meteosuisse.

Tableau 1: Anomalies mensuelles 2024 par rapport à la période 1991-2020, exprimées en % ou en °C. Source : www.meteosuisse.admin.ch/services-et-publications/applications/ext/climate-maps-monthly.html



Auteurs :
Florian Favre, 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.