



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 21 du 26 août 2025 – Flash Oeno Vendanges

Stade phénologique et météo : maturation en cours. Suivez l'évolution sur le site du canton.

Drosophila suzukii : observations ponctuelles de pontes sur cépages sensibles, suivez les observations sur Agrometeo.

Plan phyto vaudois : aides à l'investissement, demandes encore possibles jusqu'au 31 décembre.

Conseils Œno Vendanges 2025 : mousseux, acidification, égrappage, rosés et azote... soyez préparés à l'approche des vendanges.

Stade phénologique et météo

La maturation est en cours. Les derniers relevés sont [disponibles sur le site du canton](#) tous les mardis après-midi.

11 à 67 mm ont été enregistrés sur les stations du canton lors des pluies de mercredi et jeudi passés, ce qui a pu débloquent certaines situations stressées.

Précipitations et températures moyennes du 20 au 25 août 2025. Réseau de stations Agrometeo.

Région (nb de stations)	Pluies (mm)	Temp. Moy. (°C)
La Côte (8)	11 à 30	18.5
Lavaux (6)	32 à 67	18.7
Chablais (5)	16 à 25	18.5
Orbe-Bonvillars (4)	18 à 36	17.8
Vully (1)	56	18.4

Dans les prochains jours, une dégradation est attendue à partir de mercredi avec des températures qui baisseront sensiblement pour fluctuer autour de 20°C.

Drosophila Suzukii

Pour le moment la situation est plutôt calme. Les échantillons observés sont des baies de cépages très sensibles. La seule parcelle qui a passé le seuil est une parcelle dégradée par la grêle.

Cependant, avec le retour d'un régime de précipitations augmentant l'humidité relative et une baisse des températures, les populations de drosophiles pourraient augmenter grâce aux conditions favorables à son développement.

La durée de leur cycle varie de 8 à 25j selon les conditions météo plus ou moins favorables. Pour en savoir davantage, consultez la fiche descriptive de la [drosophile suzukii](#) ou la fiche sur les [recommandations](#) de gestion en viticulture, produites par Agroscope.

Plan phyto vaudois

Comme déjà communiqué, les aides à l'investissement du plan phytosanitaire vaudois, mesures 1 à 4 du [catalogue 2025](#), ne seront pas reconduites en 2026.

Les [formulaires](#) complets accompagnés d'une copie de la facture (avec précision de quels sont les éléments qui peuvent demander un soutien financier) sont **acceptés jusqu'au 31.12.2025** au lieu du 31.08 comme cela avait été annoncé précédemment.

Conseils œnologiques VENDANGES 2025

Vinification d'un vin mousseux

Plusieurs articles publiés ces derniers mois démontrent la croissance importante de la part de marché des vins mousseux en Suisse. Mais les conditions pour obtenir un vin de base de qualité sont quelque peu différentes de celles d'un vin tranquille. En effet, pour obtenir un bon vin de base, il faut, avant toute chose, bien déterminer la date de vendange en analysant l'équilibre sucre/acide du raisin. Celui-ci se situe idéalement entre 78° et 85°Oe

pour environ 10 g/L d'acidité totale (la teneur en acide malique doit être comprise entre 3 et 5 g/L) pour les vins destinés à une méthode champenoise. Pour autant, la décision de vendanger ne peut se résumer à ces seuls paramètres. Cette maturité technologique doit concorder avec une maturité aromatique et, dans une certaine mesure des pellicules. Les jus doivent être équilibrés, vifs, sans arôme végétale, sans verdeur en bouche ni impression tannique.

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

✓ Dès la récolte, les raisins doivent être traités avec soin pour éviter tout phénomène d'écrasement, de trituration ou d'oxydation avant la phase de pressurage en elle-même. A ces degrés de maturité, la vendange n'est pas mûre. On extrait donc très facilement du végétal !

✓ Privilégiez le pressurage en grappes entières avec un programme de pressurage séquentiel, pour permettre une montée en pression douce, en escalier, sans rebêchage entre les paliers. Ne cherchez en aucun cas à obtenir un rendement élevé au pressurage (pour rappel, le rendement au pressurage avoisine généralement les 65 % en Champagne). Sur pressoir pneumatique, la pression maximale ne devrait pas excéder 1 à 1,2 bars.

✓ Traitez 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.

✓ Sulfitez 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.



Figure 1: Vendange en caissettes. Proconseil, 08/2022

Acidification des moûts

Le millésime 2025 étant solaire, la concentration en sucres dans les baies pourrait s'avérer importante au moment des vendanges. Cela va conduire à l'élaboration de vins riches en alcool avec des acidités plutôt faibles, ce qui impacte négativement l'aromatique des vins. Ainsi, si certains cépages se vendangent à des niveaux de maturité élevés voire en surmaturation (notamment les Pinots Noirs), il ne faut pas hésiter à avoir recours à l'acidification du moût.

Conseils pour les vins rouges :

✓ Vous pouvez acidifier votre moût lorsque le pH est supérieur à 3.50 car plus le pH est faible, plus la robe d'un vin rouge est violacée et soutenue. Privilégiez alors des apports fractionnés (par dose de 0.5 g/l). Pour rappel, l'ajout d'1 g/l d'acide tartrique diminue le pH de 0.10 unités et l'addition maximale d'acide tartrique autorisée sur moût est de + 1,5 g/l.

✓ Plus la macération est longue, plus l'extraction en potassium est importante, ce qui entraîne une diminution significative de l'acidité des vins. A contrario, plus la macération est courte, moins la baisse d'acidité est importante. Il est donc important de raisonner l'acidification des moûts en fonction du type de vinification que vous pratiquez.

✓ Sur vendanges altérées (pourriture, guêpes, drosophiles...), l'acidification limite le développement de la flore indigène et améliore l'efficacité du SO₂.

Conseils pour les vins blancs :

✓ Les fins de presse sont systématiquement moins acides (car plus riches en potassium) que les autres jus. Il peut donc être envisagé de n'acidifier que les jus issus des dernières pressées.

✓ Certaines souches de levures dégradent partiellement l'acide malique. Ne les utilisez pas sur des vins sur lesquels vous recherchez de la fraîcheur (vinifiés sans FML).

Egrappage ou grappes entières ?

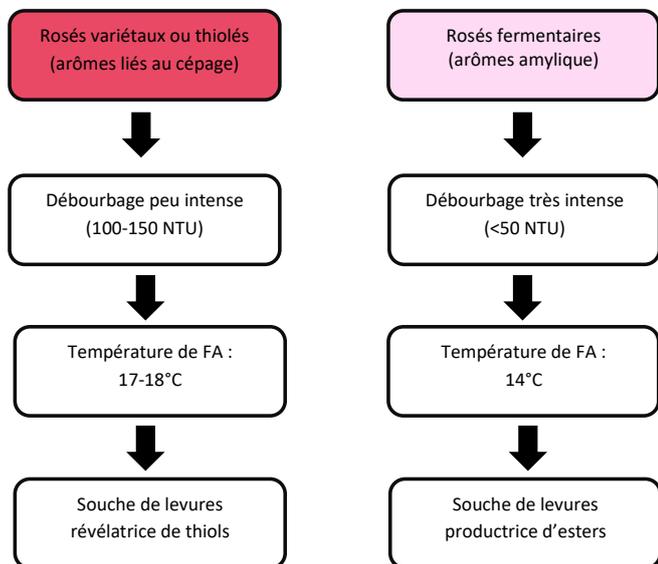
Les années chaudes, le non éraflage des cépages rouges est une technique qui connaît très souvent un regain d'intérêt car elle apporte au vin, fraîcheur et structure. Alors que le vin semble plus tendu, on note pourtant d'un point de vue analytique, une baisse de l'acidité totale et une augmentation du pH d'environ 0.10 unités (du fait de la libération du potassium issu de la rafle). Par ailleurs, la libération de l'eau contenue dans la rafle et la capacité de celle-ci à fixer de l'éthanol, permet de faire perdre 0.5 à 1% vol. au vin final, diminuant ainsi la sensation alcooleuse que l'on rencontre parfois dans les cuvées issues de millésimes solaires.

Mais attention, la vinification en grappes entières imprime un style particulier, rendant très souvent les vins un peu austères et moins fruités, notamment en début d'élevage. Elle nécessite également quelques précautions, notamment, que les rafles soient mûres (pour éviter la verdeur) et que l'état sanitaire soit irréprochable. Veillez également à diminuer l'intensité des remontages et des pigeages pour ne pas surextraire. Gardez en considération qu'au moment du décuvage, du sucre sera libéré, ce qui nécessitera à nouveau de suivre la FA. Notez enfin que le pourcentage de grappes entières dans une cuve peut varier de 0 à 100%, mais que plus la quantité de grappes entières est importante, plus il faudra saturer la cuve en CO₂ pour éviter tous risques de déviations microbiologiques.

Vinification des vins rosés

Lorsque les vins rosés sont issus d'un "sous-produit" de l'élaboration du vin rouge, ils ne répondent que rarement aux attentes des consommateurs. Il est donc important d'opter pour un itinéraire technique spécifique, adapté au style de rosé que vous souhaitez commercialiser.

En général, deux types de vinification sont envisageables :



Voici quelques conseils :

- ✓ Sélectionnez des parcelles "assez" productives. Pour élaborer des rosés fruités et frais, la vigne doit être vigoureuse, homogène et exposée à un stress hydrique modéré. Ces conditions s'opposent donc à celles recherchées lors de l'élaboration d'un vin rouge.
- ✓ Evitez de récolter à surmaturité.
- ✓ Evitez l'oxydation du moût car elle entraîne une perte aromatique et une déviation de la couleur vers des tons orangés. Il faut ainsi :
 - récolter et travailler la vendange à une température inférieure à 12°C ;
 - inerte à l'azote ou au gaz carbonique les moûts mais également les vins.
- ✓ Veillez à avoir une teneur en azote dans les moûts suffisante (indice de formol > 14 soit 200 mg/L d'azote assimilable).
- ✓ Soutirez les vins fin FA et limitez ensuite tout apport d'oxygène.

Azote assimilable des moûts

La teneur en azote assimilable du raisin dépend d'un grand nombre de facteurs, notamment du cépage, de la date de récolte, de l'alimentation hydrique de la vigne, du bon fonctionnement du sol et de la concurrence des autres organismes de l'environnement viticole (micro-organismes et plantes). La teneur en azote assimilable dans les moûts, qui doit théoriquement se situer entre 140 et 200 mg/L (soit 10 à 14 d'indice de formol), est donc largement influencée par le millésime et l'itinéraire technique de l'année. Il est illusoire de penser pouvoir rattraper en cave une carence en azote acquise tout au long de la saison.

S'il est vrai qu'une carence en azote dans les moûts peut être à l'origine d'une baisse des profils aromatiques des vins et qu'elle peut être responsable de l'apparition d'une réduction pendant la FA, il est important de savoir qu'une quantité excessive d'azote entraînera, elle aussi, une dépréciation de la qualité aromatique des vins. **La supplémentation en azote doit donc être raisonnée et adaptée à chaque situation !**

En outre, **la concentration en azote assimilable ne doit pas être le seul paramètre qui pris en considération pour éviter un arrêt de fermentation.** Il est aujourd'hui prouvé que plus un moût est clarifié, plus la concentration en certains éléments nutritionnels nécessaires à une bonne activité des levures diminue (notamment les stérols). Ainsi, si vos moûts sont fortement débourbés (cas de la flottation), pensez à réhydrater vos levures en présence "d'activateurs de fermentation", généralement riches en vitamines et autres nutriments essentiels à la levure.

Autres conseils :

- ✓ N'ajoutez jamais d'azote dès le levurage car cela entraîne une très grande augmentation de la population levurienne et une accélération soudaine de la FA, ce qui n'est pas qualitatif.
- ✓ Privilégiez un apport d'azote lorsque la FA a démarré et de préférence dans le premier tiers de la FA.
- ✓ L'azote organique est bien plus efficace que l'azote ammoniacal. Au-delà de ses effets sur les aspects purement fermentaires, de nombreuses expérimentations montrent que l'apport d'azote sous forme organique permet d'augmenter la perception fruitée des vins et limite le masque aromatique lié à la production de composés soufrés négatifs pendant la fermentation alcoolique.
- ✓ L'utilisation de levures de bioprotection entraîne une diminution de la teneur en azote disponible pour les levures qui réalisent la FA. Attention à la gestion de l'azote dans ces cas de figure.

Auteurs :

Florian Favre, 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