



Proconseil Office de conseil viticole

Jordils 3 - CP 1080 • 1001 Lausanne

021 614 24 31

viticulture@prometerre.ch

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

philippe.meyer@vd.ch



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 25 du 29 octobre 2025

OENOLOGIE : combinaison du SO₂, désacidification, réduction : tous les conseils de l'œnologue cantonal sur les problématiques actuelles rencontrées au chai.

Plateforme monitoring résidus VITISWISS : envoyez vos vins avant le 15 novembre pour analyse et commentaires.

Actif plantes – enquête AGRIDEA : appel à partage d'informations technico-économiques pour la mise à jour de la brochure.

Porte-outils autonome (RAPPEL) : démonstration le 5 novembre à l'Abbaye de Salaz, à Ollon.

Plan Phyto vaudois : dernières semaines pour bénéficier des aides à l'investissement.

AGENDA : de nombreux cours et événements à venir !

OENOLOGIE

Combinaison du SO₂

Nous constatons que sur certains vins de ce millésime, le taux de combinaison du SO₂ est particulièrement élevé. Il est donc recommandé de contrôler le niveau de SO₂ libre des vins quelques temps après stabilisation et d'éventuellement procéder à un réajustement.

Il est probable que le développement de la pourriture grise sur les raisins (liée aux pluies avant vendanges) en soit la principale cause. En effet, la présence du champignon *Botrytis cinerea* entraîne une production plus importante d'éthanal et d'acides cétoniques par les levures. Ces composés chimiques se combinent ensuite au SO₂, réduisant ainsi la quantité de SO₂ libre disponible pour sa fonction antiseptique et antioxydante.

Désacidification de certains vins

Afin de faciliter la réalisation de la FML, il peut être envisageable, sur certains cépages (Gamay notamment), de procéder à une désacidification des vins.

Pour rappel, la désacidification peut se faire soit avec du carbonate de chaux (CaCO₃), soit avec du bicarbonate de potasse (KHCO₃). Les règles à respecter sont les suivantes :

- 66 g/hl de CaCO₃ diminuent de 1 g/litre l'acidité totale. Délai d'attente de 6 semaines avant la mise sous verre (danger de gravelle).
- 100 g/hl de KHCO₃ diminuent l'acidité totale de 1 à 1,2 g/l. Délai d'attente de 4 semaines avant la mise sous verre (danger de gravelle).
- Une baisse de plus de 1.5 g/l d'acidité totale n'est pas autorisée.
- Un vin ayant préalablement été acidifié ne peut pas être désacidifié.



Avant d'effectuer une désacidification chimique sur vos vins, rappelez-vous que :

- La FML conduit à une baisse d'acidité totale équivalente à environ la moitié de la teneur en acide malique ;
- La stabilisation physique des vins au froid entraîne une baisse approximative de l'acidité totale de l'ordre de 0,5 g/l.

Gestion de la réduction

Le côté réducteur d'un vin après FA ou FML provient généralement de l'absorption d'oxygène par les lies, les polyphénols et les micro-organismes (tels que les bactéries lactiques durant la FML). Les molécules responsables de ces faux goûts peuvent être facilement éliminées par une aération traditionnelle (transvasage) ou par une injection d'oxygène. Il est cependant important d'agir rapidement car ces molécules peuvent se combiner à d'autres composés et deviendront alors, bien plus difficile à éliminer.

En cas de réduction, il est fondamental de se montrer pro-actif ! Il est toutefois préférable d'amener une ou plusieurs petite(s) quantité(s) d'oxygène de manière ponctuelle, plutôt que de l'apporter de manière massive et en une seule fois (risque d'oxydation irréversible). De plus, raisonnez vos apports d'oxygène en fonction de la quantité de lies présente dans votre cuve. Plus la charge en lies sera faible, plus il faudra se montrer prudent dans les apports.

Plus les vins sont froids, plus l'oxygène s'y dissout vite et abondamment. Ainsi, à 20°C, un vin saturé en oxygène contient 8.4 mg/l d'oxygène dissous, tandis qu'à 0°C, il en contient 12 mg/l, soit 30% de plus. Comme l'oxygène dissous n'est pas dans un état stable, il va réagir ultérieurement avec différents composés (notamment le SO₂ libre, certaines molécules

aromatiques, les polyphénols, etc...) ce qui peut, à terme, entraîner une oxydation du vin au moment où la température remonte.

Conseils :



- Le sulfitage des vins sur lies peut favoriser le développement de composés soufrés. Repoussez le sulfitage d'au moins 10 jours après la fin de la FML ou sulfitez vos vins en plusieurs fois (de préférence après soutirage).
- Toutes lies suspectes ou issues d'un vin dont la qualité des raisins était moyenne doivent être éliminées.
- Le compactage des lies au fond de la cuve favorise la formation de composés soufrés malodorants. La formation de ces composés est d'ailleurs plus importante lorsque la cuve est haute car la pression exercée sur les lies augmente. Il faut donc éviter d'élever des vins sur lies dans ce type de contenant.
- Il est fondamental de passer à la phase de « stabilisation tartrique des vins par passage au froid », que lorsque les problèmes de réduction sont réglés.

Remarques :

Si un vin est fortement réduit, n'oubliez pas qu'un ajout de lies fraîches et saines est le meilleur des traitements. Prenez donc soin de ne pas éliminer trop rapidement vos lies.

En cas de très forte réduction, un ajout de sulfate de cuivre (CuSO_4) et un apport d'oxygène peuvent être réalisés simultanément. On favorise ainsi l'absorption d'oxygène par les composés réducteurs.



Figure 1: Soutirage vin rouge, fin FA. Proconseil 2025.

Mousseux vaudois :

Fiche « techniques et coûts »

Les études montrent que la consommation de vins mousseux ne suit pas la baisse constatée pour les autres types de vins. Proconseil souhaite produire plusieurs fiches thématiques afin d'accompagner aux niveaux réglementaire, technique (œnologie, gazéification, conditionnement) et économique, tout encaveur intéressé à diversifier sa gamme vers les vins mousseux à base de Chasselas, à moins de CHF15,- le litre.

Cette première fiche traite des méthodes de gazéification à disposition avec également quelques estimations des coûts relatifs, selon nos recherches.

La fiche est disponible sur le site de vitiplus.ch, onglet « infos vitivinicoles » puis « œnologie » ou [via ce lien](#).

Plateforme « résidus »

Depuis 2018, VITISWISS coordonne une plateforme de suivi des résidus de produits phytosanitaires dans les vins suisses. Elle permet aux producteurs d'analyser leurs vins de manière confidentielle, standardisée et centralisée, tout en limitant les coûts. L'objectif est de garantir la qualité des vins, de suivre l'évolution des résidus et de contribuer à la réduction de leur présence.

Les prélèvements ont lieu chaque trimestre, la prochaine échéance est le 15 novembre. Envoyez vos échantillons avant cette date, avec le formulaire disponible sur [vitiswiss.ch](#). Une fiche accompagne les résultats avec rappel des seuils légaux, produits problématiques et conseils de réduction.

Tarifs :

- Label VINATURA : CHF 295.- (1re analyse gratuite)
- Membres VITISWISS : CHF 340. –
- Non-membres : CHF 385. –

Mise à jour brochure ACTIF PLANTES

Dans le cadre de la mise à jour de la brochure « actif plantes en viticulture », AGRIDEA recherche des entreprises qui ont effectué une plantation ces trois dernières années, afin de collecter des données technico-économiques actuelles.

Si vous êtes dans ce cas et motivé à participer à la mise à jour de cette documentation, merci de bien vouloir répondre à l'enquête, d'ici le 10 novembre, en cliquant sur le lien.

[Enquête "Pratiques actuelles lors des reconstitutions en viticulture AGRIDEA"](#)

L'enquête concerne les temps et coûts de main d'œuvre, de matériel et des travaux par tiers. Les données sont collectées en totale confidentialité.

Pour toute question ou suggestion, contactez Nathalie CHARLES, du pôle Viticulture et Œnologie d'AGRIDEA (Nathalie.Charles@agridea.ch ; 021 619 44 34).

Démo porte-outils autonome

Le mercredi 5 novembre de 9h30 à 11h30, à l'[Abbaye de Salaz](#) à Ollon, les entreprises Jaquerod et Fils et STEV-MOTION vous proposent une démonstration de leur porte-outils autonome adapté aux terrasses et vignes en pente.

En cas de météo très défavorable, la séance sera reportée d'une semaine (au 12 novembre). Le report éventuel sera annoncé dans les actualités de la page d'accueil sur vitiplus.ch.



Vous pouvez d'ores et déjà avoir un aperçu de la machine en fonctionnement au lien suivant : <https://www.youtube.com/watch?v=79UMHYPFKr0>

NB : La séance compte pour les présences aux séances VITI^{plus} du certificat VITISWISS 2026.

Plan Phyto vaudois

Rappel : faites vos achats et vos demandes d'aides à l'investissement avant le 31 décembre.

Pour rappel, vous avez le droit à des aides sur les pulvérisateurs avec système de réduction de la dérive, les outils de désherbage mécanique, les places de remplissage, de stockage et de traitements des phytos mobiles et certains EPI.

Plus d'infos et formulaire de demande d'aide à l'investissement sur la page Prométerre : www.prometerre.ch/prestations/gestion/plan-phyto-vaudois

AGENDA

Voici une partie des cours Proconseil agendés pour la fin d'année :

- ➔ **Installer l'irrigation goutte-à-goutte dans mes vignes – les bases** ; 10 novembre matin, Begnins ; [+ d'infos](#)
- ➔ **Piloter l'irrigation goutte-à-goutte dans mes vignes** ; 10 novembre après-midi, Begnins ; [+ d'infos](#)
- ➔ **Préparer ma cessation d'activité sans repreneur** ; 17 novembre matin, Romanel ; [+ d'infos](#)
- ➔ **Cours de base pour la reconversion bio** (journée générale obligatoire pour reconversion BioSuisse) ; 25 novembre journée, Moudon ; [+ d'infos](#)
- ➔ **Initiation à la taille de la vigne** ; 2 décembre matin, Marcelin ; [+ d'infos](#)
- ➔ **Places phyto, lavage machines et remplissage carburant : que faire ?** 16 décembre journée, Aubonne ; [+ d'infos](#)

Et aussi à l'agenda, **DiVINes !**, le salon suisse des vigneronnes qui aura lieu les **7 et 8 novembre** au château de Rolle. [+ d'infos](#)



Également prévu le mois prochain, le **salon international des filières viticole, vinicole, arboricole et oléicole** se tiendra du 25 au 27 novembre 2025 à Montpellier. Au programme, de nombreux exposants, conférences et nouvelles technologies. [+ d'infos](#) Il est possible d'obtenir un badge d'entrée gratuit via la CCI France Suisse, [via ce lien](#).



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