



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 18 du 18 août 2026

Phénologie 2026 : comparaison de l'évolution de la phénologie par rapport à quelques millésimes passés.

Homologation fin de saison : limite d'utilisation de la plupart des produits fixée à mi-août.

Permis de traiter : description des démarches si vous n'avez pas encore numérisé votre diplôme

Drosophila suzukii : début des observations. Rien à signaler pour le moment.

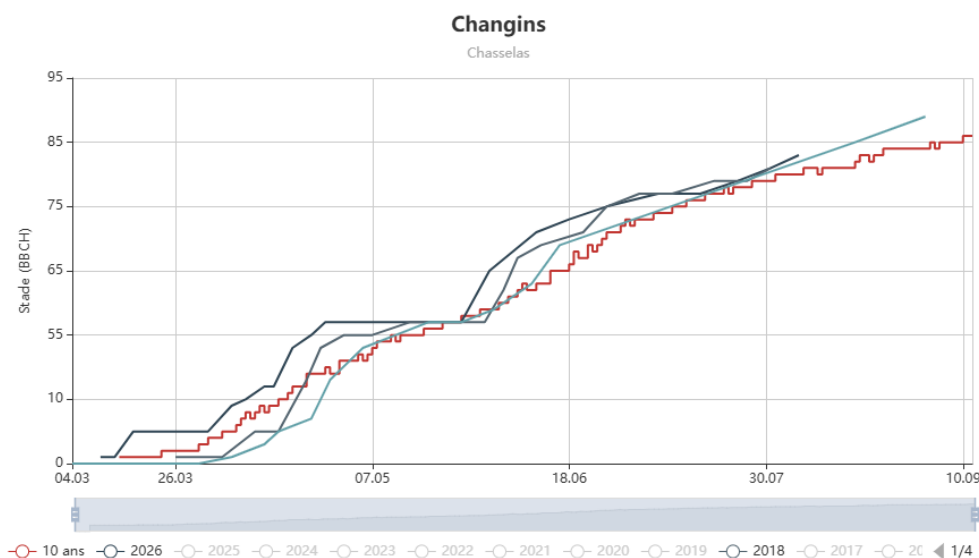
RAPPEL « questionnaire de fin de saison » : prenez 5 minutes pour nous partager ce qui a plus ou moins fonctionné cette année marquée par la sécheresse.

Irrigation : autorisée actuellement uniquement dans les parcelles hors raisins AOC.

Suivi maturation : résultats en ligne dès ce mardi.

DOSSIER ŒNOLOGIE : quelques clés pour la vinification de ce millésime atypique.

Phénologie 2026



Sur Agrométéo, il est possible de comparer les avancées de la phénologie entre différentes années. Si on prend le Chasselas sur le site de Changins, on voit que 2026 (en bleu plus foncé, courbe à gauche) a été plus précoce à plusieurs stades mais son avance a ralenti fin juillet pour revenir proche de la moyenne décennale (courbe rouge). Les deux autres courbes bleues représentent les années 2018 et 2003.

Figure 1: Comparaison de l'évolution des stades phénologiques du Chasselas à Changins : moyenne décennale, 2026, 2018, 2003. Source: Agrometeo.ch

Homologation fin de saison

La plupart des produits phytosanitaires ont une homologation qui limite leur utilisation après mi-août. Les produits cupriques purs sont utilisables jusqu'à fin août. Selon l'évolution des conditions météo de la deuxième partie d'août, un traitement cuprique sur les plantations et jeunes vignes pourrait être réfléchi pour conserver un feuillage fonctionnel dans la phase de mise en réserve mais les conditions actuelles ne justifient absolument pas ce traitement. Les délais de chaque produit peuvent être consultés sur l'index phyto de l'[OSAV](#) ou via l'outil BasePhyto.

Dénomination commerciale	Application	
	Délai d'attente	Stade BBCH
Airone		<fin août
Alfil WG		<mi-août
Alginure		<mi-

Figure 2: extrait affichage BasePhyto.

Permis de traiter

Si vous avez laissé passer le délai du 31 juillet pour numériser votre permis papier ou diplôme reconnu, vous pouvez encore le faire reconnaître pour obtenir le permis digital jusqu'à fin 2028 moyennant des démarches plus contraignantes.

Du 1er août 2026 au 31 mars 2027, il faut vous adresser au support d'Identitas (permis-pph@identitas.ch) et à partir du 1^{er} avril ce sera uniquement via la station cantonale de protection des plantes.

Pour plus d'infos sur les démarches, consultez la page dédiée mise en ligne par le canton : www.vd.ch/economie/agriculture-et-viticulture/

Drosophila suzukii

Les premiers relevés effectués dans les cépages rouges les plus sensibles ne montrent aucune ponte ou quelques pontes avortées, probablement en raison des fortes chaleurs.

Les relevés sont mis en ligne sur Agrométéo ([Viticulture / Observations / Drosophila suzukii pontes](#))

Si vous observez une situation dégradée, faites-le-nous savoir s'il vous plaît (viticulture@prometerre.ch ou 021 614 24 31).

Inscriptions Acorda

La plateforme Acorda est ouverte pour les préinscriptions aux programmes de contributions. Les inscriptions effectives à la parcelle se feront comme de coutume en février et mars de l'année prochaine. Il n'y a pas de nouveauté notoire mais si vous envisagez de vous inscrire nouvellement à certaines contributions existantes, préinscrivez-vous dès aujourd'hui aux programmes souhaités.

Si vous envisagez une reconversion à la viticulture biologique en 2027, c'est également le moment de l'annoncer. Il est possible d'y renoncer à l'automne.

Rappel AGENDA



Séances VITiplus : encore 3 séances à venir pour cette saison :

- 19 août : **Profil racinaire de différents porte-greffes** issus de Berlandieri (Villeneuve à 10h et Corseaux à 14h)
- 24 août : **visite et présentation des essais en cours par Agroscope** à Pully

Plus d'infos sur le site de VITiplus.ch, page « [événements](#) ».

Rappel Questionnaire de fin de saison

Afin de mieux comprendre les adaptations mises en place sur le terrain, nous vous proposons un [questionnaire de fin de saison](#) à remplir jusqu'au 31 août. Temps de remplissage estimé : 5 minutes.

Irrigation

Rappel : le règlement sur les vins vaudois ([916.125.2](#)) interdit l'irrigation des vignes dont le raisin est destiné à produire du vin AOC après la véraison. Actuellement, il est donc possible d'irriguer les vignes qui ne sont pas encore en production ou dont le raisin n'est pas destiné à de l'AOC.

Réseau suivi maturation Vaud

Le suivi de la maturation des raisins sur plus de 150 parcelles vaudoises a démarré lundi 17 août. Les résultats seront mis en ligne tous les mardis sur la [page du canton](#) (maturation raisins).



Figure 3: maturation en cours, Chablais, 17/08, Proconseil.

OENOLOGIE

Les conditions caniculaires de cet été ont entraîné une accumulation en sucre particulièrement rapide dans les baies. Parallèlement à ce phénomène, une baisse d'acide malique a eu lieu, entraînant une diminution de l'acidité totale et une augmentation du pH.

Conseils généraux

- Une acidification peut éventuellement être envisagée (voir ci-dessous), mais il semble surtout primordial d'anticiper les vendanges des rosés et de certaines spécialités blanches pour en préserver la fraîcheur.

- En ce qui concerne les rosés, le poids des baies étant plutôt faible, on peut s'attendre à ce que les vins soient assez colorés. Veillez à ne pas macérer trop longtemps !

- Sur cépages rouges, la difficulté d'atteindre une maturité phénolique intéressante avant que la teneur en sucre ne soit excessive ou/et que l'acidité totale ne soit trop basse risque d'être problématique. Dans le cas de la réception d'une vendange pas assez mûre au niveau des polyphénols, l'utilisation d'enzyme d'extraction peut être recommandée. Mais c'est avant tout l'intensité du travail d'extraction (pigeage, remontage) et le temps de macération qui doivent être raisonnés. Gardez en mémoire que l'extraction des polyphénols augmente avec la température et l'alcool et évitez toute trituration excessive au moment du décuvage !

- Comme le rapport pellicule/pulpe est influencé par la taille de la baie, il faut s'attendre à ce que la proportion de composés issus de la pellicule et des pépins soit particulièrement élevée par rapport au volume de jus. Il est donc important de bien raisonner la gestion des macérations.

- Le stress thermique, les vagues de chaleur, tout comme les nuits chaudes et l'exposition des raisins au soleil ne favorisent pas les précurseurs aromatiques. La période optimale pour récolter les cépages habituellement riches en précurseurs d'arômes thiolés sera a priori précoce et particulièrement courte. Suivez l'évolution des sucres, mais pensez également à déguster les baies !

- Sur cépages blancs, le pressurage doit être raisonné ! La petite taille des baies de raisins ne doit en aucun cas être un prétexte à une surextraction au moment du pressurage.

- Il est aujourd'hui prouvé que de hautes températures entre la véraison et la récolte augmentent l'instabilité protéique des futurs vins. Il est donc fortement recommandé de coller à la bentonite les moûts, tout en gardant en mémoire que l'efficacité de ce collage semble être optimale lorsqu'il est réalisé durant la fermentation alcoolique.

- Des précipitations sont annoncées pour cette fin de semaine. En cas de fortes pluies, les cépages présentant une maturité déjà élevée devront faire l'objet d'une surveillance accrue car l'état sanitaire pourrait se dégrader rapidement !

Acidification

Les acidités totales des moûts de ce millésime sont particulièrement basses. Certains vinificateurs songent donc à acidifier une partie de leurs lots mais cette pratique doit être raisonnée car le risque de déséquilibrer (d'assécher) les vins est important. L'acidification en fin de FML (avant passage au froid !) est certainement le moment optimal pour toucher l'acidité, car il permet de mieux gérer son impact organoleptique. Néanmoins, acidifier le plus tôt possible (sur moût) permet de favoriser le bon déroulement de la phase fermentaire, d'assurer une stabilité microbiologique du vin et de limiter les risques de contamination du moût.

Conseils :

- 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.

- Pour les vins rouges, vous pouvez acidifier votre moût lorsque le pH est supérieur à 3.60 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.

- Pour les vins rouges, notez que 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.

- Le degré alcoolique joue un rôle important dans la perception gustative des vins. Lorsque la maturité du raisin est élevée, il est recommandé d'avoir recours à l'acidification.

- 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).

Gestion des vins vinifiés sans FML

Pour les cuvées combinant haut potentiel alcoolique, faible teneur en azote assimilable, faible acidité totale et sur lesquelles vous n'êtes pas sûr de vouloir réaliser une FML, il est vivement recommandé de sulfiter les moûts à 50-70 mg/l de SO₂. Le risque d'avoir une FA languissante combinée à une FML (puis à une fermentation fructo-lactique) est en effet toujours important sur ces cuvées et l'addition de SO₂ sur moût permet « d'assainir » le milieu en diminuant une partie des microorganismes.

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. 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 et l'équilibre sucre/acide est un élément déterminant dans le choix de la date de vendange.

Celui-ci se situe idéalement entre 78° et 85°Oe pour environ 10 g/L d'acidité totale. 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 aromatique végétale, sans verdeur en bouche ni impression tannique.

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

- Si vous ne souhaitez pas réaliser la fermentation malolactique (afin de conserver de l'acidité), il est indispensable de sulfiter vos moûts à 50 mg/L dès la sortie du pressurage. Il est par ailleurs toujours recommandé de 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.
- 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, permettant ainsi 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. Il est donc important de bien adapter les doses de bentonite au degré d'instabilité protéique.

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.

Auteurs :

Axel Jaquero, Estelle Pouvreau, David Rojard et Clara Vivien
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