



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° 19 du 25 août 2026

Maturation 2026 : le réseau d'analyse montre une maturité technique avancée.

Grêle : raisonnez une intervention en lien avec la date de récolte des différentes parcelles.

Porte-greffes et stress hydrique : des différences s'observent sur les parcelles d'essai.

Drosophila suzukii : pour le moment la situation est saine mais attention aux pluies et aux baies altérées.

DOSSIER ŒNOLOGIE : azote assimilable dans les moûts, gestion de vendanges altérées.

Etat sanitaire et qualité du raisin

L'état sanitaire du vignoble est globalement très bon à l'échelle du vignoble vaudois. Les principales causes d'altération de la qualité de la vendange ne sont pas liées à la pression des maladies ou des ravageurs, mais résultent essentiellement de facteurs climatiques : échaudage, stress hydrique et grêle ont localement entraîné une dégradation de l'état sanitaire ou une perte de rendement.

Grêle

Un épisode de grêle a touché une partie du vignoble de Lavaux vendredi dernier. Les dégâts sont localisés et se situent sur la partie Est du vignoble, depuis Chexbres.

Bien que la proportion de baies touchées soit limitée, les grains fendus constituent des portes d'entrée favorables au développement de pourriture et d'altérations microbiologiques. Il faudra dès lors adapter la planification des vendanges et la priorisation des parcelles en tenant compte de l'état sanitaire observé et de son évolution au cours des prochaines semaines.

L'application d'une poudre de roche ou de kaolin (10-12 kg/ha) peut contribuer à limiter le développement de foyers de pourriture (botrytis ou pourriture acétique). Ces produits favorisent un assèchement plus rapide des baies et limitent la présence d'insectes susceptibles d'accentuer la dégradation de la vendange. Les applications pourraient être raisonnées en fonction des cépages (tardifs notamment), parcelles et dates prévisionnelles de vendanges. Il s'agirait d'intervenir en particulier sur les parcelles qui seront récoltées en fin de campagne.



Figure 1: Grappe présentant diverses baies éclatées, 24.08 Chexbres.

Réseau suivi maturation Vaud

Le suivi de la maturation sur le réseau de parcelles du canton a démarré lundi 17 août. Les résultats sont mis en ligne tous les mardis sur la page du canton ([maturation raisins](#)). Les premières analyses montrent sans surprise des degrés Oechsle déjà élevés, des acidités et poids de baie faibles, quel que soit le cépage. Les prélèvements de ce début de semaine permettront d'analyser l'évolution de la maturation du raisin.

Porte-greffes et stress hydrique

Le millésime 2026, particulièrement sec et chaud, a mis en évidence des niveaux de stress hydrique plus élevés que de coutume. Dans certaines situations, ces niveaux de stress ont été suffisamment élevés pour entraîner des blocages de maturation. Les différentes parcelles d'essai sur la thématique des porte-greffes mettent globalement en évidence une meilleure tolérance au déficit hydrique chez les porte-greffes issus de croisements avec *Vitis berlandieri*, notamment le 1103 Paulsen et le 110 Richter.

Ci-dessous, une figure illustrant la situation dans le vignoble de Lavaux. À gauche, un cep présentant de belles grappes et un feuillage encore vert. À droite, un cep témoin sur 3309 Couderc dont le feuillage est en grande partie desséché ; les grappes présentent un aspect grisâtre caractéristique d'un blocage de maturation lié à un stress hydrique marqué.



Figure 2 : A gauche du piquet, Chasselas sur 1103 Paulsen. A droite, Chasselas sur 3309 Couderc. Plantation de la parcelle en 2020.

Drosophila suzukii

Les premiers relevés n'ont pas montré de ponte (une seule ponte sur une baie blessée), la situation pourrait évoluer avec les pluies qui sont plus favorables aux drosophiles. De plus, des raisins abîmés par la grêle, les insectes ou des éclatements peuvent attirer les drosophiles communes.

Suivez les observations du réseau sur Agrométéo ([Viticulture / Observations / Drosophila suzukii pontes](#))

OENOLOGIE

Azote assimilable des moûts

Suite à la sécheresse qui a sévi sur le vignoble, les moûts issus du millésime 2026 présentent des carences en azote particulièrement importantes.

On considère que la teneur en azote assimilable dans les moûts doit théoriquement se situer entre 140 et 200 mg/L (soit 10 à 14 d'indice de formol). Il est illusoire de penser pouvoir rattraper en cave une carence en azote acquise tout au long de la saison, mais il faut avoir conscience 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. A contrario, 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 !

Toutefois, la concentration en azote assimilable ne doit pas être le seul paramètre qui doit être 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), réhydratez éventuellement 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.

Vinification de vendanges grêlées

On considère généralement que les blessures laissées par la grêle, tant sur les rafles que sur les baies, entravent et retardent la maturité phénolique, et confèrent un goût amer aux vins. Mais actuellement, le principal problème lié à la grêle réside dans le fait que les impacts ont fracturé les pellicules des raisins, favorisant l'entrée de micro-organismes dans la baie. Le risque de voir apparaître des foyers de pourriture acétique est donc réel. Les conditions météorologiques (venteuses et sèches) de ces derniers jours ont limité ce phénomène, mais suite aux fortes précipitations de cette nuit, une surveillance accrue des vignes touchées devra avoir lieu, un milieu humide favorisant les pourritures. Outre la perte de récolte, les conséquences œnologiques de la pourriture sont graves, car même faiblement atteint, le moût, puis le vin, peut développer des problèmes d'acidité volatile. Mieux vaut donc récolter une vendange en sous maturité plutôt qu'une vendange à l'état sanitaire dégradé.

Pour éviter ces défauts, seul le tri de la récolte est réellement efficace. Dans la mesure où cela est envisageable, une pré-vendange peut être réalisée, ce qui permet par la suite d'encaver une récolte la plus saine possible.

Conseils généraux :

- Eliminez les grappes altérées par un tri soigneux.
- Procédez régulièrement à des désinfections du matériel vinaire (avec des produits sans chlore).
- Surveillez les acidités volatiles lors des vinifications.
- Levurez rapidement vos cuves (en augmentant la dose si l'état sanitaire s'est dégradée).
- Evitez les temps de latence trop longs entre la FA et la FML.
- Ajoutez des nutriments : azote, thiamine.
- Soutirez les lies dès la fin de la FA.
- Ajoutez une dose de SO₂ comprise entre 50 et 70 mg/l.

Conseils pour la vinification en blanc :

- En règle générale, il est recommandé de ne pas fouler le raisin car les blessures liées à la grêle libèrent par lessivage des composés phénoliques au goût herbacé.
- Procédez à un débourbage rigoureux.
- Traitez vos moûts avec du charbon et/ou un produit de collage ayant une action anti-oxydante (PVPP, protéine végétale...).
- Afin de limiter les pressions d'extraction et la trituration de la vendange, il peut être intéressant d'enzymiser dès le pressurage (en sachant que certaines de ces enzymes agissent également sur la clarification).

- Protégez les moûts de l'oxydation tout au long des phases préfermentaires.
- Séparez si nécessaire les premiers et derniers jus.

Conseils pour la vinification en rouge :

Si pour des raisons sanitaires, vous avez récolté des rouges qui n'ont pas atteint une maturité optimale, il est important de diminuer au maximum les caractéristiques végétales du vin.

- Ne cuvez que la vendange saine et évitez les macérations pré-fermentaires à froid.
- Evitez les extractions trop poussées, notamment en fin de FA.
- Limitez la durée des macérations.
- Enzymez rapidement car en sous-maturité les pellicules des raisins sont épaisses.
- Ajoutez des tanins dès l'encuvage.
- Utilisez des copeaux peut atténuer la sensation de végétal.

AGENDA

28 août, 8h45, Cully : journée de cours AGRIDEA "Filière vin suisse : comprendre les changements et saisir les opportunités d'avenir", analyser les évolutions du marché et repérer les pistes de développement. Plus d'informations : <https://shop.agridea.ch/fr/produit/filiere-vin-suisse-comprendre-les-changements-et-saisir-les-opportunites-davenir>

Auteurs :

Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau, David Rojard et Clara Vivien
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.