

PHOTO DE COUVERTURE

En vinification, de nombreuses cuves peuvent être employées. Présentation de différents modèles de cuves à la Cave didactique de CHANGINS – Haute école de viticulture et œnologie. Photo: Nicolas Messieux / AMTRA.

EDITEUR

AMTRA (Association pour la mise en valeur des travaux de la recherche agronomique), avenue des Jordils 5, 1006 Lausanne, Suisse. www.vignesetvergers.ch ISSN 2813-0871

RÉDACTION

Edmée Rembault-Necker
e.rembault-necker@agora-romandie.ch
Nicolas Messieux
n.messieux@agora-romandie.ch

PUBLICITÉ

PCL Presses Centrales SA
Régie publicitaire et gestion d'abonnements
Chemin du Chêne 14
1020 Renens 1
+41 21 317 51 72
regiepub@pcl.ch
regiepub.pcl.ch

PRÉPRESSE & IMPRESSION

Stutz Medien AG,
8820 Wädenswil
www.stutz-medien.ch

PARUTION

12 fois par an

© Tous droits de reproduction et de traduction réservés.

Toute reproduction ou traduction, partielle ou intégrale, doit faire l'objet d'un accord avec la rédaction.

PARTENAIRES

Agora
Agridea
Agroscope
CHANGINS – Haute école de viticulture et œnologie
Fenaco
Fédération suisse des vignerons IP-Suisse

TARIFS DES ABONNEMENTS

(DÈS LE 1^{ER} JANVIER 2022)

Suisse : Online + Print : CHF 80
Suisse : Online seul : CHF 70
Europe : Online + Print : CHF 100
Europe : Online seul : CHF 70
Etranger (hors Europe) Online + Print : CHF 120
Etranger (hors Europe) Online seul : CHF 70

ABONNEMENTS ET COMMANDES

Marinette Badoux
Tél. + 41 21 614 04 77
E-mail: info@vignesetvergers.ch
ou www.vignesetvergers.ch

COMMANDE DE TIRÉS À PART

Tous nos tirés à part peuvent être commandés en ligne sur www.vignesetvergers.ch, ouvrages

EDITO

VIGNES VERGERS

09

SEPTEMBRE 2022



LA VINIFICATION – ENTRE TECHNIQUE, PHILOSOPHIE ET MARCHÉS

Lorsque le public pense à la vinification, il imagine simplement la transformation du raisin en vin. Au-delà des facteurs humains, de nombreux facteurs techniques exercent une influence sur la vinification, tels que notamment la maturité des fruits, la méthode de récolte, les machines utilisées en cave et le choix des intrants employés ou pas.

Dans ce numéro nous avons ouvert la porte de la Cave didactique de CHANGINS et de sa halle expérimentale. Avec Julie Fuchs, maître d'enseignement en œnologie et responsable de cette cave pour l'école nous avons abordé ses différentes utilisations et surtout le rôle qu'elle joue dans la formation des élèves. En effet, à l'heure où l'innovation est importante pour l'acquisition de marchés, il est essentiel que les élèves stimulent leur créativité à l'extrême, en repoussant les limites de la technique, jusqu'à la production, par exemple, d'un vin effervescent rosé orné de paillettes d'or.

Nous nous sommes aussi demandé quel était le rôle de la vinification dans l'identité du vin. En effet, un public généraliste a tendance à identifier un vin par rapport à un terroir et un cépage, mais (hormis pour les vins liquoreux ou effervescents), la part apportée par la vinification n'est souvent pas perçue suffisamment. Pour aborder cette question, nous avons rencontré Jean-Paul Schwindt, auteur et connaisseur du monde du vin. Il nous a ensuite proposé son regard sur un mode de vinification très actuel : l'élaboration de vins nature, et leur perception par les consommateurs.

Bonne lecture!

Edmée Rembault
Directrice et rédactrice en chef