



Nouveautés de l'École d'ingénieurs de Changins

Directeur: Jean-Philippe Mayor

www.eichangins.ch

Partenaire de la
Hes·SO
Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale

Fiches œnologie, dernières-nées d'une série à succès!

Les nouvelles fiches œnologiques du SRVA ont été réalisées en étroite collaboration avec l'École d'ingénieurs de Changins

Demandées depuis longtemps par de nombreux abonnés au classeur de viticulture du Service romand de vulgarisation agricole (SRVA), les fiches pratiques pour l'œnologie sont enfin disponibles. Ce nouveau document a été rédigé selon le principe apprécié d'un sujet, une idée = une fiche, avec une présentation aérée et pratique d'emploi (claire mais sans simplification réductrice). M^{me} Danièle Détraz, du SRVA, rédactrice de ces fiches, s'est assurée la collaboration de nombreux acteurs de la branche. Les connaissances et expériences des Offices cantonaux de la viticulture de Genève, Neuchâtel, Vaud et du Valais, de Prométerre, des Ecoles de Châteauneuf et de Marcelin, de l'École d'ingénieurs de Changins, de la Station fédérale de recherches agronomiques Agroscope RAC Changins et de l'Union suisse des œnologues (USOE) ont été rassemblées et condensées dans les 150 fiches qui paraissent actuellement.

Ce classeur contient 15 chapitres et 12 sous-chapitres couvrant:

- Maturation, préparation des vendanges, hygiène en cave
- De la réception au stockage (12 sous-chapitres)
- Macérations et cuvages
- Elevage sous bois et techniques de vinification
- Altérations et maladies, analyses, intrants œnologiques
- Machines et matériels, sécurité
- Ecologie et environnement
- Législation, dégustation et divers.

D'une conception évolutive, ce document sera complété et mis à jour périodiquement.

Premiers commentaires

Les membres du groupe de travail et les relecteurs nous ont fait part de leurs attentes envers ce nouveau classeur. Parmi les nombreuses impressions reçues, nous avons retenu les observations suivantes:

Quelle(s) expérience(s) vous a apporté la collaboration au sein du groupe de travail pour les fiches techniques?

- **Corinne Clavien** (Laboratoire cantonal d'œnologie, Châteauneuf):
 - Echanger des idées, partager des problèmes, apprendre à les résoudre, cela nous pousse à progresser.
- **Yannick Fournier** (Ecole d'ingénieurs de Changins):
 - Cette collaboration m'a permis de rencontrer des collègues de différents cantons, devant faire face à des problèmes différents des miens dans la vinification, et de développer des discussions très enrichissantes concernant des problèmes œnologiques à résoudre.
- **Max Pfister** (Ecole d'agriculture et viticulture de Marcelin):
 - J'ai découvert beaucoup de connaissances complémentaires aux miennes.

- **Claude-Alain Putallaz** (Ecole d'agriculture de Châteauneuf):
 - Cela a conforté mon opinion sur la vinification car le nombre de possibilités, de variantes de vinification est grand! Mais de connaître les possibilités, qu'elles soient techniques ou autres, est une chance énorme.

Qu'avez-vous trouvé d'intéressant à la relecture des fiches?

- **Charles-André Brégy** (Agroscope RAC Changins):
 - Je me suis rendu compte que l'œnologie devenait toujours plus pointue. J'ai trouvé plein de petits trucs nouveaux.
- **Philippe Corthay** (Ecole d'ingénieurs de Changins):
 - Une structure intéressante, quelques rappels pratiques et théoriques intéressants et judicieux.
- **Christophe Rey** (vigneron-encaveur, Corin-de-la-Crête):
 - L'ordre chronologique très complet des opérations œnologiques. La mise en évidence (encadré, gras...) des éléments essentiels ou des résumés chiffrés par exemple.

Qu'attendez-vous d'un tel classeur et des mises à jour?

- **Bernard Rey** (Service de la viticulture, Auvignier):
 - De compléter les chapitres en cours. La création de fiches sur des nouvelles méthodes, produits et machines.
- **Serge Hautier** (Ecole d'ingénieurs de Changins):
 - Qu'il couvre la matière, qu'il soit à jour, qu'il soit fiable!
- **Philippe Corthay**: – Qu'il soit vivant, mis à jour et complété.
- **Christophe Rey**: – Qu'il soit le reflet de l'œnologie pratiquée en Suisse. Que les modifications de législation, les mises à jour soient effectuées dans des délais assez courts.

Pour quelle raison conseillerez-vous l'achat du classeur d'œnologie?

- **Blaise Duboux** (Prométerre): – Véritable «aide-mémoire», le classeur résume de manière complète les différents stades de la vinification. Sa «construction» permet une consultation aisée pour répondre à une foule de petites questions.
- **Yannick Fournier**: – C'est un outil adéquat à posséder à la cave, car sa structure et son concept permettent une recherche rapide de l'information en allant directement à l'essentiel.
- **Claude-Alain Putallaz**: – Ce document est rempli d'informations que notre cerveau ne peut malheureusement pas nous restituer ponctuellement. En ayant ce classeur à portée de main dans nos caves, nous pouvons gagner passablement de temps.
- **Bernard Rey**: – La possibilité de sortir les fiches pour travailler constitue un atout important.
- **Charles-André Brégy**: – Qualité/prix, mise à jour, nouvelles méthodes, gain de temps.
- **Serge Hautier**: – Ce document couvre (couvrira) l'ensemble de la matière et les fiches sont synthétiques, pratiques.
- **Christophe Rey**: – C'est un outil très complet pour le praticien suisse. En effet, rien de semblable n'était disponible jusqu'à maintenant. Il offre une occasion unique de formation continue.

Groupe de travail

Corinne Clavien, Laboratoire cantonal d'œnologie, Châteauneuf, Sion

Philippe Cuénat, Agroscope RAC Changins, Nyon

Blaise Duboux, Prométerre, Lausanne

Yannick Fournier, Ecole d'ingénieurs de Changins, Nyon

Denis Jotterand, Office cantonal de la viticulture, Morges

Fabrice Lorenzini, Agroscope RAC Changins, Nyon

Alexandre de Montmollin, Service cantonal de viticulture et d'œnologie, Plan-les-Ouates

Max Pfister, Ecole d'agriculture et viticulture de Marcelin, Morges

Claude-Alain Putallaz, Ecole d'agriculture de Châteauneuf, Sion

Bernard Rey, Service de la viticulture, Auvernier

Philippe Droz et Danièle Détraz, Cultures spéciales & tabaculture, Service romand de vulgarisation agricole, Lausanne

De la réception au stockage
Réchauffage après FA  4.06.91

Le réchauffage après FA

(Revue suisse de Viticulture, arboriculture, horticulture Nov-Déc.02 - Vol.34 - No 6, art. Ph. Cuénat)

Buts
Enrichissement en bons tanins, augmentation de l'intensité colorante et des polyphénols totaux.

Quand
Après la FA – phase post-fermentaire. Δ il ne doit plus rester de sucre résiduel, l'analyse au clinistest est indispensable !

Température 42°C env.
Durée 24 heures

Comment

Pas de régulation des températures pendant la FA*

- Dès la disparition complète des sucres fermentescibles, le vin exempt de particules solides est réchauffé dans un échangeur de chaleur ou par une pompe à chaleur et déversé à l'aide d'une pompe sur le chapeau de marc en prenant soin d'enfoncer légèrement le tuyau dans la partie supérieure afin de limiter l'oxydation.
- Toute la cuve est ainsi réchauffée jusqu'à 42°C env. et maintenue à cette température pendant un jour.
- Avant le décuvage, elle est refroidie jusqu'à 23°C par circulation du vin exempt de particules solides dans une pompe à chaleur ou autre technologie.

Remarques

- Des essais ont été fait en comparaison avec la saignée sur les cépages de Pinot noir et de Gamay.
- L'effet positif du réchauffage est plus fort que celui de la saignée.
- Le gain de qualité constaté s'explique par l'enrichissement des vins en bons tanins. Il est plus important avec le Pinot noir qu'avec le Gamay.
- Cette technique est bénéfique sur les bons millésimes bien que les résultats soient plus marqués sur des millésimes de qualité moyenne.
- Lors d'une extraction tannique a été trop poussée lors du cuvage, cette technique peut apporter plus de rondeur.
- * Δ sur des grands volumes il peut y avoir des risques d'arrêt de fermentation dus à une forte élévation de température !

Protocole pour le réchauffage

1. Egrappage – Foulage
2. Sulfitage 50 mg/l
3. Levurage LSA
4. Chaptalisation si nécessaire
5. Cuvage avec remontage quotidiens et sans maîtrise des températures *
6. Réchauffage à la fin de la FA Δ il ne doit plus du tout rester de sucres résiduels 42°C toute la cuve pendant 24 heures
7. Refroidissement du jus à 23 – 25 °C
8. Décuvage
9. Pressurage

 vulgarisation agricole srva janvier 2004

Les principes sont énoncés au début de la page (but, quand, comment) et le protocole est ensuite développé. Cette systématique permet de présenter même les thèmes les plus ardues de manière simple et logique.

Ce classeur s'adresse à toute personne chargée de vinification, aux élèves des filières cave et œnologie ainsi qu'à toutes les personnes intéressées par les pratiques de cave. Il est appelé à évoluer et devra être complété par certains chapitres en voie d'élaboration comme l'élevage sous bois, les techniques de vinification, la sécurité, l'écologie, la dégustation et la législation par exemple. Les réactions des utilisateurs orienteront aussi les rédacteurs pour décider des développements futurs et du rythme des mises à jour.

**Comment obtenir le classeur
Œnologie -
fiches thématiques?**

En vous adressant à:
Astrid Maillard, SRVA
Case postale 128
Av. des Jordils 1 – 1000 Lausanne 6
Tél. 021 619 44 70 – Fax 021 617 02 61
E-mail a.maillard@srva.ch
Internet www.srva.ch