

A LA DECOUVERTE DE LA CAVE DIDACTIQUE DE CHANGINS

La « Cave » du site de Changins (Nyon, VD) est partagée entre, d'une part l'école de CHANGINS composée de la Haute école de viticulture et œnologie HES-SO (Bachelor et Master), l'école supérieure de technicien vitivinicole, ainsi que de l'école du vin¹⁾ et, d'autre part, Agroscope, l'institut de recherche agronomique de la Confédération. Julie Fuchs, maître d'enseignement en œnologie et responsable de la Cave didactique, nous a fait visiter les lieux et expliqué son fonctionnement.

■ TEXTE: NICOLAS MESSIEUX

Du côté de l'école de CHANGINS, la Cave didactique sert à former les étudiants de la Haute école et de l'école supérieure, ainsi que les participants de «L'école du vin». Elle est aussi utilisée pour pro-

duire les vins « maison », à partir de vignes du domaine et de fournisseurs de différents cantons. Des prestations de service sont également réalisées. De l'autre côté, la Cave est utilisée par Agroscope



Halle expérimentale dans la Cave didactique de Changins. Photo : Nicolas Messieux/AMTRA.

et la Haute école pour des projets de recherche appliquée et fondamentale.

UNE HALLE EXPÉRIMENTALE AU CŒUR DE LA CAVE DIDACTIQUE

La Halle expérimentale est d'une taille impressionnante ! D'une ampleur rare, elle fonctionne néanmoins de facto comme une cave « normale » – ce qui est d'ailleurs son objectif. Cet important développement constitue un véritable plus, tant pour la formation que pour la recherche.

La Halle est également très bien équipée. Le but, nous explique Julie Fuchs, est de recouvrir l'ensemble des technologies qui existent sur le marché et dans le monde pour que les diplômés puissent immédiatement être opérationnels, quelle que soit la cave dans laquelle ils travailleront²⁾.

CHANGINS emploie la Cave didactique comme une installation professionnelle pour produire les vins des étudiants, ainsi que son propre vin. Cette production de vin permet de montrer et d'exercer le savoir-faire vitivinicole tout le long de la chaîne, du vignoble à la bouteille.

Un autre aspect important se trouve dans les recherches menées dans la cave. Elles demandent une rigueur scientifique qui impose un grand nombre de vinifications séparées. Augmenter le nombre d'échantillons pour accroître la représentativité statistique³⁾ est plus facile avec un espace si grand. L'école se coordonne avec Agroscope, puisque, si chaque institution a des besoins et budgets propres, la plupart des installations sont utilisées en commun, durant la phase de réception de la vendange notamment. Les étudiants de la Haute école font aussi des expérimentations scientifiques dans la Cave didactique, par exemple pour leur travail de bachelor ou certains travaux pratiques.

UNE PRATIQUE CONCRÈTE DE LA VINIFICATION

Le fait d'avoir une grande cave à disposition, bien équipée et avec de nombreuses machines œnologiques, est très utile tant pour la formation (ES, HES, Ecole du vin, formation continue) que pour les possibilités offertes en termes de recherche et d'image de l'institution.

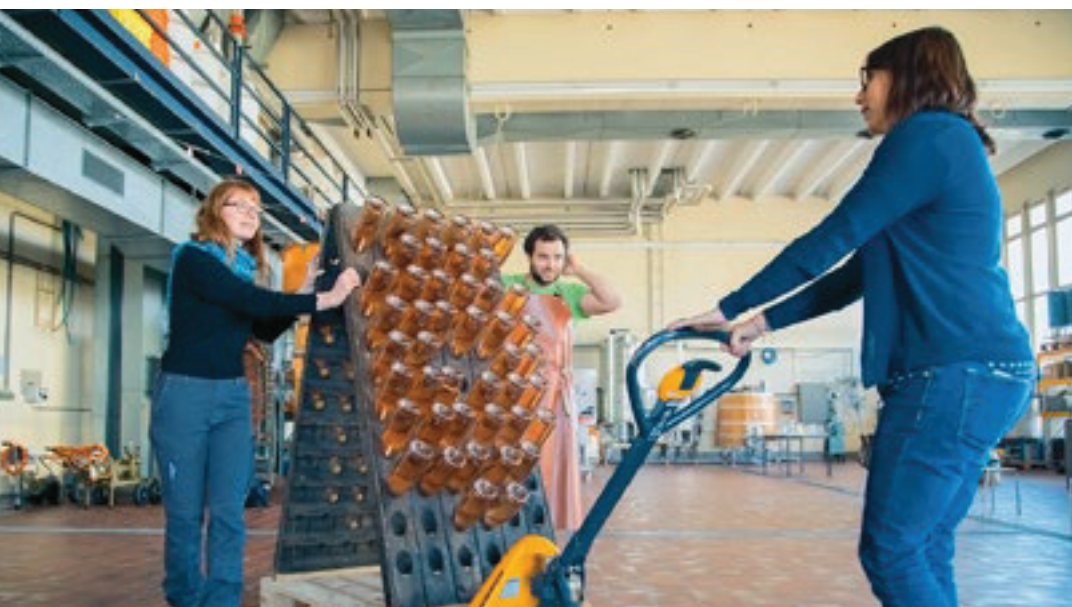
Julie Fuchs a une double casquette d'enseignante et de responsable de la Cave. C'est important, nous confie-t-elle, de pratiquer personnellement la vinification et l'élaboration de vins, de superviser les étudiants dans leur pratique de cave, de déguster avec eux et de dialoguer sur les différents points de vue d'un itinéraire de vinification.

La vinification est une composante essentielle des formations pour les étudiants, notamment via l'élaboration des vins rentrant dans leur micro-entreprise⁵⁾. Les étudiants en bachelor créent une micro-entreprise par volée, pendant laquelle ils accomplissent un projet en commun de fabrication d'une gamme de vins, du raisin à la vente. Cette ex-



Vins de CHANGINS. Photo : Nicolas Messieux/AMTRA.

périence s'étale durant tout leur cursus. Les cours de pratique de cave comportent l'élaboration de ces vins en groupes de 3 à 4 personnes qui disposent du matériel de la cave didactique. Les étudiants du bachelor ont la responsabilité complète de leur vinification, et ce à partir des vendanges. L'équipe pédagogique, Julie Fuchs en tête, est là pour les aider, conseiller, vérifier et contrôler la maîtrise du processus, mais n'interfère pas dans la vinification. Lors de l'évaluation de l'élève, la note de vinification recouvre notamment l'assiduité et le comportement de l'étudiant. Il est demandé une présence très régulière pendant le processus de vinification, des dégustations, un suivi en laboratoire et sur fiches, et un respect scrupuleux de l'hygiène. L'Ecole du vin, dont les cours sont destinés aux amateurs et amatrices, propose également une formation dont le but consiste à créer son propre vin à partir de raisins de la région. Dans cette formation, les participants accomplissent les processus de la vendange, la vinification, la filtration, jusqu'à la mise en bouteille. Il y a une véritable élaboration du vin et une présence physique sur place le soir, plusieurs fois parfois par mois.



Elaboration d'un rosé mousseux dans la Halle expérimentale – Cave didactique.
Photo : CHANGINS – Haute école de viticulture et œnologie.

DE NOMBREUSES VINIFICATIONS ET DES NOUVEAUTÉS

Julie Fuchs évoque l'aspect créatif de la vinification, qui permet d'amener un vin à l'objectif produit. Cette élaboration se fait en choisissant une matière première (le raisin) connue et de qualité (parcelle, cépage) et choisie (provenant de partenaires de longue durée dans les cantons de VD, VS, GE, TI), mais aussi en ayant une réflexion raisonnée sur l'itinéraire de vinification. La Cave expérimentale traite 150 à 200 vinifications différentes par année, soit une variété très rarement vue pour une seule cave. Le raisin employé pour les vinifications des étudiants est souvent acheté à l'extérieur, en fonction du choix discuté entre l'équipe pédagogique et les étudiants – il y a donc un véritable dialogue et une expression particulière qui est recherchée au travers de la vinification et du choix du cépage.

Pour Julie Fuchs, le rosé et les mousseux/effervescents sont des marchés intéressants et prometteurs pour la Suisse romande⁴⁾. Les effervescents, en particulier, ont un potentiel de forte valeur ajoutée sur un marché très haussier. La cave sera dotée dès l'année prochaine d'une tireuse isobariométrique pour embouteiller des vins effervescents et développer les compétences des étudiants sur ce processus de vinification.

Les rosés ont également un important potentiel, notamment en Suisse romande, et permettent de diversifier la gamme sur un secteur porteur et apprécié. Ils sont très intéressants à élaborer et offrent beaucoup de possibilités, par exemple nous dit-elle au niveau de la couleur, où les itinéraires de vinification jouent un rôle déterminant.

C'est un vin « plus technologique » et qui est particulièrement important à développer pour toucher le marché des jeunes. Les micro-entreprises sont une occasion de tenter de nouvelles choses. « Cela nous permet également de progresser et représente un défi personnel. Ainsi la volée de SCUVRAS⁵⁾ a ré-

alisé, entre autres, un vin pétillant avec des paillettes d'or. Les paillettes d'or ont un effet tensio-actif et changent le comportement de la mousse. J'ai même fait appel à des spécialistes champenois pour nous aider dans le développement de la technique! »

Pour aller plus loin :

1. Pour une présentation de la HES-SO Haute école de viticulture et œnologie de Changins par Denise Cugini, voir Vignes et Vergers 8, 2022.
2. Pour un exemple, voir notre interview de Mélanie Gigon, qui a suivi le bachelor à la HES de Changins, dans Vignes et Vergers 8, 2022.
3. Voir notre article d'introduction aux statistiques, Vignes et Vergers 7, 2022.
4. Sur ce sujet, voir également notre analyse des rapports 2021 de l'OFAG et de l'OSMV, Vignes et Vergers n° 7, 2022.
5. Vivien Moinat, chargé de cours en marketing du vin à la HES Changins, explique l'organisation du bachelor en volées (dont SCUVRAS) dans Vignes et Vergers 6.



Julie Fuchs, responsable de la Cave didactique et professeure de vinification. Photo : Nicolas Messieux/AMTRA.