OBJECTIF 35

SEPTEMBRE 1991

JOURNAL DES ANCIENS DE L'ECOLE SUPERIEURE ET ECOLE D'INGENIEURS ETS EN VITICULTURE, OENOLOGIE ET ARBORICULTURE DE CHANGINS — 1260 NYON

REDACTEUR RESPONSABLE : G. CORNUT TEL. (021) 801 52 52
PRESIDENT : P.L. SARTORETI TEL. (027) 58 24 89
SECRETARIAT : N. MIAUTON TEL. (022) 66 27 22

Impression: Tirage: 1800 ex.
IMPRIMA-PUBLIDEE 1012 Lausanne
Vuachère 83 — Tél. (021) 28 68 34

Découvrez les vignobles du lac de Bienne ...

41e Assemblée générale à Twann, le samedi 9 novembre 1991

CONVOCATION A LA 41e ASSEMBLEE GENERALE, A TWANN, LE SAMEDI 9 NOVEMBRE.

par Simon Krebs

Chers Anciens,
Par ma récente élection dans le Comité de l'Association des anciens étudiants de Changins, il m'incombe l'organisation de la prochaine assemblée générale.
Elle se déroulera dans la région viticole du Lac de Bienne, pont symbolique entre la Romandie et la Suisse alémanique.

Nous nous retrouverons dans la Maison du Vigneron, résidence patricienne d'autrefois, située à Wingreis, petit hameau non loin de Douanne, lieu idéal pour cette assemblée. Dans cette Maison, un caveau a trouvé sa place dans une vieille cave. Vous pourrez y goûter nos vins lors de l'apéritif. Le repas de midi sera servi dans la salle polyvalente de Douanne et la journée trouvera son déclin dans les Caves de Chavannes et de la Neuveville.

La région viticole du Lac de Bienne s'étend sur 240 Ha. se répartissant en deux régions distinctes. La rive gauche de Biel-Vingelz, Tüscherz, Twann, Ligerz, Schafis, jusqu'à la Neuveville où l'on plante de la vigne depuis des siècles déjà. Sur ces coteaux sud et escarpés, on trouve souvent des parchets en terrasse. Le climat doux est propice à une croissance idéale de la Vigne.

Dans la plus petite région, sur les flancs sud du Jolimont, allant de Gampelen, Erlach, Tschugg jusqu'à Ins, vous trouverez des vins issus de ceps croissant dans une terre molassée. La Commune bourgeoise de Berne possède également 5 ha. de vignes, situées sur le versant sud de l'Ile de St-Pierre, lieu unique en son genre et où Jean-Jacques Rousseau trouve un refuge éphémère en 1765.

Une particularité de notre région consiste en de petites et moyennes entreprises familiales qui pressurent leur raisin, veillent à sa vinification et vendent leurs vins eux-mêmes. De ce fait chacun s'efforce d'obtenir une qualité optimale de son produit.

Si le chasselas représente le 80% des cépages, on implante successivement le Pinot noir à la demande croissante de la clientèle. Au premier plan des spécialités de vins blancs, on trouve le Chardonnay et le Pinot Gris. Le «Freisamer» et le Riesling-Sylvaner perdent plutôt de leur importance.

La Romandie a toujours influencé la viticulture et le marché du vin dans la Région du Lac de Bienne. La taille traditionnelle «Gobelet» a dominé longtemps encore la culture de notre vignoble.

La situation géographique et linguistique permet à nos jeunes vignerons le choix entre l'école de Wädenswil et celle de Changins, pour leur formation. Le canton de Berne accorde également des subsides à ces deux institutions.

Les deux Instituts de Recherches sont à la disposition des vignerons pour toutes les informations touchant à leur profession.

Tout en espérant que cette journée sera une pleine réussite, je vous souhaite à tous une cordiale bienvenue. D'ici-là, je vous envoie mes meilleures salutations.

Programme:

Dès 09.00h
Accueil des invités et des membres au Rebhaus Wingreis

09.30h
Ouverture de l'assemblée, ordre du jour statutaire

Allocution de M. Heinz Teutsch
Président de la fédération des vignerons du Lac de Bienne

Exposé de M. F. Rothen de l'office fédéral de l'agriculture

Questions et débat

11.00h
Apéritif au caveau du Rebhaus

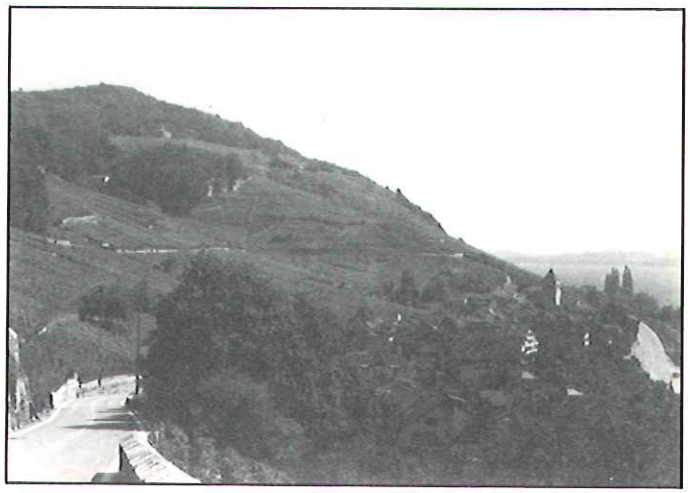
12.30h
Repas à la salle communale de Twann

Dès 15.30h
Caves ouvertes chez Heinz TEUTSCH à Schafis - Jean-Daniel GIAUQUE à la Neuveville - Jean-Pierre LOUIS, Domaine de la ville de Berne à la Neuveville.

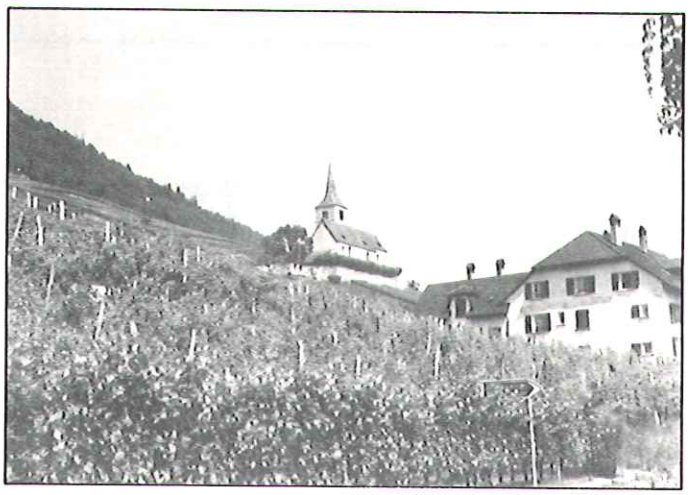
Prix: Fr. 55.— par pers. repas et journée compris

Lieu: Le Rebhaus Wingreis se trouve à 1.5 km de la sortie de Twann, en direction de Bienne.

A bientôt, et cordiale bienvenue au lac de Bienne!



Twann et sa région.



MESSAGE DU PRESIDENT

Pierre-Louis SARTORETI

Un anniversaire - Pour quoi faire?

Pour célébrer, raconter, ou fêter, tout simplement!

L'occasion en tout cas de revenir sur la fondation, sur l'histoire et les buts de notre association qui fut donc créée en 1951.

Mais pourquoi 40 et pas plutôt 50?

L'un étant symbolique, l'autre plus mathématique!

Pour nous, Anciens de Changins, 40 ans, ce n'est pas forcément une fête éclatante, de toute façon difficile à organiser, mais bien l'occasion de commémorer, de rappeler ce que fut la situation au départ, tout ce qui a changé en 40 ans, toute une vie.

Car symboliquement, il s'agit bien d'une longue période de vie.

Il y a 40 ans, c'étaient nos pères, dont peu sont encore pleinement actifs aujourd'hui. Raison de plus pour leur céder la parole.

Tous les évènements politiques récents nous montrent que les 40 dernières années correspondent effectivement à une tranche d'histoire prise entre la dernière guerre qui a fixé une situation et bloqué artificiellement des frontières que nous essayons de rouvrir aujourd'hui.

Une longue période durant laquelle cette ouverture a été préparée. Mais également la mise en place d'une multitude d'associations qui devraient nous servir aujourd'hui à passer une période plus tourmentée, sans anarchie et sans trop souffrir, nous l'espérons.

Dans une période où beaucoup de mouvements se mondialisent, la régionalisation typique de nos groupements est une réponse indispensable à la fois au nationalisme étroit et au libéralisme sauvage que nous font entrevoir l'ouverture des frontières ou même leur changement!

Qui dit ouverture dit aussi contact. Et quoi de mieux que les associations pour intensifier nos relations et pour échanger des idées. Ainsi, beaucoup de celles qui paraissent à bout de souffle et sans plus de raison d'être retrouvent une nouvelle jeunesse. Puisse-t-il en être de même pour les Anciens de Changins! Et que tous ceux qui craignent que nous devenions un simple groupement de nostalgiques se rassurent. La défense des intérêts de notre profession reste un objectif indispensable dans les temps incertains que nous vivons.

Des mots tout ça..? à voir! La nécessité se chargera de faire en sorte que le discours se traduise dans les faits.

Au plaisir donc de vous retrouver nombreux le 9 novembre à Twann pour en parler et pour débattre notamment du nouvel arrêté qui pourrait bien servir de base à une génération de viticulteurs et encaveurs. Un aperçu du programme vous est déjà donné à l'intérieur de ce numéro.

Alors à la prochaine rencontre...

LE BILLET DU RÉDACTEUR

Gilles CORNUT

Chers Amis Lecteurs,

40 ans d'histoire pour une vie, c'est l'âge mûr, pour une vie de travail, c'est l'âge de la retraite, mais pour une association, c'est le moment de redonner de nouvelles forces à puiser dans l'empirisme de nos prédécesseurs.

Et des forces il y en a eu, il y en a et il y en aura. De ces forces tranquilles, créatrices et optimistes, qui favorisent les retrouvailles, qui donnent l'impultion nécessaire à la réforme, qui remettent en question les dogmes établis, qui défendent le savoir-faire, qui favorisent les acquis et qui transmettent ces connaissances assurant ainsi la pérénnité de nos institutions, de la viticulture, de nos vins et de nos arbres.

Je suis frappé, en reprenant les différents éléments des comptes-rendus de nos anciens, de voir à quel point ces forces sont vives, et cette volonté d'action encouragent, de tous temps, nos membres à faire mieux.

Indiscutablement, c'est une vocation de notre association. Vous me direz que depuis le temps, les cultures qui nous préoccupent aujourd'hui devraient être paradisiaques!!! Ne le sont-elles pas???

Certes, nous avons oublié quelques lois élémentaires du marché, aussi peut-être, serait-il temps d'enseigner les bases de marketing et du commerce utiles à la vente de tout produit dans notre système, et d'associer tous nos efforts, afin de franchir ces nouveaux écueils.

Objectif, organe des Anciens est là pour ça, pour que puissent s'exprimer l'avenir et l'empirisme. Il est ouvert à vos suggestions et à vos expériences. N'hésitez pas à les partager.

Dans ce 35e numéro, vous trouverez par la plume de M. Nicolier, une note poétique de souvenir de la première volée, puis les dernières expériences en matières de pépinière, les statistiques impitoyables et nos futurs collègues auxquels vont nos vives félicitations et nos vœux d'avenir. La publicité et ses annonceurs dûment remerciés de la confiance qu'ils nous accordent, sans lesquels la vie même de ce bisannuel serait remise en question. Malheureusement, les Tessinois n'ont pas donné signe de vie et l'expression de leurs terroirs manque à notre journal.

Nous nous réjouissons de vous rencontrer nombreux dans la région des Trois Lacs, afin de découvrir, les charmes alléchants, vantés par notre ami Simon Krebs.

A bientôt!

PLANTS DE VIGNE

Pensez-y maintenant!

La qualité fait la différence

Nombreuses variétés,
Choix de porte-greffes

J.-P. ROSSET
PÉPINIÈRES VITICOLES

1180 ROLLE
CH. DE JOLIMONT 6
TEL. 021/825 14 68
FAX. 021/825 15 83

IMPORTÉS DIRECTEMENT DES PLUS GRANDS PRODUCTEURS MONDIAUX

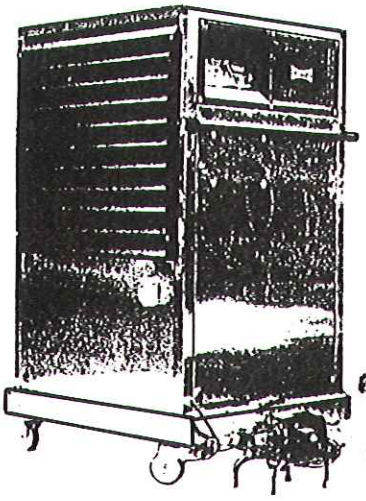
Bouchons liège
Bouchons couronne
Bouchons à vis «Stelvin»
Capsules de surbouchage
Plaques filtrantes
Produits œnologiques
et tous articles
et machines de caves

SUBER SA

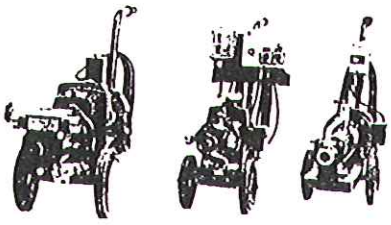
1261 BURTIGNY

Tél. (022) 66 33 66
Fax. (022) 66 34 12

POUR VOS VENDANGES NOUS VOUS OFFRONS :



- Drapeaux de cuve KREYER, avec ou sans automation.
- Réchauffeur-refroidisseur KREYER, mobile ou fixe.
- Une gamme importante de pompes, débit: 2000 à 24000 l/h.
- Robinetterie, en laiton ou inox, pour toutes applications
- Tuyaux à vin en caoutchouc et en plastique.
- Conduites fixes et souples, montées en usine ou sur place
- Diffuseur CO_2 pour cuves, ou, pour mise en bouteilles



ELVA

FRIEDERICH elva S.A.

MACHINES DE CAVE ET D'EMBOUTEILLAGE — KELLEREI- UND ABFÜLLMASCHINENFABRIK
MANUFACTURES OF WINE MACHINERY

CH-1110 MORGES (SUISSE) — TÉLÉPHONE (021) 801 21 77 — TÉLÉFAX (021) 803 00 96

LA FEDERATION DES VIGNERONS DU LAC DE BIENNE. (REBGESELLSCHAFT BIELERSEE)

par son président M. Heinz Teutsch «Anciens»

Depuis très longtemps, les vignerons du Lac de Bienne étaient groupés d'une façon ou d'une autre.

En 1778, la Rebgesellschaft Twann-Ligerz-Tüscherz était déjà fondée et avait pour but de promouvoir la viticulture dans la partie parlant l'allemand. Depuis les années 1930, jusqu'à 1983, la tâche principale de cette Rebgesellschaft était la pépinière de Twann.

La société de viticulture de la Neuveville, fondée en 1861, avait accompli les mêmes tâches pour la partie romande, c'est-à-dire pour la Neuveville.

En 1918 les vignerons-tâcherons se sont également groupés, pour former la société des vignerons du Lac de Bienne.

Les producteurs de vendange, qui vendaient leur récolte ont fondé en 1944 le «Syndicat des producteurs de vendange».

C'est seulement en 1963 que la «société des encaveurs du Lac de Bienne» fut fondée, et, en 1972 l'office de propagande des vins du Lac de Bienne a pris ces activités. Or, toute une palette d'organisations professionnelles s'occupaient du bien-être des vignerons, mais les compétences étaient mal définies.

En 1989, nous avons décidé de faire de l'ordre dans toutes ces organisations. La Rebgesellschaft Twann-Ligerz-Tüscherz a été transformée en **Rebgesellschaft Bielersee -Fédération des vignerons du lac de Bienne.** Elle a pour but principal la défense des intérêts de l'ensemble du vignoble du Lac de Bienne, pour les producteurs et encaveurs. Elle assume notamment les tâches suivantes:

Fixation de tarifs pour les différents travaux, prix du raisin, prix indicatif du vin, promotion des vins de la région, promotion de la qualité, organisation de cours de perfectionnement, etc. Toutes les autres organisations professionnelles furent dissoutes, sauf la société de viticulture de la Neuveville, qui était transformée en une «amicale».

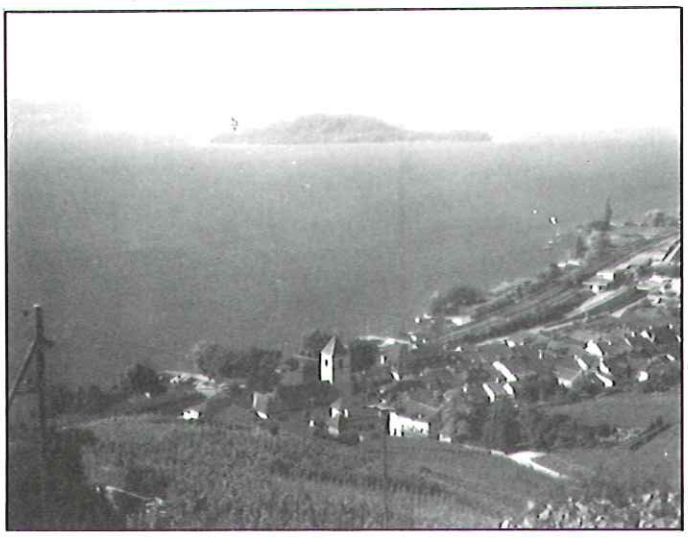
Actuellement, nous comptons environ 250 membres, dont environ 100 sont des vignerons-encaveurs, ce qui représente un nombre relativement élevé pour notre région.

La FVLB possède à Twann une belle maison (Rebhaus) qui fut construite en 1933. Cette maison servait surtout à la pépinière. Actuellement, elle est utilisée pour le stockage du matériel de propagande (verres, prospectus, sets de table, mobilier pour expositions, etc.). Depuis mars 1991, nous y avons installé un secrétariat pour la FVLB. La personne qui y travaille 5 x 2h par semaine, s'occupe de toute l'administration et surtout de la promotion des vins du Lac de Bienne.

Notre projet consiste maintenant à transformer cette maison en une «Maison du vin Bernois», comprenant une salle au 1er étage pour environ 100 personnes, un secrétariat, un dépôt, un carnotzet, un laboratoire, soit, un centre pour les réunions, dégustations, apéritifs, séminaires, expositions, etc.

Le vignoble du Lac de Bienne (235 ha) produit chaque année entre 1,5 et 2,2 Mio de litres, c'est-à-dire un rendement par m² qui est souvent inférieur à 1 kg.

Sous les appellations *«Schafiser»* et *«Twanner»* mais aussi connus sous les appellations *«Erlacher», «La Neuveville», «Ligerzer»* et à *«Tüscherzer»,* nos vins sont vendus en grande partie directement aux clients privés de la Suisse alémanique. Actuellement, nous nous efforçons de faire mieux connaître nos vins dans le canton de Berne! A l'occasion du 800e anniversaire de la république de Berne, nous avons même relancé la bouteille bernoise, une bouteille traditionnelle de la région, mais qui était tombée dans l'oubli.



Douanne au bord du lac de Bienne.

GRANDS VINS SUISSES ET ÉTRANGERS

OBRIST VEVEY — MAURICE GAY SA SION

PROPRIÉTAIRES DE DOMAINES RÉPUTÉS — BOUTEILLES DE HAUT PRESTIGE

OBRIST S.A.

Av. Reller 26 · 1800 Vevey · Tél. (021) 921 12 62

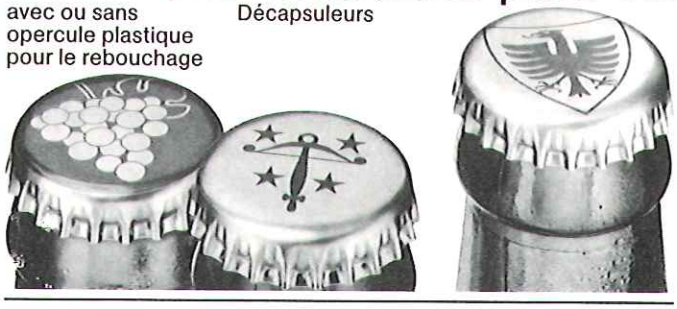
Ernst AG Verpackungen
Telefon 01/910 15 11
Fax 01/910 30 75
8700 Küsnacht ZH

Ernst

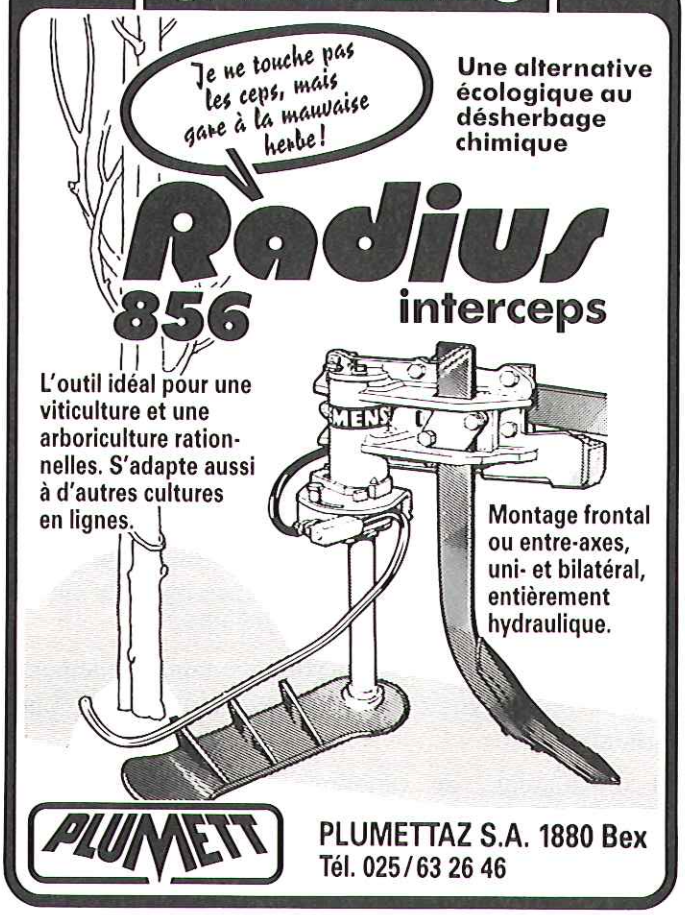
Bouchons-couronne pour vin

avec ou sans opercule plastique pour le rebouchage

Décapsuleurs



CLEMENS



PLUMETTAZ S.A. 1880 Bex
Tél. 025/63 26 46

VINS FINS DE NEUCHÂTEL

Samuel Châtenay Sa

BOUDRY

TEL.(038) 42 23 33 /34

TECHNOMACHINES S.A.

- Etiquetteuse autoadhésive
- Groupe de mise en bouteille
- Filtration
- Rinceuse
- Toutes machines à emballer

Vente et service après-vente:

J.L. Kaesermann

1173 Féchy - Tél. 021/808 71 27

Représentation: 1165 Allaman

Tél. 021/807 39 09 - Fax. 807 41 21

LA CERTIFICATION DES BOIS ET PLANTS DE VIGNE: DE QUOI S'AGIT-T-IL?

Par Philippe Dupraz, Professeur à Changins

Le projet d'arrêté fédéral sur la viticulture actuellement en consultation, donnerait à la Confédération la possibilité d'instaurer un contrôle officiel du matériel de multiplication viticole (art.9), appelé aussi certification. Cette mesure viendrait compléter les dispositions actuelles du Statut du vin (art.12).
Pour comprendre l'origine de cette démarche, c'est de nouveau vers l'Europe qu'il faut se tourner. En effet, la Communauté européenne (CE) a édicté des directives vis-à-vis de ses pays membres concernant la commercialisation du matériel de multiplication végétative de la vigne, en date du 9 avril 1968.
En deux mots, la certification est une *filière* qui permet le suivi et les contrôles sanitaire et variétal du matériel, d'un bout à l'autre de la multiplication, jusqu'à la commercialisation. Elle implique la sélection clonale, le *clone* étant le point de départ obligé de la certification, on le verra plus clairement dans la suite de cet article.

La certification française.

Pour mieux saisir la certification, regardons l'application (assez rigoureuse) que la France a faite des directives européennes (voir schéma).
En France, c'est l'Office National Interprofessionnel des Vins *(ONIVINS)* qui est responsable de la certification.
L'*ENTAV* (Etablissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture) et l'*INRA* (Institut National de Recherche Agronomique) sont les deux seuls établissements autorisés par l'Etat à faire de la sélection viticole. Les éventuels sélectionneurs privés doivent obligatoirement passer par ces établissements officiels pour faire reconnaître leurs obtentions.
Ces deux organismes sont au départ de la filière de certification, puisqu'ils sont détenteurs et conservateurs des têtes de clones qu'ils ont eux-mêmes sélectionnées. Rappelons au passage qu'un clone est l'aboutissement d'une sélection génétique et sanitaire rigoureuse qui dure une quinzaine d'années. Il est constitué de la ***descendance par voie végétative d'un seul cep.***
Les parcelles-conservatoires de clones de l'INRA et de l'ENTAV ne suffisent bien sûr pas à alimenter les besoins de la France en greffons et boutures porte-greffes. A cet effet, ***24 établissements*** sont habilités en France à ***prémultiplier*** le matériel pour les besoins des pépiniéristes.
Des règles très strictes entourent ces parcelles de prémultiplication. Premièrement pour un cépage ou porte-greffe donné, la parcelle ne doit comporter qu'un seul clone, planté par familles sanitaires.

On entend par famille sanitaire, l'ensemble des plants issus d'un seul cep d'un même clone par voie végétative au premier degré. En cas de greffage, la famille sanitaire est la descendance de premier degré obtenue en assemblant les greffons d'un seul cep d'un même clone-greffon aux boutures d'un seul cep d'un même clone-porte-greffe.

On l'aura compris, ce système de familles sanitaires permet en cas de détection d'un problème (virus, par ex.) lors d'un contrôle, de remonter à sa source et d'y remédier en détruisant les ceps incriminés sans compromettre l'ensemble du clone.
Deuxièmement, et cette règle s'applique à *toutes* les parcelles de multiplication à tous les échelons, ces parcelles doivent avoir subi ***12 ans*** au minimum de repos du sol, ou alors ***6 ans de repos et être désinfectés*** avant plantation. Elles ne doivent pas comporter de repousses de vigne, même sur leur bordure.
Les terrains destinés à la pépinière obéissent à la même règle, sauf que la durée de repos entre deux pépinières est ramenée à ***3 ans;*** la désinfection est également obligatoire.

Au niveau des contrôles sanitaires, les têtes de clones sont surveillées en permanence (contrôles visuels, indexages, test ELISA). En principe depuis 1990, toutes les pépinières produisant du matériel de base A et B (voir ci-dessous) sont contrôlées par test ELISA et il est prévu d'étendre cette mesure à l'ensemble des parcelles de multiplication.
La circulation du matériel est rigoureusement contrôlée par l'ONIVINS (formulaires et étiquettes numérotés accompagnant le matériel).
On appelle **matériel de base A**, les greffons, boutures ou barbues quittant l'INRA ou l'ENTAV pour les prémultiplicateurs, et **matériel de base B** la fourniture des prémultiplicateurs aux pépiniéristes. Tout matériel obtenu par multiplication de matériel de base B sera appelé **certifié.**

Les étiquettes comportent:
- le numéro de contrôle
- la variété et son No de clone
- le porte-greffe et son No de clone
- la quantité et le No du lot
- le nom de l'établissement vendeur

On reconnaît le matériel de base (A et B) à ses étiquettes ***blanches,*** alors que des étiquettes ***bleues sont propres au matériel certifié. Tout matériel clonal ou massal multiplié en dehors de ce système est appelé standard*** et porte des étiquettes ***oranges.***

En 1990, la production française de plants certifiés atteignait ***97%*** pour les boutures porte-greffes (le standard sera interdit depuis 1991), ***82%*** pour les greffés-soudés de variétés de cuve et ***31%*** pour les variétés de raisins de table.

Et la Suisse?

On le voit, la structure européenne et son application française sont assez élaborées. La Suisse est-elle à la remorque?
Si l'on en juge aux résultats, c'est-à-dire à l'authenticité variétale et à la pureté sanitaire de la production suisse, certainement pas. Il est vrai que les travaux de sélection des stations fédérales, prolongés par ceux des stations cantonales et des pépiniéristes ont permis, grâce à l'étroitesse du marché, d'atteindre un niveau qualificatif qui n'a rien à envier à celui de nos voisins. Malgré cela, et faute de certification, le matériel suisse n'est pas admis dans la CE et nos pépiniéristes sont dans l'impossibilité d'exporter.
On s'en rend compte, le système européen de certification est lourd administrativement. S'il se justifie vu la taille du marché, de la CE, on peut se poser la question de savoir s'il n'est pas disproportionné avec celui du marché suisse.
Son application apporterait sans doute une amélioration supplémentaire du niveau sanitaire du matériel, mais elle entraînerait d'autres inconvénients. Que deviendraient, entre autre, les sélections massales dont certaines sont entretenues depuis plusieurs générations par des viticulteurs ou des pépiniéristes?
Autre problème et pas le moindre: les parcelles de multiplication. Où trouver des parcelles cadastrées répondant à l'exigence d'un repos du sol de 6 ou 12 ans? Les auteurs du projet du nouvel arrêté fédéral sur la viticulture ont pensé à ce problème, puisque l'article 2 al. 4 prévoit une autorisation de planter des vignes à greffons hors cadastre. Dans ce cas, les raisins récoltés dans ces parcelles devront être transformés en produits non alcooliques.
Il ne faut pas négliger l'importance de ces parcelles. Une estimation rapide montre qu'en tenant compte des déchets et des problèmes de calibrage, il faut un hectare de vigne pour obtenir 100'000 greffons. Selon certaines sources, le greffon annuel s'élève en Suisse, en moyenne, à 11 millions d'unités ce qui nécessiterait donc 110 ha.

de vignes à greffons! il faudrait ainsi gérer annuellement plus de 1000 tonnes de raisins en produits non alcooliques si l'on voulait appliquer la règle à l'ensemble du matériel de multiplication.

Aurons-nous le choix?

Nous venons de voir les avantages et les inconvénients de la certification. Pour la Suisse seule, on peut se demander si le jeu en vaut vraiment la chandelle. Mais aurons-nous le choix?

Si la Suisse venait à adhérer à la CE, elle devrait probablement s'aligner. Mais que sera alors le métier de pépiniériste en Suisse dans la libre concurrence? Ne peignons pas trop le diable sur la muraille, la présence de producteurs locaux pour répondre aux besoins spécifiques régionaux (spécialités, longs-pieds, etc.) sera encore longtemps nécessaire.

De plus, les conditions de production de nos pépiniéristes (coût des marchandises, des machines, etc.) ne seront plus les mêmes qu'aujourd'hui. Un seul exemple: des pépiniéristes allemands cultivent librement leurs porte-greffes au Portugal. Quelles entraves rencontrerait un pépiniériste suisse voulant en faire de même aujourd'hui compte tenu des mesures sanitaires à la frontière?

Comme on peut le constater, le débat sur la certification en Suisse s'insère pleinement dans celui de l'adhésion à l'Europe.

En attendant l'heure des décisions, les stations fédérales ont pris les devants en mettant en place une vigne d'origine (matériel de base) pour les principaux clones cultivés en Suisse. De leur côté, les cantons envisagent la création de vigne à greffons pour leurs pépiniéristes. Les ceps de ces parcelles cantonales seront bien sûr constitués de matériel issu de la vigne d'origine fédérale.

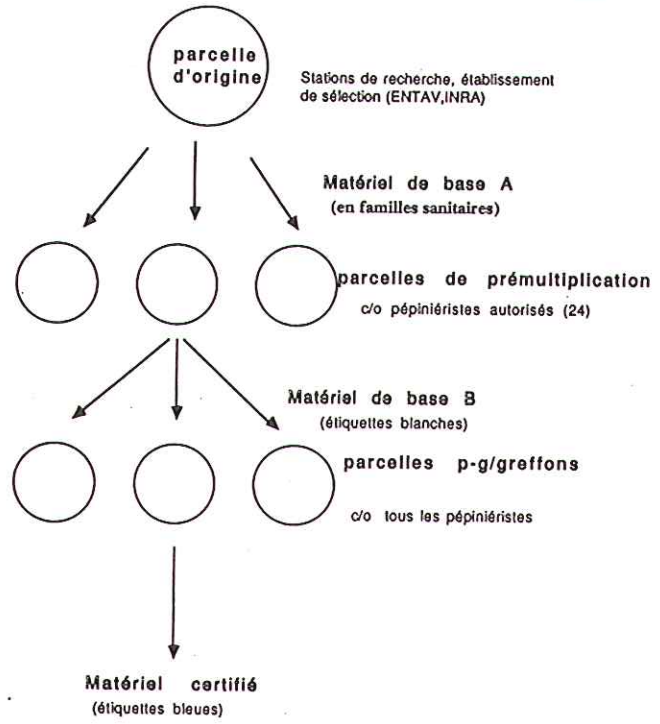
Sources:

- *VALAT C., 1990, «La sélection de la vigne en France», Progrès Agricole et Viticole, 107, No 11, pp. 258-261.*
- *Divers directives et règlements CEE et France concernant la certification.*

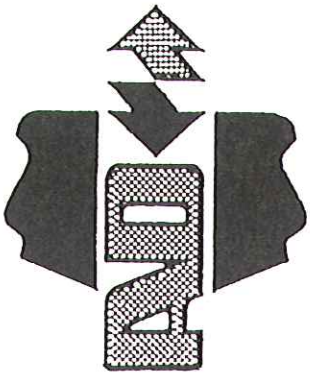
Remerciements:

J'adresse mes remerciements à M. Jean-Louis SIMON, chef de la station fédérale viticole de Pully qui m'a fait part de ses remarques, après avoir accepté de lire le manuscrit de cet article.

CERTIFICATION DES BOIS ET PLANTS DE VIGNE EN FRANCE



Tout le matériel ne correspondant pas à cette structure est dénommé standard (étiquettes oranges)



A. AMEZ-DROZ SA.
Machines de cave
Rue L.-de-Meuron 12
CH - 2074 MARIN/NE
Tél: (038) 33 18 25

MACHINES POUR LA MISE EN BOUTEILLES

REBSCHULEN UND KLONENZÜCHTUNG
PÉPINIÈRES VITICOLES

Le choix du professionnel = Les clones de qualité:

Pinot noir, Gamay, Chasselas, et de nombreuses spécialités, portes-greffes

Martin Auer
Rebschulen
8215 Hallau
Tel. 053/61 26 27

COMPARAISON DE DIVERSES CIRES A GREFFER UTILISEES EN PEPINIERES VITICOLES, EN FONCTION DE LA DATE DE GREFFAGE»

Par Laurent Villard, ingénieur ETS.

Introduction

Depuis l'apparition de la paraffine, premier produit de synthèse pour lutter contre la dessication, le marché a diversifié ses produits, jusqu'à introduire des hormones de croissance dans la cire pour stimuler la morphogénèse.
Quel est, au bout du compte, dans la réussite finale, l'influence de telle ou telle cire lors du greffage, et avant la plantation en pépinière?
Dans cette étude, nous nous sommes attachés à comparer 3 différents produits «homologués» pour le greffage de la vigne. Dans le même temps, fort de diverses observations pratiques, nous avons effectué 2 greffages à 1 mois d'intervalle, pour juger de l'éventuelle influence d'un stockage des plants greffés avant stratification.

Matériel et méthode:

Nous avons utilisé du Chardonnay, sélection massale, greffé sur 3309 C (clone 111). Trois produits furent testés, plus une variante ne recevant ni cire ni paraffine.

Variante WF: Cire contenant une substance de croissance (l'acide dichlorobenzoïque) et un fongicide (l'oxyquinoléine). Cire épaisse ayant une bonne élasticité.

Variante 551: Cire Gaschell 551. Cire contenant comme substance de base de la paraffine à laquelle sont ajoutés divers produits (multivachs, polyèthylène, etc...) permettant une meilleure élasticité. Cette cire ne contient ni hormone de croissance ni fongicide.

Variante Pa: Paraffine. Type 56/58. Paraffine simple sans additifs, résidus de la purification du pétrole brut.

Variante Té: Témoin. Les plants n'ont reçu ni cire ni paraffine. Ils ont été mis en caisse directement après le greffage, sans protection artificielle du point de greffe.

Les caractéristiques des cires sont résumées dans le tableau No 1.

Principales caractéristiques des cires utilisées.

	WF	551	Pa.
Point de Solidification	63/65°C	52°C	56/58°C
Température d'utilisation	70/72°C	65/67°C	63/65°C
Couleur	Rouge	Jaune	Blanche

Nous avons aussi voulu tester 2 époques de greffage. Une variante tôt: 1 mois avant le début de la stratification, et une tard, 1 jour avant le début de la stratification. La variante tôt a été placée en chambre froide à 95% d'humidité durant le mois suivant le greffage et précédant la stratification.
Le même nombre de plants, et les mêmes variantes de cires furent utilisés lors des deux époques de greffage.
Chaque lot de plants greffés fut pesé avant et après trempage dans la cire. Ceci afin d'estimer la quantité de cire utilisée, et de pouvoir effectuer un calcul de rentabilité pour chaque cire.

Au décaissage, au sortir de la stratification et avant la plantation en pépinière, nous avons effectué diverses observations sur chaque lot. Puis nous avons divisé chaque lot afin de lui adjoindre une nouvelle cire avant plantation en pépinière. A ce stade, chaque plant (de la variante tôt et tard) avait reçu deux cires:
— 1 cire au greffage (WF ou 551, ou Pa.) ou rien (Té.) et...
— 1 cire au décaissage (WF ou 551 ou Pa.). (La variante Té. n'était pas utilisée pour la plantation sur plastique).

Observations et résultats:

Durant la stratification, plusieurs observations sur le débourrement des différents lots nous montra que les plants greffés tôt débourraient plus rapidement que ceux greffés tard.
En greffage tôt, le Té. débourra plus rapidement que les variantes cirées ou paraffinées.
La WF fut légèrement en retard sur les autres lots au débourrement.
Une première observation au décaissage nous apporta quelques résultats:

- **Sur les Pousses:** A) On observe de plus belles pousses et plus régulières en greffage tôt.
B) Les variantes WF et Pa. donnent des pousses plus régulières et mieux développées.

- **Sur les Cals:** A) L'essai tard donne de meilleurs cals.
B) La cire WF se détache significativement du lot, donnant des cals les plus développés et les plus réguliers.

Les résultats à l'arrachage ont porté sur plusieurs critères. Nous allons développer le principal: le % de réussite.
Il est obtenu par la méthode du «coup de pouce».

Tableau No 2 : % de réussite à l'arrachage.

	Greffage TOT				Greffage TARD				TOTAL			
	Cires au décaissage WF	551	Pa.	Moy.	Cires au décaissage WF	551	Pa.	Moy.	Cires au décaissage WF	551	Pa.	Moy.
Cires greffage WF	44,3	47,3	47,8	46,5	39,5	38,8	39,8	39,4	41,9	43,1	43,8	42,9
Cires greffage 551	42,2	42,9	51,7	45,6	43,6	33,0	39,2	38,6	42,9	37,9	45,4	42,1
Cires greffage Pa.	49,6	52,4	48,8	50,3	39,7	37,1	44,3	40,4	44,7	44,7	46,6	45,3
Cires greffage Té.	44,2	41,3	48,8	44,8	39,7	34,0	43,2	39,0	41,9	37,7	46,0	41,9
Moyenne	45,1	46,0	49,3	46,8	40,6	35,7	41,6	39,3	42,8	40,9	45,4	43,0

Le tableau No 2 nous donne un aperçu des résultats. Avec les deux dates de greffage (tôt et tard), les cires utilisées au greffage et celles adjointes avant plantation en pépinière.
Le greffage tôt (46,8%) donne un pourcentage de réussite supérieur au tard (39,3%), (pour une signification statistique à 95%).
Dans les divers assemblages de cires nous retiendrons:
La paraffine simple (Pa.) au greffage, (45,3%) est supérieure aux autres variantes, quelle que soit la date de greffage. Ce bon comportement de la paraffine se retrouve lorsqu'elle est utilisée au décaissage avant plantation sur plastique (45,4%).

AVEC ROTH + SAUTER,
VOS ÉTIQUETTES
MISES EN
MUSIQUE

ROTH + SAUTER SA
1026 Denges

VITICULTEURS
SIMPLIFIEZ-VOUS LA VIGNE

TAPIS VITICOLE 1

BANDE VITICOLE 3

STANDARD VITICOLE 5

3 formules d'enherbement
pour 1 résultat optimum

GLOOR S.A.
semences agricoles
gazons
engrais pour gazon
EN BLACON 1133 LUSSY-SUR-MORGES TÉL. 021/803 10 50

CHAILLOT SA
Bouchons
CONDITIONNEMENT & EMBALLAGE
KELLEREIBEDARF

Oenologie - Filtration - Machines
Fermetures - Capsules - Habillages
Bouchons en liège naturel.

A la Gare — 1165 ALLAMAN
Tél. 021/807 41 71 - Fax. 807 41 21

Une autre mesure nous amena à des considérations intéressantes: «le poids des bois de taille». On le détermina en pesant les bois de l'année des bonnes barbues (déterminées après le «coup de pouce»). Il apparaît que le poids des bois de taille est inversément proportionel au % de réussite. C'est dans la variante Té. que l'on a un poids maximum de bois de l'année par barbues.

Tableau No 3 : Prix de revient des cires.

(Les chiffres de ce tableau sont en centimes).

Assemblage	Prix/plant greffage	Prix/plant décaissage	Total	% réussite	Prix de revient par plant
WF + WF	0,79	1,44	2,23	41,9	5,32
WF + 551	0,79	0,81	1,6	43,1	3,71
WF + Pa.	0,79	0,26	1,05	43,8	2,40
551 + WF	0,33	1,44	1,77	42,9	4,13
551 + 551	0,33	0,81	1,14	37,9	3,00
551 + Pa.	0,33	0,26	0,59	45,4	1,30
Pa. + WF	0,13	1,44	1,57	44,7	3,51
Pa. + 551	0,13	0,81	0,94	44,7	2,10
Pa. + Pa.	0,13	0,26	0,39	46,6	0,84
Té. + WF	—	1,44	1,44	41,9	3,44
Té. + 551	—	0,81	0,81	37,7	2,15
Té. + Pa.	—	0,26	0,26	46,0	0,56

Assemblage signifie : cire au greffage (1ère) plus cire au décaissage (2ème).

Le tableau No 3 montre le prix de revient des cires/barbues, en fonction du % de réussite. On se rend compte que l'on a un facteur d'environ 10 entre l'assemblage le meilleur marché (Té. + Pa.) et le plus cher (WF + WF).

Commentaires:

Les retards au débourrement de la variante WF, cire épaisse, n'est dû qu'à un effet physique. Le bourgeon qui doit percer une couche de cire épaisse met plus de temps à sortir que celui qui n'a pas cette couche à traverser.
Les essais en greffage tôt ont poussé les plus rapidement. Il semble bien que la période d'acclimatation avant la stratification soit bénéfique. Le bourgeon tend déjà irrémédiablement vers le débourrement.
Les résultats au décaissage confirment, pour les pousses, l'effet bénéfique du greffage tôt.
Au niveau des cires, la WF et la Pa. ont donné les meilleurs résultats. La WF contient une hormone alors que la Pa. n'est qu'une simple paraffine. On ne peut donc pas, pour la croissance des pousses, attribuer une grande importance à l'hormone de croissance contenue dans la WF.
Pour la croissance des cals, on observe des différences intéressantes entre les cires:
— La WF (spécialement en greffage tôt) a donné des cals supérieurs aux autres variantes. Pour la formation des cals, l'hormone a agit d'une façon positive dans cet essai.
On peut s'étonner du bon comportement de la paraffine simple (Pa.). Depuis quelques années, ce produit est abandonné, jugé trop liquide. La paraffine s'infiltrait entre le greffon et le porte-greffe par la plie de greffe, bouchant ainsi les vaisseaux du bois et du liber. Dans cet essai, son bon comportement provient, je pense, du fait qu'elle a été utilisée à la température minimum de fusion. Lors du parffinage au greffage, toutes les cires étaient utilisées à bonne température et cette température contrôlée régulièrement. La paraffine n'est jamais montée au-dessus de 65°C. Ce produit, plus on le chauffe, plus il devient liquide. Je pense donc que cette mauvaise réputation de la paraffine simple vient du fait qu'elle n'a pas toujours été employée à bonne température. Avant l'introduction des paraffineuses à thermostat incorporé, la paraffine était fondue soit à feu nu, soit au bain-marie sur des chaudières ou brûleurs à gaz. La température n'était souvent pas contrôlée. Dans ces cas, elle était souvent chauffée à des températures trop élevées, devenait trop liquide et s'infiltrait dans le bois de la plaie de greffe.
En regardant les cires de greffage, dans cet essai, on peut dire que la protection du plant par un produit (cire ou paraffine) est bénéfique pour la réussite finale. Entre les différents produits il est difficile de constater des grandes différences significatives dans le % de réussite. Apparaît maintenant le rôle de la deuxième cire. Influence-t-elle la réussite finale? Il semble bien, puisque l'on trouve entre les cires de décaissages, des différences significatives (Pa.: 45,4 % et 551: 40,9%). La différence du poids des barbues ou bois de taille n'est pas, à mon avis, une action plus ou moins positive de l'une ou l'autre des cires. Ces différences découlent directement du % de réussite. Si le % de réussite est faible, la densité de plantation sera faible, les barbues restantes auront donc plus de place pour se développer. Un plant qui a plus de place pour se développer donne de plus beaux bois. La densité de plantation est responsable, dans une certaine mesure, de la grosseur des pousses.

Conclusion

Au sortir de cet essai, je suis renforcé dans mon idée que l'augmentation de la réussite passe par l'amélioration de beaucoup de petits facteurs.

Au travers des résultats obtenus, on ne peut pas définir un produit en disant: voici «LA» cire! Par contre, les petits pourcentages de réussite gagnés par-ci, par-là, ne doivent pas être négligés.

Les cires ne semblent pas révolutionner le résultat final. On peut tout de même admettre que l'hormone de croissance nous apporte une stimulation au niveau du greffage. Au sortir de la stratification, les plants ont un plus bel aspect, les pousses sont plus belles, et les cals plus réguliers. Toutefois, après la stratification, les acquis ne sont pas tous conservés puisque la réussite finale n'est pas supérieure à une simple paraffine.

La paraffine m'a séduite. Il s'agit d'un produit simple, qui remplit son rôle de protection de la plante. Utilisée à bonne température, elle sort souvent devant les trois autres variantes.

La température de trempage (ou d'utilisation) revient souvent dans ce travail, peut-être parce que j'ai pris conscience de son importance. Il n'est pas rare, dans la pratique, de mélanger plusieurs cires entre elles, pour bénéficier des avantages de chacune. Qu'en est-il si on assemble Paraffine (T° 63°C) et la WF (T° 72°C)? Le trempage dans la WF se fait à 72°C, alors qu'à cette température, la Paraffine est trop liquide.

Cet essai fut réalisé une seconde fois l'année suivante, dans des conditions similaires (seule la variante Té. n'était pas réutilisée). A nouveau le % de réussite final divergeait très peu d'une cire à l'autre.

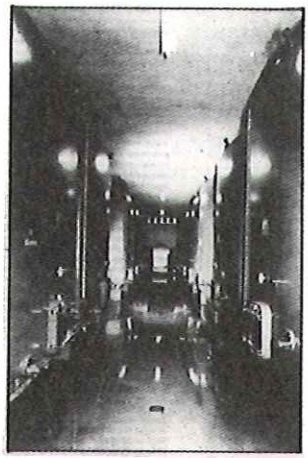
Mais, au-delà de toutes ces considérations, demeurent le climat, le terrain, et nombreux autres facteurs qui prédominent sur la réussite finale.

COURTAGE EN VINS

Kramer + Spahni
SION

Avenue des Mayennets 12
1951 SION
Téléphone 027 / 22 11 67
Fax 027 / 22 83 91

Trois générations au service du vin



unifroid

Notre spécialité : L'OENOLOGIE

- REFRIGERATION – CONGELATION
- RECUPERATION D'ENERGIE
- POMPES A CHALEUR
- CLIMATISATION
- COMMERCE
- INDUSTRIE

Liste de références et documentation détaillée sur demande

Service après-vente dans toute la Suisse romande

1053 CUGY/Laus. Rte de Morrens 8 (021) 731 26 26
3976 NOES/Sierre Rte de la Fraternité (027) 55 07 30
1214 VERNIER/GE Ch. Coquelicots 16 (022) 41 31 60
3210 CHIETRES Krommenmatte 394 (031) 755 52 95

VINITEC SA.

Tout ou presque pour votre cave.

Mise en bouteilles	Clemens
Etiqueteuses adhésives	Clemens
Centrifugeuses	IMMA
Filtration	VELO - Strassburger

NOUVEAU

Technique chaud et froid, cuve par cuve: **T. G. V.**

Bureau: Richard Eric, (ancien) — 1180 Tartegnin — Tél. (021) 825 27 85
Fax. (021) 825 44 85
Atelier: Aebi Gilbert — 1182 Gilly — Téléphone: (021) 824 15 61

Atelier de Mécanique Oenologique

PARTICIPATION DE L'ECOLE AUX «RINGVERSUCHE 1990»

par Judith Gétaz, S. Fabre, professeurs à l'Ecole

L'organisation allemande des *«Ringversuche»* (ou essais collaboratifs) est une forme particulièrement dynamique et efficace de mise en commun des enseignements acquis lors d'essais de vinifications.
Partant de l'idée qu'il n'est pas facile de mener à bien un grand nombre d'essais dans chaque cave, Monsieur Müller-Späth a proposé, en 1973, aux maisons désireuses d'accroître rapidement leur savoir-faire, de mettre en commun les résultats de leurs essais de vinification.
A partir de 1977, la collaboration s'est poursuivie de concert avec le BDO (Bund Deutscher Oenologen) sous l'impulsion de M. Hess, membre du bureau de BDO, qui avait immédiatement compris tout l'enrichissement que l'on pouvait attendre des *«Ringversuche»*.
Cette démarche très didactique et pleine de promesses repose donc sur la collaboration volontaire et bénévole de maisons privées, caves ou négoces, des instituts de recherches allemands et d'écoles de la branche.
Monsieur Müller-Späth, alors fondé de pouvoir et ingénieur responsable du développement dans le domaine viti-vinicole de la maison Seitz à Bad Kreuznach, a reçu l'appui de son employeur, grand constructeur de technologie, qui a offert son soutien logistique très efficace à l'organisation des *«Ringversuche»*.

Un processus annuel:

Le travail commence au mois de septembre par l'envoi aux participants d'une liste de propositions de thèmes d'essais qui seront mis en œuvre lors des vendanges qui suivent. Les thèmes recouvrent des sujets aussi variés que l'utilisation de technologies nouvelles, les diverses pratiques œnologiques avec l'exploration de toutes leurs variantes, l'obtention de produits nouveaux à base de raisin. A titre d'exemple, les thèmes retenus pour les vendanges 1990 étaient:

vins légers, vins sans SO_2 oxydation du moût pour l'élaboration de vins blancs, oxydation des rouges avant vinification, stabilisation physique.

Lorsque les différents participants ont terminé leurs essais, ils les communiquent aux *«Ringversuche»* qui organisent une dégustation et une mise en commun des résultats obtenus. Cette dégustation a lieu à Bad Kreuznach au mois de juin qui suit l'année de la vendange.
A cette occasion, les essais sont présentés sous forme de comparaison entre le vin témoin et le même vin soumis à l'essai. Chaque participant a donc deux verres au minimum devant lui, parfois 3 ou 4, lorsque les essais sont multiples. Une description ainsi que les résultats d'analyses des vins accompagnent chaque série, ce qui permet à chaque dégustateur de se concentrer sur l'essentiel sans toutefois connaître la variante contenue par chaque verre.
Après avoir dégusté une série, les participants se prononcent à main levée sur le vin qu'ils ont préféré et sur celui qu'ils ont le moins apprécié. Le décompte des voix est immédiat puis la clé est donnée ce qui permet aux participants de connaître la correspondance entre les verres et les essais. Le responsable de la série jugée qui se trouve dans la salle donne alors quelques précisions sur les travaux effectués et sur les difficultés qu'il a rencontrées puis il répond aux questions des participants qui ne manquent pas de s'exprimer et de se renseigner le plus complètement possible: ils sont là pour ça!
Cette méthode est particulièrement efficace car elle permet de juger de la manière la plus objective possible les différences, même minimes, présentées par des vins d'origine identique qui ont été soumis à des essais de vinification. Cette méthode permet notamment d'éliminer les effets particulièrement aléatoires et subjectifs du «jugement absolu».

Participation de l'Ecole.

Après avoir eu le privilège d'être invitée à titre d'observatrice en 1989 et 1990, l'Ecole de Changins s'est engagée à part entière en 1991 en présentant trois séries de vins du millésime 1990 comptant chacune trois variantes. Il s'agissait d'un Chasselas de Nyon au terroir très neutre, d'un fendant de Sion au terroir bien marqué et d'un Riesling-Sylvaner de Ober Stammheim au caractère aromatique élégant.
Ces vins ont été élaborés par M. Lukas Baumgartner dans le cadre de son travail de diplôme d'ingénieur ETS en viticulture-œnologie. Ces vins feront l'objet d'un article qui paraîtra dans le prochain Objectif, article rapportant en détails les techniques de vinifications utilisées ainsi que les résultats obtenus à l'analyse et dégustation.

Résultats.

Au cours de la dégustation, 17 séries de vins ont été passées en revue dont 15 séries de blanc, Riesling-Sylvaner en tête, et 2 séries de rouges de Pinot Noir.

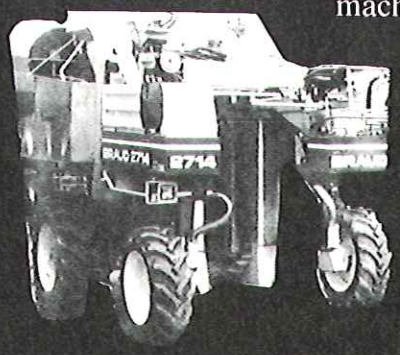
Pour le vignoble suisse
de l'an 2000

pour tout cépage
et porte greffe,
les clônes les mieux adaptés
aux exigences d'aujourd'hui:

production régulière,
rendement modéré, qualité optimale

Pépinières viticoles
Roger Burgdorfer

1242 Satigny/Genève • Tél. (022) 753 18 55



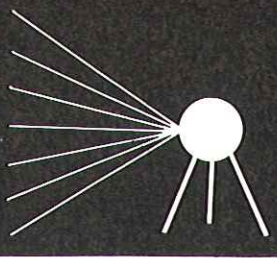
machine à vendanger
pour tous types
de vignes

MERILLAT Christian

Entreprise de travaux viticoles

pour tous renseignements
Tél. 022/44 19 45

machine à planter
la vigne à
alignement laser



RAIFFEISEN

la banque qui appartient à ses clients

Votre maison de confiance
depuis 1914 pour

appareils d'analyse pour boissons

réfractomètre de poche pH-mètre etc.

produits œnologiques levures pures séchées

PALL filtration stabilisante du vin

produits clarifiants «Enzymes» etc.

Vente et conseils par: **KUNZMANN, articles de caves & laboratoire, 8625 GOSSAU ZH**
Téléphone: (01) 935 25 66/67 Téléfax: (01) 935 13 61

Cette répartition est à l'image de la production allemande, essientiellement axées sur les blancs, Riesling et Riesling-Sylvaner en particulier.

Quelques essais ont spécialement retenu notre attention:

Sur les blancs:

- La cave de Breisach a oxydé un moût de RxS puis l'a chauffé à 45°C pour accélérer les processus de coagulation avec les protéines avant le débourbage mais la variante oxydée sans chauffage a été préférée.
- L'Institut de Recherches de Geisenheim a présenté un Riesling dont le moût avait été oxydé et additionné de laccase, dans le but de mener à terme les processus d'oxydation, mais le témoin vinifié normalement avec du SO_2 a été préféré.
- D'une manière générale, tous vins blancs confondus, les préférences se sont partagées de manière égale entre les vins dont le moût avait été oxydé et ceux qui avaient été vinifiés normalement.
- Les essais de vinification sans aucun apport de SO_2 au cours de la vinification n'ont pas encore pu prouver leur supériorité sur les vinifications avec SO_2 comme l'ont montré les essais menés par la cave de Roth am Rietburg dont le RxS sulfité après la fermentation alcoolique a été nettement préféré.

Sur les rouges:

- La méthode de cuvage des rouges selon Klenk a été comparée d'une part à la méthode qui consiste à oxyder les marcs de rouge avant la fermentation alcoolique et d'autre part à un témoin vinifié traditionnellement. Cette comparaison a été menée sur du Pinot Noir par la cave de Breisach.

La méthode Klenk consiste à faire cuver le rouge dans la cuve à mousseux fermée. La pression due à la fermentation alcoolique est maintenue jusqu'à ce que sa valeur atteigne 3,5 bar, la cuve est alors remise à pression atmosphérique ce qui provoque le dégagement du CO_2 emprisonné dans la masse du vin et du marc. Le CO_2 ainsi libéré monte en masse à la surface, ce qui provoque un effet de remontage assez semblable à celui que l'on obtient par l'injection d'azote en bas de la cuve. L'extraction de substances aromatiques devrait toutefois être notablement augmentée par l'effet de la pression et à laquelle sont soumises les cellules des pellicules du raisin. Lors de la dégustation, ce vin a été nettement préféré aux autres variantes pour l'intensité de sa robe particulièrement sombre et profonde, bien qu'à notre avis il ait présenté un caractère végétal assez prononcé. Cette méthode pourrait donc présenter un certain intérêt lorsqu'elle est appliquée à une vendange bien mûre. La robe du vin dont les marcs avaient été oxydés s'y signalait par une note brune assez marquée annonçant une oxydation confirmée au palais.

SOUVENIRS DE L'ECOLE SUPERIEURE DE VITICULTURE ET D'ŒNOLOGIE DE LAUSANNE-MONTAGIBERT 1953-1956.

Par Jean Nicollier

Diplômé du Poly en 1951, je fus engagé provisoirement à Châteauneuf pour lutter contre le pou de San José en Valais, sous la direction de la Station fédérale de Lausanne. Ce furent mes premiers contacts avec M. René Gallay, Directeur, et avec l'Ecole de viticulture. L'idée vint de M. Gallay de me transférer comme chef de cours à Montagibert, ce que je fus trois ans durant, succédant à M. Jules-Robert Humbert-Droz, Neuchâtelois.

J'enseignais la géographie viticole, l'ampélographie. J'apprenais la dégustation.

Le lundi, de 10h10 à 11h50, exercice de dégustation: goût de bock, goût de bouchon, goût de lie, piqûre! Controverses, équilibre, vocabulaire, bouquet; une foule de subtilistés, de nuances. Je participais et j'apprenais, avec les élèves, sous l'experte direction de MM. Hammel et Benvegnin, au cellier.

Le Dr Messerli, médecin de la ville de Lausanne, enseignait l'hygiène du vin, le vin comme boisson alimentaire. C'était un professeur original, plein d'aisance et de panache. Il connaissait beaucoup de vins français dont il était amoureux et inspirait des excursions toujours intéressantes qu'il m'aidait à réaliser, en Bordelais, dans la vallée du Rhône, en Champagne.

J'organisais les dégustations: dans les trois domaines de la ville de Lausanne, à Mont-sur-Rolle et au Dézaley (Je me souviens du rituel pain et fromage qui rendait le vin meilleur!). Parfois au domaine des Faverges de la ville de Fribourg.

Les visites, excursions et dégustations dans les cantons romands viticoles: à Genève, en Valais, à Neuchâtel et au Lac de Bienne; à la Côte, à Lavaux, dans le district d'Aigle; au Tessin et jusqu'à Wädenswil. A la Cave coopérative, dans les caves réputées et quelquefois dans un domaine privé, souvent celui d'un ancien élève.

En Italie: dans la Vallée d'Aoste à la belle villa Montfleuri, à Bardolino, au Tyrol.

En 1956, je dus rédiger le rapport de fin de cours et le prononcer.

Avec du temps pour lire, fouiller la bibliothèque des Stations fédérales.

Je devins ainsi un professionnel de la culture de la vigne grâce à tant d'élèves qui sont des amis et furent aussi parfois mes collègues.

RECAPITULATION DES STOCKS DE VINS & DE JUS DE RAISIN AU 30 JUIN 1991

	1991 Liter/Litres	1990 Liter/Litres	Jahresdurchschnitt Moyenne annuelle 1981 - 1990	
I. WEISSWEINE/VINS BLANCS				
1. Westschweizer/Suisse occidentale				
a. Waadt/Vaud	39'636'600	37'892'300	33'406'700	
b. Wallis/Valais	37'066'400	42'008'000	44'836'500	
c. Neuenburg/Neuchâtel	3'143'700	3'000'700	2'870'600	2)
d. Genf/Genève	12'042'700	11'238'200	9'592'100	
e. Freiburg/Fribourg (Vully)	663'800	588'400	479'200	1)
f. Bielersee/Lac de Bienne	714'500	568'200	569'100	1)
g. Chasselas de Romandie	2'122'200	3'710'000	2'942'700	
h. andere/autres	2'339'100	2'539'800	3'954'500	
	97'729'000	101'545'600	(98'651'400)	
2. Ostschweizer/Suisse orientale	4'223'600	3'931'800	3'063'300	
3. Tessiner/Tessin	88'200	73'100	30'800	
4. Hybriden/Hybrides	34'700	15'600	77'700	
5. Ausländischer/Blancs étrangers	5'262'000	5'502'800	11'234'200	
6. Tischwein/vin de table blanc	1'048'800	867'600	1'161'800	
7. Weisswein aus deklassierten Trauben/ Vins blanc de raisins déclassés	249'800	291'100	749'000	3)
Total Weissweine/Vins blancs	108'636'100	112'227'600	(114'968'200)	
II. ROTWEINE/VINS ROUGES				
8. Westschweizer/Suisse occidentale				
a. Waadt/Vaud	9'924'200	10'760'700	9'167'300	
b. Wallis/Valais	25'933'000	30'178'800	28'940'800	
c. Neuenburg/Neuchâtel	834'100	880'600	689'000	2)
d. Genf/Genève	4'600'900	5'278'300	5'111'600	
e. Freiburg/Fribourg (Vully)	69'600	80'000	73'300	1)
f. Bielersee/Lac de Bienne	94'900	103'200	86'600	1)
g. Gamay de Romandie	2'635'600	2'993'200	2'935'300	
h. andere/autres	675'100	259'800	716'300	
	44'767'400	50'534'600	(47'720'200)	
9. Ostschweizer/Suisse orientale	11'006'600	11'471'500	7'562'000	
10. Tessiner/Tessin	6'721'900	5'644'500	6'622'400	
11. Hybriden/Hybrides	47'700	33'200	107'700	
12. Rotwein aus deklassierten Trauben/ Vin rouge de raisins déclassés	92'600	117'700	362'600	3)
13. Ausländischer/Rouges étrangers				
a. Frankreich/France	40'174'200	44'027'100	40'416'100	
b. Italien/Italie	27'047'200	29'721'000	29'582'100	
c. Spanien/Espagne	15'158'800	16'853'200	18'848'400	
d. andere/autres	14'899'500	20'161'500	24'081'800	
	97'279'700	110'762'800	112'928'400	
Total Rotwein/Vins rouges	159'915'900	178'564'300	(175'303'300)	
Gesamt-Total/Total général	**268'552'000**	**290'791'900**	**(290'271'500)**	

III. TRAUBENSAFT/JUS DE RAISIN			
1. Weisser/Blanc	1'576'300	2'199'600	2'287'300
2. Roter/Rouge	1'895'500	1'312'600	3'111'200
Total Traubensaft/Jus de raisin	3'471'800	3'512'200	5'398'500
IV. SUESSWEINE UND WERMUT VINS DOUX ET VERMOUTH	4'658'000	5'162'600	5'257'200
V. SCHAUMWEINE/VINS MOUSSEUX	6'981'900	7'748'200	5'569'200

1) Ab 1988 separat erfasst; Durchschnitt von 3 Jahren/
Relevé séparément dès 1988; moyenne de 3 ans

2) Ab 1986 separat erfasst; Durchschnitt von 5 Jahren/
Relevé séparément dès 1986; moyenne de 5 ans

3) Ab 1983 separat erfasst; Durchschnitt von 8 Jahren/
Relevé séparément dès 1983; moyenne de 8 ans

STASTISTIQUES FEDERALES

Office Fédéral de l'Agriculture, août 1989

Stocks de vins et jus de raisins au 30 juin 91
Consommation
Perspectives de récoltes 1991

Mesdames, Messieurs,
Comme chaque année à pareille époque, nous avons l'avantage de vous communiquer les résultats de l'enquête effectuée au 30 juin 1991 par la Commission fédérale du commerce des vins sur les stocks du commerce concessionnaire, de même que les chiffres concernant la consommation 1990/91.

Consommation de vins en 1990/91
situation des stocks

La consommation globale de vins en Suisse a légèrement diminué par rapport à l'année viticole 1989-90. Avec 317,4 millions de litres, elle reste néanmoins importante.

Vins indigènes:
consommation en légère augmentation de 0,3 millions de litres — diminution des stocks

Les vins indigènes se portent bien. Grâce à la qualité des produits mis sur le marché et des efforts entrepris au niveau de la vente, la consommation des vins indigènes a augmenté pour atteindre 138,9 millions de litres. Ce sont en effet 81,4 millions de litres de vins blancs (en légère diminution) et 57,5 millions de litres de vins rouges (en augmentation) qui ont été consommés durant l'année viticole 1990/91.
Grâce au maintien de la consommation, les stocks au 30 juin 1991 ont diminué tant pour les vins blancs (- 3,5 millions de litres) que pour les vins rouges (- 5,2 millions de litres). Ils passent ainsi de 173,7 à 165 millions de litres. Cette diminution est également due à la récolte quantitativement moyenne de l'année dernière. Normalement, les stocks au 30 juin devraient couvrir quelque 12 mois de consommation; les excédents calculés représentent donc environ 2 mois de consommation. Ce chiffre peut toutefois varier considérablement selon les régions et les entreprises.

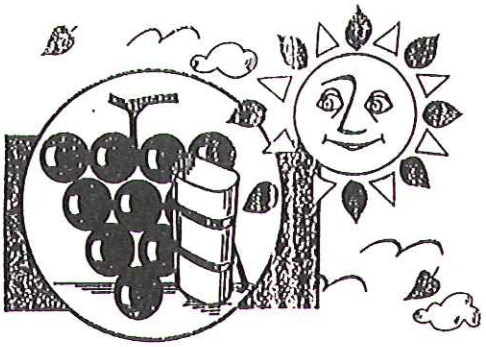
Vins étrangers:
faible diminution de la consommation de vins rouges - forte diminution des stocks.

La consommation de vins rouges étrangers a diminué de quelque 1,7 million de litres pour atteindre 161,4 millions de litres pour l'année viticole 1990/91. Concernant les principales provenances, nous constatons le statu quo pour la France, une diminution de 0,9 millions de litres pour l'Italie et une augmentation de 2,4 millions de litres pour l'Espagne.
Les stocks de vins rouges diminuent de 13,5 millions de litres. Les vins étrangers représentent, en 1990/91, le 56% des vins consommés en Suisse.

Prévision de récolte:
quantités légèrement supérieures à la moyenne - vendanges de bonne qualité

Les chiffres que nous ont fait parvenir les cantons laissent présager une récolte de l'ordre de 150 à 155 millions de litres. Ces prévisions dépassent largement le potentiel de consommation qui est de 135 à 140 millions de litres. Elle doivent toutefois être analysées avec prudence, car nous ne pouvons prévoir aujourd'hui ce que nous réservent les 30 à 40 derniers jours de maturation. Relevons d'autre part qu'un certain nombre d'organisations professionnelles, de cantons et de régions ont décidé d'appliquer une limitation de la production. Si ces mesures portent, la récolte 1991 pourrait être ramenée au niveau du potentiel de la consommation.
Les conditions climatiques favorables de cet été devraient permettre une récolte de bonne à très bonne qualité.
Veuillez agréer, Mesdames, Messieurs, nos salutations distinguées.

OFFICE FEDERAL DE L'AGRICULTURE
Le directeur:
J.-CL. Piot



Pronostics de vendanges 1991 – Ernteaussichten 1991

(raisins de table compris – Tafeltrauben inbegriffen)
en hectolitres / in Hektoliter

Régions/cantons Regione/Kantone	Rouge/rot	Blanc/weiss	TOTAL	Récolte/Ernte 1990	Moyenne/Durchschnitt récoltes/Ernten 1981–1990
Deutsche Schweiz	101 633	51 034	152 667	145 482	131 708
Svizzera italiana	43 350	900	44 250	50 245	40 684
Berne/Lac de Bienne	3 200	9 900	13 100	17 137	14 859
Fribourg	1 470	9 640	11 110	11 531	9 807
Vaud	410 000	80 000	490 000	448 577	410 226
Valais	300 000	350 000	650 000	470 625	556 993
Neuchâtel	12 000	28 800	40 800	42 691	40 471
Genève	46 000	90 000	136 000	147 525	150 916
Suisse romande	772 670	568 340	1 341 010	1 138 086	1 183 272
TOTAL SUISSE	917 653	620 274	1 537 927	1 333 813	1 355 664
dont blanc/davon weiss				806 672	848 876

Chiffres selon les estimations des cantons
Ces chiffres ne tiennent pas compte
des mesures de limitation

Zahlen gemäss Schätzungen der Kantone
In diesen Ernteschätzungen ist eine allfällige
Ertragsbeschränkung nicht berücksichtigt

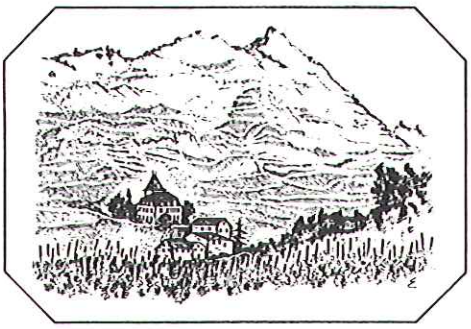
Bern(e), août/August 1991/Sr
pron91

CONSOMMATION DE VINS

(en hectolitres)

Vins indigènes:
Selon déclaration obligatoire de la vendange et les stocks du commerce concessionnaire
Vins étrangers:
Importations selon numéros du tarif douanier: 2205.10/12/20/22 + 2205.30 et les stocks du commerce concessionnaire
(dès le 1.1.88 nouveaux numéros du tarif douanier: 2204.2112/2204.2911/2912/2913/2914 + 2204.2111/2204.2119

	Moyenne 80/81-89/90	1986/87	1987/88	1988/89	1989/90	1990/91
VIN ROUGE INDIGENE						
Stocks du début (30.6.)	595 970	704 827	645 052	570 301	575 208	678 015
Récolte ./. jus de raisin	487 205	499 299	440 471	521 203	658 034	526 707
Disponibilités	1 083 175	1 204 126	1 085 523	1 091 504	1 233 242	1 204 722
Exportations (fûts + bouteilles)	2 378	2 940	2 864	3 552	3 484	3 465
Stocks au 30.6. suivant	618 619	645 052	570 301	575 208	678 015	626 362
Consommation	462 178	556 134	512 358	512 744	551 743	574 895
VIN ROUGE ETRANGER						
Stocks du début (30.6.)	1 124 556	1 124 306	1 112 321	1 062 023	1 147 404	1 107 628
Importations: - fûts	1 501 948	1 383 908	1 405 737	1 463 854	1 323 160	1 207 052
- bouteilles	241 790	215 739	260 887	293 152	268 154	271 888
Disponibilités	2 868 294	2 723 953	2 778 945	2 819 029	2 738 718	2 586 568
Stocks au 30.6. suivant	1 129 264	1 112 321	1 062 023	1 147 404	1 107 628	972 797
Consommation	1 739 030	1 611 632	1 716 922	1 671 625	1 631 090	1 613 771
Consommation totale de vins rouges	2 201 208	2 167 766	2 229 280	2 184 369	2 182 833	2 188 666
VIN BLANC INDIGENE						
Stocks du début (30.6.)	944 287	1 314 377	1 211 123	1 103 716	857 803	1 058 572
Récolte ./. jus de raisin	776 239	756 064	729 988	591 432	1 042 020	786 745
Disponibilités	1 720 526	2 070 441	1 941 111	1 695 148	1 899 823	1 845 317
Exportations (fûts + bouteilles)	6 599	9 230	8 559	7 177	7 485	7 868
Stocks au 30.6. suivant	1 002 532	1 211 123	1 103 716	857 803	1 058 572	1 023 253
Consommation	711 395	850 088	828 836	830 168	833 766	814 196
VIN BLANC ETRANGER						
Stocks du début (30.6.)	126 990	65 233	68 275	58 532	68 780	63 704
Importations: - fûts	148 397	81 437	68 434	103 048	117 325	121 665
- bouteilles	50 361	38 783	42 594	53 148	48 523	48 386
Disponibilités	325 748	185 453	179 303	214 728	234 628	233 755
Stocks au 30.6. suivant	123 960	68 275	58 532	68 780	63 704	63 108
Consommation	201 788	117 178	120 771	145 948	170 924	170 647
Consommation totale de vins blancs	913 183	967 266	949 607	976 116	1 004 690	984 843
CONSOMMATION TOTALE	3 114 391	3 135 032	3 178 887	3 160 485	3 187 523	3 173 509
dont vins indigènes	1 173 573	1 406 222	1 341 194	1 342 912	1 385 509	1 389 091
dont vins étrangers	1 940 818	1 728 810	1 837 693	1 817 573	1 802 014	1 784 418
Importations estimées en franchise de redevance (trafic des voyageurs)	--	80 000	80 000	80 000	80 000	73 000
Consommation de vins mousseux	--	62 445	70 290	92 824	94 257	98 840



DOMAINE DU
MONT D'OR
SION

CAPSULES:
- **en étain pur**
- **en plomb étamé**
- **thermorétractables**

Capsules de haute qualité pour vins et spiritueux.

Otto Münger

Rosenweg 6
CH-3422 KIRCHBERG
Tél: (034) 45 31 31

NPK-Bourcoud SA

Département ŒNO-CENTRE
Maison spécialisée depuis 1948

MAGASINAGE GENERAL DE FOURNITURES ŒNOLOGIQUES ET MATIERES DE FILTRATION.

Réfractomètres homologués (Kübler) • Réactifs, suifs, mèches, agents de nettoyage • Levures Castelli + diverses marques • So^2 100% et 5%. • Stabilisants

DEPOT REGIONAL DE SCHNEIDER-DAMMTECHNIK:
Celite (USA) • Perlite • Produits Erbslöh
Produits pour la vendange et la vinification

EXPLOITATION ET BUREAUX:	**RENENS-CROISEE** Zone industrielle Closel Voie CFF privée
Adresse postale:	Case 4 **CH-1000 Lausanne 20**
Tél:	(021) 634 90 90/91 (021) 634 26 26
Fax:	(021) 635 58 58

SERVICE SOIGNE • LIVRAISONS RAPIDES

Les petits détails ont toute leur importance.

Rue Antoine-Jolivet 7
1211 GENEVE 26

Tél. 022/437943
Fax: 022/436323

MICHEL GAUD
BOUCHONS · CAPSULES · ARTICLES DE CAVE

LES NOUVEAUX ANCIENS

Par J.-F. Schopfer, Directeur de l'Ecole supérieure et Ecole ETS en viticulture, œnologie et arboriculture de Changins.

Chers Anciens,

Les années se suivent à un rythme qui semble s'accélérer au fur et à mesure que l'on avance en âge. Ce *«billet du directeur»* sera le dernier que je vous adresse. Il commence par une très bonne nouvelle: les propositions que la Commission *«Avenir de l'Ecole»* avait faites dans son rapport, dont je vous avais parlé l'an passé, ont été acceptées par les Conseils de direction et de fondation du Centre professionnel de Changins.

Votre Ecole, que ce soit l'ESVOA ou l'Ecole d'Ingénieurs ETS, a désormais des moyens qui lui permettront d'être toujours plus performante sur le plan de la formation professionnelle; nous disposerons à l'avenir d'assistants et de préparateurs qui décharger ont les professeurs de nombreux travaux d'intendance et permettront de mieux encadrer les participants dans les travaux pratiques professionnels et les exercices et travaux personnels des élèves.

Nous sommes tous très heureux de cette situation, gage de l'intérêt que portent nos dirigeants à la formation professionnelle des branches spéciales de l'agriculture et j'en exprime ici notre gratitude aux autorités de l'Ecole: la Confédération, les Cantons et les Associations et Institutions membres du Conseil de Fondation.

Pour ce millésime 1991, nous avions:

— 3 élèves dans la section de Viticulture
— 6 élèves dans la section Viticulture-Oenologie, et
— 24 élèves dans la section d'Oenologie,

ce qui fait un total de 33 élèves pour cette volée.

En fin d'année, nous avons dû constater 3 échecs, tous en œnologie.

L'ESVOA, en même temps que l'Ecole d'Ingénieurs ETS, remettra donc le **vendredi 29 novembre prochain à 14h30** dans le Grand Auditoire:

27 diplômes d'œnologie et
9 diplômes de viticulture.

En ce qui concerne l'Ecole d'Ingénieurs ETS, la volée 1988-1991 a terminé ses trois ans d'études, a subi les examens finals, conformément au nouveau Règlement adopté le 24 janvier 1991, aura terminé le travail personnel de diplôme que chaque étudiant doit effectuer et l'aura défendu lorsque cet article paraîtra. Il ne nous est malheureusement pas possible de donner le palmarès de ces étudiants aujourd'hui.

Ils étaient 20 élèves dont 7 dans la section appelée jusqu'à présent «arboriculture-viticulture» et qui est devenue section de «Productions agricoles spéciales (arboriculture-viticulture)» et 13 dans la section viticulture-œnologie.

La volée 1990-1993, qui a déjà une année d'études derrière elle, se compose de 18 élèves: 14 en section «viticulture-œnologie» et 4 en section «productions agricoles spéciales (arboriculture-viticulture)».

Il y avait donc au total 77 élèves et étudiants en 1990-1991. Il y en aura 61 en 1991-1992 (ESVOA & ETS).

Le nombre total d'élèves varie d'une année à l'autre, ce qui est parfaitement logique; mais, pour le moment, on ne constate pas de diminution marquée et durable du nombre d'élèves fréquentant Changins, ce qui est un signe très favorable de l'intérêt des jeunes pour une formation dans ces branches spéciales de l'agriculture.

Nous félicitons tous les lauréats de cette année pour leur succès et leur souhaitons à tous prospérité et stabilité pour cet avenir de la viticulture dont ils deviendront en partie responsables.

DIPLOMES EN OENOLOGIE

ANEX	Annabelle	1203	Genève
ANGELRATH	Jean-Claude	2525	Le Landeron
ANSERMOZ	Patrick	1860	Aigle
ANTONIAZZI	Pierre-Henri	1965	Ormone/Saviese
ARLETTAZ	Michel	1926	Fully
BRIGUET	Patrick	1913	Saillon
CARRUZZO	Carlo	1955	Chamoson
CARRUZZO	Didier	1955	Chamoson
CAVALLINI	Luciano	6929	Gravesano
CHERVET	Jean-Daniel	1788	Praz/Vully
CONSTANTIN	Thierry	1950	Sion
CORTI	Nicola	6828	Balerna
CRAUSAZ	Jean-François	1817	Brent/Montreux
DISERENS	Pierre-Alain	1844	Villeneuve
DUMOULIN	Eddy	1965	Savièse
EVEQUOZ	Alexandre	1976	Erde
FAVRE	Joël	1181	Luins
GAIST	Stéphane	1955	Chamoson
GARIN-DAVET	Henri	1242	Satigny
GERBER	Alain	2068	Haurerive
GIROUD	Dominique	1955	Chamoson
LUISIER	Dominique	1913	Saillon
MABILLARD	Pascal	1913	Saillon
RANDRIAMANAHIRAMA	Belarmin	MADAGASCAR	
RODUIT	Jacques	1912	Leytron
ROUVINEZ	Anita	3960	Sierre
WUILLOUD	Henry	1971	Champlan

DIPLOMES EN VITICULTURE

BENDER	Christophe	1926	Fully
BONVIN	Eric	3978	Flanthey
CAVALLINI	Luciano	6929	Gravesano
CONSTANTIN	Thierry	1950	Sion
DUMOULIN	Eddy	1965	Savièse
EVEQUOZ	Alexandre	1976	Erde
GAIST	Stéphane	1955	Chamosson
GERBER	Alain	2068	Hauterive
RAKOTOMAHARO	Marcel, Roger	MADAGASCAR	

REMISE DES CERTIFICATS FEDERAUX DE CAPACITE, AUX APPRENTIS CAVISTES.

Le lundi 26 août 1991, a eu lieu, au Centre intercantonal de formation professionnelle de Changins sur Nyon, en présence de la Commission d'apprentissage, des parents et amis, la cérémonie de remise des certificats fédéraux de capacité de cavistes à 4 apprentis ainsi qu'à un professionnel qui s'est présenté à l'examen de capacité en vertu de l'article 9 de la loi sur l'agriculture.
M. Gros, président de la Commission vaudoise d'apprentissage, M. J.-F. Schopfer, directeur de l'école, M. Charles Bovy, président de l'Association des Maîtres cavistes de Suisse romande, M. Eric Beuret, chef de la station cantonale de viticulture du canton de Neuchâtel leur ont apporté leurs félicitations et vœux de succès.

Cérémonie de remise du certificat fédéral de capacité aux cavistes le 26 août 1991.

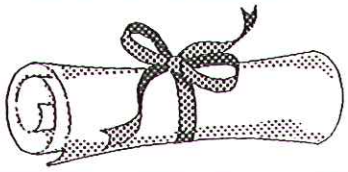
PALMARES:

Olivier SEYDOUX, Sources 9, 2013 Colombier
DE MONTMOLLIN - AUVERNIER
Laurent SOMMER, 1195 Bursinel
UVAVINS-VAUD — TOLOCHENAZ
Claude-A. PFUND, La Place, 1180 Mont/Rolle,
HAMMEL SA - ROLLE.
Annick RIEDO, Rte de Bernex 248, 1233 Bernex
J.D. SCHLAEPFER - PENEY.

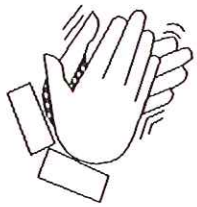
A reçu le Certificat fédéral de capacité de caviste, en vertu de l'article 9 de la loi sur l'agriculture:

Patrick HIPPENMEYER, 1427 Bonvillars.

Cérémonie de remise des diplômes des cours 1990-1991 et de l'Ecole d'Ingénieurs ETS, volée 1988-1991 : vendredi 29 novembre 1991 à 14h.30



ERRATUM ... publicité en page 2, de l'Objectif No 34...



d'avoir interprété juste, l'annonce de la Maison **Chaillot SA!**

Les «bouchons» sont bien en accord avec **Chaillot SA,**

et les «étiquetteuses autoadhédives», avec **Technomachines SA.**

L'OFFICE DE PLACEMENT COMMUNIQUE:

JEUNE VITICULTEUR-OENOLOGUE FRANCAIS

cherche emploi pour 6 mois ou plus dans un domaine vigne et cave.

JEUNE CAVISTE FRANCAIS

cherche emploi pour le 1er octobre ou date à convenir.

Renseignements auprès de Reynald Parmelin à l'Ecole de Changins. Tél. 022/63 40 50.

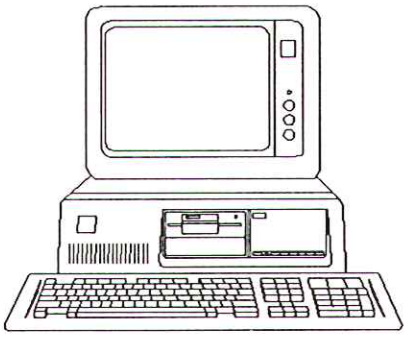
VITICULTEUR-ARBORICULTEUR

diplômé des cours supérieurs arboriculture-viticulture de Changins, expériences pratiques en Valais et à la RAC à Changins, cherche emploi dès janvier 1992 ou date à convenir.

Basile AYMON, 11, rte Suisse, 1290 Versoix.
Tél. (022)779 03 20.

POUR CET HIVER ...

VOTRE COMITE PREVOIT UNE PRESENTATION DE LOGICIELS SPECIFIQUES POUR **VITICULTEURS - ENCAVEURS**



IL NOUS SERAIT AGREABLE DE POUVOIR BENEFICIER DE L'EXPERIENCE POSITIVE OU NEGATIVE, DE CEUX D'ENTRE-VOUS, QUI UTILISENT DEJA CE SUPPORT DE TRAVAIL.

Merci de nous contacter!

ECOLE SUPERIEURE & ECOLE D'INGENIEURS ETS EN VITICULTURE, ŒNOLOGIE & ARBORICULTURE DE CHANGINS — 1260 NYON

JOURNEE D'INFORMATION

MERCREDI 4 DECEMBRE 1991
AU THEATRE DE BEAUSOBRE A MORGES

Fidèle à ses habitudes, l'Ecole supérieure et Ecole d'Ingénieurs ETS en viticulture, œnologie et arboriculture de Changins organise une journée d'information.

Cette année, le thème choisi n'est pas à proprement parlé «technique». Nous avons néanmoins retenu un sujet d'actualité qui devrait intéresser tous les partenaires de la production agricole, du producteur de fruits, raisin ou légumes au consommateur, en passant par les différents milieux de la chaîne commerciale:

LA VALORISATION DES PRODUCTIONS, EN CULTURES AGRICOLES SPECIALES.

Aujourd'hui, de plus en plus de produits sont labellisés, mais que se cache-t-il derrière cette petite étoile, ce logo stylisé ou cette contre-étiquette?

La matinée sera consacrée à une approche générale de la notion de qualité. Les orateurs, issus de milieux de la recherche, de la production, du commerce ou des consommateurs apporteront leur définition et leurs attentes face à la qualité d'un produit agricole.

L'après-midi permettra de percevoir ce qui est déjà effectif dans le domaine des labels.

Différents groupements ou organismes auront l'occasion de présenter la démarche (cahier des charges) qui accompagne leur label.

Cette mise en commun d'expériences devant permettre une évolution constructive en matière de «qualité» de façon à ce que les efforts concentrés soient profitables à tous, du producteur au consommateur, sans oublier l'environnement et les paysages de nos campagnes.

Jean Angelrath SA

EMBALLAGES EN GROS

Gare 22
Tél. (038) 51 37 95
2525 Le Landeron

Cuves inox standard et sur mesure et plafond flottant

Cuves polyester à plafond flottant, de 100 à 15 000 litres

Cuves à vin et cuvage, cuves de transports, etc.
Demandez nos prospectus avec prix.

Importateur pour la Suisse

FILTRES À PLAQUES OMESS

FILTRES KIESELGUHR OMESS

ÉTIQUETEUSES ENOS

POMPES À VIN

ISOVIGNE outils de cave isolés-plastifiés

Nouveautés intéressantes pour cultures

Pépinières viticoles

Héli Dutruy
Ch. du Lac 2
1297 Founex
Tél. 022/776 16 39
Fax 022/776 64 24

Depuis 3 générations, nous participons à l'évolution du vignoble suisse par:

* * *

la production de plants de vignes de haute qualité

* * *

la sélection des meilleurs clones et souches de cépages nobles

* * *

la production de nos propres porte-greffes

* * *

un service digne de ce nom.

enocave
Inhaber Borer
2558 Aegerten
Tél. 032/53 40 20

ENOTERM Schrumpfkapseln
Capsules thermorétractables

SEKTFOLIEN Capsules pour mousseux

Représentant de **enoplastic**

UVAVINS

MORGES

GRANDS VINS VAUDOIS

Caves à Morges, Saint-Prex, Gilly-Bursinel, Nyon
1131 Tolochenaz - Tél. (021) 801 52 52

Tradition et respect des vins de nos vignobles

SORTIE AU TESSIN
HISTOIRE DE LA VIGNE & DU VIN AU TESSIN

Extrait d'un rapport d'études d'Isabelle Pillet

Provenance de la vigne au Tessin:

La vigne fut introduite au Tessin il y a 2000 ans par les romains qui avaient l'habitude de civiliser les pays et de porter des plants de vigne. A Stabio, les Romains avaient un pied à terre — Stabulum signifiait écurie, étable. Maintenant à Stabio, il y a un domaine viticole.

Le Tessin est un canton aux conditions très favorables: température, soleil et collines. Dans tout le canton, la vigne prospère jusqu'à 700 m d'altitude ou plus. A Giornico, il y a encore de la vigne en altitude. Le fort développement de la vigne fait que le Tessin est un des plus importants cantons viticoles.

Au siècle passé, avant le phylloxéra, Le Tessin comptait 6000 ha de vigne. Il n'y avait pas d'industrie; on cultivait le maïs, le tabac, les pommes de terre, la vigne et le ver à soie. Le ver à soie est relié avec la vigne car la vigne n'était pas cultivée sur fil de fer mais étaient plantés par groupes de 3-4 ceps ensemble - distance de 10 m entre les lignes; entre les groupes de ceps, il y avait des arbres, des mûriers faisaient souvent de ces arbres mélangés à la vigne. Le ver à soie se nourrit de feuilles de mûrier. Il y avait une grande étendue de cultures mélangées au Tessin; c'était une viticulture de quantité mais pas de qualité. Les variétés étaient de provenance italienne et française (Gamay du Rif = mauvais Gamay). Il y a deux siècles, on parlait du vin tessinois comme d'un vin sans alcool et qui ne pouvait être conservé. Au Tessin, sur les collines, on voyait partout des terrasses, c'était synonyme de culture de la vigne, il y avait vraiment ces 6000 ha avec les terrasses.

Après 1850, il y eut une invasion de maladies: oïdium, mildiou, etc. e phylloxéra, petit pou dévastateur, a ravagé les vignes. Contre le mildiou et l'oïdium, on a introduit les produits à base de cuivre et de soufre, mais le phylloxéra a anéanti la vigne et les terrasses se sont dépouillées. Il était difficile de reconstituer le vignoble tessinois, car il n'y avait point de techniciens. Ainsi, des techniciens italiens ont été engagés et ont replanté des vignes greffées sur Riparia Rupestris, 3309. Ces PG convenaient bien car les sols ne contenaient pratiquement pas de calcaire sauf un peu dans le Mendrisiotto. Ensuite, on a adopté les 5 BB et il n'y eut plus de problèmes en sol contenant un peu de calcaire.

Mais, à l'époque, les Tessinois avaient commis une erreur, car ils avaient produit des barbues (greffées soudées) avec les 30 variétés qu'ils cultivaient avant la période phylloxérique. Ce qui fait qu'au début du siècle, le Tessin avait une grande quantité de variétés différentes, mais pas de bonnes variétés.

En 1915, on construisit une école à Mezzana et l'on créa une pépinière viticole où l'on commença à éliminer les mauvaises variétés. On parlait du Bondola dans le Sopra Ceneri, variété autochtone, donnant un vin particulier et reconnu digne de multiplication; le Freisa et le Merlot provenant du Bordelais avec le Cabernet et le Malbec. Ce Merlot venait des ouvriers tessinois qui avaient émigré dans le Bordelais.

C'étaient des maçons, qui ont pensé faire comme les soldats romains et porter au Tessin du Merlot. Ils en ont planté en petites quantités dans le Malcantone et ce Merlot a donné de bons résultats. C'est ainsi que l'on a décidé de le propager dans le canton.

Méthode de culture.

Ancienne méthode avec les mûriers et les érables autour desquels l'on attachait la vigne.

Avec l'école de Mezzana, la technique a changé la culture de la vigne et s'est spécialisée. Dés lors se profilèrent les vignes en ligne, sur cordon, sur fil de fer et taille Guyot, et pour les treilles: la pergola.

Dans la région de Biasca, il y a encore des pergolas. Une forte quantité de ceps Merlot sont guidés selon cette méthode.

Avec la méthode de culture en ligne, les distances de plantation a diminué (maintenant 4000 ceps/ha), soit 1 cep pour 25 m2.

Puis durant des années, ce fut très triste pour la viticulture car il y eut la grande crise économique européenne. De 1929 à 1939, ce fut très difficile, la viticulture n'étant pas soutenue. Durant la guerre d'Espagne, le Tessin fut bouleversé puis il y eut la guerre de 1939. Pendant la guerre, le Canton versait pour 100 plants de Merlot une somme de 50 ct pour la plantation. En 1949, un arrêté du Canton prévoyait une somme de Fr. 2.70 par cep de Merlot planté. Dans les années 50, 60 et 70, des centaines de milliers de ceps de Merlot ont été plantés au Tessin, et on a beaucoup arraché les autres variétés.

On parle encore du Nostrano (Nostrano = de chez nous). Il y a des vieilles variétés rouges européennes qui ne sont pas des Merlot mais qui sont vinifiées sous l'appellation «Nostrano». Nostrano = vin issu de 10 variétés qui ne sont pas des Merlot.

Certes, on a reconstitué les vignes, mais il fallut vendre et vinifier les raisins, ce qui provoqua de graves problèmes car beaucoup de petits producteurs produisaient eux-mêmes des vins de petite qualité. Il y avait aussi les négociants en vin qui étaient importateurs de vin et qui, en même temps, avaient plaisir à vinifier des vins indigènes; ils achetaient du raisin auprès des petits vignerons et vinifiaient ces récoltes.

Au Tessin, il n'y avait personne pour mener la viticulture. En 1950, une école a été créée en Italie et des Tessinois l'ont fréquentée; c'est alors qu'ils ont décidé de promouvoir la viticulture tessinoise.

Dans le nord du canton, la Cave coopérative de Giubiasco a été construite et la première vinification date de 1950; ce fut un grand pas en avant pour le progrès; des techniciens étaient disponibles. Puis il se créa une cave coopérative dans le sud. Ensemble ces deux caves eurent la possibilité de faire beaucoup de choses.

En 1988, le Canton, le Département de l'économie publique a fait un recensement de la viticulture tessinoise:

Le Tessin compte 283'000 habitants

252 communes dont 176 sont des communes viticoles.

Surface des vignes: 1190 ha.

Il y a quelques années, le Tessin occupait la 3e position, après le Valais et Vaud. Puis le Tessin a perdu de sa surface viticole, car beaucoup de villas ont été construites. Actuellement, le Tessin est en 4e position: 3 Mio — 100'000 ceps dont 2,4 Mio de Merlot, soit 80% de Merlot, et 50'000 ceps de Pinot Noir. Ce cépage n'est pas indiqué pour toutes les régions tessinoises.

Le Malcantone, district de Lugano, se bat pour le Pinot, car les conditions climatiques lui sont favorables; il mûrit bien.

Nostrano: Bondala 100'000 ceps - Cabernet Sauvignon et franc 130'000 ceps - Autres variétés rouges 60'000 ceps.

Le Tessin n'est pas la patrie du blanc, le terrain n'étant pas assez calcaire.

Autrefois, un arrêté interdisait la plantation de cépages blancs; on estimait qu'il y avait déjà assez de blanc dans d'autres cantons. Maintenant, cela a changé et l'on est revenu aux blancs.

23.000 ceps blancs:

6'000 Chasselas - 4'000 Semillon Cabernet - 13'000 Chardonnay.

Des négociants se sont mis à planter du blanc en petite quantité.

Au début du siècle on a commencé avec le Merlot pour les rouges et encore maintenant on est au Merlot car l'on n'a pas trouvé de cépage qui convienne mieux. On avait étudié l'implantation de cépage de la Valteline, mais sans résultat.

Le vin le plus consommé au Tessin est le Barbera du Piémont.

PEPINIERES DEFAYES
PEPINIERES VITICOLES
FERNAND & JEAN-JACQUES DEFAYES
CH-1912 LEYTRON-VS
TEL. 027 / 86 20 24

DEPUIS 1885
Gilliard
Les Murettes
Fendant pétillant
Dôle des Monts
Dôle
ROBERT GILLIARD SA - SIÓN - GRANDS VINS DU VALAIS

LEVURES PURES SECHEES en 6 qualités
NOUVEAU: SOUCHE L - 2056, Levures spéciales pour les vins blancs Chasselas.

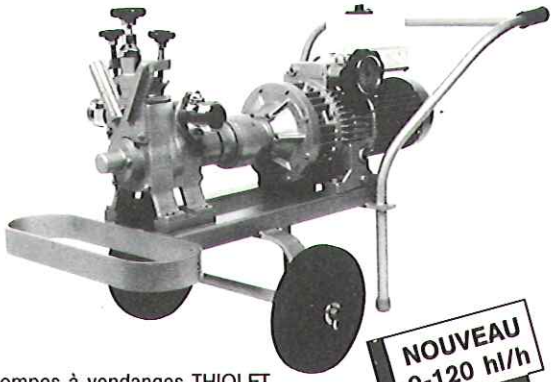
HK 1 pour vins et cidres
HK 3 spéciale pour pulpes de fruits
HK 4 Wädenswil 27 souch Jenins
IOC spéciale températures de caves très basses
V spéciale hautes températures et haute teneur en sucre

Vente et conseils par: KUNZMANN, articles de caves & laboratoire, 8625 GOSSAU ZH
Téléphone: (01) 935 25 66/67 Téléfax: (01) 935 13 61

Une assurance contre la grêle est de plus en plus une nécessité économique pour l'exploitant agricole!
SUISSE GRÊLE
Téléphone 01 2517172

KÖGLER SA
4242 Laufen - Tél. (061) 89 63 84
Fabrication et vente de
Bouchons de liège
Produits œnologiques
Articles de caves

POMPES
SMILE
EXPÉRIENCE
FIABILITÉ
SERVICE



NOUVEAU 0-120 hl/h
Pompes à vendanges THIOLET
Egrappoirs - Fouloirs MERCIER-SANCHEZ
Fournitures INOX selon DIN
Armatures bronze et INOX
Equipement pour cuves métal et béton
Tuyaux souples PVC et caoutchouc
DUPENLOUP SA
MATÉRIEL DE CAVE
1219 LE LIGNON
FABRIQUE DE POMPES
TEL. 022/796 77 66

Au Tessin, il y a un problème avec le Malbec à cause de la coulure; ce cépage y est très sensible. Ainsi, pour toutes ces raisons, on est resté au Merlot.
Il y a aussi les hybrides américano, 300'000 ceps, surtout l'Isabella; certains producteurs le vinifient et le mettent en bouteilles; certains consommateurs aiment ce goût foxé. Pour la Grappa, on utilise les Américano, qui permettent de produire une grappa de grande qualité; le Merlot est moins bon pour la grappa.

Prévisions pour le futur de la viticulture tessinoise.

Elles ne sont pas très bonnes. Le grand danger pour cette viticulture provient du fait que les terrains où pousse la vigne sont à 37% en zone à bâtir. Au Tessin, les terrains à bâtir sont très chers, environ Fr. 450.-/m2, ce qui évidemment n'encourage pas à conserver la vigne. Au Tessin, la famille vigneronne n'existe pratiquement pas (seul.2%).
Le 98% de la population sont des paysans qui s'occupent d'autres cultures mais qui possèdent un peu de vigne; ce sont tous des «hobbistes»; ils sont parfois ouvriers, employés ou fonctionnaires. Il n'y a pratiquement pas de vignerons.
Le grand ennemi au Tessin, c'est la grêle. Le Mendrisiotto est l'une des régions les plus grêlées de Suisse. En juillet-août, c'est très dangereux. 21% des ceps sont couverts avec des filets anti-grêle, et les 80% restant ne sont pas protégés, donc il y a beaucoup de danger. Depuis quelques années, il n'y a pas de neige en hiver et pas de grêle.

Production:	43'000 quintaux	Merlot
	800 quintaux	Nostrano
	1'000 quintaux	blanc
	3'000 quintaux	hybride

Merlot 3,5 Mio de litres de vin/an.

On a créé au Tessin, une marque officielle de contrôle = Viti = Vini Ticinese en 1948.
Jusqu'en 1985, le Tessin était le seul canton suisse à avoir une marque officielle de contrôle. Toutes les maisons qui produisaient au moins 2000 l. de Merlot avaient le droit de participer à la dégustation Viti (dégustation selon Wedel). La dégustation décide si le vin est primé.
Avec ce label, on ne peut pas tomber mal. Maintenant 1/3 des Merlots obtient la marque Viti. Il y a quelques jours, une dégustation de vin Merlot du monde entier (Petrus, Italie, Californie, Amérique du Sud) a été organisée. Ces vins étaient dégustés à l'aveugle. Le Petrus a obtenu 18,5 sur 20 points, un Merlot du Tessin 18,5 sur 20 et tout le monde fut étonné. Ce Merlot coûte 20.- fr. la bouteille (1986) et le Petrus plus de 300.- fr. la bouteille.

Nouvelles tendances

A Cadenazzo, on essaie de trouver quelques variétés qui s'adaptent bien: Gamaret, Granoir.
Ces essais sont prévus pour les vallées où le Merlot ne mûrit pas. Essai de croisement du Merlot et du Barbera - pas concluant- on en reste au Merlot.

Le Merlot primeur: seule une petite quantité est vinifiée en primeur; il est à boire dans l'année.

Vente de vin au Tessin:

- Nostrano: que l'on trouve trouve dans les grotto avec la charcuterie.
- Merlot avec noms de fantaisie.
- Merlot portant des noms d'origine de provenance.

Rosé de Merlot: Actuellement 20 maisons au Tessin produisent du rosé de Merlot primé et du blanc de Merlot. Valsangiacomo produit du blanc de Merlot en méthode champenoise.

Le Merlot traditionnel a une acidité de 4,6 - 4,8 g/l et 12,5% d'alcool.

La méthode bordelaise influence les nouvelles tendances, c'est-à-dire que l'on prolonge la durée du cuvage de 10, 15 ou 20 jours. Ainsi les vins ont une couleur plus foncée qu'avant. Actuellement, certains producteurs vinifient le Merlot en barriques. Merlot normal: 7 à 8 francs la bouteille; Merlot vieilli en barrique: 15 à 20 francs la bouteille. Certains consommateurs préfèrent le vin en barrique (dans certaines caves, 60 francs la bouteille de Merlot barriqué). Beaucoup de personnes ont grand espoir en cette méthode de vinification.

Federviti est une association qui s'occupe des problèmes de la viticulture, de la vente des fruits; elle aide à créer une ambiance favorable à la viticulture tessinoise.

HONNEURS A NOTRE PRESIDENT D'HONNEUR.

Par Gilles Cornut

M. Dominique FAVRE
Chef du service Vaudois
de la Viticulture

Parmi les hommes qui ont animé notre association, Dominique Favre est de la trempe de ceux qui l'ont marquée d'une pierre blanche. Président des Anciens de Montagibert/Changins de 1973 à 1980, c'est grâce à lui que vous lisez ces lignes; en effet, moins d'une année après son élection, sortait de presse le ***numéro 1 d'Objectif.***

Dans tous ses ***«message du Président»*** l'on trouve cet enthousiasme intact, et cette force créatrice nécessaire aux grandes tâches, La défense de la formation professionnelle et la recherche de la qualité sont les piliers sur lesquels il a bâti toutes discussions. Preuve en est le message de sa plume dans l'Objectif numéro 2 du mois de mars 1975.

«Il est indispensable de lutter toujours plus pour la qualité, que ce soit à la vigne, en cave ou au verger, prouvant ainsi que de solides connaissances pratiques et techniques sont tout aussi utiles que des titres pompeux: la réputation et la qualité des vins suisses sont là pour en témoigner».

Après de nombreux stages en Suisse et en Allemagne, Dominique Favre a occupé un poste d'assistant à la Division fédérale de l'agriculture à Berne, section de la viticulture puis une formation identique au service vaudois de la viticulture. Dès 1980 et jusqu'à ce jour, il dirige le domaine du Mont d'Or SA à Sion.
Nommé le 14 août dernier, **Chef du Service de la Viticulture du Canton de Vaud** par le conseil d'Etat, en remplacement de M. Tony Stampli, nous formulons en votre nom, nos sincères félicitations et plein succès pour cette nouvelle carrière.

Gageons qu'il saura promouvoir, à ce poste, ces mêmes valeurs, et dans ce sens, nous lui accordons notre entière confiance.

Votre terre

Vous la connaissez
Vous la soignez
Vous la cultivez

Notre nouveauté

L'engrais à la carte

Vous

choisissez votre formule sur la base de critères agronomiques précis: analyse du sol – observations – etc.

Nous

fabriquons l'engrais désiré, à partir d'une tonne, (20% de matière organique au minimum).

Exemple

	N	P	K	Mg	M.O.
vous voulez: en unités ha.	30	0	80	30	300
nous vous formulons l'engrais suivant:	3	0	8	3	30%

à une tonne l'ha. – délais très courts – livraison franco domicile

Demandez

-nous des offres sans engagement, ou chez votre revendeur.

MEOC

Fabrique d'engrais organique

1906 Charrat
Tél. 026 46 16 39
Fax 026 46 33 24