JOURNAL DES DIPLÔMÉS EN VITICULTURE, ŒNOLOGIE
ET ARBORICULTURE DE CHANGINS

OBJECTIF

ASSOCIATION DES DIPLOMÉS DE CHANGINS

AOÛT 05 / No 63

VITICULTURE — Expériences de surgreffage
ARBORICULTURE — Le raisin de table comme alternative de diversification
ŒNOLOGIE — Que choisissent les consommateurs? Une cartographie des préférences du Pinot Noir donne des pistes
Profil aromatique de Gewürztraminer
EIC — Colloque sur la gestion des marques à Neuchâtel, 100 ans du Merlot au Tessin,
ET ENCORE — Symposium Vinunique à Kloten… la Suisse du vin rouge

FICOGÈRE
FIDUCIAIRE CONSEILS GÉRANCES S.A.

COMPTABILITÉ, FISCALITÉ, ADMINISTRATION,
CONSEIL ET GESTION DE SOCIÉTÉS

Grand-Rue
1083 **Mézières**
021/903.07.07
E-mail: ficogere@bluewin.ch
www.ficogere.ch

Claude BEDA
administrateur est à votre disposition

Membre de l'ordre vaudois des experts comptables fiduciaires et fiscaux

EFFEUILLEUSES
Vous avez le choix des armes!

GRUNDERCO
Satigny 022 989 13 30
Mathod 024 459 17 71
www.grunderco.ch

COLLARD
RAPTOR
Pneumatique GALVIT
• nettoyage des grappes
• intervention précoce

SOUSLIKOFF
Effeuilleuse thermique
• utilisation de juin à septembre
• nécessite peu de puissance

Les petits détails ont toute leur importance.

14330-01

Rue Antoine-Jolivet 7
Case postale 1212
1211 GENEVE 26

Tél. 022/343 79 42
Fax: 022/343 63 23
gaudbouchon@bluewin.ch

JEAN-PAUL GAUD
BOUCHONS · CAPSULES · ARTICLES DE CAVE

Assemblée générale des diplômés – Soirée découverte

Mercredi 2 novembre – Hôtel DuPeyrou – 2000 Neuchâtel

16:00 Assemblée Générale

17:00 Débats – conférences
Modérateur, M. Jean-Claude Vaucher, Directeur Général Schenk SA
Les effets positifs d'une bonne communication
Mme Elisabeth Benoit, chargée de cours HEG ARC Neuchâtel

L'importance de la Marque et sa pérennité
Mme Sylvie Rumo, Directrice Girard-Perregaux, manufacture horlogère
M. Jean-Paul Jeckelmann, Directeur banque Bonhôte

19:00 Dégustation de vins du canton de Neuchâtel

20:00 Repas de saison

Prix: CHF 95.–

Inscriptions: Nicolas Ruedin, Troub 4, 2088 Cressier, info@ruedinvins.ch

ÉDITO

Christian Vessaz, rédacteur.

LA CONCURRENCE, NOTRE NOUVELLE FORCE!

Alors que les marchés se sont ouverts depuis quelques années et que la concurrence entre les vins indigènes et étrangers s'est intensifiée et perdure, le monde viticole suisse bouge! Après une réorientation de l'encépagement (qui peut se faire par surgreffage article p. 5), des recherches œnologiques sur le profil organoleptique des vins sont entreprises (article p. 15 sur la cartographie des préférences et p. 21 sur le profil aromatique de Gewürztraminer).

Le monde viti-vinicole helvétique est dynamique et il s'adapte. Il est loin d'être figé dans une tradition pesante tel notre voisin français.

Face à toute crise, l'homme rebondit grâce à un regain d'inventivité. Le producteur suisse du XXIe siècle est tout à fait capable de cela.

Pour y arriver, il doit aussi se régénérer et chercher ses inspirations dans d'autres secteurs d'activités. Rendez-vous le 2 novembre à Neuchâtel pour notre assemblée des diplômés qui sera suivie par l'intervention de personnalités de haute qualité de la gestion et de la haute horlogerie (bulletin d'inscription ci-joint).

IMPRESSUM

JOURNAL DES DIPLÔMÉS
EN VITICULTURE, ŒNOLOGIE
ET ARBORICULTURE DE L'ÉCOLE
DE CHANGINS S/NYON

abonnement
CH 20.- POUR 2 PARUTIONS PAR ANNÉE
EN MARS ET SEPTEMBRE
NICOLAS RUEDIN
TROUB 4, 2088 CRESSIER
info@ruedinvins.ch
Tiré à 2000 exemplaires

rédaction
Les propositions d'articles peuvent être adressées à:
SIMONE DE MONTMOLLIN
CH. DE RODAY 46, 1256 TROINEX
simone.demontmollin@usoe.ch

publicité
NICOLE MIAUTON
CH. DE PANLIÈVRE 12B, 1266 DUILLIER
TÉL. +41-22-363 4070
nicole.miauton@bluewin.ch

réalisation
IMPRIMERIE H. MESSEILLER SA
SAINT-NICOLAS 11, 2006 NEUCHÂTEL
admin@messeiller.ch

photographie de couverture
AURORE AU VULLY
© Cristel Castella, Môtier

SOMMAIRE

viticulture
Expériences de surgreffage en viticulture
Résultats de trois années de pratique de surgreffage (T-bud) 5-8

arboriculture
Le raisin de table
Une alternative de diversification pour l'arboriculture fruitière en Suisse 9-13

œnologie
Quels vins de Pinot Noir sont appréciés en Suisse romande?
Des réponses concrètes à la cartographie des préférences 15-19
Profil aromatique de Gewürztraminer
Comparaison analytique et sensorielle entre des Gewürztraminer du Vully et d'autres régions 21-23

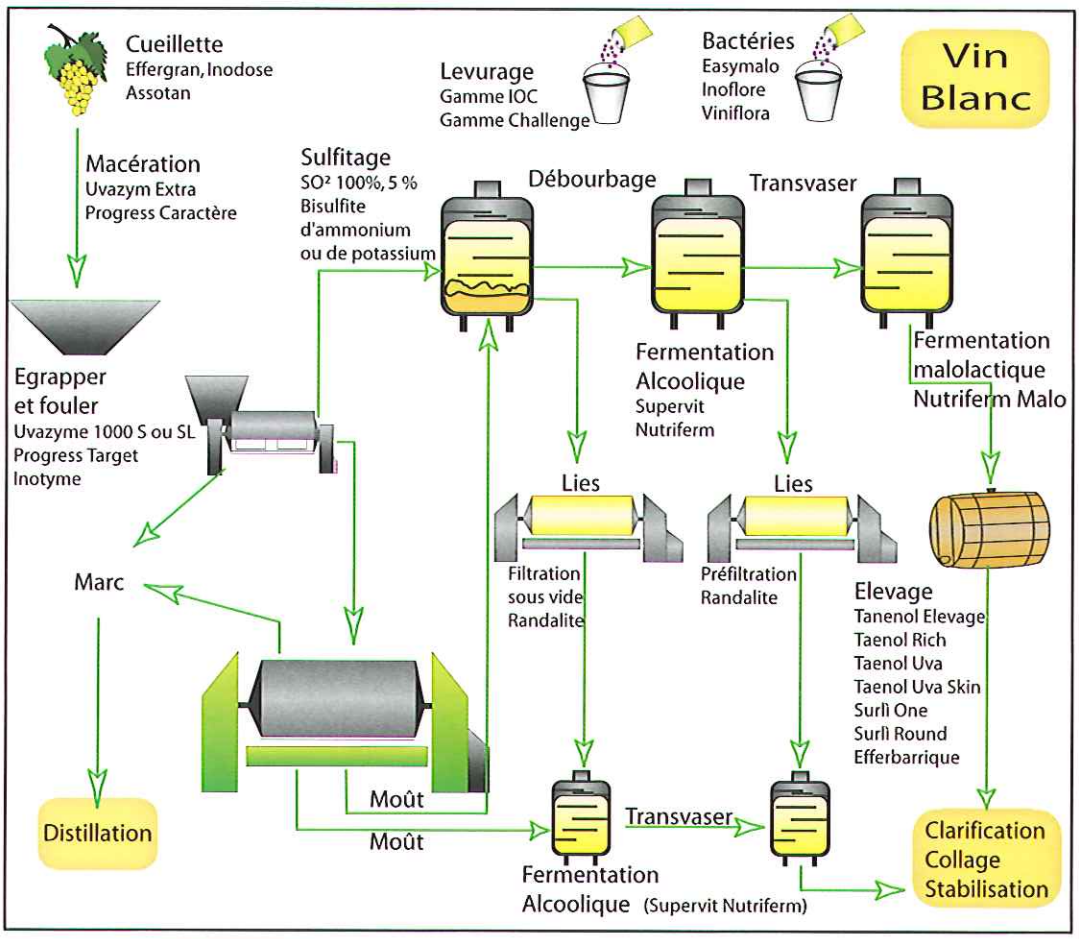
nos correspondants
Le centenaire du Merlot – Il centenario del Merlot 26-37
Vinunique
Die Wein- & Technologie Tagung des schweizerischen Kellermeisterverbandes 29

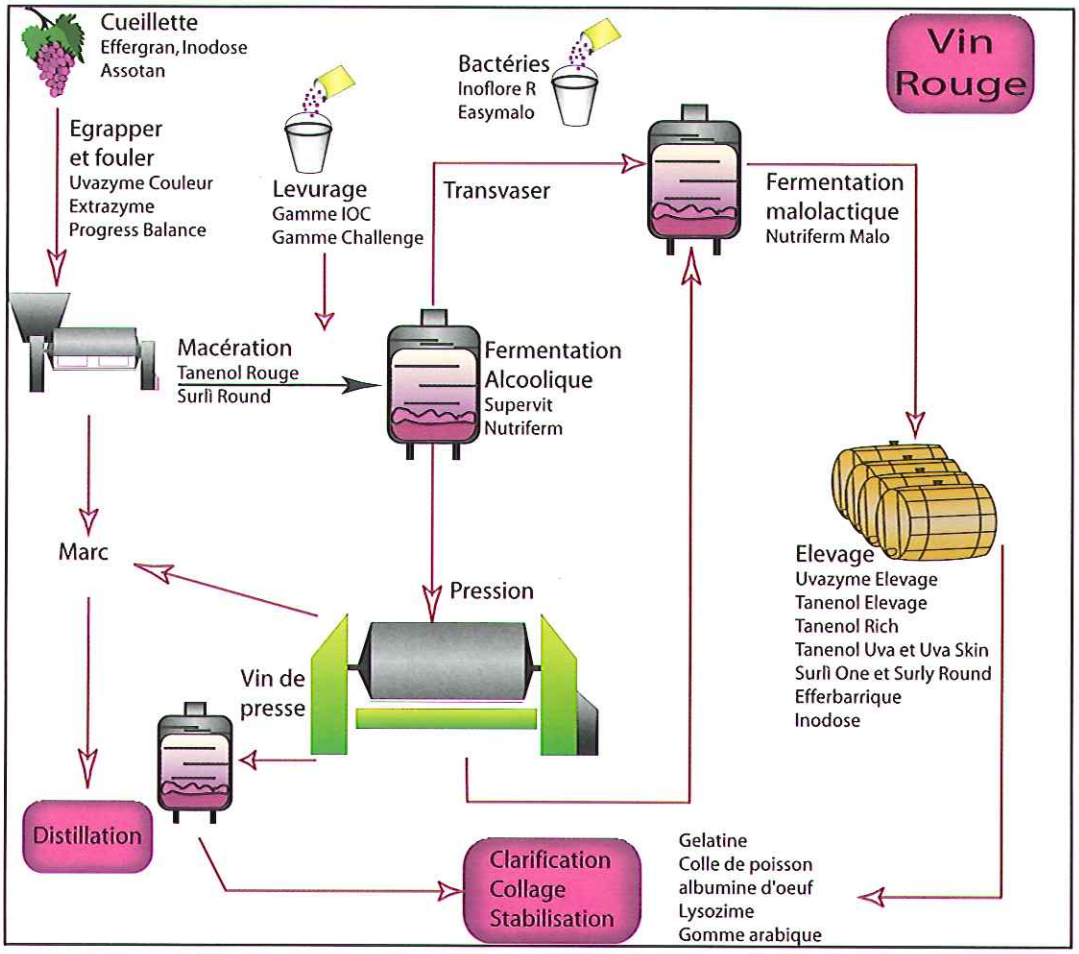
union suisse des œnologues
Valoriser le travail rigoureux des dégustations de concours 31

association des maîtres cavistes de suisse romande
Présentation du pool des associations romandes de maîtres 33

école d'ingénieurs de changins
Colloque franco-suisse
"Gestion de la marque et des labels de qualité et/ou origine" 35

services
Grave accident à la cave! 37-38
Voyage SITEVI 40
Nouveaux œnologues diplômés de l'EIC 43





OENO-TECH
Y. Moren 1964 Conthey

Articles de cave,
produits oenologiques
Tél : 027/346 14 72
Fax : 027/346 12 85
E-mail : info@oeno-tech.ch
www.oeno-tech.ch

Votre Fournisseur pour la cave

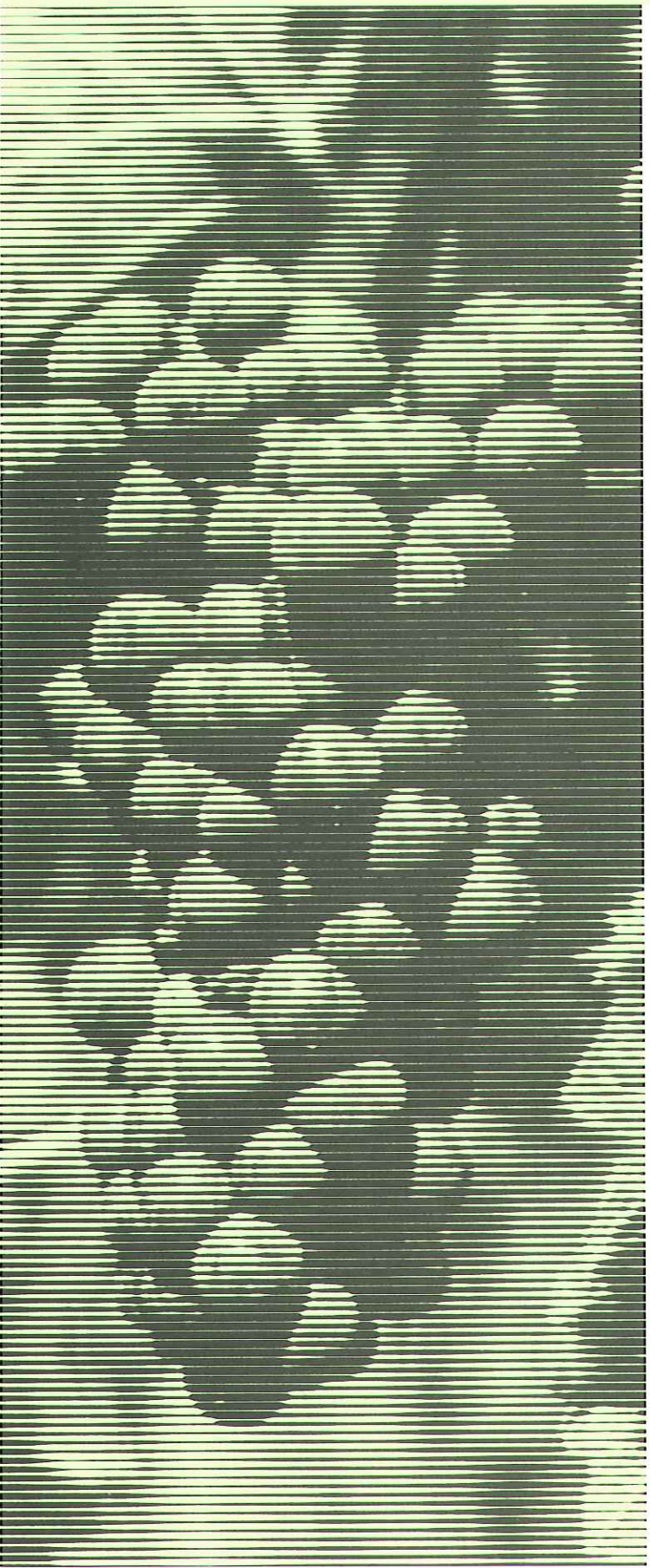
Nos Distributions :

WINKELMANN MINERARIA s.r.l.

EXPÉRIENCES DE SURGREFFAGE EN VITICULTURE

RÉSULTATS DE TROIS ANNÉES DE PRATIQUE DE SURGREFFAGE (T-bud)

Christian Vessaz, œnologue, Cru de l'Hôpital, Môtier [FR]. [vessaz@cru-hopital.ch]



durant les années 2003, 2004 et 2005 la technique du surgreffage a été pratiquée sur le Domaine de la Bourgeoisie de Morat à Môtier-Vully afin de transformer une parcelle de Chasselas en Gamaret. Tous les travaux ont été réalisés par le personnel du Domaine, sans aide extérieure.

INTRODUCTION

Le surgreffage est une technique viticole pratiquée en Suisse depuis plusieurs années avec succès. Elle demande une connaissance et une expérience dont jusqu'à maintenant seuls certains sud-américains étaient à même d'exercer. Depuis quelques années, un kit de surgreffage vendu par la maison Worldwide Vineyards permet à tout un chacun de pratiquer une telle technique. Loin d'être d'une pratique aisée, le surgreffage peut s'avérer un outil intéressant du vigneron passionné et pointu.

PRINCIPES DE BASES

Préparation des bois à greffons

Les greffons sont sélectionnés dans une vigne saine et non virosée. La taille se pratique le plus tard possible afin de conserver aux bois le maximum de fraîcheur mais idéalement avant toute reprise en végétation. On considère qu'il est nécessaire de prévoir par sécurité un nombre de bourgeons deux fois supérieur au nombre de greffes à réaliser.

Le diamètre des bois sélectionné est important. Les bois de faible et moyen diamètre sont plus facile à utiliser lors de la prise de greffons.

Une hydratation des bois est conseillée avant la conservation de ceux-ci. Les bois sont par la suite réfrigérés à 4-5 °C idéalement en chambre froide ou dans un frigo uniquement réservé à cet effet. Ils sont conservés en milieu humide (env. 90%) dans des sacs plastiques solides. Une désinfection des bois au Travacid est recommandée afin d'éviter le développement de moisissures.

Plusieurs fois durant la conservation, les bois doivent être réhumidifiés afin de leur conserver toute leur fraîcheur. Un trempage des bois pendant 24 heures puis une remise en sac est facile à réaliser. Durant toute la conservation, un contrôle de l'état des yeux des greffons est recommandé. Une coupe de l'œil doit permettre de constater le bourgeon principal et les stipulaires dans

MARTIN AUER
REBSCHULEN • PÉPINIÈRES VITICOLES
8215 HALLAU / SH
TÉL. 052 681 26 27
FAX 052 681 45 63

AUER

INVITATION AUX JOURNÉES DE VISITE 2005

Vendredi 2 et samedi 3 septembre
Vendredi 9 et samedi 10 septembre
Horaire: de 9:30 à 18:00

Tours en minibus: cépages divers et un essai en 4e feuille avec obtentions résistants rouges de l'institut de Freiburg i.Br.

Jardin de collection variétale: *visite ouverte*

Exposition et dégustation de raisins de table
25 variétés à déguster inclus nouveautés

Production professionnelle de raisins de table
visite d'une parcelle couverte

Dégustation de vins *ouverte toute la journée*
Pinot Noir divers et grand choix de variétés

Collation offerte dans la serre ombragée par les vignes

Inscription: e-mail: auer@rebschulen.ch
Tél. 052 681 26 27, fax 052 681 45 63

APPEL À NOS MEMBRES

Merci de nous transmettre votre adresse e-mail à office@eic.vd.ch. Ceci nous permettra de vous faire parvenir à l'avenir rapidement toutes informations susceptibles de vous intéresser (cours de formation continue, journées d'information, etc).

Cette demande vous est adressée en partenariat par l'Association des Diplômés et l'Ecole d'Ingénieurs de Changins.

ASSOCIATION DES DIPLÔMÉS DE CHANGINS

merci aux diplômés de favoriser nos annonceurs!

AGROVINA
INTERNATIONAL

www.agrovina.com

www.rouvinez.ch

martigny

24-27 janvier 2006

Salon international de l'œnologie, viticulture, arboriculture et cultures spéciales

un état de fraîcheur impeccable, soit d'une couleur verte franche.
Le jour précédant le greffage, les bois sont mis à tremper une nouvelle fois afin de permettre une réaclimatation à la température externe et une humectation idéale.

Préparation de la vigne à surgreffer

La vigne à surgreffer doit être d'un jeune âge (entre 5 et 15 ans) avec des installations en bon état. La surface de cette vigne ne doit pas être excessive car les travaux estivaux seront très importants.

Les soins prodigués à cette vigne doivent être les mêmes qu'à une autre vigne jusqu'au jour du surgreffage. En cas d'impossibilité de surgreffage, il est ainsi toujours possible de pouvoir la cultiver normalement. Dans les jours précédant le surgreffage, un brossage du tronc sur sa partie la plus plate est conseillé afin d'enlever les lambeaux morts d'écorce. On choisit la partie la plus plate du tronc afin d'avoir un bon plaquage du greffon. De préférence dans nos climats, on essaye de choisir une surface orientée au sud afin qu'elle puisse bénéficier de la plus grande chaleur.

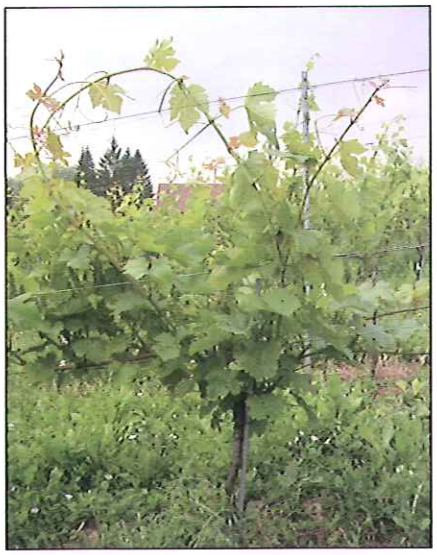
Jour du surgreffage

La date du surgreffage est déterminée par la vigne à surgreffer. On conseille de pratiquer durant la floraison de la vigne afin de bénéficier d'un courant de sève maximal et du fait que l'écorce de la vigne se décolle facilement pour permettre d'insérer le greffon. Dans la mesure du possible, le greffage devrait se pratiquer avant une période de beau temps.

Soins à la vigne: la vigne est taillée, on lui conserve un pampre.

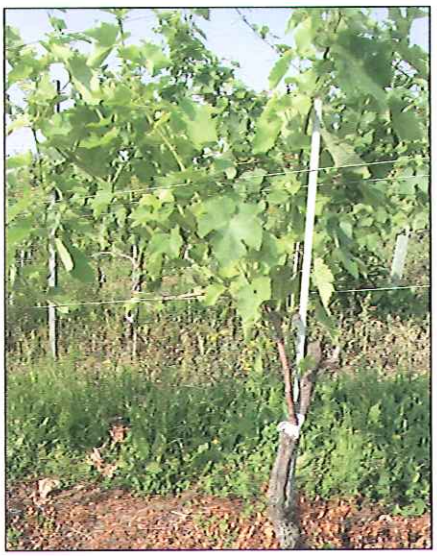
Prise du greffon: A l'aide de la pince à surgreffer, on prélève l'œil à greffer. La seule technique permettant de contrôler l'état de fraîcheur des yeux de la baguette est une technique destructive puisque il s'agit de couper l'œil en travers, les yeux doivent être verts et frais.

Greffage: une incision en forme de T est pratiquée sur le tronc de la vigne. L'écorce est soulevée et l'œil est inséré


Cep juste avant le surgreffage.

Cep après le surgreffage.

Surgreffage 2005 après 3 semaines.


Surgreffage 2004 après une année.

Surgreffage 2003 après 2 ans.

Guide de surgreffage.

sous l'écorce avec la plus grande délicatesse. L'écorce doit juste recouvrir et faire la jointure avec le greffon.

Un enrubannage de la greffe est pratiqué avec un ruban de téflon afin d'éviter toute oxydation de la greffe et de permettre une bonne jointure du tout. Un coup de scie de 3-5 millimètres de profondeur est donné à quelques centimètres sous la greffe afin d'éviter son engorgement en sève.

Les soins suivants

Le lendemain, il est possible de réduire le pampre laissé comme tire-sève à une feuille et nettoyer toute repousse non voulue sur le vieux bois. Toutes ces pratiques traumatisent la vigne, les racines profondes meurent rapidement et seules les racines superficielles survivent. De ce fait, un arrosage est indispensable directement après le surgreffage. Une bonne quinzaine de millimètre d'eau est vraiment bienvenue pour la vigne.

Les jours suivants, la vigne va faire sortir tous ses yeux latents afin d'assurer sa survie. On devra alors bien veiller à les supprimer pour canaliser toute la force sur l'œil surgreffé. Deux semaines après le surgreffage, il est possible de faire une première estimation du taux de réussite. Il est aussi possible à ce moment de pratiquer un deuxième surgreffage sur les souches dont l'œil n'a pas débourré. Les arrosages suivants dépendront des précipitations, en règle générale, 4 à 5 apports d'une quinzaine de millimètre sont nécessaires.

Durant tout l'été, de nombreux bourgeons indésirables vont pousser sur le tronc, un passage hebdomadaire est nécessaire pour nettoyer la tête de cep. Par la suite, le bourgeon sortant de l'œil surgreffé est bichonné... il va sans dire qu'un tel travail demande un soin minutieux. La pousse peut être rebiollée afin de favoriser sa croissance et attachée pour éviter qu'elle casse.

L'hiver suivant, le bois va être taillé suivant sa puissance. Il est possible de tirer une branche à fruit si le greffage était "parfait". L'année suivante, il est conseillé de ne pas trop tirer sur la vigne qui a un enracinement encore superficiel. Une demi-récolte arrive facilement à maturité. Au printemps de l'année d'après, l'ancienne tête de cep peut être coupée quelques centimètres en dessus du surgreffage. Dès ce moment, l'opération est considérée comme terminée.

LES FACTEURS QUI INFLUENCENT LA RÉUSSITE

La technique et la qualité du travail sont très importantes pour la réussite d'un bon surgreffage. Les conditions météorologiques suivant le greffage sont très influentes dans nos vignes septentrionales.

L'arrosage est indispensable, faute de quoi, la reprise est faible.
La conservation des bois est un facteur primordial pour la qualité de la reprise. En cas de manque de confiance ou d'installations inadéquates, il est recommandé de confier les bois à surgreffer à un pépiniériste.

Petit bilan économique

Pour une surface de 1000 m², guyot, 2 m × 0,9 m, au Domaine de la Bourgeoisie de Morat:

Taille et conservation des greffons	11 heures
Préparation de la parcelle (écorcage)	5 heures
Surgreffage	42 heures
Soins post greffage	36 heures
Arrosage	7 heures
Total	**env. 100 heures**

Gains

Une année de production en moyenne
1000 m² à 0,8 kg/m² à 4.– kg 3200.–

En faisant simplement la division du montant de production par le nombre d'heures, le salaire horaire des travaux de surgreffage est alors facilement sorti. De plus, par rapport à une reconstitution, tous les frais de matériel (barbues, etc.) sont économisés. En cas de très forte réussite, deux ans de production sont gagnés car la vigne produit déjà une demi récolte l'année suivante alors qu'avec une reconstitution, il faut attendre la troisième année pour avoir une demi récolte.

Ne pas oublier de déclarer le changement de cépage au cadastre viticole cantonal afin de pouvoir, dans certains cas, bénéficier de certaines aides financières non négligeables.

Réussite

2003: Le beau temps rencontré après la greffe durant l'été 2003 a favorisé une excellente reprise. Elle fut de quasiment 80% ce qui pour des novices fut très concluant.

2004: Une météo délicate post-greffage a sérieusement compromis la réussite de cette pratique. De plus la conservation des bois ne fut pas idéale. Le taux de réussite a chuté à 35% remettant fortement en cause cette technique.

2005: Les quelques jours suivant cette pratique ont été véritablement caniculaires. De ce fait, une réussite supérieure à 80% semble être acquise.

Points positifs

- Maintien des installations de palissage
- Potentiel de vieux bois intéressant
- Expérience très enrichissante au niveau de la connaissance du végétal
- Rendement rapide de la vigne

Points négatifs

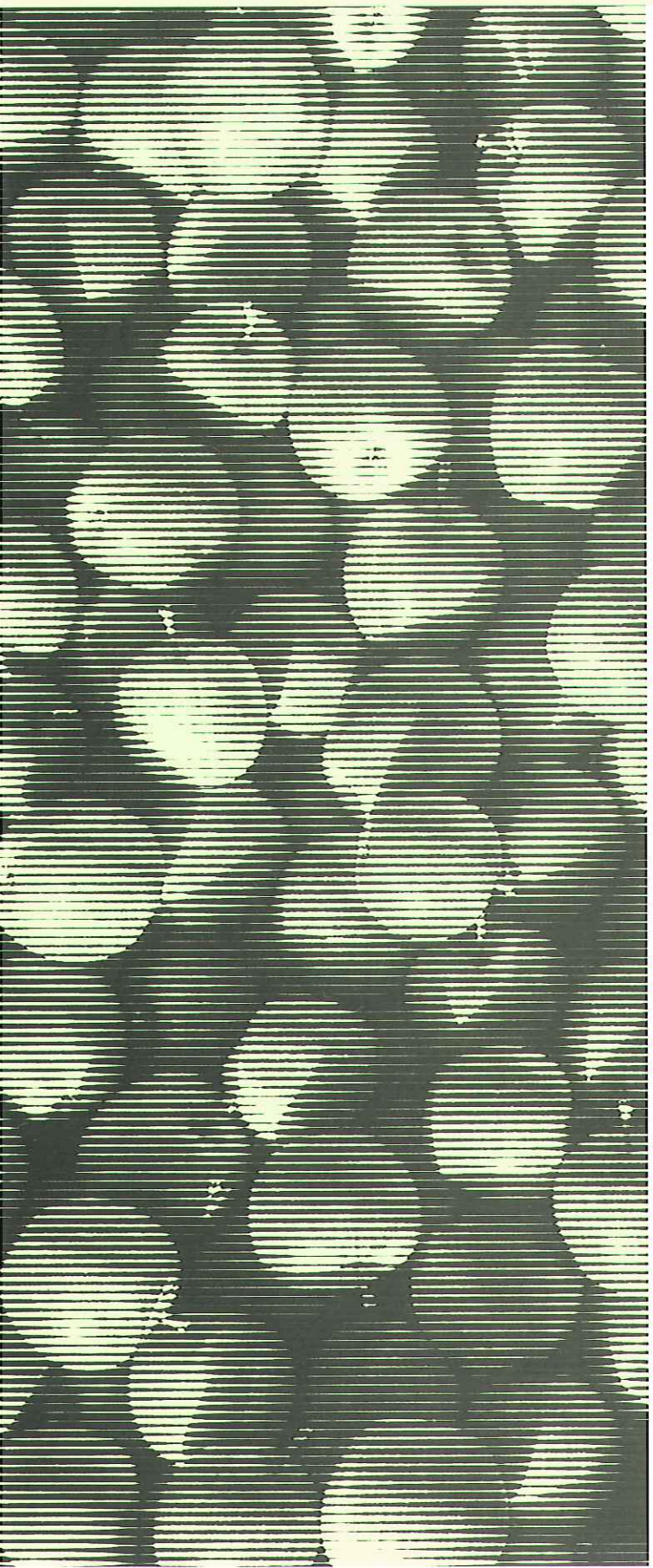
- Grand investissement en temps à une période déjà très chargée
- Travail à réaliser à même le sol, demandant un peu de souplesse

Une multitude d'informations indispensables à la bonne réussite d'un chantier de surgreffage se trouvent dans le "Guide pratique du greffage de la vigne en T-Bud et Chip-Bud" de M. Birebent. Il est vivement conseillé pour tout vigneron désirant essayer cette technique d'acheter ou de se procurer le coffret de la maison Worldwide Vineyards contenant tout le matériel nécessaire à la réalisation de cette pratique et ce fameux guide.

Remerciements à M. Alexandre Schnutz, de Praz, pour m'avoir mis à disposition tout ce précieux matériel durant ces trois ans d'essai.

LE RAISIN DE TABLE
UNE ALTERNATIVE DE DIVERSIFICATION POUR L'ARBORICULTURE FRUITIÈRE EN SUISSE

Jo-Anne Perret, ingénieur HES Agronomie. [jo_anneperret@yahoo.fr]
Jérôme Androdias, chargé de cours à l'EIC, Nyon [VD]. [jerome.androdias@netplus.ch]

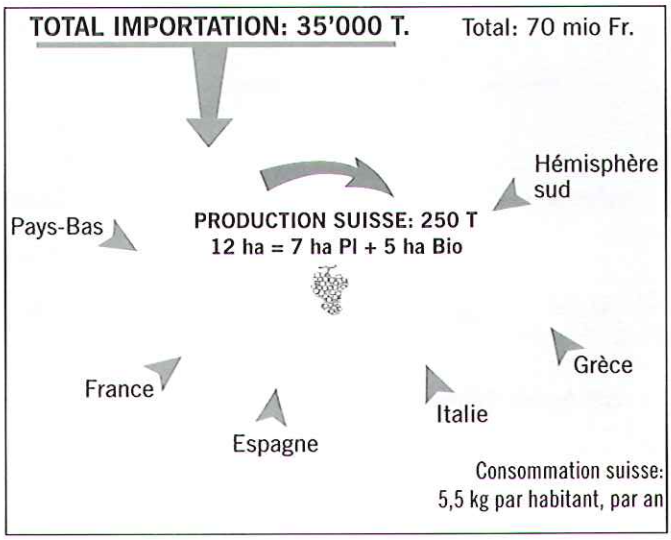


CET ARTICLE REPRÉSENTE LA SYNTHÈSE DU TRAVAIL DE DIPLÔME DE JO-ANNE PERRET POUR L'OBTENTION DU TITRE D'INGÉNIEUR HES EN AGRONOMIE.

INTRODUCTION

Confrontée depuis les années nonante à une succession de crises climatiques, structurelles et conjoncturelles, l'arboriculture fruitière suisse tente de trouver des alternatives crédibles de diversification pour maintenir la viabilité économique des exploitations arboricoles. La production de raisin de table est une piste actuellement explorée par quelques producteurs romands et alémaniques. Avec une demande intérieure s'élevant à 35'000 T, une consommation moyenne de 5,5 kg/habitant/an, le marché helvétique reste fortement déficitaire et fait massivement appel à l'importation. Le marché du raisin de table demeure par conséquent fortement concurrentiel, obligeant les arboriculteurs helvétiques souhaitant se lancer dans l'aventure de la diversification à relever de nombreux défis.

A ce jour, aucune étude sur le marché du raisin n'a véritablement été entreprise pour apprécier en Suisse le potentiel de développement de cette culture. Cette publication essaie donc de donner une approche plus précise de ce potentiel de développement sur la base d'une analyse des premiers résultats économiques obtenus sur trois exploitations de Suisse romande.



LE MARCHÉ DU RAISIN DE TABLE

Le marché se caractérise par une production mondiale annuelle de 13,3 millions de T soit environ 22% des tonnages mondiaux issus de la vigne. Le Chili, les Etats-Unis, et l'Afrique du Sud sont au niveau mondial les principaux pays producteurs et les principaux exportateurs. Au niveau européen l'Italie, l'Espagne, la Grèce, et la France, occupent cette place et trouvent dans le marché suisse, un marché à forte valeur ajoutée.

LE DÉVELOPPEMENT DU MARCHÉ INTÉRIEUR SUISSE

La situation actuelle du marché et l'analyse des attentes des consommateurs fait apparaître une mutation du potentiel de la consommation vers la production bio privilégiant une image marketing porteuse en terme de santé et de préservation de l'environnement.

Au regard de ce constat, en Suisse, l'orientation vers une production biologique de raisin de table semble d'autant plus intéressante à explorer que la production biologique de raisin de table pour les produits importés est quasi inexistante.

La présence massive d'un raisin importé dit conventionnel à des prix défiants toute concurrence reste néanmoins un élément non négligeable pouvant déstabiliser le marché du raisin de table biologique made in Swizerland.

Actuellement, l'analyse de caractères spécifiques aux raisins de table tel que la précocité, la résistance ou tolérance aux maladies, l'apyrénie, les variétés tardives, les propriétés gustatives particulières, sont des éléments nouveaux susceptibles de favoriser le développement du raisin de table en culture de substitution. Intégrant ces différents points, des études ont permis récemment d'identifier quelques variétés adaptées aux conditions pédo-climatiques suisses.

Les motivations économiques

Depuis novembre 1999, le Département de l'Economie et des Finances a élaboré des directives réglementant l'autorisation de planter du raisin de table hors des secteurs d'encépagement établis par les communes pour la production vinicole (hors zone viti-vinicole) ceci afin de séparer de manière claire et stricte le raisin destiné pour le marché du vin et celui destiné à la production fruitière. En découlent deux mesures:

- Premièrement, les producteurs s'engagent à ne pas vinifier la récolte et à se soumettre à des contrôles sur la destination des raisins.
- Deuxièmement le *Chasselas* a été exclu de ces nouvelles zones.

A ce jour, une dizaine de producteurs se sont lancés dans l'aventure du raisin de table malgré de nombreuses incertitudes techniques et économiques.

Les motivations politiques

La politique agricole suisse a subi, depuis les années nonante, une succession de réformes sous la contrainte des Accords

TYPOLOGIE DES EXPLOITATIONS ÉTUDIÉES.

	MODÈLE	ENTR. 1	ENTR. 2	ENTR. 3
CANTON	THURGOVIE	VAUD	VALAIS	VALAIS
SAU totale cult. sp Raisin de table:	10'000 m²	22 ha 8'000m²	14 ha 5'000m²	75 ha 12'800m²
Type de production	Intégrée (PI)	Biologique (BIO)	Bio-sectoriel	Biologique (BIO)
Mode de conduite	Système "V"	Guyot simple Guyot "portuguais" Système "V"	Guyot simple	Guyot simple
Variétés	Divers	Divers	Muscat bleu de Garnier	Muscat de Hambourg Muscat bleu de Garnier + Divers
Equipements spécifiques	Couverture plastique Filet para-grêle Protection oiseaux	Couverture plastique Filet para-grêle Protection oiseaux	Protection oiseaux	
Système d'irrigation	Micro-sprinklers sous frondaison	Goutte à goutte	Sprinklers sur frondaison	Goutte à goutte
Type de main-d'œuvre		Familiale + Saisonniers	Familiale + Saisonniers	Saisonniers
Circuit de commercialisation		Centrale d'achat GMS	Grossiste	SARL de commercialisation + Grossiste

Internationaux dans le cadre de la réglementation du commerce mondial (GATT, OMC). Ces réformes successives ont débouché sur la Politique Agricole 2007 au sein de laquelle, la diversification de l'arboriculture fruitière est incitée jusqu'en 2011 au travers de contributions financières destinées soit :

- à la reconversion de cultures fruitières ;
- **à la plantation de cultures novatrices de fruits et légumes.**

Dans les cultures novatrices, sont comprises les vignes destinées à la production des raisins de table, donnant lieu pour les exploitants à une contribution de **37'000 CHF/ha.** Cette contribution peut, pour le Canton du Valais, être abondée à raison de 2.30 CHF/m^2 pour la mise en place d'un minimum de 5000 m^2 de culture de raisin de table.

LA DÉMARCHE ET MÉTHODOLOGIE

Pour cerner de plus près les réflexions entamées autour de la rentabilité de la culture de raisin de table, la présente étude sur la rentabilité de cette culture a utilisé un modèle de calcul économique établi par le LBBZ d'Arenenberg (TG) à partir de données dont la plupart sont extrapolées.

L'étude menée dans le cadre de ce travail de diplôme, en vue de l'obtention du titre "Ingénieur HES Agronomie", proposé par l'Ecole d'ingénieurs de Changins, a abouti sur une comparaison entre :

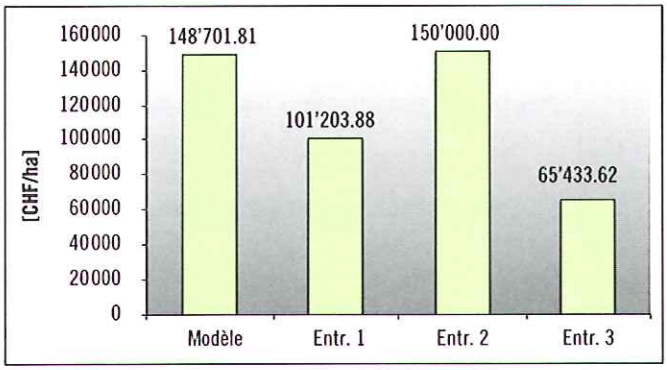
- le modèle de calcul économique du LBBZ d'Arenenberg (données extrapolées) ;
- et trois entreprises produisant du raisin de table mais de typologies différentes au niveau des modes de conduite, du matériel, des cépages, du climat, etc. (données réelles).

Ce modèle a été considéré à titre d'hypothèse comme un repère relativement fiable. Il convient néanmoins de souligner que le modèle de calcul économique du LBBZ d'Arenenberg est basé sur des chiffres sur-évalués, d'une part en raison d'un site défavorable au niveau climatique, et d'autre part en raison d'un contexte de négociation commerciale avec la grande distribution. Ce repère théorique correspond par conséquent à une hypothèse haute avec laquelle les données réelles seront comparées.

LA SYNTHÈSE DES RÉSULTATS

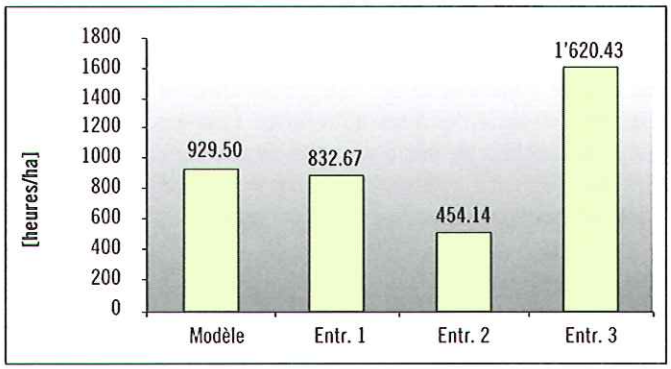
La synthèse des résultats ne présente que quelques points étudiés où ont été mis en évidence les différences les plus significatives.

TOTAL DES COÛTS DE MISE EN PLACE CHF/HA.



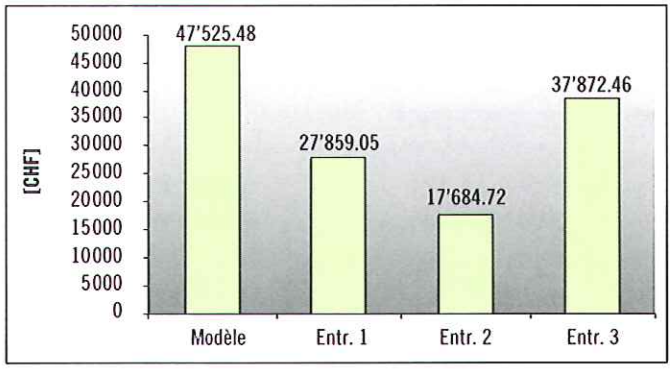
Des différences significatives apparaissent entre les différentes variantes de l'étude, ces dernières étant en grande partie dues à la nécessité d'installations spécifiques (couverture anti-pluie, filet para-grêle) pour le **modèle** et **l'Entr. 1**, la présence de conditions climatiques plus favorables pour **l'Entr. 3** nécessitant pas ce type d'installation et pour **l'Entr. 2** une absence de données comptables suffisamment fiables (références données par les fiches SRVA de Viticulture).

TOTAL DES BESOINS EN MAIN-D'ŒUVRE HEURES/HA.



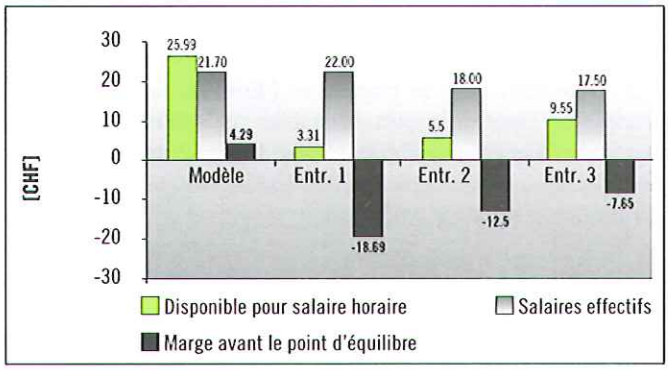
Modèle + Entr. 1 = mise en place couverture plastique (200h)
Entr. 2 + Entr. 3 = pas d'installation d'équipements spécifiques.
Entr. 3 = retard et débourrement irrégulier des barbues ayant nécessité 2 passages pour le travail de la feuille. Pertes importantes de barbues suite au gel hivernal, tri important à la récolte, un poste désherbage manuel trop important et une mauvaise planification des besoins en main d'œuvre de l'exploitation en fonction des différentes productions déjà présentes.

TOTAL INTERMÉDIAIRE COÛTS COMMUNS VARIABLES ET FIXES.



Modèle + Entr. 1 = valeurs approximatives pour les coûts de machines et coûts de traction + heures de main œuvre importantes pour la mise en place des installations de protection.
Entr. 2 = petite surface et meilleure maîtrise de la gestion de la main d'œuvre.
Entr. 3 = Influence du nombre d'heures excessives de main-d'œuvre liée au désherbage manuel.

DISPONIBILITÉ POUR SALAIRE HORAIRE.



Sur la base comparative des coûts économiques du modèle de référence et ceux des trois entreprises étudiées, il en résulte que **la production de raisin de table** de ces dernières, ne dégagent pas de marge suffisante pour financer la main-d'œuvre et **s'avèrent par conséquent à ce jour déficitaires.**

Cela démontre les incertitudes planant sur la rentabilité économique de cette production et souligne d'une part la **nécessité d'une connaissance technique aiguë pour gérer efficacement cette production et** d'autre part **la nécessité de maîtriser les coûts de production au travers de la rationalisation de la main-d'œuvre.**

L'APPLICATION DE LA SIMULATION TECHNICO-ÉCONOMIQUE

Cette simulation réalisée à l'issue de l'étude technico-économique des différents modèles analysés permet d'identifier les différentes variantes de rendement et de prix de vente aboutissant pour chacune d'elles au point d'équilibre permettant de couvrir les charges. Cet outil permet à l'exploitant de se situer et d'identifier soit le niveau de prix soit le niveau de rendement à atteindre pour arriver au point d'équilibre financier.

MODÈLE DE RÉFÉRENCE

Variation des rendements	Variation du prix de vente
[kg/ha]	[kg/ha]
14'787	4.60
15'005	4.53
15'505	4.39
16'005	4.25
16'505	4.12
17'005	4.00
17'505	3.89
18'000	3.78
18'005	3.78
18'505	3.68
19'005	3.58
20'005	3.40
18'000	4.00

MODÈLE Entreprise 1

Variation des rendements	Variation du prix de vente
[kg/ha]	[kg/ha]
2'908.75	11.73
3511	9.79
4011	8.62
4511	7.71
5011	6.98
5511	6.38
6011	5.88
6511	5.46
7011	5.10
7511	4.79
8011	4.51
8511	4.27
2'908.75	6.38

L'Entreprise 1, a été classée "sinistrée" à cause de la grêle tombée sur sa production de raisin de table.
L'exploitant a comptabilisé une perte de 50%.

MODÈLE Entreprise 2

Variation des rendements	Variation du prix de vente
[kg/ha]	[kg/ha]
5'627	5.28
6'050	4.94
6'127	4.88
6'627	4.54
7'127	4.25
7'627	4.00
8'127	3.78
8'627	3.58
9'127	3.41
9'627	3.25
10'127	3.11
10'627	2.98
11'127	2.87
6'050	4.00

Prix théorique à atteindre / rendement réel obtenu

Prix réel obtenu / rendement à atteindre

Prix réel obtenu / rendement réel obtenu

MODÈLE Entreprise 3

Variation des rendements [kg/ha]	Variation du prix de vente [kg/ha]
5'079.30	8.79
5'362	7.86
5'862	7.22
6'362	6.68
6'862	6.23
7'362	5.83
7'862	5.48
8'362	5.18
8'862	4.91
9'362	4.67
9'862	4.45
10'362	4.26
5'079.30	5.83

LES PERSPECTIVES

L'analyse économique menée dans le cadre de cette étude a montré que la rentabilité est très difficile à atteindre les premières années de production. Quelles sont alors les chances de succès pour cette voie de diversification de l'arboriculture suisse? Cette question reste ouverte mais semble toutefois liée à une forte volonté professionnelle ayant les clefs de son succès:

- **L'indispensable qualité du produit**

Que le fruit soit issu d'une production bio ou conventionnelle, il est indispensable qu'il satisfasse aux nombreux critères de qualité externe, nutritionnelle, sanitaire et hygiénique, gustative et d'usage. Toutes ces caractéristiques devraient permettre ainsi de séduire et de fidéliser une clientèle toujours plus exigeante.

- **Un prix optimisé avec une bonne gestion du marché**

Le niveau de prix est le levier sur lequel le producteur a le moins d'influence. Misant sur le haut de gamme, il peut s'adapter au marché en jouant sur la production, son rendement, le choix de variétés tardives ainsi qu'un positionnement bio auxquels la conservation du raisin de table en atmosphère contrôlée pourrait être un complément intéressant pour niveler les pics de production et limiter l'effondrement du marché.

- **La valorisation de tous les canaux de distribution**

Il s'agit de se distinguer sur le créneau haut de gamme au niveau de la distribution: les enseignes suisses, le commerce bio et la vente directe par le producteur. Chaque canal doit renforcer l'image de qualité et favoriser un prix optimisé pour contrer l'arrivée des hard-discounters qui devraient accentuer le phénomène de baisse des prix.

- **La promotion de la production helvétique**

Carte supplémentaire au service de la profession, une promotion offensive permettrait de valoriser la production helvétique en jouant sur l'image de la qualité suisse, sur le réflexe patriote ainsi que sur la préservation de l'environnement et de la santé avec le bio. Elle devrait s'appuyer sur la notion de terroir, de proximité et de personnalisation. Cette promotion gagnerait à être accompagnée par des efforts de packaging, de commercialisation et d'animation sur le terrain.

- **Une vision stratégique du développement de cette filière**

Le soutien de la Confédération et les aides financières des cantons à la mise en place de cette culture novatrice ne seront efficaces que s'ils s'inscrivent dans une vision stratégique de développement de cette filière émergente. Il convient d'aider la profession dans son ensemble à se doter d'outils de connaissance, d'expertise et de communication avant de se lancer dans cette activité de diversification. Les clefs du succès relèvent par conséquent également d'une volonté politique.

CONCLUSION

Cette étude souligne l'impérieuse nécessité de la maîtrise des coûts, en démontrant toute la difficulté d'atteindre une rentabilité économique dans ce secteur prometteur mais incertain.

Les clefs du succès reposent sur une forte professionnalisation et sur l'élaboration d'une démarche marketing basée sur quatre piliers: une qualité supérieure, un prix optimisé, une distribution ciblée et une promotion offensive. Une vision stratégique de cette filière s'impose. Tels sont les enjeux majeurs pour la réussite d'une telle diversification.

agenda

ÉCOLE D'INGÉNIEURS DE CHANGINS

JOURNÉE D'INFORMATION EN ARBORICULTURE LE MARDI 13 DÉCEMBRE 2005

PROGRAMME

9:00 – 9:15 **Accueil des participants**

Mot de bienvenue et ouverture de la journée par Monsieur Jean Philippe MAYOR, Directeur de l'E.I.C

Introduction des débats par Fabrizio MANCO, Chargé de cours en arboriculture à l'E.I.C

THÈME TECHNIQUE

9:20 – 9:40 **La détermination de la date optimale de récolte – Les résultats du projet réseau maturité de l'Ecole d'Ingénieurs de Changins**
M. Fabrizio MANCO, Chargé de cours et responsable de projet

9:45 – 10:15 **Fermeté des pommes et maladies de conservation – Des facteurs à maîtriser pour préserver la qualité des fruits**
Mme Pascale WESTERCAMP, Centre d'expérimentation fruits et légumes (CEFEL – Montauban – France)
M. Jean-Pierre SIEGRIST, Centre de recherches agronomiques des Fougères (RAC – Conthey – Suisse)

Pause

THÈME ÉCONOMIQUE

10:15 – 11:00 **La Grande distribution: La politique des marques distributeurs dans la commercialisation des productions fruitières. Un développement au profit de qui?**
L'intérêt de la segmentation du marché des fruits. Point sur l'expérience française?
Mme Véronique DECLERCK – INTERFEL (interprofession des fruits et légumes – Paris – France)
La grande distribution européenne – stratégies de développement et les perspectives à moyen terme.

Nature de l'intervention:
– Panorama mondial et européen
– Evolution du secteur (Concentration, internationalisation)
– Le poids des Marques distributeur et leur ascension dans la vente des produits frais.
– Le face à face distributeurs/fournisseurs – Un relationnel difficile ou un partenariat est-il possible?
– Présentation des travaux réalisés sur développement du marché des fruits au travers de la segmentation du marché.
– Résultats observés sur quelques fruits (abricot, pomme, prune).

11:10 – 11:45 **L'attitude de la distribution en Suisse?**
La grande distribution suisse COOP et MIGROS – stratégies de développement au travers des marques distributeurs – Naturaplan, Mbudget. Les perspectives à moyen terme.

Nature de l'intervention:
– Présentation de la politique des enseignes suisses
– Les marques distributeurs bio, premier prix
– L'impact de l'arrivée des harddiscounters?

11:45 – 12:15 **Echanges et questions – Réponses avec la salle**

12:20 **Clôture des débats**

Possibilité de prendre le repas sur le site de Changins.

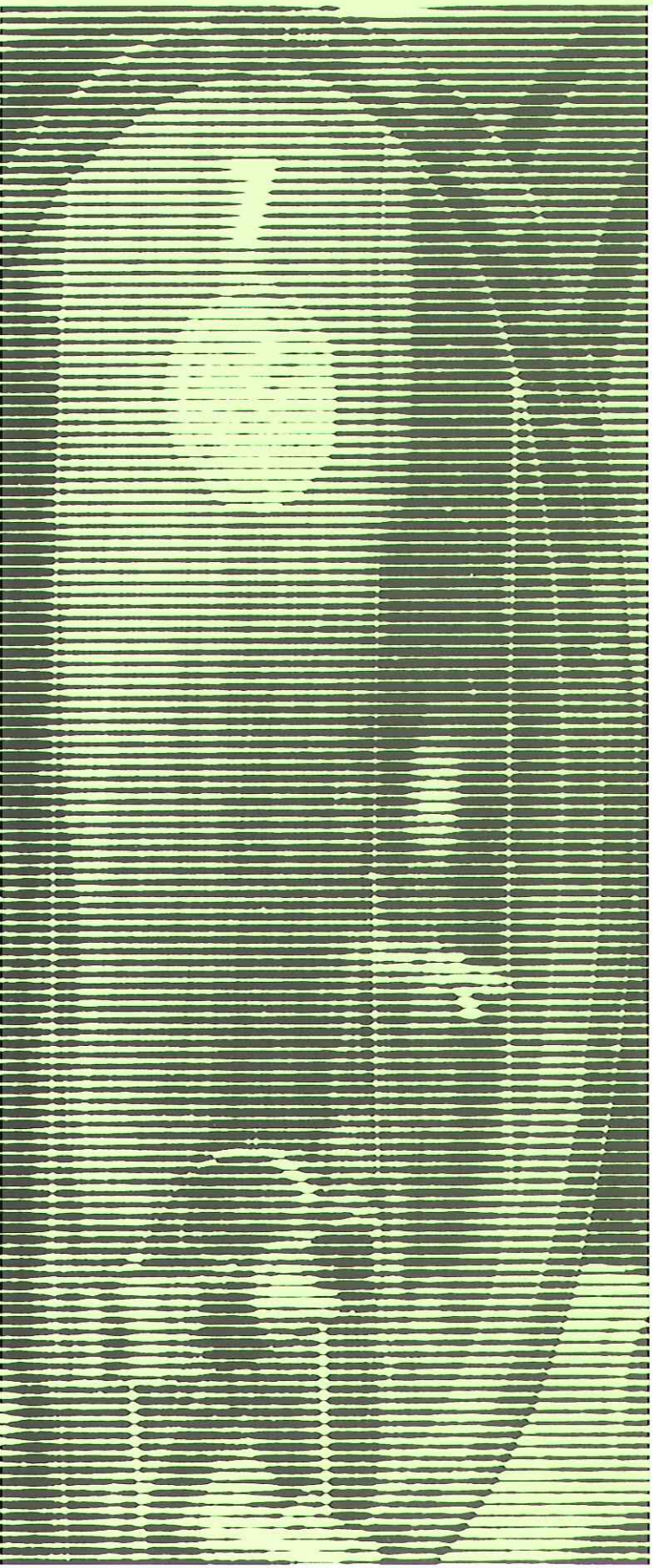
Finance d'inscription: CHF 60.– pour les membres de l'Association des Diplômés de Changins; CHF 70.– pour les autres participants.

Inscription: Ecole d'ingénieurs de Changins – Tél. 022 363 40 50 – Fax 022 361 35 88 ou par e-mail à: nicole.miauton@eic.vd.ch. Une confirmation d'inscription sera envoyée aux participants avec le programme définitif et un bulletin de versement.

QUELS VINS DE PINOT NOIR SONT APPRÉCIÉS EN SUISSE ROMANDE?

DES RÉPONSES CONCRÈTES À LA CARTOGRAPHIE DES PRÉFÉRENCES

Geneviève-Clara Nicol, œnologue, Lutry [VD]. [gn793@bluewin.ch]
Christian Guyot, professeur, Ecole d'Ingénieurs de Changins [VD].



CET ARTICLE REPRÉSENTE LA SYNTHÈSE DU TRAVAIL DE DIPLÔME DE GENEVIÈVE NICOL POUR L'OBTENTION DU TITRE D'ŒNOLOGUE [ING. HES EN ŒNOLOGIE 01-04].

INTRODUCTION

"Comment les vins que je produis vont-ils plaire aux consommateurs?" Cette question, mais aussi et surtout la précision de sa réponse, deviennent de plus en plus importantes dans notre contexte vitivinicole suisse soumis à une concurrence toujours plus vive.

En effet, on se rend compte progressivement que la démarche empirique et traditionnelle en Europe consistant à d'abord élaborer un vin pour ensuite chercher les clients qui vont l'apprécier est dépassée par l'approche très pragmatique des pays dits du Nouveau Monde: déterminer ce que les consommateurs apprécient et produire en conséquence.

Un outil très prisé en industrie alimentaire pour travailler dans ce sens est la cartographie des préférences, dont les techniques ont été mises en œuvre pour la première fois aux Etats-Unis dans les années 1970. Elle met en relation des données de profils sensoriels avec des données de préférences de consommateurs. On peut ainsi déterminer précisément quelles sont les caractéristiques sensorielles appréciées des consommateurs.

Le plus souvent, les résultats de cartographie des préférences montrent qu'il n'existe pas un produit idéal remportant la préférence de tous, mais bien différents groupes de produits répondant chacun à des attentes diversifiées. Ceci révoque ainsi l'idée très répandue que les méthodes sensorielles tendent à une standardisation du goût.

Ces techniques de cartographie des préférences permettent donc de bien connaître les attentes des consommateurs et de mieux cibler l'adéquation "marché-type de produit", ce qui conduit à améliorer les ventes. Même si elles s'adressent usuellement aux entreprises en situation de concurrence qui produisent des volumes conséquents, notamment pour des questions de coût, on peut tout à fait imaginer leur application à des structures plus modestes.

C'est pourquoi, afin de montrer l'intérêt de la cartographie des préférences en œnologie, d'exercer sa méthodologie, de vérifier son applicabilité au vin et de faire un état des lieux du goût des consommateurs pour le Pinot Noir en Suisse romande, cette étude a été entreprise.

MÉTHODOLOGIE

La méthodologie générale de la cartographie des préférences veut que, dans un espace produit donné, on définisse les caractéristiques organoleptiques précises de chacun des produits, on fasse évaluer ces mêmes produits de manière purement hédonique par un public cible et finalement, que l'on lie ces deux types de renseignements sur les produits par des méthodes mathématiques. Quatre étapes ont donc été nécessaires à la réalisation de cette étude:

1re étape: l'échantillonnage des vins

Six vins de Pinot Noir (tableau 1) ont été choisis parmi 43 présélectionnés pour offrir un maximum de diversité. Ces six vins sont représentatifs de ce que l'on peut trouver dans les commerces de Suisse romande et couvrent tout l'espace produit "Pinot Noir en Suisse romande". Il est à préciser que l'étude s'est intéressée spécifiquement au Pinot Noir helvétique, un vin étranger (Californie) étant néanmoins présent comme point de comparaison.

TABLEAU 1. Vins choisis dans l'étude.

N° ÉCHANTILLON	CÉPAGE	PROVENANCE	MILLÉSIME
A	Pinot Noir	Auvernier (NE)	2001
B	Pinot Noir	Sierre (VS)	2003
C	Pinot Noir	Satigny (GE)	2003
D	Pinot Noir	Lutry (VD)	2000
E	Pinot Noir	Zizers (GR)	2003
F	Pinot Noir	Californie (USA)	1999

2e étape: l'établissement des profils sensoriels des vins

Les profils sensoriels des six Pinot Noir ont été réalisés par un panel de quatre experts. Vingt-sept descripteurs (visuels, au nez et en bouche), préalablement choisis et définis par consensus, ont été utilisés. L'objectif de ces profils est d'être le plus précis possible pour pouvoir déterminer rigoureusement quelles sont les propriétés des vins appréciées des consommateurs. Le travail des experts est donc particulièrement exigeant, notamment dans l'homogénéité des réponses données par descripteur.

3e étape: les tests consommateurs

Le but du test consommateur est simplement de connaître le niveau de préférence de chaque consommateur pour chacun des vins de l'étude. Les vins sont présentés aux consommateurs à l'aveugle, selon un ordre préétabli. Après avoir gouté chacun des six vins, le consommateur interrrogé indique sont appréciation sur une échelle allant de "je n'aime pas du tout" à "j'aime énormément".

Quelques conditions supplémentaires sont aussi nécessaires: le nombre total de consommateurs doit être élevé, au moins 80 (plus il y en a, plus les résultats seront solides); chacun des consommateurs doit rentrer dans la cible fixée, c'est à dire être consommateur de vin et âgé de 18 à 41 ans.

Les tests ont été effectués entre Genève, La Côte, Lavaux et le Nord vaudois.

4e étape: le lien statistique et l'interprétation

Pour pouvoir visualiser clairement les préférences des consommateurs en fonction des caractéristiques des vins, une représentation graphique s'impose. Cette représentation est la cartographie des préférences proprement dite. Elle est obtenue par des méthodes mathématiques relativement complexes qui permettent de juxtaposer sur une même figure (ou "carte") les 150 consommateurs, les 6 vins et les 27 descripteurs (fig. 1).

La clé d'interprétation peut être résumée ainsi:

- plus deux vins sont proches sur la carte, plus ils ont été appréciés de façon similaire par les consommateurs;
- des consommateurs proches sur la carte apprécient les vins de la même manière;
- plus un consommateur est éloigné du centre de la carte, plus sa préférence envers un ou des vins est marquée (et inversement plus son rejet de certains vins est net).

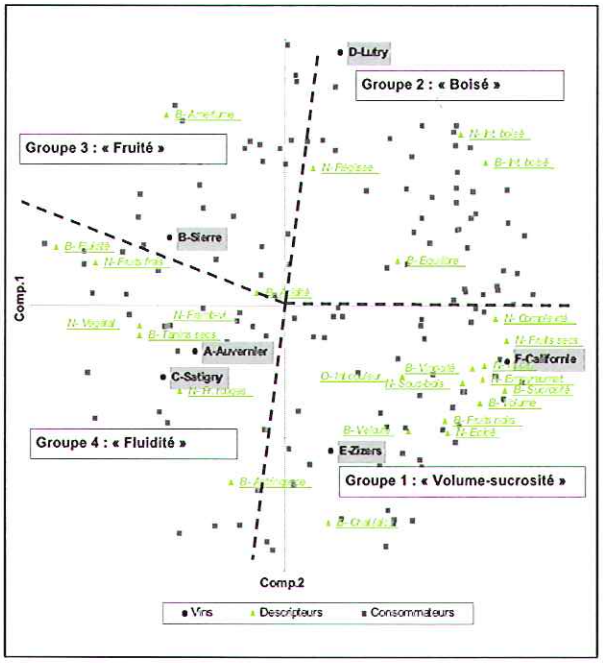


FIG. 1. Représentation de la cartographie des préférences des six Pinot Noir de l'étude. Les traitillés séparents les quatre groupes types de préférences.

S'agissant de la préférence d'un consommateur pour tous les six vins, on peut l'appréhender en projetant perpendiculairement la position de chacun des vins sur la droite qui relie le consommateur au centre du graphique, selon la figure 2. Dans cet exemple, le consommateur aime fortement les vins D et F, alors qu'il n'aime pas du tout les vins B, A et surtout C.

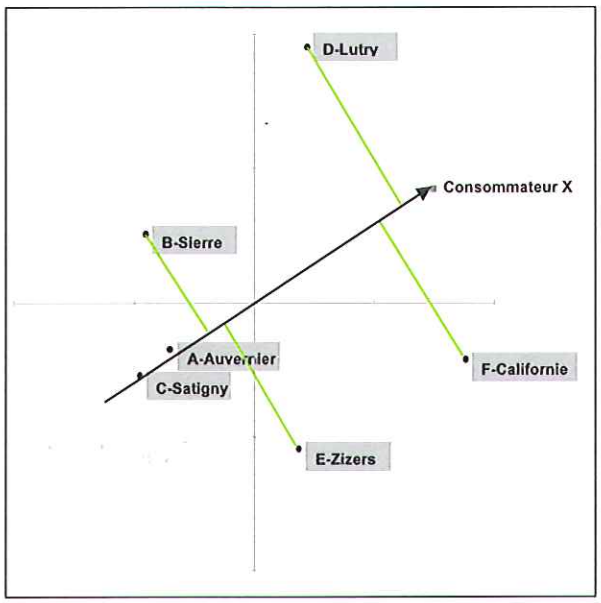


FIG. 2. Interprétation de la préférence d'un consommateur donné pour chacun des six Pinot Noir. Son vin préféré est le D-Lutry, suivi de près par la F-Californie. Les quatre autres vins sont peu appréciés par ce consommateur.

QUELS PINOT NOIR SONT-ILS APPRÉCIÉS? PAR QUI?

Pour vérifier qui aime quoi, on peut d'abord regarder l'appréciation moyenne obtenue sur l'ensemble des consommateurs pour chacun des vins. On constate de cette manière que le vin F-Californie a obtenu avec 5,1 (sur 10) la note moyenne d'ensemble la plus élevée des six vins.

Ceci ne représente toutefois qu'une moyenne, avec tout ce qu'elle peut cacher. C'est pourquoi il faut se pencher sur les résultats de l'appréciation des vins segmentés par groupe de préférence (zones délimitées par les pointillés sur la figure 1): quatre groupes de préférences se sont dégagés. Leur typologie est résumée dans le tableau 2. Les préférences des quatre groupes peuvent se synthétiser ainsi:

- les préféreurs de vins complexes et opulents, qui rejettent un boisé trop dominant et restent relativement indifférents aux autres vins (groupe 1)
- les forts préféreurs de vins nettement boisés, relativement indifférents aux autres vins mais rejetant tout de même le vin le moins vineux avec des tanins secs (groupe 2)
- les consommateurs aux préférences moins précises, mais rejettant l'opulence, donc aux goûts inverses du groupe 1 (groupe 3)
- les rejeteurs de vins boisés, privilégiant légèrement le fruité, la simplicité en bouche et les tanins secs (groupe 4)

TABLEAU 2. Typologie des quatre groupes de préférences des consommateurs déterminés dans l'étude et caractéristiques des vins appréciés et rejetés correspondants.

	Consommateurs du **Groupe 1**	Consommateurs du **Groupe 2**	Consommateurs du **Groupe 3**	Consommateurs du **Groupe 4**
Dénomination caractéristique	"Volume-sucrosité"	"Boisé"	"Fruité"	"Fluidité"
Pourcentage de consommateurs concernés	31%	29%	20%	20%
Tranche d'âge majoritaire du groupe	30 à 41 ans	30 à 35 ans	18 à 29 ans	18 à 29 ans
Vins appréciés et leurs caractéristiques sensorielles marquantes	E-Zizers et F-Californie: forte intensité de couleur, bouquet intense et complexe, beaucoup de richesse et de volume en bouche, légère sucrosité.	D-Lutry et F-Californie: boisé.	D-Lutry et B-Sierre: certaine intensité olfactive, l'un boisé l'autre fruité, bouche relativement fluide, vinosité modérée, équilibré.	A-Auvernier, B-Sierre et C-Satigny: aucun boisé, bouche assez fluide, peu de volume, tanins secs pour A et C.
Vins rejetés et leurs caractéristiques sensorielles marquantes	D-Lutry: boisé très dominant.	C-Satigny: intensité olfactive modérée, fruité frais, bouche fluide avec tanins secs, peu équilibré.	E-Zizers et F-Californie (cf. vins appréciés du Groupe 1).	D-Lutry et F-Californie: boisé.

Servir le vin

Tonnellerie RADOUX choisit ses chênes pour la finesse de leur grain. Mais la sélection du bois, aussi importante soit-elle, n'est qu'une étape de la fabrication d'un fût. La chauffe lui apporte ses qualités aromatiques. Sa maîtrise par nos Maîtres Tonneliers est essentielle pour atteindre avec constance l'équilibre recherché entre le bois et le vin.

ACE Team

Notre mission, servir le vin

TONNELLERIE RADOUX

SUBOENO S.A. - CH-1261 BURTIGNY - Tél.: +41 22 366 67 67 - Fax: +41 22 366 80 25 - E-mail: info@winecork.com

En outre, en étudiant plus précisément les données sur les consommateurs eux-mêmes, les tendances suivantes ont pu être mises en évidence:

- les femmes semblent un peu plus que les hommes préférer les vins de type complexe et opulent, mais sont un peu moins nombreuses que les hommes à apprécier le caractère nettement boisé
- les consommateurs de 30 à 41 ans semblent mieux que les plus jeunes apprécier la complexité, la richesse et le boisé
- et inversement, les plus jeunes (18 à 29 ans) ont tendance à rejeter les vins opulents et boisés, leur préférant des vins moins volumineux, fruités et plus simples.

CONCLUSIONS

Du point de vue du "goût des consommateurs", cette étude démontre:

- qu'il n'y a pas un Pinot Noir préféré de tous mais bien plusieurs Pinots aux caractéristiques sensorielles différentes appréciés par différents groupes de consommateurs
- que l'âge et le sexe semblent influencer les préférences

Du point de vue méthodologique, la cartographie des préférences se révèle être:

- parfaitement applicable au vin
- un outil très puissant permettant de définir objectivement et clairement dans quelles proportions un type de consommateur donné apprécie quel type de vin

Les perspectives ouvertes par ce travail de diplôme sont donc extrêmement intéressantes pour la vitiviniculture de nos régions: la cartographie des préférences est un outil novateur et efficace particulièrement adapté aux marchés à forte concurrence comme l'est celui du vin en Suisse et l'atout qu'elle peut représenter pour nos vins ne devrait pas être négligé!

Les références bibliographiques peuvent être obtenues par e-mail auprès des auteurs.

Résumé

La technique dite de "cartographie des préférences" a été utilisée dans une étude-pilote sur des vins de Pinot Noir en Suisse romande qui visait trois objectifs concrets: (1) exercer la méthodologie de la cartographie des préférences et vérifier son applicabilité au produit vin, (2) montrer son intérêt pour la filière vitivinicole de nos régions et (3) faire un état des lieux du goût de consommateurs en Suisse romande pour le Pinot Noir.

Au vu des résultats, on peut dire que la cartographie des préférences est non seulement tout à fait applicable au vin, mais aussi un outil novateur dont on ne devrait pas se priver dans un contexte vinicole toujours plus concurrentiel.

Quant au goût des consommateurs en Suisse romande pour le Pinot Noir, il peut se diviser en quatre groupes-types de préférences. Deux groupes, représentant respectivement 31% et 29% des consommateurs interrogés, ont principalement apprécié des vins aux caractères opulents, concentrés et boisés. Ils étaient majoritairement composés de personnes ayant entre 30 et 41 ans. Les deux autres groupes, comptant chacun 20% des consommateurs interrogés, ont globalement apprécié des vins plus simples, légers et fruités. Il est intéressant de voir que ce sont avant tout des personnes plus jeunes (18-29 ans). Seule une partie d'entre eux a apprécié le boisé dans les vins.

VINITEC S.A.

Rinceuse à bouteilles — Costral-Clemens
Groupe de mise en bouteilles — Costral-Clemens
Etiqueteuse — Costral-Clemens
Filtration
Padovan
Pilotage des températures cuve par cuve — T.G.V.

Eric RICHARD (ancien) - 1180 TARTEGNIN
Bureau: Tél. 079 355 27 85 - Fax 021 823 44 85 - Tél. privé 021 825 27 85

ATELIER DE MÉCANIQUE ŒNOLOGIQUE

Rinceuse RP2X4
semi-automatique

La rinceuse semi-automatique modèle RP2X4 permet de désinfecter et rincer l'intérieur des bouteilles sans mouiller l'extérieur

Pour tous types de bouteilles jusqu'au magnum bordelais
aucune maintenance nécessaire

Débit:	*1600 bt. / heure*
Poids:	*15 kg*
Dimensions:	*750 x 390 x 165 mm*
Alimentation:	*24 VDC*
Eau:	*filtrée, maxi 65°C - 4 bars*
Désinfection :	*conseillé - Imunell U15*
Utilisations possibles:	*avinage - soufflage*
Options: (pour grandes bouteilles)	*sur demande*

Patent Pending no 2002 0004 / 02

Fabricant:
Brasserie Artisanale de la Côte
Patrick Doria CH-1262 Eysins Tél. 079 608 09 03

Filtration
Vin, Eau, Bière, Jus de fruit, Gaz
Sartorius, Alfa Laval

Technologie membranaire
Vin, Lait, Jus de fruit, Petit lait
Alfa Laval, DSS-Silkeborg

Elevage des vins
Conseils et matériel de micro-oxygénation et cliquage
Oenodev

KELLER
KELLER FLUID PRO

SR / TI, Didier Bruscagin, maître caviste / ☎ 079 213 43 84

KELLER FLUID PRO AG, Bombachsteig 12, 8049 Zürich
☎ 01 341 09 56 / Fax 01 341 43 66 / kellerfluidpro@keller.ch

PEPINIERES DEFAYES
PEPINIERES VITICOLES
JEAN-JACQUES DEFAYES
CH-1912 **LEYTRON**-VS
TÉL. 027 306 20 24 - FAX 027 306 41 94

La pépinière, une affaire de confiance.

PROFIL AROMATIQUE DE GEWÜRZTRAMINER

COMPARAISON ANALYTIQUE ET SENSORIELLE ENTRE DES GEWÜRZTRAMINER DU VULLY ET D'AUTRES RÉGIONS

Mathieu Kilcher, technicien en agro-alimentaire, Fribourg. [graphein@bluewin.ch]
Christian Vessaz, œnologue, Cru de l'Hôpital, Môtier [FR]. [vessaz@cru-hopital.ch]

EXTRAIT DU TRAVAIL DE DIPLÔME DE L'ÉCOLE TECHNIQUE EN AGROALIMENTAIRE DE GRANGENEUVE RÉALISÉ AU DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT, CRU DE L'HÔPITAL À MÔTIER-VULLY.
EXPERTS: CHRISTIAN VESSAZ ET RICHARD COLLOMB.

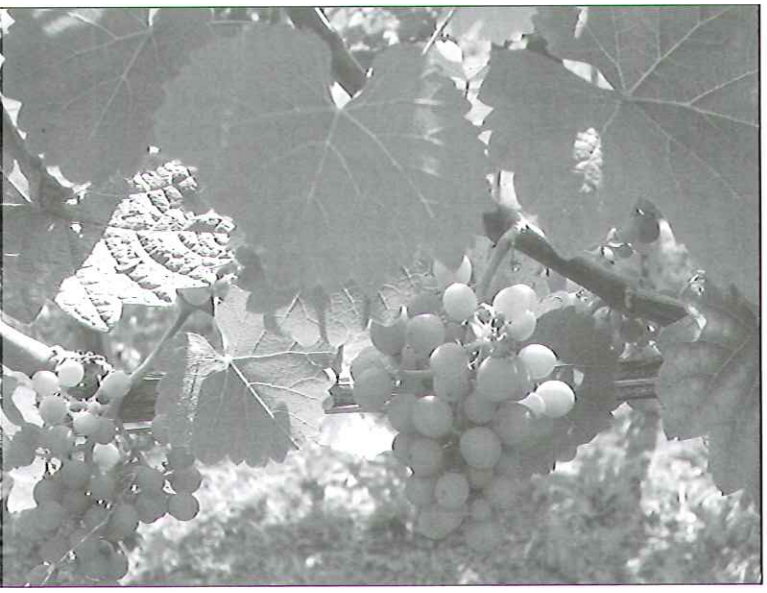
INTRODUCTION

Le Gewürztraminer, appelé "Savagnin rose aromatique" en français appartient à la grande famille hétérogène des Traminer. Son nom "Gewürz" = "épicé" à consonance allemande est liée à son origine géographique rattachée au village de Tramin dans le Tyrol du Sud italien (région parlant l'allemand).

Dans cette famille des Traminer, les variétés se distinguent par des différences au niveau de la couleur et des arômes des baies. Le Gewürztraminer semble être le résultat d'une mutation naturelle d'un plant de Traminer (Savagnin rose) qui a par la suite été sélectionné et multiplié.

Dans cette famille des Traminer on distingue

Savagnin blanc	Traminer	Vins du Jura, Païen valaisan
Savagnin rose	Traminer	Klevner d'Heiligenstein (non aromatique)
Savagnin rose aromatique	Gewürztraminer	planté dans le monde entier



Le Gewürztraminer est planté principalement dans des climats viticoles frais des zones septentrionales de l'Europe.

Caractéristiques du Gewürztraminer

Aspect viticole

C'est un cépage assez vigoureux, d'une fertilité moyenne à faible. Son débourrement est précoce et sa maturité relativement hâtive. Les feuilles adultes du Gewürztraminer sont typiques, de forme rondes, au limbe épais et très bullé (petites boursouflures) découpées en cinq lobes aux nervures à base rouge et aux dents larges et non pointues. Les grappes sont petites et de forme tronconique. Les baies sont également petites, ovoïdes, de couleur rose à rouge clair.

Son débourrement précoce le rend vulnérable aux gelées printanières et limite sa zone d'implantation. Il est cultivé principalement dans les zones septentrionales de l'Europe. Toutefois, pour acquérir une richesse en sucre suffisante, il a besoin d'une certaine quantité de chaleur.

Le Gewürztraminer est un cépage sensible aux sols calcaires ainsi qu'au dessèchement de la rafle.

Aspect œnologique

Un traitement classique peut être pratiqué sur une récolte de Gewürztraminer, toutefois quelques points sont à surveiller. La récolte doit se pratiquer hors de tout chaleur excessive altérant la qualité aromatique du raisin. Dans les travaux de cave, la macération pelliculaire peut être une étape clé pour l'obtention de vins aromatiques. Une macération pelliculaire demandera un égrappage de la récolte. Durant cette période les pellicules vont transmettre leurs arômes au moût encore frais. Elevage sur lies, cette étape très complexe d'une durée de minimum 9 mois va permettre aux levures de restituer au vin des substances à goût sucré (manoprotéines) et une multitude de substances aromatiques.

La deuxième fermentation peut être ou non désirée suivant le type de vin désiré. Une rétrogradation malolactique baisse la perception acide du vin et stabilise celui-ci face aux organismes microbiologiques par contre elle a tendance à masquer les arômes primaires du vin.

Aspect organoleptique

La finesse et la typicité de l'arôme d'un vin sont sous la dépendance du potentiel aromatique du raisin dont il est issu. Certaines substances, à l'état de traces, de l'ordre du nanogramme

par litre, peuvent jouer un rôle beaucoup plus important que d'autres nettement plus abondantes.

Certains arômes sont des arômes primaires ou variétaux; il s'agit de composés que l'on retrouve et reconnaît dans les fruits D'autres arômes sont des secondaires ou fermentaires; il s'agit d'arômes non volatils et non-odorants qui sous l'action de certaines levures ou bactéries se transforment en arômes plus ou moins odorants.

Les arômes tertiaires sont des arômes liés à l'évolution du vin lié à sa maturation, nous n'en traiterons pas dans ce sujet. On parle d'arôme libre pour les arômes qui sont directement odorants et volatiles dans le vin. On parle d'arôme lié pour les arômes peu volatils et non-odorants qui seulement sous l'action d'enzymes libèrent des molécules odorantes spécifiques et viennent s'ajouter à l'arôme libre.

ANALYSES

Les vins analysés étaient les suivants, ils ont été classés en trois catégories:

- Gewürztraminer du Vully: millésimes 2002 et 2003 de tous les producteurs vuillerains
- Gewürztraminer d'Europe: Suisse (GE, VD, NE, BE, AG, ZH), Alsace (5), Sud Tyrol, Trentin millésimes 2002 ou 2003
- Gewürztraminer du Vully: millésimes 1983 à 2001 "Cru de l'Hôpital" à Môtier-Vully

Une recherche de Gewürztraminer secs a été réalisée avec plus ou moins de succès afin d'analyses des produits relativement comparables.

Analyses chimiques

Paramètres analysés

- Analyse d'acidité totale en g/l d'acide tartrique.
- Mesure du pH.
- Analyse du dioxyde de carbone par l'éprouvette de Heartl exprimée en g/l de CO_2.
- Alcool par ébulliométrie exprimé en % vol. alcool.
- Sucres résiduels par clinitest exprimée en g/l de sucre.
- Chromatographie sur papier pour déterminer la réalisation de la deuxième fermentation.

Ces analyses sont considérées comme simples et donnent des informations sur la conduite de la vinification et des fermentations.

Analyses sensorielles

Afin d'obtenir une représentation sensorielle des Gewürztraminer, nous avons créer une fiche de dégustation avec différents descripteurs:

Visuels	Uniquement pour les vieux vins
Olfactifs	Intensité, complexité, finesse et typicité des arômes
	Description des arômes: Epicé, Fruits confits, Géranium, puis Rose, Mangue, Litchis, pour les jeunes vins et Sotolon, Fermé, Oxydation pour les vieux vins)
Gustatifs	Attaque Moelleux, alcool, acidité, sucrosité Equilibre, persistance, amertume

Le panel formé de dix personnes a été réuni à trois reprises, il était composé de vignerons, de personnes de la restauration et de jeunes amateurs.

RÉSULTATS

Résultats analytiques

L'acidité totale dévoilait de grandes différences. La moyenne des vins jeunes du Vully était de 3,8 g/l alors que ceux d'Europe titraient en moyenne 4,45 g/l et que les vieux millésimes avaient une moyenne de 4,1 g/l. Les analyses de pH corroboraient les résultats d'acidité totale en indiquant des résultats de 3.9, 3.65 et 3.75 pour respectivement des Gewürztraminer du Vully, d'Europe et les vieux millésimes.

L'éprouvette de Haertl nous indiquait des différences significatives. Les vins du Vully jeunes (0.83 g/l) ainsi que les vieux millésimes (0.87 g/l) ayant des valeurs sensiblement plus élevées que les Gewürztraminer d'Europe (0.55 g/l). Des analyses d'alcool montraient quelques différences entre les trois lots. Les Vully 2002 et 2003 avaient une moyenne de 14.3% vol. alors que les Gewürztraminer d'Europe titraient 14.1% vol. Seul les vieux millésimes se démarquent par des résultats plus faibles; moyenne 13,7% vol. liés vraisemblablement aux années viticoles moins ensoleillées que 2002 et 2003 et aux pertes liées aux vieillissement du vin.

Par simple analyse au clinitest, les vins ont dévoilé des résultats bien différents. Les vieux millésimes étaient sans sucre (moyenne inférieure à 1 g/l). Les Gewürztraminer 2002 et 2003 du Vully montrant une moyenne de 2 g/l alors que les autres vins d'Europe indiquaient des teneurs quasiment toujours supérieures à 4 g/l.

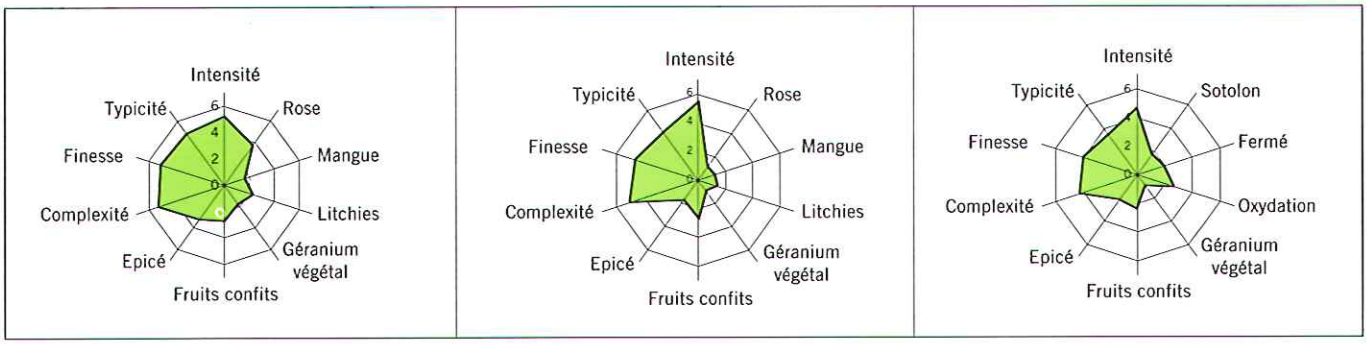
Par chromatographies, nous avons remarqué que les vieux millésimes du Vully avaient toujours complètement terminé leur rétrogradation malo-lactique alors que les millésimes plus récents 2002 et 2003 sont parfois mais plutôt rarement vinifiés avec rétrogradation partielle ou totale. Pour les Gewürztraminer d'Europe aucune règle ne peut être tirée, les trois cas de figure ayant été remarqués (absence, totale ou partielle).

Résultats sensoriels

Les moyennes de chaque groupe de vin permettent les représentations suivantes:

test olfactif

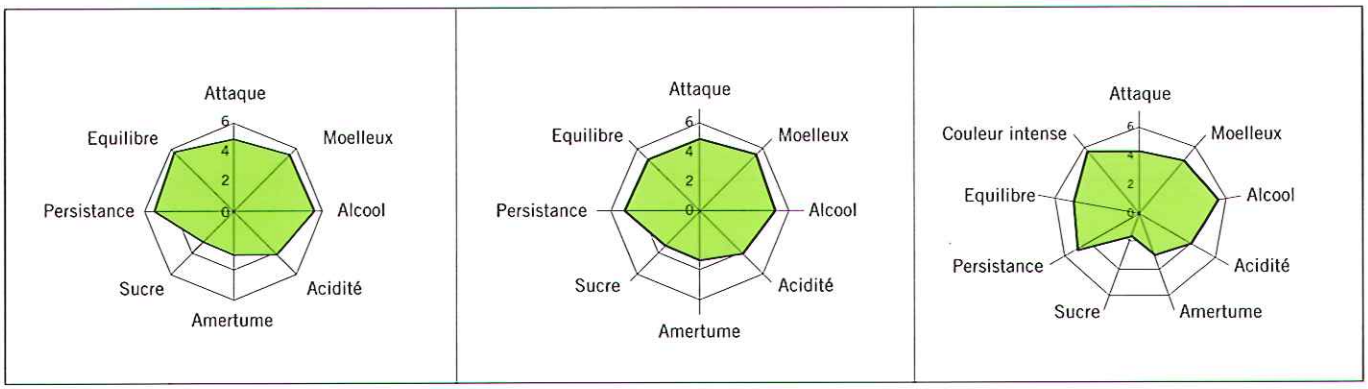
Gewürztraminer du Vully 2002 et 2003 | Gewürztraminer d'Europe | Vieux millésimes du Vully



On constate que les caractéristiques fruitées et florales (rose, mangue et litchis) sont plus élevées pour les jeunes vins du Vully, ainsi que pour la typicité. Pour les vieux millésimes, des caractéristiques différentes se distinguaient telles que l'oxydation, le caractère fermé ou les arômes de sotolon (vin jaune du Jura). On observe aussi une baisse de la typicité pour les vieux millésimes où les arômes primaires on fait place aux arômes tertiaires.

test gustatif

Gewürztraminer du Vully 2002 et 2003 | Gewürztraminer d'Europe | Vieux millésimes du Vully



En bouche, peu de différence se remarquent en moyenne entre les Gewürztraminer vuillerains et européen, on remarque que les graphiques sont relativement semblables. Pour les vieux millésimes, l'attaque a faibli et la sucrosité est quasiment absente.

Le potentiel de garde des Gewürztraminer du Vully est relatif. Certaines années comme 1983, 1985, 1989, 1993 ont montré de très belles caractéristiques. On remarque que ces vins de Gewürztraminer sont très agréables jeunes ou alors dès une dizaine d'années avec des arômes d'évolution. Les années de transition (5 à 10 ans) ne sont pas toujours très bien appréciées.

CONCLUSIONS

Ce premier travail sur les Gewürztraminer du Vully permet de donner certaines tendances. Une réédition de ces analyses sur d'autres millésimes et un autre échantillonnage de vins permettrait toutefois de consolider ou nuancer nos premières conclusions.

Les Gewürztraminer du Vully sont des vins d'une intensité aromatique relativement puissante, ils se démarquent par une grande précision aromatique sur les arômes typiques (rose, litchis) qui, pour le choix de vins analysés, était supérieure aux vins des autres régions.

Ce type de travail est tout à fait transposable dans d'autres régions et sur d'autres vins. Il permet dans le cadre d'un tel travail de diplôme (durée 6 semaines) avec peu de moyen, de mieux connaître les caractéristiques des vins et de faciliter certains choix stratégiques de vinification ou commerciaux.

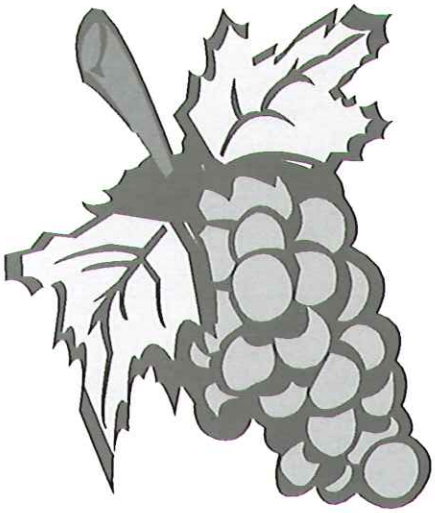
REMERCIEMENTS

Aux encaveurs qui ont gracieusement offert les bouteilles de leur vins, à l'Etat de Fribourg pour une aide au financement et au panel de dégustateurs pour leur engagement.

schneider umwelttechnik ag

Pour votre vinification

Le partenaire pour la biotechnologie et la filtration



Levures
La tradition de **Siha** complétée avec la nouvelle marque „Excellence" de **Lamothe Abiet**, France

Enzymes
Vinozym Vintage, Novoclair, Ultrazym, Vinoflow de **Novozymes**, fabricant renommé

Bactéries
Viniflora Oenos, Viniflora CH 16, Viniflora CH 35 de **Ch. Hansen** pour une FML en toute sécurité

Tannins
Pour la stabilisation de la couleur et contre l'oxydation

Plaques filtrantes
Les plaques filtrantes **Carlson** „made by Filtrox", St-Gall

Pour de plus amples renseignements sur nos produits, n'hésitez pas à nous contacter

Schneider Umwelttechnik AG
8405 Winterthur, Im Hölderli 26
Téléphone 052 235 24 24
Téléfax 052 232 80 78
www.sut.ch / e-mail info@sut.ch

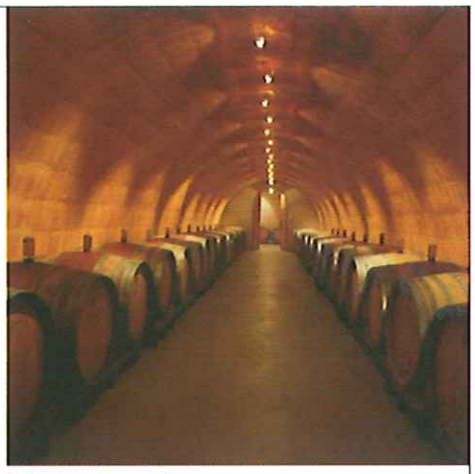
Elaboration de vins mousseux Fermentation traditionnelle en bouteilles

Avec l'aide de votre vin de base, nous élaborons avec soin des bouteilles qui vous seront remises après 9 mois passés sur lie.

Contactez-moi pour tous renseignements supplémentaires que vous désireriez, sachant qu'une bonne méthode traditionnelle se prévoit avant vendanges!

X.C.Œnologie
Xavier Chevallay
17, rte de Cartigny
1236 Cartigny
Tél. 022 756 02 12 - Fax 022 756 03 55

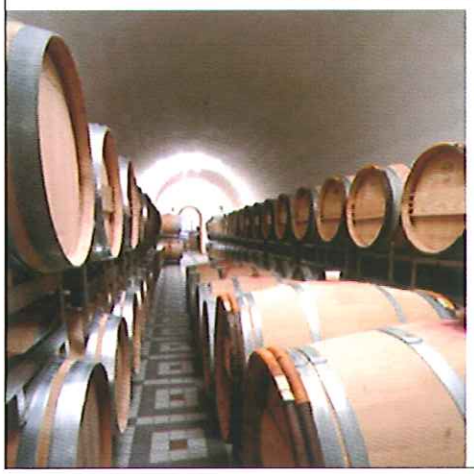
LA BASE POUR LA QUALITÉ



Avantages cave ARCave:

préfabriquation sur mesure
- montage rapide - climatisation
naturelle - écologique en brique
- prix avantageux - micro-climat
est la base pour la qualité du vin

cave à barriques en éléments préfabriqués

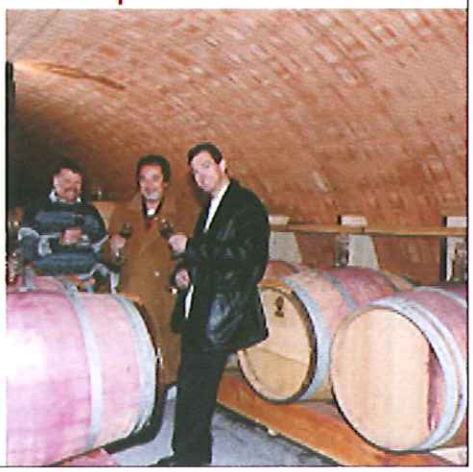


ARCave

Informations pour votre avenir:

ARCave SA
8460 Marthalen
Tél. 052 305 40 40
Fax 052 305 40 44
info@arcave.ch

www.templeduvin.com



Évoquer, suggérer, séduire...

TEL EST BIEN LE RÔLE DE L'HABILLAGE

CRÉER UN HABILLAGE
EST UNE AFFAIRE DE SPÉCIALISTE,
MAIS AUSSI D'EXPÉRIENCE

DÉCOUVREZ L'ÉTIQUETTE CHEZ

Roth & Sauter

– une même exigence

Roth & Sauter SA - La Pâle - 1026 Denges - Tél. 021 811 36 36 - Fax 021 811 36 37

LE CENTENAIRE DU MERLOT

Eros Walter, Robin Garzoli, Michaël Capri.

En date du 24 Novembre 2003, sous initiative de la fédération des viticulteurs tessinois s'est constitué à Cadenazzo le "Comité du Centenaire du Merlot" (COME06).

La structure définie initialement est formée par 5 sections thématiques (groupes de travail), chacune avec un objectif précis et présidé par un coordinateur responsable.

Le Président du COME06 est désigné. Il s'agit de Monsieur Eros Walter qui pourra compter sur l'appui du secrétariat Federviti pour faire face aux tâches qui lui sont assignées.

Dans la phase de planification sont élaborées différentes propositions de commémorations et fêtes ainsi que le choix du lieu officiel pour l'évènement. Quelques réunions du COME06 sont élargies ponctuellement aux personnes concernées.

Des préparatifs ont déjà eu lieu en 2004 qui ont permis de définir les points suivants:

Objectif: créer un évènement promotionnel de grand intérêt et envergure, centré sur la viticulture tessinoise, son paysage et son territoire.

Public-cible: tous les promoteurs potentiels du Tessin, de sa viticulture, de ses vins et de son paysage ainsi que de tous les aspects culturels liées à la réalité vitivinicole cantonale.

- Les préparatifs doivent impliquer toutes les branches intéressées (viticulteurs, vinificateurs, restaurateurs, le tourisme, le canton, ...).
- Pour les différentes initiatives, beaucoup d'importance est donnée au régionalisme.
- La préférence est donnée aux initiatives qui offrent une prestation durable dans le temps.
- Les relations publiques sont prises en charge par un ou plusieurs responsables qui opèrent au travers d'un programme et concept d'ensemble.
- On souhaite l'implication de tous les media sans exclusivités ni privilèges.
- La priorité est donnée à la prudence financière, liée à la réelle faisabilité des initiatives avec soutien partiel des propositions qui s'autofinancent.

Le départ de la phase opérationnelle est prévu pour le début de 2005.

Un concours pour le logo du centenaire du Merlot a permis de recevoir 58 projets de 49 graphistes. Le jury, réuni à Mezzana, a sélectionné trois finalistes. Le gagnant sera présenté durant la fête du "tire-bouchon" qui se déroulera à Giubiasco du 5 au 7 novembre.

Le commentaire du jury à l'issue de la sélection s'est avéré très prometteurs: "Le travail primé interprète de manière optimale la signification du concours '100 ans de merlot au Tessin', focalisant immédiatement le thème central: le raisin et son territoire. La caractéristique du trait graphique qui se développe avec beaucoup de force expressive dans toutes les applications requises, est indice d'un choix courageux qui veut signifier, sous tous les aspects, l'évolution qualitative et culturelle du sujet en question. Un trait graphique qui se détache avec décision des figurations traditionnelles et qui, au travers d'une visualisation innovatrice et originale, veut souligner en forme actuelle et positive, le progrès continu d'un produit qui, étant en constante évolution, n'oublie pas ses propres racines."

"Une image de caractère fort qui rejette l'évidence des figurations habituelles liées à la culture du vin et qui se projète dans le future avec une extrême ductilité..." Franco Cavani, Président de l'association des graphistes professionnels de la Suisse italienne.

IL CENTENARIO DEL MERLOT

Il 24 novembre 2003, grazie allo spirito d'iniziativa della Federazione dei Viticoltori ticinesi, nasciò a Cadenazzo, il "Comitato del Centenario del Merlot" (COME06).

Il comitato è composto inizialmente da 5 gruppi di lavoro (5 sezioni), ognuno dei quali è presieduto da un coordi-

natore. Lo scopo di questa suddivisione è quello di assicurare la buona riuscita degli obiettivi inizialmente prefissati.

Il presidente del COME06 è il Signor Eros Walter, che collaborerà con il segretariato della Federviti.

Durante le riunioni di Comitato, che si svolgono puntualmente, alcune proposte sono già state elaborate per pianificare commemorazioni, feste e luoghi degli avvenimenti.

I preparativi durante l'anno 2004, hanno permesso di definire i punti seguenti:

Obiettivo: creare un avvenimento promozionale centrato sulla viticoltura, sul paesaggio e sul territorio ticinesi.

Per raggiungere quest'obiettivo saranno presi in considerazione tutti i potenziali promotori del Ticino, della viticoltura, dei vini e del paesaggio. Inoltre tutti gli aspetti culturali legati alla realtà vitivinicola cantonale rientreranno nell'ottica di questo progetto.

- Tutti i settori interessati (viticoltori, vinificatori, ristoranti, turismo, Cantone, ...) dovranno essere impiegati nei preparativi.
- Le realtà locali avranno molta importanza nelle differenti iniziative.
- Le iniziative che offriranno una prestazione durevole avranno la precedenza.
- Le iniziative dovranno essere supportate da più responsabili che operano all'interno di un programma e progetto globale.
- L'implicazione dei media è necessaria.
- La prudenza finanziaria è prioritaria e in stretto legame con la realizzazione delle iniziative con un parziale sostegno delle proposte in grado di autofinanziarsi.

L'inizio dei lavori è iniziato a gennaio 2005.

Un concorso indetto per il logo del centenario del Merlot ha permesso a 49 grafici di proporre 58 progetti. La giuria si è riunita a Mezzana e ha selezionato tre finalisti. Durante la manifestazione del "Tira-Büscion", svoltasi ad inizio novembre 2004, è stato scelto il logo ufficiale del centenario.

Il commento della giuria ad indirizzo della scelta è stato: "Il logo interpreta in maniera ottimale il significato del concorso *100 anni del Merlot in Ticino*, e focalizza immediatamente il tema centrale: l'uva e il suo territorio. La caratteristica della grafica, che si rivela in tutta la sua forza espressiva secondo i parametri richiesti, indica una scelta coraggiosa che trasmette l'evoluzione qualitativa e culturale del soggetto in questione. La grafica si distingue nettamente dalle raffigurazioni tradizionali e grazie ad un'immagine innovatrice e originale, vuole valorizzare in forma attuale e positiva il progresso di un prodotto in costante evoluzione, che non dimentica le proprie radici."

"Un'immagine forte, in netto contrasto con le immagini legate abitualmente alla cultura del vino, che si proietta nel futuro con estrema duttilità..."
Franco Cavani, presidente dell'associazione dei grafici professionisti della Svizzera italiana.

BAC À VENDANGE INOX

à partir de 6 pièces
CHF 870.– pièce

Contenu (volume)	**640 litres**
Poids	**38 kg**
Produit de qualité suisse	**100%**

- Encastrables, blocage impossible
- Entièrement en inox DIN 1.4301
- La plus grande résistance aux chocs
- Durée de la vile illimitée
- Nettoyage au jet suffisant
- Pas de problème de recyclage

ISO 9001

GUSTAV WEGMANN AG
Metallwarenfabrik

CH-8957 Spreitenbach Tél. 056 419 70 90
Fax 056 419 70 99

www.wegmann.ch

PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES RÉPUTÉS

Obrist SA Vevey

artisans du vin depuis 1854

OBRIST SA, Av. Reller 26, 1800 VEVEY
Tél. 021 925 99 25 - Fax 021 925 99 15
www.obrist.ch - E-mail: obrist@obrist.ch

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.

Courtiers en Vins

Kramer + Spahni Sion

Trois générations au service du vin

Avenue des Mayennets 12
1951 Sion
E-mail: kramer-spahni@bluewin.ch
Téléphone 027 322 11 67
Fax 027 322 83 91

VINUNIQUE

DIE WEIN- & TECHNOLOGIE TAGUNG DES SCHWEIZERISCHEN KELLERMEISTERVERBANDES

Michael Hänzi, œnologue, Meinisberg [BE]. [haenzi@bluemail.ch]

Der Schweizerische Kellermeisterverband organisierte bis anhin jeweils im Frühjahr eine nationale Jungweindegustation am Zürcher Hauptbahnhof. Ziel dabei war es, nebst den Fachdiskussionen über den jeweils aktuellen Jahrgang, den Austausch zwischen den Regionen zu fördern. In Verlaufe der Jahre stellte sich heraus, dass die Diskussionen über Jungweine regional sehr unterschiedlich geführt werden und nicht für alle den gleichen Stellenwert haben. Daraufhin wurde das Konzept den bestehenden Bedürfnissen angepasst.

Die Veranstaltung Vinunique präsentiert sich nun als Plattform für interessierte Fachleute aus der Schweizer Weinszene. Kurzvorträge und Diskussionen über aktuelle Themen dienen als Einstimmung auf die bevorstehende Ernte. Zusätzlich ist ein Degustationsparcours mit Weinen aus allen Regionen der Schweiz organisiert. Der Tagungsteilnehmer soll sich so in kurzer Zeit einen Überblick über den Schweizer Wein verschaffen können.

Dieses Jahr wird **Carsten Heinemeyer** in zwei Präsentationen über **Synergiefaktoren zwischen Hefen und BSA-Bakterien** sowie über die **neuen Möglichkeiten zum Aromamanagement durch den biologischen Säureabbau** referieren. Dipl. Ing. Oen. Carsten Heinemeyer betreibt seit 2003 eine unabhängige Agentur für oenologische Fachberatung und Gärungstechnologie. Die Schwerpunkte in seinem 2B Concept Consulting (Berry and Bottle) liegen bei der ganzheitlichen Fachberatung von Weinerzeugern und bei der Mikrobiologie der Weinbereitung. Durch langjährige Erfahrung in der Forschung und Entwicklung von Hefen und BSA Starterkulturen, beschäftigt sich 2B mit der Entwicklung von Lösungen für die Alkoholische Gärung und Biologischen Säureabbau. Neben der praktischen Ausbildung und Erfahrung in der Weinbereitung verfügt Carsten Heinemeyer über eine breite internationale Referenzen in Europa, Australien und Neuseeland.

Korkengeschmack ist eine viel diskutierte Problematik. Oft wird dabei davon ausgegangen, dass die verursachenden Stoffe Trichlor- oder Bromphenolanisol (TCA/ TBA) allein über den Korken in den Wein gelangen. Korkgeschmack lässt sich aber auch bei korkfreien Alternativverschlüssen und sogar bei noch nicht abgefüllten Weinen feststellen. Damit müssen noch andere Quellen vorhanden sein. Eine davon dürften Chlorreste aus Reinigungsanwendungen im Keller darstellen. **Michael Hänzi** von der Firma Oenoservice zeigt uns den attraktiven Weg einer **chlorfreie Kellerreinigung und -desinfektion** auf.

Dr. René Eisenring, Geschäftsführer des Labor Veritas in Zürich, berichtet über **zukünftige Qualitätsstandards (IFS und BRC)** im Weinbereich. Der Interessierte soll dadurch nicht nur eine Übersicht gewinnen, sondern sich auch über die möglichen Auswirkungen auf Schweizer Weinhandelshäuser und auf Winzerbetriebe ein Bild machen können.

Die Firma Keller Fluid Pro AG in Zürich ist unablässig auf der Suche nach innovativen Anwendungen für die Weinbranche. Infolge einer konkreten Anfrage aus der Praxis liess sie ein **neues Extraktionsverfahren für die Weinbereitung** mit Hilfe von Ultraschall testen. Die ersten Resultate liegen nun vor und werden vom **Thomas Kretz**, Dipl. Ing. Oen. FH Wädenswil, vorgestellt.

Die Weinqualität ist kein Begriff mit einheitlicher Definition. Nicht selten sind die Ansprüche des Weinproduzenten ganz andere als diejenigen der Konsumenten. Dazwischen liegen noch jene der Verkäufer, bspw. der Sommeliers. **Savino Angioletti** von Porrentruy arbeitet als Sommelier im Tessin. In der Schweiz wurde er 2003 als Bester seines Fachs ausgezeichnet, er erlangte den Meistertitel aber auch schon in Italien. Er wird uns über die **Weinqualität aus der Sicht eines Sommeliers** berichten.

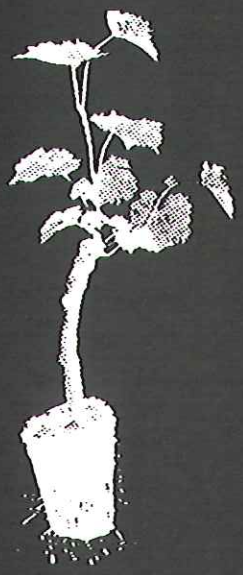
Als Ergänzung zu den Referaten ist für den Teilnehmer ein Parcours mit Schweizer Weinen organisiert. Ziel dabei ist es, eine breite Palette abgefüllter Weine aus unterschiedlichsten Regionen zur fachkundigen Verkosten bereit zu stellen. Entsprechend werden noch Weine gesucht. Interessierte können sich gerne melden.

TAGUNGSKOORDINATEN

Datum:	2. September 2005, ab 8.30 Uhr
Ort:	Airport Conference Center am Flughafen Zürich Kloten statt. Der Flughafen ist mit den öffentlichen Verkehrsmitteln oder mit dem Auto gut erreichbar.
Kosten	Fr. 80.– (inklusive Verpflegung) für Mitglieder des Schweizerischen Kellermeisterverbandes, Fr. 120.– (inklusive Verpflegung) für Nichtmitglieder
Anmeldung:	Bei Michael Hänzi, Postfach 59, 2554 Meinisberg, haenzi@bluemail.ch

Anmeldeschlusss: 5.August 2005

PLANTS + PLANTATION = GARANTIE TOTALE



Demandez nos prix avantageux!

Pour tout cépage et porte-greffe, les clones les mieux adaptés aux exigences d'aujourd'hui:

production régulière, rendement modéré, qualité optimale

machine à planter
la vigne
à alignement laser

Pépinières viticoles
Roger Burgdorfer

www.pepiniere.ch

1242 Satigny/Genéve Tél. /Fax 022 753 18 55

LOEFFEL

Tracteurs à roues et à chenilles hydrostatiques
Construction et recherche mécanique viticole

Les Conrardes 13 - 2017 Boudry
Tél. 032 842 12 78 - Fax 032 842 55 07

Domaine du Mont d'Or / Pont-de-la-Morge / Sion
Adresse postale
Case postale 240 - 1964 Conthey 1
Tél. 027 346 20 32 - Fax 027 346 51 78

DOMAINE DU MONT D'OR

Nous vous accueillons
7 jours sur 7 de
8 heures à 19 heures 30

A la cave
Tél. 027 346 20 32

Au Caveau
Tél. 027 346 16 60

E-mail: montdor@montdor-wine.ch

www.montdor-wine.ch

FELCO®

Original
Switzerland

FELCO SA
CH-2206 Les Geneveys-sur-Coffrane
TEL +41 32 858 14 66 • FAX +41 32 857 19 30
e-mail: info@felco.ch • http://www.felco.ch

VALORISER LE TRAVAIL RIGOUREUX DES DÉGUSTATIONS DE CONCOURS

Alexandre de Montmollin, œnologue, secrétaire de l'Union Suisse des Œnologues [USOE], Troinex [GE]. [info@usoe.ch]

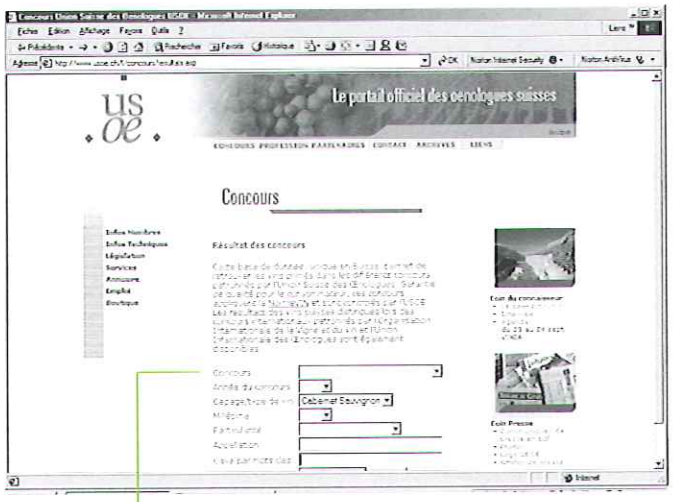
dans la continuité des patronages assurés par l'USOE et pour valoriser les efforts fournis pour la mise en œuvre et le déroulement de dégustations rigoureuses, **une base de données unique** est disponible sur www.œnologue.ch dans la rubrique "concours".

Elle regroupe **tous les vins suisses primés** dans les concours régionaux, nationaux ou internationaux *patronnés par l'USOE, l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) et/ou l'Union Internationale des Œnologues (UIOE)*, et donne des informations générales sur les concours.

RECHERCHE SIMPLIFIÉE

Vous souhaitez un rosé, un vin rouge élevé en barriques ou un vin doux pour un repas entre amis? Il suffit d'introduire les caractéristiques demandées dans les rubriques disponibles pour obtenir tous les vins suisses sélectionnés dans un concours reconnu par notre organisation.

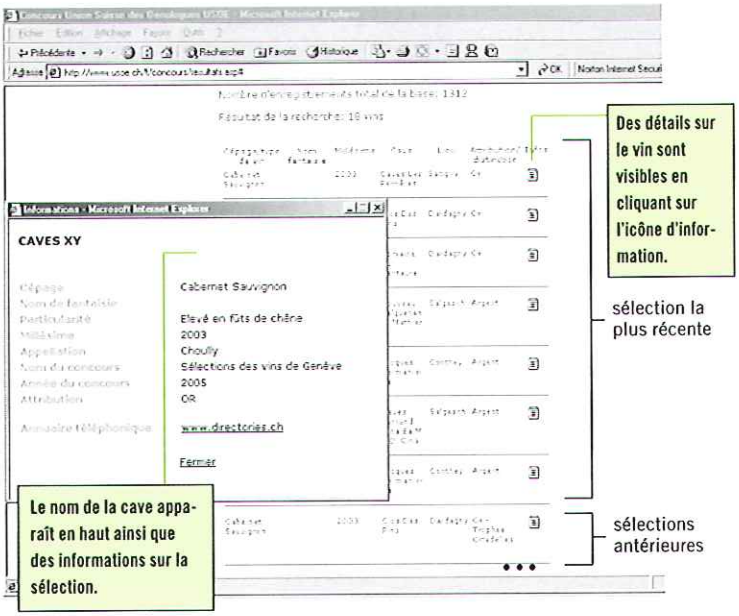
Exemple: envie d'un cabernet sauvignon?
Tapez www.œnologue.ch/concours/résultats



Les recherches se font par mots-clés pour les rubriques domaine, lieu, appellation d'origine et/ou par nom de cépage, particularité, millésime et/ou concours.

LES RÉSULTATS

Tous les vins correspondants aux critères choisis apparaissent à l'écran avec en tête les **sélections les plus récentes présentées par ordre chronologique de hiérarchie** (or, argent, bronze, attribution/sélection label).



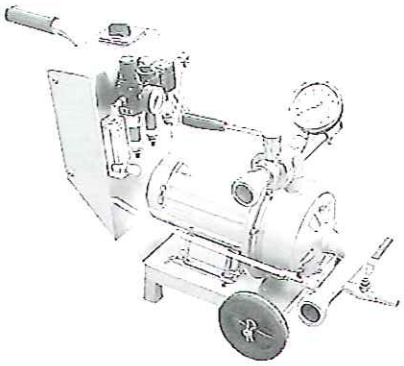
Cette base de données sera perfectionnée et développée ces prochaines années.

Info sur patronages: voir n°62 ou sur www.œnologue.ch

Profitez de notre action spéciale: satisfait ou remboursé!

La flottation à votre service

Débourbez vos moûts de manière dynamique!



OENO-PÔLE

·Rapide: vos moûts débourbés en 5h!

·Efficace: 3-5% de bourbes!

·Economique: dès 3950.- HT

·Pratique:
· mobilité, polyvalence
· travail à température ambiante
· filtration des bourbes superflue
· simplicité d'utilisation
· pour moûts blancs et rosés

Tél. 078 716 40 00 oenologie@urbanet.ch
Détails sur: WWW.OENO-POLE.CH

Caves **Châtenay-Bouvier SA**

LES COTEAUX DES SEIGNEURS DE VAUMARCUS

NOBLESSE ET VERTUS DE GRANDS VINS

Caves Châtenay-Bouviers SA
● 2017 Boudry ●

unifroid SA
KÄLTERING

- Maîtrise des températures et des fermentations cuve par cuve
- Drapeaux – Echangeurs – Chauffage
- Réfrigération – Climatisation – Récupération d'énergie

1053 Cugy/Lausanne • Rte de Morrens 8
Tél. 021 731 26 26 • Fax 021 731 12 69
info@unifroid.ch

Notre spécialité: L'ŒNOLOGIE

Liste de références et documentation détaillées sur demande
Service après-vente dans toute la Suisse romande

1204 Genève • Rue du Rhône 65
Tél. 022 738 31 60 • www.unifroid.ch

BOUCHONS Schlittler

FABRIQUE DE BOUCHONS ET DE LIEGE AGGLOMERE

E. & H. Schlittler Frères SA
Autschachen 41
CH-8752 Naefels / Gl
Tél. +41 (0)55 618 40 30
Fax +41 (0)55 618 40 37
info@swisscork.ch

BOUCHONS CONTRÔLÉS AU T.C.A.?
CONSULTEZ LE SITE
WWW.SWISSCORK.CH

CHAILLOT SA
Bouchons
CONDITIONNEMENT&EMBALLAGE
KELLEREIBEDARF

PRÉSENTATION DU POOL DES ASSOCIATIONS ROMANDES DE MAÎTRES

Jean-Yves Beausoleil, maître caviste, président de l'Associaiton des Maîtres cavistes de Suisse romande, Ollon [VD].
[jy.beausoleil@avollon.ch]

PRÉSENTATION

La première rencontre du pool des associations romandes de Maîtres a eu lieu en 1999 dans le but de réunir les diverses associations de Maîtres des métiers de la terre afin de coordonner les efforts en matière de formation professionnelle et de défense du titre acquis.

MEMBRES

Le pool n'a pas de statuts et ne requière aucune finance. Ses adhérents sont:

- l'ARPP Association Romande des Paysannes Professionnelles
- l'AMAR Association des Maîtres Arboriculteurs Romands
- l'AMVR Association des Maîtres Viticulteurs Romands
- l'AMCSR Association des Maîtres Cavistes de Suisse Romande
- l'AMASR Association des Maîtres Agriculteurs de la Suisse Romande

FONCTIONNEMENT

Chaque association délègue deux de ses membres, en principe le président et le secrétaire. La présidence et le secrétariat sont assumés par l'une des associations adhérentes pour une année selon un tournus établi. Le dernier mardi de novembre est annuellement réservé pour notre réunion. Nous avons aussi l'occasion de nous rencontrer lors de nos assemblées respectives, une invitation étant adressée à chaque association du pool.

BUTS

- Défendre le titre de "Maître" afin qu'il soit reconnu comme titre de couronnement de la formation respective de chaque profession.
- Participer activement à la formation supérieure de chaque profession. S'assurer de la bonne mise en valeur des cours donnés dans les écoles, coordonner avec les écoles le niveau d'exigence requis, participer à la préparation des examens et aux examens en qualité d'expert.
- Coordonner nos revendications en matière de formation, de reconnaissance et de défense professionnelle.
- Faire partager les soucis de chaque association et essayer de trouver des solutions aux problèmes par l'apport des expériences vécues.
- Développer un esprit d'amitié, de solidarité et de compréhension réciproque entre les divers corps des métiers de la terre.

THÈMES D'ACTUALITÉ

Une requête a été adressée à AGORA afin de demander que chaque apprenti des métiers de la terre doive effectuer au moins une année de formation sur une exploitation productrice, c'est-à-dire une exploitation privée, afin de connaître et de partager les problèmes rencontrés directement par les producteurs.

Plusieurs associations constatent qu'avec la formation modulaire de nombreux candidats qui ont obtenus le brevet ne poursuivent pas jusqu'à la maîtrise. L'une des cause est certainement due au fait que les branches professionnelles et techniques sont comprises dans le brevet.

REPRÉSENTATION

Toutes les informations sur le pool des associations de Maîtres peuvent être obtenues auprès des présidents de chaque association:

ARPP	Suzanne Dupraz	1233 Bernex	022 757 13 88
AMAR	Emmanuel Chassot	1964 Conthey	027 346 64 57
AMVR	Boris Keller	2028 Vaumarcus	032 835 19 92
AMCSR	Jean-Yves Beausoleil	1867 Ollon	024 499 11 77
AMASR	Jean-Michel Carnal	2748 Les Ecorcheresses	032 484 90 56

OFFRE DE FORMATION CONTINUE

À L'INTENTION DES DIPLÔMÉS DE L'ÉCOLE

Des places sont encore disponibles pour quatre modules de formation :

- Module VOA 22 — "Jus de fruits et de raisins" (3 jours)
  Dates : 31 août, 28 et 29 septembre 2005
- Module VA 15 — "Raisins de table" (3 jours)
  Dates : 12, 13 et 20 septembre 2005
- Module O 9 — "Elevage des vins sous bois" (6 jours)
  Dates : 1, 2, 3, 15, 16, et 17 novembre 2005
- Module O 11 — "Mousseux et vins effervescents" (6 jours)
  Dates : 22, 23, 24, 29, 30 novembre et 1er décembre 2005

Renseignements et inscriptions au 022 363 40 50.

agenda

ASSOCIATION DES DIPLÔMÉS DE CHANGINS

LA CÉRÉMONIE DES PROMOTIONS ET REMISE DES DIPLÔMES:

– de l'Ecole Spécialisée
– des Brevets de viticulteurs et de cavistes
– des œnologues, Ingénieurs HES en œnologie

se déroulera le

VENDREDI 11 NOVEMBRE 2005 À 14:30

À L'AULA DE L'ÉCOLE D'INGÉNIEURS DE CHANGINS

Merci d'agender cette date et de venir fêter avec nos diplômés.

COLLOQUE FRANCO-SUISSE

"GESTION DE LA MARQUE ET DES LABELS DE QUALITÉ ET/OU D'ORIGINE"

Conjointement avec la Haute Ecole de Gestion ARC de Neuchâtel, l'Ecole d'Ingénieurs de Changins organise un colloque le jeudi 24 novembre 2005 à Neuchâtel.

OBJECTIFS DE LA JOURNÉE

L'objectif principal de ce colloque est d'être une vitrine de l'actualité dans le domaine de la gestion de la marque et des labels de qualité et/ou d'origine. Il présente un reflet de l'état des préoccupations des entreprises, des associations professionnelles, des institutions ainsi que les tendances de la pratique et de la recherche académique appliquée. En effet, les consommateurs sont de plus en plus attentifs à l'origine et à la qualité des produits qu'ils achètent, surtout les produits alimentaires.

L'émergence de labels et signes de qualité est-elle une opportunité ou une menace pour les articles de marque? Comment cet essor est-il perçu à la fois par les consommateurs et par les distributeurs? Quelles sont les facteurs clés de succès et les risques d'échecs? Y a-t-il trop de labels de qualité et d'origine? Doivent-ils mieux être communiqués? Certains ont-ils intérêt à se regrouper?

Cette manifestation franco-suisse est une première du genre. Jusqu'à présent, divers colloques et séminaires, ont traité d'un aspect plutôt "filières" et "production" de la problématique. Cette manifestation traitera la question sous un angle "consommateurs" et "marketing".

Intervenants (sous réserve)

Fred-Henri Bovet, Producteur, Ancien président de l'Association suisse des détenteurs de vaches nourrices et mères.
Jürg Bussmann, Directeur, Swiss Wine Communication
Jean-Marc Chappuis, Office fédéral de l'agriculture, promotion de la qualité et des ventes
Peter Damary, Chef de projet de la filière agroalimentaire Pays romand-Pays gourmand
Alain Farine, Ancien directeur, Office des vins et des produits du terroir
Marc Filser, Professeur de Sciences de Gestion, Université de Bourgogne
Georges Giraud, Délégué scientifique, ENITA de Clermond-Ferrand
Olivier Isler, Manager, Interprofession de la Tête de moine
Dominique Kreziak, Maître de Conférences, Université de Haute Savoie
Urs Riedener, Responsable Marketing, Migros
Christian Rossel, Producteur de vin Bio, Encavage Christian Rossel
Mélanie Sonderegger-Gerber, Directrice, Association suisse pour la promotion des AOC et des IGP
Rouven Welschen, Directeur Marketing, Caves Orsat

Interventions

Dès 8h30	Accueil et café
9h00	Ouverture du colloque François Courvoisier et Jean-François Godio, Présentation des résultats de l'étude "Qualité, marques et labels" et objectifs de la journée.
9h15	Session 1 Jean-Marc Chappuis, Rôle des institutions nationales et instruments politiques. Mélanie Sonderegger, Stratégie marketing de signes (marques) ombrelles. Jürg Bussmann, Aspects de marketing institutionnel dans la filière nationale du vin. Fred-Henri Bovet, Stratégie de croissance au travers de la création des appellations.
11h00	Pause café
11h15	Session 2 Peter Damary, Rôle d'une organisation supra cantonale, entre cantons et confédération. Georges Giraud, Approche marketing du consommateur des différentes sortes de labels. Alain Farine, Stratégie de promotion de l'OVPT.
12h45	Apéritif et repas-buffet du terroir
14h00	Session 3 Marc Filser, Les labels dans la grande distribution. Olivier Isler, Stratégie marketing de la Tête de Moine AOC par l'interprofession. Urs Riedener, Gestion des labels de distributeur: M-Engagement.
15h30	Pause café
15h45	Session 4 Christian Rossel, Gestion des labels pour un producteur indépendant. Rouven Welschen, Cohabitation entre gestion de marques et gestion de labels. Dominique Kreziak, Cohabitation de plusieurs signes de qualité entre distribution et consommation.
17h15	Synthèse et conclusion
17h30	Fin du colloque

Publics cibles

Cette journée s'adresse en particulier aux diplômés EIC, HEG et Hautes écoles, ainsi qu'aux responsables d'institutions, associations professionnelles et entreprises concernés par l'émergence des labels et signes de qualité.

Pratique

En raison de possibilités restreintes de stationnement, la venue en transports publics est encouragée.

Lieu

Haute Ecole de Gestion Arc, Neuchâtel
Rue de Ste-Hélène 50, Pavillon Sud.
Plan d'accès sur
http://www.he-arc.ch/economie
Depuis la gare, prendre le bus n° 7 en direction de Hauterive.
Arrêt: La Coudre.

Inscription

Directement auprès de
Mme Fabienne Courvoisier
Tél. +41 32 889 69 96
Fax +41 32 889 60 33
Email: Fabienne.Courvoisier@he-arc.ch

Tarif

150 CHF pour l'ensemble de la journée. Ce prix comprend un lunch, les pauses café et les Actes du colloque.

FORMATION EN ANALYSE SENSORIELLE DES RAISINS

- Théorie sur la maturation des raisins
- Présentation des essais de maturation Gamaret 2004
- Illustration avec dégustation de trois vins
- Dégustation de raisins

Animateur: M. Maurice Chassin, diplômé en Œnologie de l'Université de Bordeaux, spécialiste en dégustation, analyse sensorielle et en œnologie.

Le cours se déroule sur une demi-journée à Changins, au Valais et au Tessin selon la répartition suivante:

20 septembre 2005	Matin	Changins	pour les participants du canton de Vaud
	Après-midi	Changins	pour les participants de Genève – Neuchâtel et région des 3 lacs
21 septembre 2005	Matin	Valais	
	Après-midi	Valais	pour les participants du canton du Valais
22 septembre 2005	Matin	Changins	pour les participants du canton de Vaud
	Après-midi	Changins	pour les participants de tous cantons
23 septembre 2005	Matin	Tessin	pour les participants du canton du Tessin.

Finance d'inscription: CHF 100.–.

Inscription: Ecole d'ingénieurs de Changins – Tél. 022 363 40 50 – Fax 022 361 35 88
ou par e-mail à: nicole.miauton@eic.vd.ch.
Une confirmation d'inscription sera envoyée aux participants avec le programme définitif et un bulletin de versement.

Le nombre des places étant limité, les inscriptions seront enregistrées par ordre d'arrivée.

agenda

SÉANCE D'INFORMATION CONCERNANT LES NOUVEAUX HORAIRES DE L'ÉCOLE SPÉCIALISÉE

Tirant les enseignements des trois premières années de formation modulaire, l'Ecole spécialisée de Changins est en mesure de proposer dès 2006 un nouvel horaire correspondant encore mieux aux attentes des étudiant(e)s et de leur employeur.

Afin de présenter ce nouvel horaire ainsi que l'offre de formation continue que représentent les divers modules de l'Ecole spécialisée pour les diplômés, nous vous convions à une séance d'information:

Le lundi 21 novembre 2005 à 9:00, à l'Ecole de Changins.

Inscription: Ecole d'ingénieurs de Changins – 1260 Nyon – Tél. 022 363 40 50 – Fax 022 361 35 88
ou par e-mail à: nicole.miauton@eic.vd.ch

Nous nous réjouissons de vous accueillir à Changins!

SPAA – PRÉVENTION DES ACCIDENTS

GRAVE ACCIDENT À LA CAVE!

Philippe Cossy, service de prévention des accidents dans l'agriculture (SPAA).
[spaa@bul.ch]

CIRCONSTANCES DE L'ACCIDENT

Dans le courant du mois d'octobre 2004, un grave accident s'est produit dans une cave. La victime était occupée à extraire du marc de raisin par le trou d'homme situé au bas d'une cuve. Pour ce faire, elle utilisait un croc afin de retirer le marc et de le faire tomber dans la trémie du décuveur. Pour avoir suffisamment de force et de stabilité avec son outil, elle prenait appui avec un pied sur le rebord de la trémie de la machine. A un moment donné, son pied a glissé à l'intérieur de la trémie, entrant en contact avec la vis sans fin non protégée. Cette dernière a entraîné le pied de la travailleuse, celle-ci n'ayant pu arrêter le mouvement dangereux par ses propres moyens. Le chef de l'entreprise, alerté par les cris de sa collaboratrice, est parvenu à stopper la pompe de transfert.

CONSÉQUENCES

La victime a été partiellement amputée de la jambe et devra vivre avec cette séquelle tout le restant de ses jours. Elle vit actuellement de longs mois de convalescence et doit suivre une rééducation. Jamais plus elle ne pourra travailler à 100% comme elle le faisait auparavant. Les activités qui pourront lui être réservées à l'avenir seront restreintes par ce handicap: les travaux dans les pentes, à la vigne, seront notamment devenus impossibles.

MACHINE IMPLIQUÉE, DÉFAUTS ÉVENTUELS

Il s'agit d'une pompe à vendange à rotor hélicoïdal, appelée aussi pompe de transfert ou encore décuveur, qui a été impliquée dans cet accident. Ladite machine est de marque italienne VELO, du type PVO 250. Elle ne dispose pas d'interrupteur d'urgence (en général un bouton rouge de type "champignon") permettant de l'arrêter au plus vite en cas de pépin. Seul un interrupteur de sécurité (prévu normalement pour arrêter sûrement la machine lors de son entretien) difficilement atteignable permet la mise hors service. La vis sans fin n'était pas protégée d'une grille lors du drame. Pourtant, dans son mode d'emploi figure très clairement que la grille de protection doit être en place dès lors qu'un contact entre les parties en mouvement et une personne est possible. Ceci dit, la machine a été livrée dépourvue de cette protection amovible...

ANALYSE

La victime travaillait depuis près de 20 ans dans l'entreprise. Elle n'était donc pas dépourvue d'expérience et n'effectuait pas cette tâche pour la première fois. Il est alors possible que ce soit la routine qui ait eu une mauvaise influence sur les événements. D'autre part, l'accidentée ne portait pas de chaussures de sécurité. Enfin, la machine ne disposait pas d'interrupteur d'urgence facilement atteignable depuis la position de la victime, ce qui a retardé l'arrêt complet. Le cas échéant, ces deux derniers points évoqués précédemment auraient pu minimiser les conséquences physiques de ce fâcheux événement, sans toutefois pouvoir l'empêcher. Ce qui veut dire que ce ne sont pas là les causes principales de l'accident. Ce dernier n'aurait pas pu avoir lieu si une grille de protection avait été présente pour empêcher, comme la norme l'exige (Directive CE 98/37 "Machines" & annexes), tout contact avec des parties en mouvement. Or, la machine a été livrée sans dispositif de protection. Un tel dispositif n'a pas été demandé par l'entreprise concernée car son utilisation était, avant l'accident, perçue comme une entrave au travail. Pour cette même raison, il est très courant qu'une telle machine soit utilisée sans ladite grille de protection dans les caves viticoles, bien que cela soit contraire aux règles élémentaires de sécurité. A un tel point que le fabricant de la machine incriminée fournit cet élément de sécurité séparément, uniquement sur demande de l'acheteur, à la manière d'une option facultative.

MESURES PRISES ET À PRENDRE

Après l'accident, l'entreprise concernée a immédiatement pris les mesures qui s'imposaient: la machine a fait un tour du côté du mécanicien, qui a soudé des barres sur la partie supérieure de la trémie, empêchant ainsi que des parties du corps n'entrent en contact avec la vis en rotation. Grâce à la soudure, nul ne sera incité à enlever cette nouvelle protection, seule à même de parer à des comportements humains déficients (inattention, fatigue, faux mouvement, etc.)! D'ailleurs, les instructions ont été données aux collaborateurs afin qu'ils comprennent cette mesure et qu'ils réadaptent leur manière de travailler avec cette pompe de transfert nouvellement équipée.

Au niveau des fabricants, la pression est exercée afin que ceux-ci mettent systématiquement à disposition des

La machine en cause, dépourvue de sa grille de protection; tant qu'un nouveau système de protection fiable n'a pas vu le jour, une telle grille doit toujours être montée sur la trémie, même si le travail s'en trouve ralenti!

clients des machines qui répondent intégralement aux exigences de sécurité les plus modernes, et cela sans surcoût. Or, actuellement, il n'existe pas de système de protection de trémie qui soit aussi efficace et fiable que la grille. Cependant, afin de tenir compte des remarques des utilisateurs mécontents et de remédier au problème de l'entrave au travail, de nouveaux systèmes sont à l'étude mais ne sont pas encore prêts à être commercialisés. Si le développement d'un système permettant à la fois de garantir une sécurité maximale et un travail rapide aboutissait, ce grave accident aurait eu au moins cela de positif, à savoir de donner l'impulsion à l'innovation!

De leur côté, *agriss*, organe responsable de vérifier la conformité des machines mises sur le marché et utilisées dans la viticulture suisses, va redoubler ses contrôles par échantillonnage chez les marchands, tandis que le Service de prévention des accidents dans l'agriculture (SPAA) encourage vivement tous les cavistes à (re)mettre la grille de protection sur les machines qui en sont démunies, tant qu'un nouveau système sûr n'est pas apparu. Il est de notre devoir aussi de rappeler que les employeurs sont responsables de la sécurité de leurs employés et que la modification ou la suppression d'un dispositif de sécurité est contraire à la législation sur les accidents (selon la LAA, art. 82).

CONCLUSION

De l'avis de nombreux cavistes, travailler avec une grille de protection dans la trémie d'une pompe de transfert relève de l'impossible. Cependant, selon ceux qui font l'effort de maintenir la grille en place, celle-ci n'empêche pas de travailler mais implique un ralentissement du travail. Ce seul ralentissement ne saurait être suffisant pour justifier l'enlèvement du dispositif de protection, tant les conséquences d'un accident peuvent être graves. Ceux qui en ont présentement fait les frais peuvent le confirmer: on ne fait pas d'économie sur le dos de la sécurité!

De plus amples renseignements concernant la sécurité des machines ou la prévention générale peuvent être obtenus au SPAA – Grange-Verney – 1510 Moudon, 021 995 34 28, www.bul.ch

Martin
Vialatte
Œnologie

Les Biotechnologies par Martin Vialatte

Des sélections de produits réalisées en laboratoire, à l'échelle industrielle.

Dépectil®

Gamme d'**enzymes** spécifiques
adaptée aux différentes applications

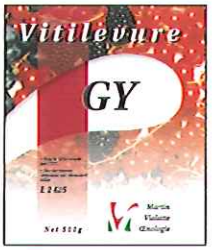
Dépectil® Extraction

Dépectil® Pressurage

Dépectil® Clarification

Vitilevure®

CH sur Chasselas



GY sur vins rouges

Vitilevure CEPAGES pour les spécialités

Sélection de **levures**
adaptée aux vins Suisses

Vitilactic®

Bactéries
à ensemencement direct
Tolérances aux températures
et pH bas

Vitanil®

Les **tanins**: Collage facilité

VITANIL VR: stabilisation de la couleur

VITANIL B: limite les goûts de réduction

SUBOENO S.A. - CH-1261 BURTIGNY
TÉL: +41 22 366 67 67 - FAX: +41 22 366 80 25 - E-mail: info@winecork.com

VOTRE COMITÉ VOUS PROPOSE UN VOYAGE EN GROUPE AU SITEVI SALON INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN, DU 29 NOVEMBRE AU 1ER DÉCEMBRE 2005, AVEC OU SANS TRANSPORT

Réservez dès maintenant !
Vous aurez l'occasion entre autres de participer au colloque EUROVITI qui se tiendra sur le salon le mercredi matin 30 novembre et le jeudi matin 1er décembre 2005. Programme détaillé sur : www. sitevi.com

TRAIN DIRECT AU DÉPART DE GENÈVE

Direct	GENÈVE	Montpellier	N° de TGV	Direct	Montpellier	GENÈVE	N° de TGV
Aller	12.40	16.35	6816	Retour	13.25	17.19	6866

BULLETIN DE PARTICIPATION

PRIX PAR PERSONNE EN FRANCS SUISSES
Voyage aller et retour avec TGV direct au départ de Genève – billet de train 2e classe . billet de train domicile / frontière base abonnement demi-tarif – logement avec petit-déjeuner à l'hôtel de votre choix – Documents de voyages.

HÔTELS		CHAMBRE B/D/WC	3 JOURS 2 nuits	NUIT SUP.
Hôtel Holiday Inn FFF ****	☐	*A2* double	**534.–**	**165.–**
	☐	*A1* individuelle	**802.–**	**299.–**
Situé au cœur de la ville, l'hôtel demeure l'un des hôtels les plus prestigieux de la région de l'Hérault				
Hôtel Mercure Montpellier FFF ***	☐	*A2* double	**448.–**	**122.–**
	☐	*A1* individuelle	**614.–**	**205.–**
Hôtel contemporain et chaleureux. Situé à 500 m de la gare et à deux pas de la Comédie et du centre des congrès Le Corum				
Hôtel Citea FF **	☐	*A2* double	**358.–**	**77.–**
	☐	*A1* individuelle	**502.–**	**149.–**
A 10 min. du centre historique, quartier calme et résidentiel. Espace bureau et kitchenette équipée à disposition.				

SUPPLÉMENTS (par personne)

Supplément 1re classe	☐	80.–
Supplément sans abonnement demi-tarif	☐	40.–
Supplément sans abonnement demi-tarif 1re classe	☐	62.–
Assurance annulation + assurance	☐	20.–

Réservation hôtel sans le train. Par personne, prix de la nuit supplémentaire x le nombre de nuit + CHF 30.– de frais dossier par chambre.

Mon choix :								
	Holiday Inn	☐	Double ☐	Single ☐	du	au	=	Nbre de nuits .....
	Mercure	☐	Double ☐	Single ☐	du	au	=	Nbre de nuits .....
	Citea	☐	Double ☐	Single ☐	du	au	=	Nbre de nuits .....

Seriez-vous intéressé à prolonger votre séjour d'un jour et de visiter une exploitation viti-vinicole dans la région de Montpellier ? Oui ☐ Non ☐
Merci de cocher votre (vos) choix : [X]

Prestations complémentaires et conditions générales de contrat et de voyage selon le catalogue PARIS Eté 2005 de FRANTOUR Suisse.
Délai d'inscription : 22 septembre 2005 AU PLUS TARD.

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

NPA – Localité : .....

Tél. : ..... Fax : ..... E-mail : .....

Accompagné de :

Nom : ..... Prénom : .....

Date ..... Signature .....

Bulletin à retourner à : Nicole Miauton – Secrétariat de l'Association – Ch. de Panlièvre 12 B – 1266 Duiller
ou par e-mail à : nicole.miauton@bluewin.ch, à votre convenance, mais au plus tard pour le 22 septembre 2005.

29 NOVEMBRE - 1er DÉCEMBRE 2005

MONTPELLIER - FRANCE

SITEVI

www.sitevi.com

Améliorer la qualité, innover, pour mieux vendre

VITICULTURE
VINIFICATION
ŒNOLOGIE
EMBOUTEILLAGE
CONDITIONNEMENT
MISE EN MARCHE

Espace Vigneron (hall 11) :
l'innovation au service de l'entreprise

Préparez votre visite !
Demandez votre carte d'invitation
auprès du bureau SITEVI
dans votre pays
ou votre badge d'entrée sur
www.sitevi.com

SIMA

POUR TOUTE INFORMATION :
Promosalons
Tel: 044 291 09 22
Email: switzerland@promosalons.com

RÉSEAU EXPOSIUM

SITEVI, un salon organisé par le Réseau Exposium
www.exposium.fr

Amez-Droz SA

au service des encaveurs

Tél. ++41(0)32 753 18 25
Fax ++41(0)32 753 16 62

CH-2074 MARIN-ÉPAGNIER
CP 11 – Rue Louis-de-Meuron 18

Fabrication – Vente – Réparation
Mise au point de vos machines œnologiques
Groupe de mise en bouteilles – Visseuses – Etiqueteuses
Boucheuses manuelles pour tous formats de bouteilles

CAISSES A VIN

alfaset

Un partenaire industriel et social

- *En sapin massif*
- *Fond et couvercle en peuplier*
- *Séparations*
- *Guillotines*
- *Paille en bois*
- *Sérigraphie*
- *Production soignée*

La Chaux-de-Fonds - Neuchâtel - Couvet
Tél. 032 967 96 50 Fax 032 967 96 51
www.alfaset.ch alfaset@ne.ch

ASSOCIATION DES DIPLOMÉS DE CHAMBRINS

publicité bien placée...

WinBIZ

Logiciels comptables adaptés à la gestion de caves*

· Comptabilité
· Facturation
· Stock
· Débiteurs
· Créanciers
· Multi-monnaies
· Multi-sociétés

CHF 1'152.-

(livrable également par module)

Disponible chez votre revendeur informatique.
Informations supplémentaires:
Internet: www.winbiz.ch
Téléphone: 027 721 0050

* Approuvé par la Commission Fédérale du Contrôle du Commerce des Vins, par la Régie Fédérale des Alcools et conforme aux exigences de l'OIC.

BOUCHONS *Schlittler*

E. & H. Schlittler Frères SA
Autschachen 41
CH-8752 Naefels / Gl
Tél. +41 (0)55 618 40 30
Fax +41 (0)55 618 40 37
info@swisscork.ch

FABRIQUE DE BOUCHONS ET DE LIEGE AGGLOMERE

VENI – VIDI – VINIVIS
LA NOUVELLE CAPSULE
28/44 B.V.S.
CONSULTEZ LE SITE
WWW.SWISSCORK.CH

Ph. Rosset – Pépinières viticoles

- Toutes variétés sur divers porte-greffes
- Plantation de vos vignes à la machine
- TUBEX, protections pour vos plants

La qualité à votre service!

Jolimont 8 – 1180 Rolle – Tél. 021 825 14 68 – Fax 021 825 15 83 – rossetp@worldcom.ch

NOUVEAUX ŒNOLOGUES DIPLÔMÉS DE L'ÉCOLE D'INGÉNIEURS HES ŒNOLOGIE

Prénom	Nom	Domicile	Titre
Giada	Arnaboldi	Losone (TI)	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Louis-Charles	Bovard	Epesses (VD)	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Romain	Cellery	France	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Marylène	Chervet	Praz (Vully) (FR)	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Alexandre	Colomb	Auvernier (NE)	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Benjamin	Delobel	France	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Marc	Desom	Luxembourg	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Claude-Edouard	Geoffray	France	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
David	Jean	Zürich (ZH)	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Thomas	Kretz	Aarau (AG)	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Sabina	Lory	Oberdorf (SO)	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Igor	Monge	France	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Geneviève-Clara	Nicol	Lutry (VD)	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Léonard	Pfister	Vich (VD)	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Guillaume	Potterat	Cully (VD)	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie
Rita	Streun	Italie	Diplôme d'œnologue, ingénieur HES en œnologie

LE DOCUMENT INDISPENSABLE POUR VOTRE CAVE!

Recommandé par les écoles d'œnologie de Suisse romande.

Défini comme outil de référence par l'Interprofession Suisse du Vin.

Composé de 15 chapitres dont:
- préparation et réception de la vendange,
- techniques de vinification,
- élevage sous bois,
- collages,
- filtration et mise en bouteilles,
- analyses,
- altérations et maladies du vin,
- législation relative au vin.

La mise à jour 2005 est riche d'une trentaine de nouvelles fiches.
Le classeur est également disponible en version allemande.

Edité par le Service romand de vulgarisation agricole, ce classeur est disponible au prix de CHF 90.–.
Commande: via notre site Internet www.srva.ch ou en contactant Mme A. Maillard, SRVA, Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6. Tél. 021 619 44 70 ou fax 021 617 02 61.

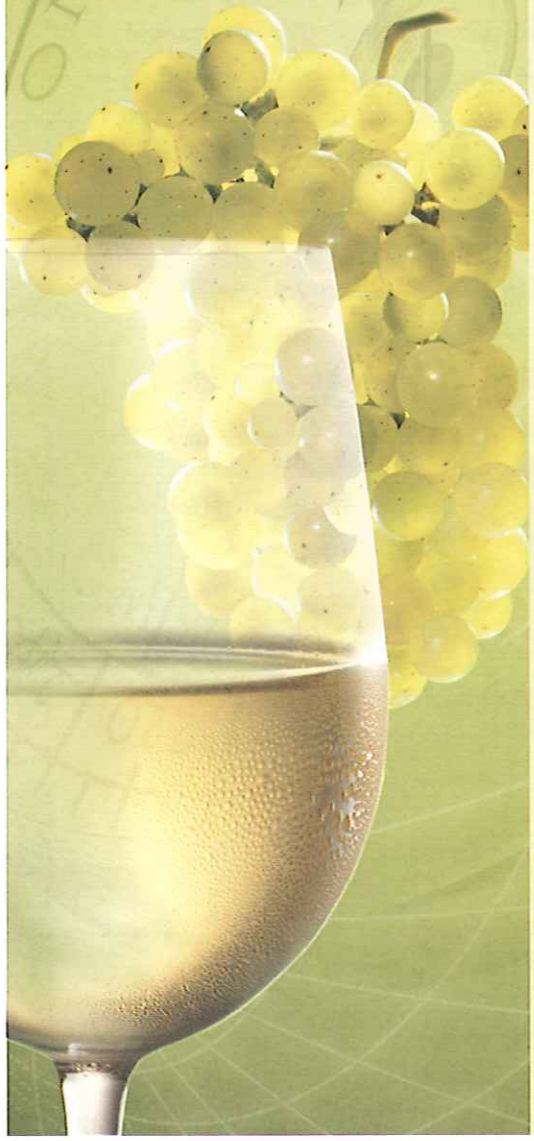
ERBSLÖH
Geisenheim

6 sens pour votre réussite

Erbslöh-Vinifikation®

«Votre partenaire pour la meilleure des vinifications»

Nouveau! Découvrez l'Erbslöh Taste Scout 24/7 sur: www.erbsloeh.com



Fermentation idéale

Oenoferm® PinoType nouveau
Pour des profils de pinot moderne

Oenoferm® Freddo
Pour extraction aromatique et fermentation à froid

Oenoferm® Tipico
Pour vins classiques

Oenoferm® Color
Pour extraction de couleur et caractères fruités

VitaFerm
Le complexe de nutriments parfait nouveau

Fermentation malolactique

BioStart® Oenos SK1®
Pour une optimisation sensorielle optimale et une baisse d'acidité

BioStart® Forte SK2®
Excellente tolérance à pH et températures basses, hautes teneurs en SO_2 et alcool

BioStart® Bianco SK3® nouveau
Spécialement pour la FML en vin blanc

Enzymage idéal

Trenolin® Mash DF
Pour la MashZeration des vendanges blancs, liquide nouveau

Trenolin® Thermo DF
Pour la thermovinification optimisé et pour l'extraction en décanteur, liquide nouveau

Trenolin® Super DF
Pour une mise en oeuvre et clarification rapide, liquide

Trenolin® Color DF
Pour une couleur prononcée et vins rouges puissants, granulé

Traitement du moût et de la vendange

Erbslöh Mostgelatine
Pour l'élimination de polyphénols agressifs

MostRein® eisenarm
Pour l'élimination de faux goûts et problèmes de fermentation

Granucol®
Pour corrections de couleur et faux goûts

Importateur pour la Suisse

köppel

Köppel Lebensmitteltechnologie • Neuwiesstrasse 3a • 8572 Berg / Thurgau
Tel: 0 71 / 6 38 03 33 • E-Mail: info@koeppel-berg.ch • www.koeppel-berg.ch
Représentant pour la Suisse romande et Tessin:
P. Doria oenologue • 1262 Eysins • Tel: 0 79/6 08 09 03 • E-Mail: pdoria@dplanet.ch