JOURNAL DES DIPLÔMÉS EN VITICULTURE, ŒNOLOGIE
ET ARBORICULTURE DE CHANGINS

OBJECTIF

ASSOCIATION DES DIPLÔMÉS DE CHANGINS

MARS 06 / No 64

VITICULTURE — Agrometeo, une plateforme internet pour les viticulteurs et les arboriculteurs
ARBORICULTURE — Agrovina 2006, un grand cru!
ŒNOLOGIE — Une méthodologie d'olfaction en parfumerie pour classer les odeurs du vin
EIC — Le directeur s'en va
Soutenance des travaux de diplômes: des sujets innovants
ET ENCORE — Les copeaux: peut-on en parler?
Une dégustation unique à Kloten
"La vie, le vin. Le vin, la vie." Message de M. le Conseiller d'Etat fribourgeois Pascal Corminboeuf

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

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.

FICOGÈRE, FIDUCIAIRE CONSEILS GÉRANCES S.A.

COMPTABILITÉ, FISCALITÉ, ADMINISTRATION, CONSEIL ET GESTION DE SOCIÉTÉS

Grand-Rue, 1083 Mézières, tél. 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

pré-annonce

56e Assemblée générale des diplômés de Changins

Vendredi 1er septembre 2006 au Palais des Congrès à Lugano

DANS LE CADRE DU SYMPOSIUM INTERNATIONAL DU MERLOT (voir annonce en page 27).

L'Assemblée se déroulera en fin d'après-midi et sera suivie d'un apéritif et d'un repas de gala.

Nous vous remercions de nous réserver ce vendredi 1er septembre.

Possibilité d'assister aux conférences du symposium.

Des propositions pour le logement à Lugano vous parviendront par courrier dans le courant du mois de juin.

Pré-réservation auprès de votre secrétariat:
Par courrier postal à: Nicole Miauton, ch. de Panlièvre 12 B, 1266 Duillier
Par tél. au +41 22 362 49 34, par fax au +41 22 362 49 35
Par courriel à: nicole.miauton@bluewin.ch

ÉDITO

Simone de Montmolllin, rédactrice.

Les vignobles du Sud inondent les marchés européens de nouveaux "produits" dont la fabrication laisse dubitatif[1]. Une opportunité (lire obligation) s'impose dès lors de présenter à l'unisson l'extraordinaire authenticité et diversité de notre vignoble. Car, ne nous y trompons pas, un maquillage même subtil ne remplace pas ces racines profondes qui marquent une identité, permettent de la reconnaître et de l'aimer[2].

Pourtant, sur fond de polémique, le sursis concordataire de Swisswine Communication SA a été prononcé mi-février. Quoi de plus triste et fâcheux en cette période de renouveau pour les vins suisses. Les résultats obtenus depuis deux ans ont prouvé l'urgente nécessité d'un organisme national chargé de promotion: une image des vins suisses revitalisée; un site internet riche et complet tant pour le producteur que le consommateur; de multiples actions promotionnelles coordonnées en Suisse comme à l'étranger; l'Observatoire du vin, qui quoiqu'on en dise, est un outil indispensable au pilotage de toute démarche prospective, un concours national portant haut et loin les couleurs de notre viniculture helvétique; le premier Guide des Vins suisses épuisé en quelques semaines. La liste n'est pas exhaustive. A l'heure des comptes, souhaitons que le bon sens prévale et que, très vite, les activités puissent reprendre.

Derrière ce pénible épisode se cachent des lacunes plus profondes. A notre régionalisme, pour ne pas dire "cantonalisme", s'ajoutent des divergences d'intérêts et des visions très éclectiques du vin. Des interprofessions cantonales peu coordonnées, des offices de promotion cantonaux agissant selon des stratégies individuelles visant avant tout, et c'est leur devoir, une promotion très ciblée. De cette spécificité est née une concurrence malsaine entre les différentes collectivités. Elle met en exergue les limites de ce régionalisme. Faute d'engager une vraie politique commune solidaire, les rouleaux compresseurs de l'ultralibéralisme ne feront de nos individualités qu'une bouchée. Combien de millions faudra-t-il alors?

[1] Voir p. 31.

[2] Voir allocution p. 28-30.

IMPRESSUM

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

abonnement & publicité
CH 20.- POUR 2 PARUTIONS PAR ANNÉE
EN MARS ET SEPTEMBRE
NICOLE MIAUTON
CH. DE PANLIÈVRE 12B, 1266 DUILLIER
TÉL. +41-22-363 4050 OU +41-22-362 49 34
nicole.miauton@bluewin.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

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

photographie de couverture
TERRASSES ENTRE CHARDONNE
ET ST-SAPHORIN (VD). ©Pascal Staheli

SOMMAIRE

informations de votre association
Assemblée générale de l'Association des diplômés de Changins (2 novembre 05) 5-6
Nouveau comité 7

viticulture
agrometeo.ch: une plateforme internet pour les viticulteurs et les arboriculteurs 9-11

arboriculture
Agrovina: journée de l'arboriculture 13-15

œnologie
Application de la méthodologie de l'olfaction en parfumerie
Pour une nouvelle classification des odeurs du vin 19-23

nos correspondants
A proposito di corsi in enologia 25-26
"Le vin, la vie. La vie, le vin."
Allocution de M. le Conseiller d'Etat Pascal Corminboeuf, directeur des institutions, de l'agriculture et des forêts du canton de Fribourg 28-30

union suisse des œnologues
Les copeaux: peut-on en parler? 31

association des maîtres cavistes de suisse romande
"Vinunique" pour une rencontre unique 32

école d'ingénieurs de changins
Le directeur s'en va.
Interview de M. Jean-Philippe Mayor – 31 janvier 2006 33-35
Nouveaux diplômés de l'Ecole Spécialisée (ES 2003) filières viticulture et œnologie 36
Colloque franco-suisse
"Gestion de la marque et des labels de qualité et/ou d'origine" 37
Invitation à la soutenance des travaux de diplôme des étudiants HES de l'EIC 38
Hommage à M. Mario Baggiolini / in memoriam Jean-François Schopfer 39

services
Grave accident à la cave! (suite) 41-42

agenda
Vinitech Bordeaux 42
Conférences techniques: "Œnologie et Viticulture de coteau" / Préparation aux examens d'entrée 43

PRESSOIRS
DELLA TOFFOLA

CAPACITÉS : 12 HL-450 HL

- Lavage automatique
- Meilleure qualité des moûts
- Gain de temps jusqu'à 50% grâce au principe de la membrane centrale
- NOUVEAUTÉ: Modèles de 12 hl-50 hl avec membrane élastique

- **Matériel de réception de la vendange ARMBRUSTER**
- **Cuves en inox MÖSCHLE** standards ou sur mesure
- **Filtres DELLA TOFFOLA** à vide, à kieselguhr, à plaques
- **Appareils de flottation KIESEL, ROMFIL**
- **Filtres tangentiels ROMFIL**
- **Pompes MANZINI, KIESEL**
- **Machines de mise en bouteilles** de 1500 bouteilles/heure à...

KARL STREULI SA

Katzenrütistrasse 79 / 8153 Rümlang

Tél. 044 817 06 86 / Fax 044 817 18 35

www.streuli-karl-ag.ch

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

DE L'ASSOCIATION DES DIPLÔMÉS DE CHANGINS (2 NOVEMBRE 05)

Richard Pfister, œnologue, Vich [VD]. [pfister_richard@hotmail.com]

L'assemblée générale 2005 de l'association des diplômés de Changins s'est tenue dans une magnifique demeure à Neuchâtel, l'Hôtel DuPeyrou.

Arrivée des convives à l'Hôtel DuPeyrou.

En premier lieu, le procès-verbal de la précédente assemblée a été accepté. S'ensuivirent les rapports du président, du trésorier et de la commission de vérification des comptes, aussi acceptés.

Quelques changements ont eu lieu dans le comité: M. Didier Bruscagin a repris la présidence à M. Dyonis Nanchen. M. Jean-Pierre Pellegrin a laissé sa place à M. Stéphane Gros, en tant que représentant du canton de Genève. M. Nicolas Ruedin a remplacé M. Didier Bruscagin à la vice-présidence. Enfin, M. Richard Pfister a repris la place de rédaction d'*Objectif* qu'occupait M. Christian Vessaz.

Suite à sa nouvelle nomination, M. Didier Bruscagin se présenta puis parla des buts de l'association des diplômés de Changins. A savoir: maintenir le contact avec l'école et entre les membres et favoriser le placement et la formation professionnelle.

Remerciements à M. Gilles Cornut (à droite), nommé membre d'honneur, ainsi qu'à M. Jean-Pierre Pellegrin, membre du comité sortant, représentant du canton de Genève.

Un membre d'honneur fut nommé en la personne de M. Gilles Cornut, vice-président de la Fédération vaudoise des vignerons et Président de la communauté interprofessionnelle du vin vaudois. On présenta sa passion pour la photographie, l'art et l'étude des sols. Après quelques anecdotes croustillantes, la présentation se termina en rappelant son engagement envers *Objectif* et son entrée au comité de l'association en 1986.

Puis M. Jean-Philippe Mayor fit passer un message relatif à son départ, ainsi qu'à son remplacement à la direction de l'EIC par M. Conrad Briguet. Quelques informations furent présentées sur notre école qui "se porte bien et appliquera dès 2006 les accords de Bologne".

Vint alors Mme Simone de Montmollin qui présenta un historique du journal *Objectif* en rappelant les mots de son initiateur en 1974, M. Dominique Favre: "... nous ressentons tous l'absence d'un trait d'union entre Anciens, nous tenant au courant de la vie de notre société et nous sommes plus que jamais convaincus de la nécessité d'une formation professionnelle continue, dont *Objectif* peut, de par son orientation, devenir un solide pilier." Puis le co-rédacteur sur le départ, M. Christian Vessaz, fut chaleureusement remercié pour son dévouement et la qualité de ses articles.

Christian Vessaz reçoit son cadeau.

La date de la prochaine et 56e AG fut fixée au vendredi 1er septembre 2006 dans le cadre du Symposium du Merlot, au Tessin (voir p. 27).

Deux remerciements clorent la 55e AG. Le premier touchait le Président sortant, M. Dyonis Nanchen, fervent défenseur à la fois des traditions et de la modernité vitivinicole. La qualité de son impressionnante gamme de vins à la Cave de la Villageoise en est d'ailleurs une preuve tangible. Les faits marquants de sa présidence furent rappelés.

Le second s'adressait à M. Jean-Pierre Pellegrin, membre du comité représentant Genève depuis 21 ans, quittant aussi ses fonctions. Furent relevées ses décisions réfléchies et son caractère de "timide passionné" qui, entre autres réalisations, permirent l'organisation de la somptueuse AG

(De gauche à droite) Le Président élu, Didier Bruscagin, le Président sortant, Dyonis Nanchen et le Président d'organisation, Nicolas Ruedin.

1999 à Genève durant laquelle Philippe Chevrier fit partager ses talents culinaires.

L'assemblée générale s'acheva par quelques mots de M. André Virchaux, directeur technique de Vetropack, sponsor principal de la journée.

Les conférences débutèrent ensuite par un message de M. Eric Beuret, Chef du service cantonal de la viticulture du canton de Neuchâtel, qui rapporta les propos de M. Bernard Soguel, Conseiller d'Etat.

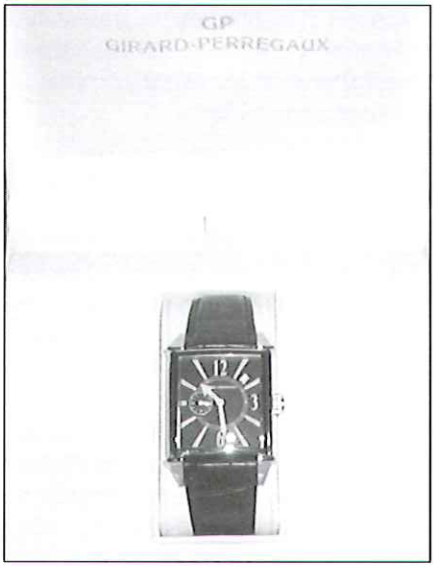
Les orateurs et le Président d'organisation (de g. à dr.) Mme E. Benoît (en haut), Mme S. Rumo, M. J.-P. Jeckelmann, M. J.-C. Vaucher et M. N. Ruedin.

Puis, M. Jean-Claude Vaucher, président directeur général de la Maison Schenk à Rolle et animateur-modérateur des conférences, passa la parole à Mme Elisabeth Benoît, chargée de cours à la Haute Ecole de Gestion de Neuchâtel qui parla "Des effets positifs d'une bonne communication".

Suivit ensuite Mme Sylvie Rumo, Directrice de la Maison Girard-Perregaux, manufacture horlogère, et M. Jean-Paul Jeckelmann, directeur de la banque privée Bonhôte, qui nous présentèrent "L'importance de la marque et sa pérennité" à travers leur propre expérience professionnelle. Ces deux conférenciers exercent leur activité dans un milieu presque exclusivement très haut de gamme, contrairement au vin où la majorité ne l'est pas, même s'il s'agit souvent d'un produit de qualité. Malgré cela, des enseignements utiles en rapport avec la conjoncture actuelle purent être retirés.

On retiendra en outre que le budget de communication de leurs entreprises avoisine les 8 à 10% du budget total, mais aussi, que le plus gros des budgets ne peut pas tout. En effet, la communication commence par soi-même, par l'image et la crédibilité que l'on donne de son produit.

M. Claude Desbaillet montre son numéro gagnant.



Premier prix: montre Girard-Perregaux, Vintage 1945.

Avant de passer à l'apéritif, la Maison Girard-Perregaux offrit en tirage au sort une magnifique montre de son assortiment. L'heureux gagnant fut notre membre d'honneur M. Claude Desbaillet. Des prix de consolation se sont vus attribués à Mme Judith Auer, membre et professeur à l'EIC et Mme Simone de Montmollin, rédactrice d'*Objectif*, pour avoir tiré au sort les numéros adjacents au numéro gagnant. Petite anecdote, les trois numéros gagnants furent les chiffres 1, 2 et 3...

M. Claude Desbaillet remercie Mme Sylvie Rumo.

Convives lors de la soirée de gala.

Un excellent repas gastronomique fut servi en apothéose à cette journée organisée et menée rondement par Nicolas Ruedin, Président d'organisation.

Cette journée n'aurait pu s'organiser sans le concours de nos sponsors que l'on remercie particulièrement:

Vetropack S.A. (sponsor principal)
Honorable Compagnie des Vignerons de Neuchâtel
Amez-Droz S.A.
Bayer
Dupenloup S.A.
Gern & Cie S.A.
Halag Chemie AG
Imprimerie H. Messeiller S.A.
Jean-Paul Gaud S.A.
Karl Streuli AG
Keller Fluid Pro AG
Landi Cornaux
Maag
Omva
Suboeno S.A.
Vinitec S.A.

NOUVEAU COMITÉ

Suite aux élections statutaires approuvées par l'Assemblée générale, de nouveaux visages sont venus remplacer les membres sortants. Le comité compte donc sur ces nouvelles forces vives pour accomplir sa mission. Nous avons demandé à chaque membre quel rôle il entendait jouer au sein de l'Association.

Président (élu AG 2005)
DIDIER BRUSCAGIN
"Retrouver les racines de notre Association et l'aider à se développer." Ceci passera en outre par la défense et la promotion de l'EIC et d'*Objectif* auprès des étudiants, des professionnels et des entreprises du secteur viti-vinicole.

Vice-président-secrétaire et trésorier
NICOLAS RUEDIN
"Apporter une vision créative"

Représentant du Vully (FR), du lac de Bienne (BE), du Jura et de la Suisse alémanique
JEAN-DANIEL CHERVET
"Participer de manière plus pratique que politique en apportant une vision du vignoble de ma région"

Représentant du canton de Vaud
DAVID ROJARD
"Etre le relais entre l'Association et ses membres en participant activement aux différents projets et réunions"

Représentant du canton de Neuchâtel
CHRISTOPHE LANDRY
"Défendre avec plaisir une culture, une tradition et un savoir"

Représentant du canton du Valais
CHRISTIAN SALAMIN
"Promouvoir une excellente collaboration entre l'Association et l'Union Suisse des Œnologues afin de générer toutes les synergies possibles pour les renforcer et ainsi mieux défendre la complémentarité de nos professions"

Représentant du canton de Genève
(élu AG 05)
STÉPHANE GROS
"Innover, dynamiser et fédérer les vignerons suisses."

Représentant du canton du Tessin
CLAUDIO GIRARDIN
"Etre le cordon ombilical entre l'œnologie tessinoise et celle du reste de la Suisse"

Un secrétariat avec Nicole Miauton pour soutenir ces forces vives dans leurs missions.

Et le journal *Objectif*, rédigé par Simone de Montmollin et Richard Pfister, pour assurer les échanges entre l'Association, l'EIC et les professionnels.

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

Courtiers en Vins

Kramer + Spahni Sion

Trois générations au service du vin

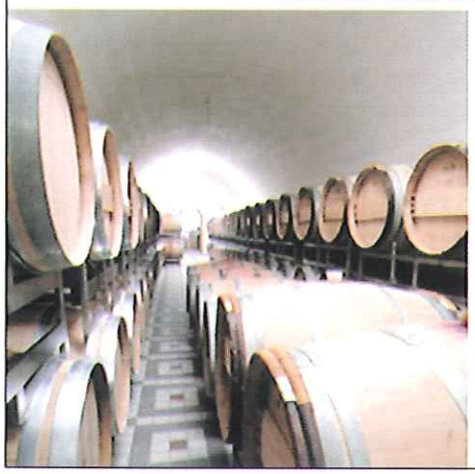
Avenue des Mayennets 12
1951 Sion
E-mail: kramer-spahni@bluewin.ch
Téléphone 027 322 11 67
Fax 027 322 83 91

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

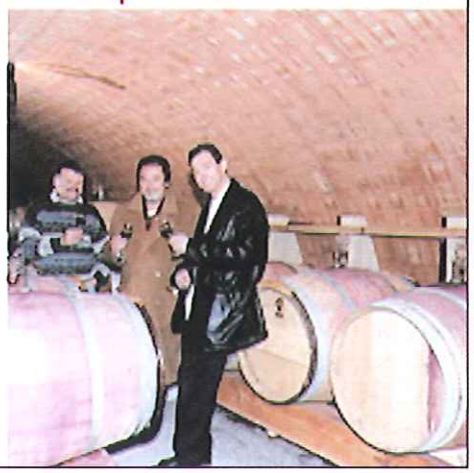


ARCave

Informations pour votre avenir:

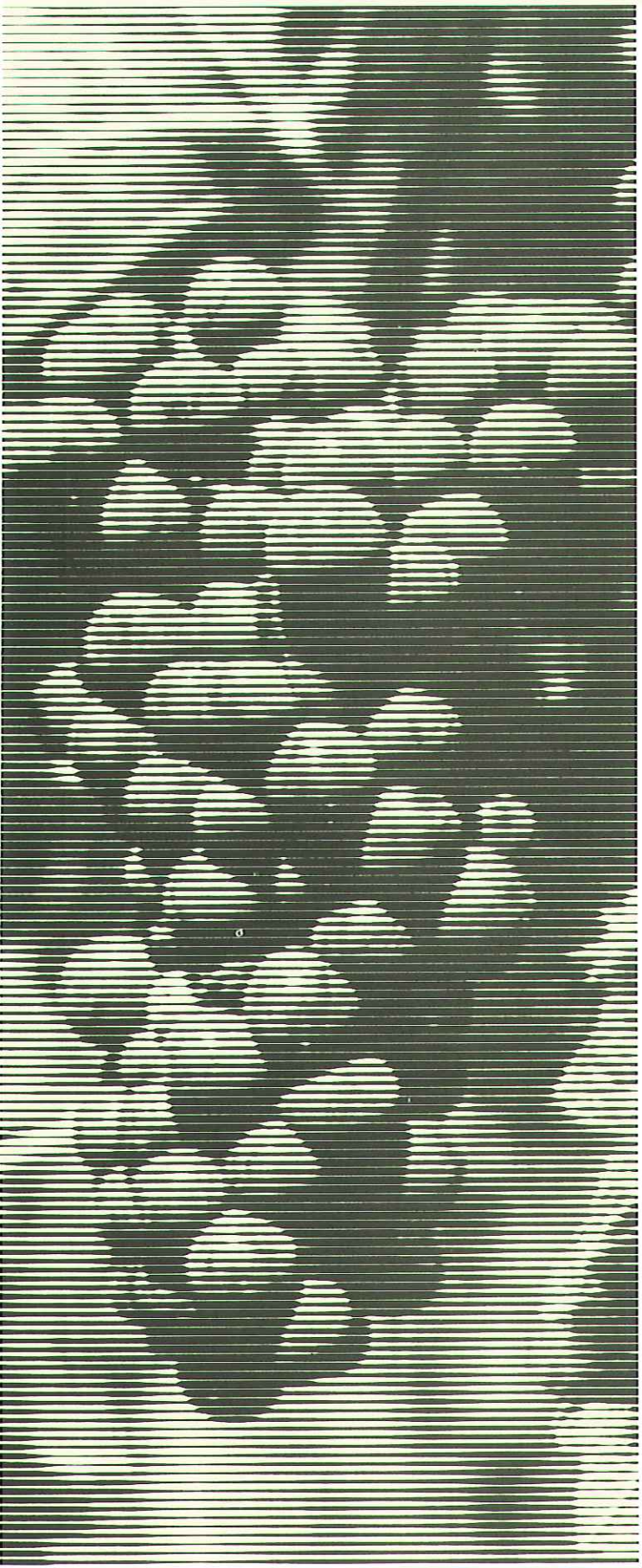
ARCave SA
8460 Marthalen
Tél. 052 305 40 40
Fax 052 305 40 44
info@arcave.ch

www.templeduvin.com



AGROMETEO.CH
UNE PLATEFORME INTERNET POUR LES VITICULTEURS ET LES ARBORICULTEURS

O. Viret [olivier.viret@rac.admin.ch], B. Bloesch, A.-L. Fabre [Agroscope RAC-Changins], W. Siegfried [Agroscope FAW-Wädenswil].



Les conditions météorologiques déterminent tous les paramètres culturaux, de la croissance de la plante à la protection phytosanitaire. Agrosocope ACW, Changins-Wädenswil a développé une plate-forme d'agro-météorologie sur Internet à la disposition des viticulteurs et des arboriculteurs. Les données météorologiques de plus de cent-vingt stations de mesures réparties sur tout le territoire suisse sont actualisées quotidiennement. Ces données sont traitées par un nouveau modèle de prévision du mildiou de la vigne, de la tavelure du pommier et du feu bactérien. Le site a été complété par deux nouveaux modules permettant de calculer les doses de produits phytosanitaires en fonction de la surface foliaire à traiter, représentant une plate-forme interactive au service de la pratique.

La satisfaction des praticiens se démontre par le fait que des investissements ont été consentis en vue de compléter le réseau dans les zones encore peu équipées de stations de mesures. Le canton de Genève a par exemple participé à l'acquisition de huit stations en 2005, financées à moitié par les producteurs. En 2005, plus de 15'000 requêtes ont été enregistrées sur le site Agrometeo entre les mois d'avril et de décembre, démontrant l'intérêt de l'information fournie.

DONNÉES MÉTÉOROLOGIQUES

L'élément central d'Agrometeo est une base de données météorologiques. Les ordinateurs de Changins et de Wädenswil communiquent quotidiennement avec les stations météorologiques du réseau constitué de matériel Campbell, Lufft HP-100 et Lufft Opus II. Les valeurs sont transmises sur la base de données où un contrôle de plausibilité est réalisé. Les valeurs aberrantes ou manquantes sont filtrées et remplacées momentanément par les valeurs d'une station de remplacement. Le site www.agrometeo.ch est accessible en français ou en allemand. La page d'accueil présente une carte de la Suisse qui offre un choix régional (Suisse romande, alémanique et Tessin, fig. 1). La base de données météorologiques permet de connaître les paramètres actuels ou rétroactifs d'une ou de plusieurs stations (fig. 2). Une fiche détaillée indique l'endroit et la culture où se trouve la station, les coordonnées de son propriétaire, la date de la mise en service, les paramètres mesurés et la station de substitution en cas de remplacement momentané des valeurs. Des requêtes effectuées régulièrement peuvent être mémorisées. Ceci explique la nécessité d'indiquer son nom et un mot de passe à l'entrée dans la base de données. Le résultat d'une requête peut être visualisé par heure, par jour, par mois ou par année et peut être exporté sur Excel. Des sommes de

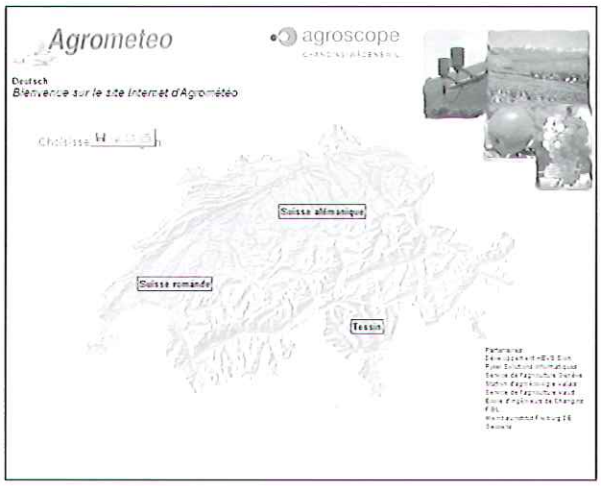


FIG. 1. Page d'entrée du site www.agrometeo.ch.

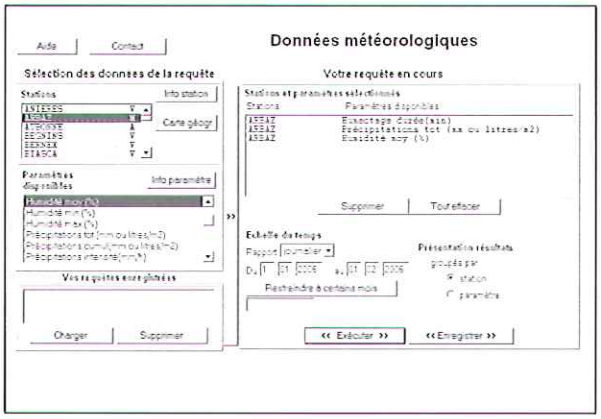


FIG. 2. Données météorologiques avec choix des stations et des paramètres pour la période désirée.

températures pour des seuils et une période définis peuvent également être calculés.

PRÉVISION DU RISQUE POUR LE MILDIOU DE LA VIGNE

Les modèles de prévision des infections des maladies fongiques se basent sur les connaissances de la biologie des organismes pathogènes et les facteurs météorologiques déterminant leur développement. Dans le cas du mildiou de la vigne les paramètres déterminants sont la durée d'humectage des feuilles, la température, l'humidité relative et les précipitations. Ces données sont analysées par les logiciels qui indiquent les risques potentiels d'infection, le déroulement de l'incubation et la sporulation du pathogène. Ces informations sont une aide précieuse pour une application précise des fongicides (Viret et al., 2001). En 2002 et 2003, la station fédérale Agrsocope-ACW, ainsi que l'institut de la vigne de Freiburg en Breisgau en Allemagne ont joint leurs efforts dans le but de poursuivre le développement du modèle de prévision du mildiou, en reprogrammant l'intégralité des algorithmes complétés par les connaissances actuelles.

En 2004 le modèle a été validé avec des données historiques et actuelles et expérimenté dans les conditions pratiques en Allemagne et en Suisse. Les conditions pour les infections primaires sont calculées en tenant compte de la somme de température (Gehmann, 1987), du développement phénologique de la vigne, de l'intensité des précipitations (Viret & Bloesch, 2002), de la durée d'humectage des feuilles et de la température. La durée de survie des sporanges et l'intensité des infections se calculent sur la base des connaissances récentes (Hill, 1989; Kast & Stark-Urnau, 1999). Les résultats sont présentés quotidiennement sous forme de tableaux résumés par région (Bassin lémanique, Valais, Nord vaudois, Suisse alémanique) et détaillés pour chaque station. Les périodes d'infection, les précipitations journalières, la fin de l'incubation, l'intensité de l'infection et le développement végétatif de la plante, basé sur le modèle de croissance de Geisenheim (Schultz, 1992) sont indiqués sur le rapport quotidien qui permet en outre d'y noter les traitements phytosanitaires appliqués.

PRÉVISION DU RISQUE POUR LA TAVELURE DU POMMIER

En 2005, la prévision des infections pour la tavelure a été mise à disposition des arboriculteurs. Le modèle de prévision Welte (Farm Software GmbH, Ravensburg), largement utilisé dans le sud de l'Allemagne est installé à Changins et à Wädenswil. Ce modèle a été évalué à Wädenswil durant trois ans en comparaison au modèle Smart Graph contenu dans la station Lufft HP-100 et RIMpro (www.biofruitadvies.nl) développé en Hollande (Sacchelli et Siegfried, 2004).

Le calcul du risque d'infection du modèle Welte se base sur le tableau de Mills, qui permet de prévoir l'intensité des infections basé sur la température et la durée d'humectage des feuilles. L'émission des ascospores est calculée selon Gadoury et MacHardy (1982) en fonction de la température et de l'humidité relative. Dans sa version standard le modèle considère autant les infections par les ascospores que par les conidies. A Changins et à Wädenswil la libération des ascospores est suivie régulièrement à partir du mois de mars à l'aide de trappes à spores (Myco-Trap). Ces données qualitatives et quantitatives sont indiquées sur www.agrometeo.ch représentant les valeurs effectives du potentiel d'ascospores contaminatrices. Les risques d'infection sont actualisés quotidiennement et présentés sous forme de tableau par région pour les dix jours précédents le jour de la requête. Un code couleur (rose, rouge clair et rouge foncé) permet de distinguer entre les risques d'infections faibles, moyens ou forts, comprenant également un indice d'intensité calculé par le modèle: <100 = pas de risque; 100-133 = risque faible; 134-200 = moyen; >200 = fort.

FIG. 3. Calcul de la quantité de produit en fonction de la surface foliaire à traiter en viticulture. Un même module permet de calculer le TRV et les doses en arboriculture.

DOSAGE DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES ADAPTÉ AUX SURFACES FOLIAIRES (fig. 3)

Le concept de l'adaptation du volume de bouillie et de la quantité de matière active à la surface foliaire a débuté en arboriculture fruitière. Dès le début des années 1990, de nombreux travaux ont permis la mise au point d'une méthode simple de mesure du volume foliaire des arbres fruitiers qui est très bien corrélée à la surface foliaire, permettant une adaptation des volumes d'eau et des produits phytosanitaires tout en garantissant une bonne efficacité de la lutte contre les maladies et les ravageurs. Depuis 1996, le Tree Row Volume (TRV) est la base de l'homologation des fongicides pour les arbres fruitiers à pépins et à noyaux (Viret et al., 1999; Rüegg et Viret, 1999; Rüegg et al., 1999). Les dosages recommandés sur les listes de produits ou indiqués sur les emballages en %, se basent sur un volume de bouillie de 1600 l/ha (par exemple: 0.1% = 1.6 kg/ha) pour un TRV de 10'000 m^3/ha (base pour un turbodiffuseur: 400 l/ha, 4x concentré). Cette dose est définie comme étant le 100% et sert de base de calcul à l'adaptation selon le TRV mesuré. Afin de simplifier le calcul du TRV et l'adaptation des volumes d'eau et de produits, un module interactif est disponible sur www.agrometeo.ch permettant de déterminer rapidement le TRV, la dose de produit et le volume d'eau.

En viticulture, la même approche a été suivie par Agroscope-ACW, en collaboration avec la firme Syngenta et les instituts allemands de Freiburg, Geisenheim et Neustadt (Viret et al., 2005). Une excellente corrélation a pu être obtenue entre le volume foliaire (m^3/ha) et la surface foliaire, indépendamment du cépage, de l'année et du système de conduite, valable pour toute la saison. La croissance de la vigne suit une courbe en "S" partant du point zéro pour atteindre des volumes foliaires de 4000-5000 m^3/ha, avec une phase de croissance très importante autour de la floraison. L'objectif de la dose adaptée à la surface foliaire est d'obtenir un dépôt régulier et constant de matière active sur les feuilles indépendamment du stade de développement pour un pulvérisateur donné. L'adaptation des dosages selon le modèle proposé n'est réalisable qu'avec des pulvérisateurs parfaitement réglés et adaptés à la culture en traitant chaque ligne.

BIBLIOGRAPHIE

GEHMANN K. [1987]: Untersuchungen zur Epidemiologie des Falschen Mehltaus an Weinreben *Plasmopara viticola* (Berk. & Curt, ex de Bary). Berl. & de Toni. Dissertation, Universität Hohenheim.

HILL G. [1989]: Effect of temperature on sporulation efficiency of oilspots caused by *Plasmopara viticola* (Berk. & Curt, ex de Bary). Berl. & de Toni in *vineyards. Vitic. Enol. Sci.* 44, 86-90.

HILL G. [2003]: Peronospora: wer schlägt zu? Winter- oder Sommersporen? *Das deutsche Weinmagazin* 12, 11-15.

KAST W.K., STARK-URNAU M. [1999]: Survival of sporangia from Plasmopara viticola, the downy mildew of grapevine. *Vitis* 38(4), 185-186.

RÜEGG H.-J., VIRET O. [1999]: Determination of the tree row volume in stone-fruit orchards as a tool for adapting the spray dosage. OEPP/EPPO, *Bulletin*, 29, 95-101.

RÜEGG H.-J., VIRET O., RAISIGL U. [1999]: Adaptation of spray dosage in stone-fruit orchards on the basis of tree row volume. OEPP/EPPO, *Bulletin*, 29, 103-110.

SACCHELLI M., SIEGFRIED W. [2004]: RIMpro – ein Schorfsimulationsprogramm. *Schweiz. Z. Obst-Weinbau* 4/04, 6-10.

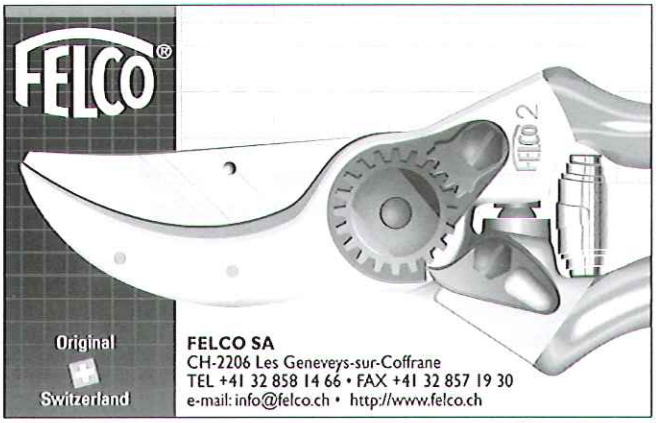
SCHULTZ H.R. [1992]: An empirical model for the simulation of leaf appearance and leaf area development of primary shoots of several grapevine (*Vitis vinifera* L.) canopy-systems. *Scientia Horticulturae* 52, 179-200.

VIRET O., BLOESCH B. [2002]: Observation on germination and primary infection of *Plasmopara viticola* (Berk. & Curt.) Berl. & De Toni under field conditions in Switzerland. *In* Proceedings of the 4th International Workshop on Powdery & Downy mildew in Grapevine, Napa, California, U.S.A. Sept. 30-oct. 04 2002 (Eds. Gadoury et al.) p. 10-11.

VIRET O., RÜEGG H.-J., SIEGFRIED W., HOLLIGER E., RAISIGL U. [1999]: Pulvérisation en arboriculture. Adaptation de la dose de produits phytosanitaires et de la quantité d'eau au volume des arbres fruitiers à pépins et à noyaux. *Revue suisse Vitic. Arboric. Hortic.* 31 (31), 1-12.

VIRET O., SIEGFRIED W., BLOESCH B., TAILLENS J., DUPUIS D. [2001]: Prévision et gestion des infections du mildiou de la vigne *(Plasmopara viticola)* basées sur des stations d'avertissement. *Revue suisse Vitic. Arboric. Hortic.* 33 (2), I-XII.

VIRET O., SIEGFRIED W., WOHLHAUSER R., RAISIGL U. [2005]: Dosage des fongicides en fonction du volume foliaire de la vigne. *Revue suisse Vitic. Arboric. Hortic.* 37 (1), 59-62.



PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES RÉPUTÉS

Obrist SA Vevey

artisans du vin depuis 1854

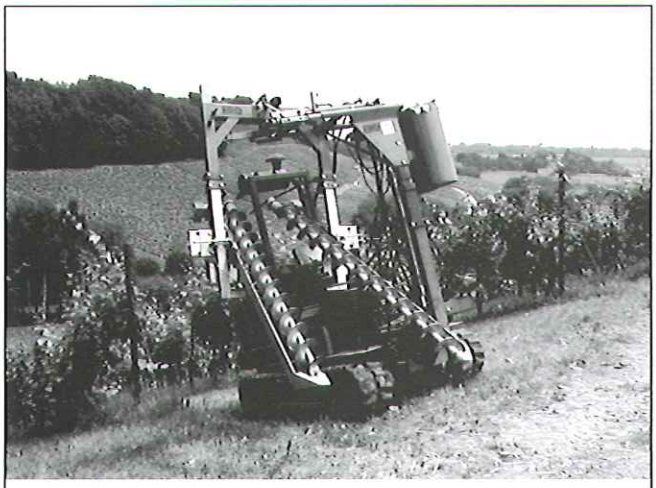
OBRIST SA, Av. Reller 26, 1800 VEVEY
Tél. 021 925 99 25 - Fax 021 925 99 15
www.obrist.ch - E-mail: obrist@obrist.ch

FRUCTAIR 1500 Ti:
Un air nouveau!

- Design ultra compact, 1'000, 1'500, 2'000 l
- Cuve de rinçage et cuve lave-mains
- Trémie d'incorporation
- Nouvelles ventilations à aspiration arrière ou inversée
- Demandez la documentation

FISCHER BERTHOUD®

FISCHER nouvelle Sàrl.
Votre spécialiste de la pulverisation
1868 Collombey-le-Grand, En Bovery A, tél. 024 473 50 80



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

Vigneron-encaveur du Valais central
désirant se retirer progressivement
de son activité professionnelle
recherche

ASSOCIATION OU JEUNE ASSOCIÉ

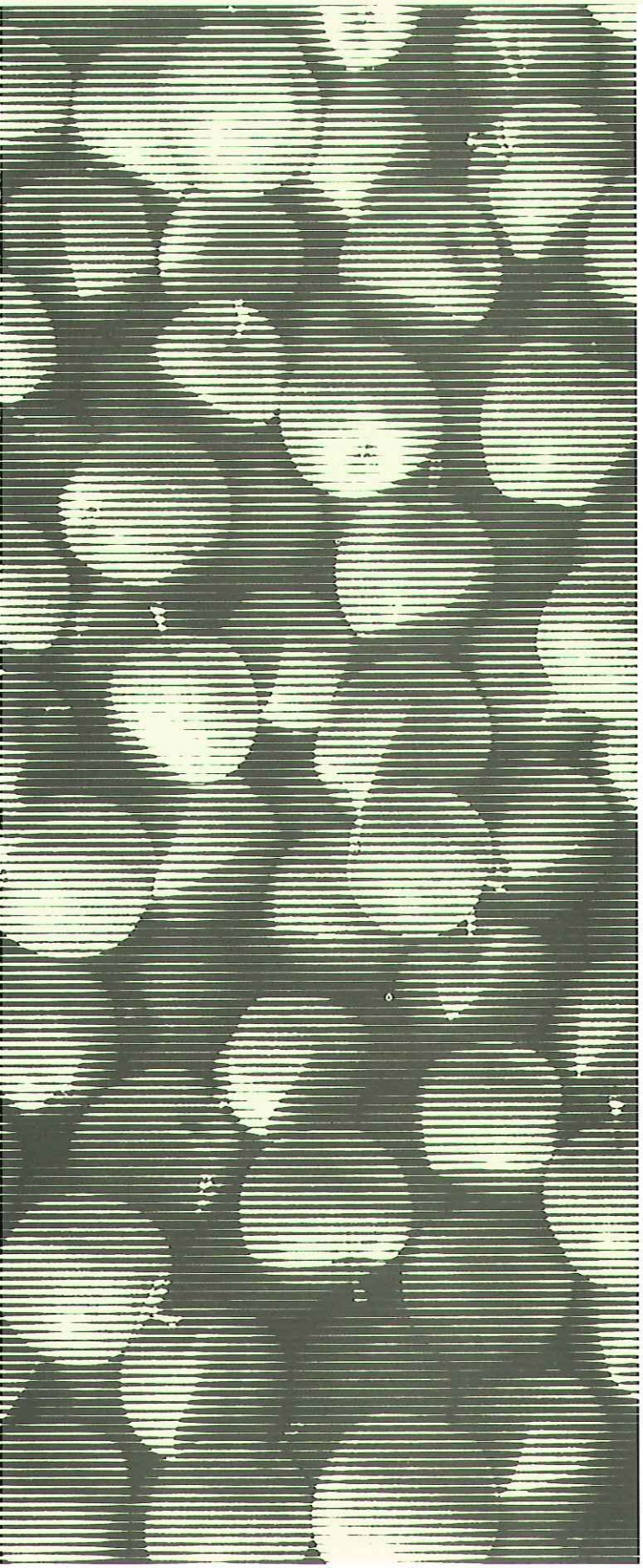
Exploitation complètement équipée de 3,5 ha
avec 11 cépages différents

Ecrire sous chiffre N° 101 au secrétariat du journal
qui fera suivre

ASSOCIATION DES DIPLÔMÉS DE CHANGINS
p.a. Nicole Miauton
Ch. de Panlièvre 12 B
1266 Duillier

AGROVINA: JOURNÉE DE L'ARBORICULTURE

Richard Pfister, œnologue, Vich [VD]. [pfister_richard@hotmail.com]



Les journées dédiées aux conférences techniques (viticulture, œnologie, arboriculture) ont été largement suivies et appréciées par tous les professionnels. Ces conférences, organisées en collaboration avec Agroscope Changins Wädenswil et l'Ecole d'Ingénieurs de Changins, constituent des points forts d'Agrovina. Vous sont présentés ici les trois derniers sujets résumés de la conférence sur l'arboriculture. Les trois premiers sujets touchaient aux baies.

RÉSISTANCE DU CARPOCAPSE ET DE CAPUA AUX INSECTICIDES

Pierre-Joseph Charmillot, Agroscope Changins-Wädenswil, Nyon [VD].
Mauro Genini, Office d'agro-écologie, Châteauneuf-Sion [VS].

Introduction

Comme premier sujet de la conférence d'arboriculture, Pierre-Joseph Charmillot, d'Agroscope, a présenté un sujet particulièrement sensible. En effet, des souches du carpocapse (*Cydia pomonella*) résistantes aux insecticides ont été observées en 1996 dans les vergers suisses. Depuis, la situation s'est fortement détériorée. Un test de dépistage a été mis au point et permet de déterminer la sensibilité du ravageur à treize insecticides. Des souches plus ou moins résistantes ont été détectées dans les cantons de Vaud, Valais, Genève, Saint-Gall et Thurgovie.

La tordeuse de la pelure capua (*Adoxophyes orana*) a aussi montré un développement de résistance. Deux cas ont été relevés dans le bassin lémanique en 2004 et 2005.

Carpocapse

Le test de dépistage consiste à traiter des chenilles diapausantes avec une dose létale d'insecticide. Ces chenilles sont collectées en automne au moyen de bandes pièges, puis stockées à 6°C en hiver pour rompre la diapause. Ensuite, le traitement est appliqué sur vingt individus de chaque provenance.

Dans de nombreux vergers, plusieurs insecticides montrent une efficacité très réduite, voire nulle. Certains cas dénotent une résistance croisée affectant douze des treize produits testés. Un seul insecticide ne présente pas de résistance croisée, l'émamectine, mais il s'agit d'un produit à faible rémanence en cours de développement.

Seuls les moyens de lutte biologique permettent de lutter efficacement contre des souches résistantes. La confusion ou le virus de la granulose ne suffisent parfois pas appliqués seuls en cas de pression importante. Leur application combinée permet de venir à bout d'une population élevée, mais il faut compter parfois plusieurs années. Afin de solutionner le problème, il est conseillé de raccourcir les intervalles de traitement à dix jours, car la rémanence du virus est faible, tout en appliquant des dosages réduits. Ainsi, six à sept traitements couvrent l'éclosion de la première génération, à savoir de fin mai à fin juillet.

Capua

Le test de dépistage des capuas est effectué sur des larves néonates (L1). Des feuilles de pommier non traitées, puis trempées dans différents insecticides et séchées servent de support. Chaque produit est testé avec trente individus pendant sept jours. Ce test a été opéré sur des souches prélevées dans quelques vergers où la lutte n'était pas satisfaisante à Etoy et à Aigle. Les résultats montrent que les deux souches ont développé une résistance à plusieurs insecticides, en particulier le lufénuron, l'hexaflumuron, le tébufénozide et le méthoxyfénozide, par ordre décroissant de perte d'efficacité. Pour l'instant, l'indoxacarbe et le spinosad conservent une bonne efficacité. D'autres produits seront testés par la suite.

Il semble que les souches résistantes ont un développement plus lent et un vol décalé par rapport aux souches sensibles. Un piégeage se prolongeant inhabituellement en première et seconde génération pourrait être un signe utile pour détecter une résistance. Il faudrait alors ajuster les interventions. Afin d'enrayer de tels foyers résistants, il est conseillé de mettre en place un programme intense sur les trois périodes d'activité larvaire avec des produits comme le virus de la granulose, indoxacarbe et spinosad.

BACTÉRIOSE À *XANTHOMONAS*, UNE NOUVELLE MENACE POUR LES VERGERS DE FRUITS À NOYAUX VALAISANS?

Mauro Genini, Office d'agro-écologie, Châteauneuf-Sion [VS].

Introduction

Autre sujet délicat, la maladie des taches bactériennes a été présentée par Mauro Genini, de l'office cantonal valaisan d'agro-écologie. Provoquée par la bactérie *Xanthomonas arboricola pv. Pruni*, elle est répandue sur tous les continents, mais principalement en Amérique du nord, en Chine et en Afrique du sud. En Europe, on la localise en France, en Italie et dans les pays de l'Europe de l'est. En Suisse, sa présence a été confirmée à Martigny et Fully en 2005.

Cette bactériose s'attaque aux espèces de *Prunus*, mais est surtout dangereuse pour les pêchers, les abricotiers et les pruniers japonais. Ses dégâts sont considérables, c'est pourquoi elle fait partie des organismes de quarantaine pour lesquels des mesures de lutte sont obligatoires.

Symptômes et cycle

Elle détruit les parois des cellules végétales des fruits, des feuilles et parfois des bois. Sur feuille, ses symptômes sont reconnaissables sous forme de nécroses angulaires, parfois cerclées d'un halo jaunâtre. Le limbe se perfore ou se déchire, ressemblant aux symptômes de la maladie criblée. En cas de forte attaque, un jaunissement des pousses est fréquent sur abricotier, moins sur prunier japonais. A la fin de l'été ces pousses perdent leurs feuilles prématurément, ce qui perturbe l'aoûtement et la constitution de réserves.

Sur fruit, les nécroses prennent une forme dépressive; nombreuses sur abricotier, plus grandes et plus rares sur prunier japonais. En croissant, les fruits montrent des craquelures ou des écoulements de gomme qui peuvent se produire au niveau des taches.

La bactérie hiverne dans les bourgeons des rameaux attaqués, l'écorce des pousses de l'année ou les chancres du bois plus âgé. Lorsque la température dépasse 15°C et que l'humidité s'élève au printemps, elle se multiplie et provoque des fentes dans l'épiderme de ces organes. La pluie, le vent, les outils de taille et/ou le transport de matériel infecté la dispersent et provoquent l'infection primaire à travers les stomates des feuilles. Les infections secondaires se développent depuis les lésions des feuilles et des fruits. Habituellement, c'est l'infection tardive des pousses avant et pendant la chute des feuilles qui constitue la majeure partie de l'inoculum de l'année suivante.

L'augmentation de l'humidité (rosée, pluie, arrosage) et de la température favorisent son développement, de même qu'une fumure trop appuyée.

Lutte

Aucune méthode de lutte directe n'est efficace lors des années à forte pression de la bactérie. Le cuivre appliqué à la fois au débourrement et à la chute des feuilles amène une certaine protection, alors que soufre et captane semblent aussi avoir un effet modérateur. Les mesures prophylactiques sont importantes, comme travailler en dernier les parcelles atteintes, désinfecter les outils de taille, nettoyer soigneusement les machines et limiter les arrosages au minimum en absence de vent. Dès 2006, une application au cuivre sera impérative entre Martigny et Saxon et tout symptôme est à signaler à l'office cantonal d'agro-écologie.

Il faudra montrer une vigilance toute particulière dès cette année, pour exclure une plus large diffusion de cette maladie.

RÉUSSIR AVEC LES NOUVELLES VARIÉTÉS D'AGROSCOPE

Michael Weber, VariCom GmbH, Wädenswil [ZH].

Introduction

La mise sur le marché de nouvelles variétés n'est pas chose facile, même si elles sont meilleures que les variétés traditionnelles déjà établies. Pour faciliter cette étape importante, VariCom, présentée à Agrovina par son gérant Michael Weber, a été créée en 2004 pour présenter les nouvelles obtentions aux producteurs, commerçants, acheteurs et consommateurs. S'occupant du marketing des nouvelles sélections d'Agroscope, cette société coordonne la mise en marché, tout en respectant des standards minimums: authenticité du matériel de multiplication, certification du matériel végétal et qualité des fruits.

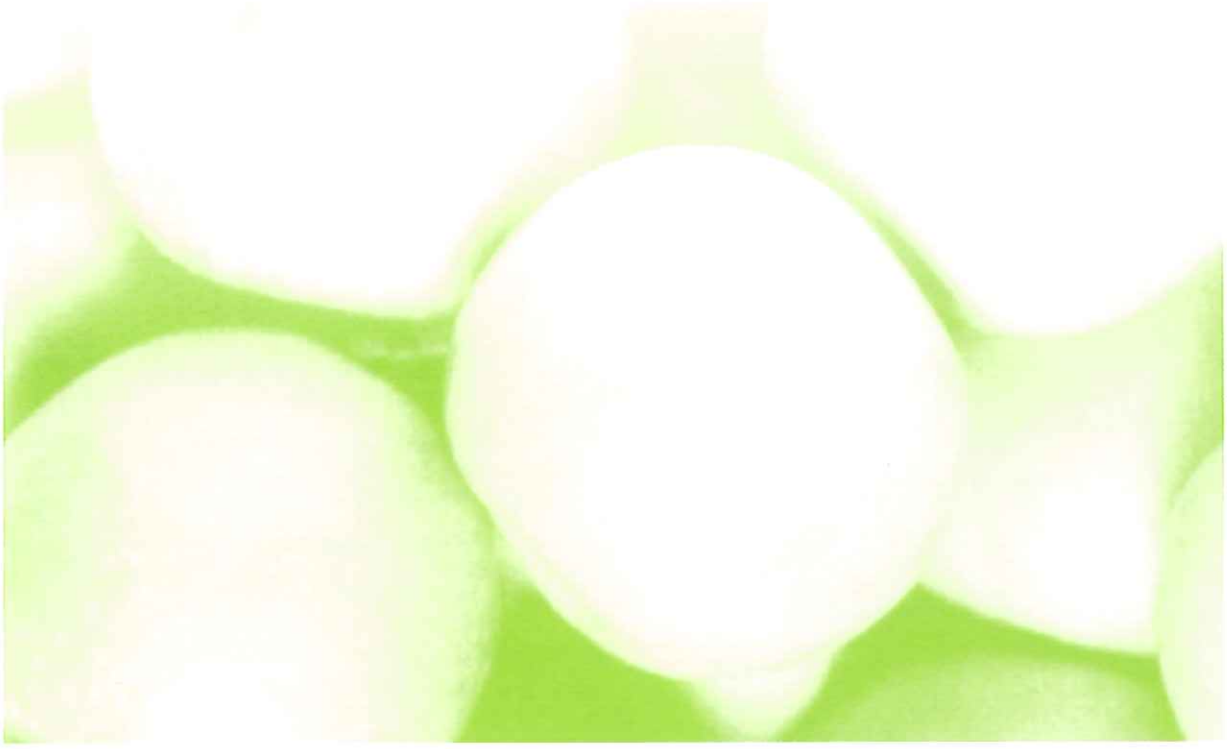
Paramètres de succès

Les nouvelles variétés doivent posséder de nombreuses qualités pour espérer percer le marché. Ces qualités ne sont pas uniquement intrinsèques au fruit, mais aussi des domaines du marketing et de la distribution:

- Faculté d'adaptation de la variété au climat local
- Caractéristiques du fruit supérieures à celles des variétés existantes
- Qualité minimale
- Acceptation par les consommateurs en dégustation
- Partenaires solides pour la production et la mise en marché
- Promotions professionnelles
- Financement assuré

AVENIR

Ces prochaines années, VariCom mettra sur le marché "La Flamboyante", qui sera lancée sous le nom de marque Mairac® au plan national et international, et la variété "FAW 5878", qui sera lancée en Suisse sous le nom de marque Diwa® et à l'étranger sous le nom de marque Junami®. Il ressortira comment une mise en marché réussie est réalisée.



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

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

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.

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

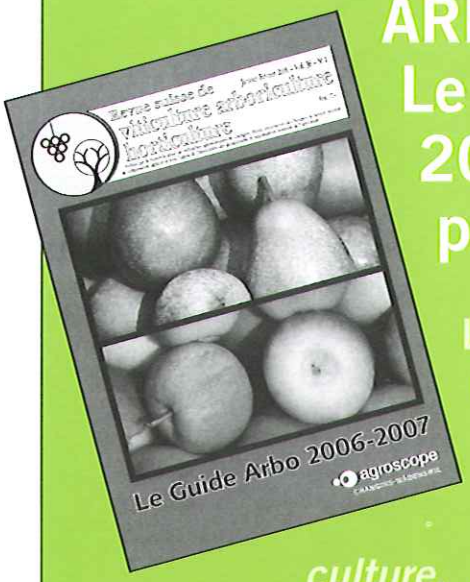
Technologie membranaire
Vin, Lait, Jus de fruit, Petit lait
Alfa Laval, DSS-Silkeborg

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



ARBORICULTURE
Le "guide Arbo" national 2006-2007 est sorti de presse !

Le premier guide d'arboriculture national, édité par la nouvelle entité Agroscope Changins-Wädenwil, est paru en février, disponible en français et en allemand. Les abonnés à la *Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture* reçoivent la version française et ceux à la *Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau* la version allemande. Ce guide est valable deux ans, de 2006 à 2007.

Le nouveau Guide Arbo d'Agroscope Changins-Wädenswil – seul dans son genre en Europe par son information détaillée et son coût raisonnable – contient une foule de renseignements pratiques sur la protection phytosanitaire des vergers.
Cette édition 2006-2007, entièrement en couleur, se distingue par sa nouvelle présentation enrichie de nombreuses illustrations, agréable à l'œil et d'utilisation aisée.
Le guide Arbo se compose de deux parties bien distinctes. La première partie (pages vertes) traite de l'entretien du sol, des stratégies de désherbage, de la lutte contre les campagnols, du contrôle des ravageurs au verger, du dosage des produits en fonction du volume des arbres et des précautions à prendre pour leur utilisation. Les symptômes des maladies et des ravageurs y sont également décrits et illustrés, ainsi que les moyens de lutte. Les actualités arboricoles (pages rouges) constituent la deuxième partie, dont le contenu est adapté aux situations romande et alémanique.
Comme toujours, le Guide Arbo est accompagné de la dernière édition de l'Index phytosanitaire pour l'arboriculture, qui contient la liste complète des produits de traitement recommandés en 2006.
Pour commander la version française du Guide Arbo d'Agroscope Changins-Wädenswil 2006-2007 et de son index Arbo 2006 au prix de Frs. 17.-, vous pouvez vous adresser par écrit à Agroscope Changins-Wädenswil, CP 1012, 1260 Nyon 1, par téléphone au 022 363 41 51, par fax au 022 363 41 65 ou par e-mail à colette.porchat@rac.admin.ch.

Eliane Rohrer et Sibylle Willi

Renseignements : Agroscope Changins-Wädenswil ACW • CP 1012, 1260 Nyon 1
E-mail : eliane.rohrer@rac.admin.ch • Tél. : 0041 (0)22 363 41 53

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

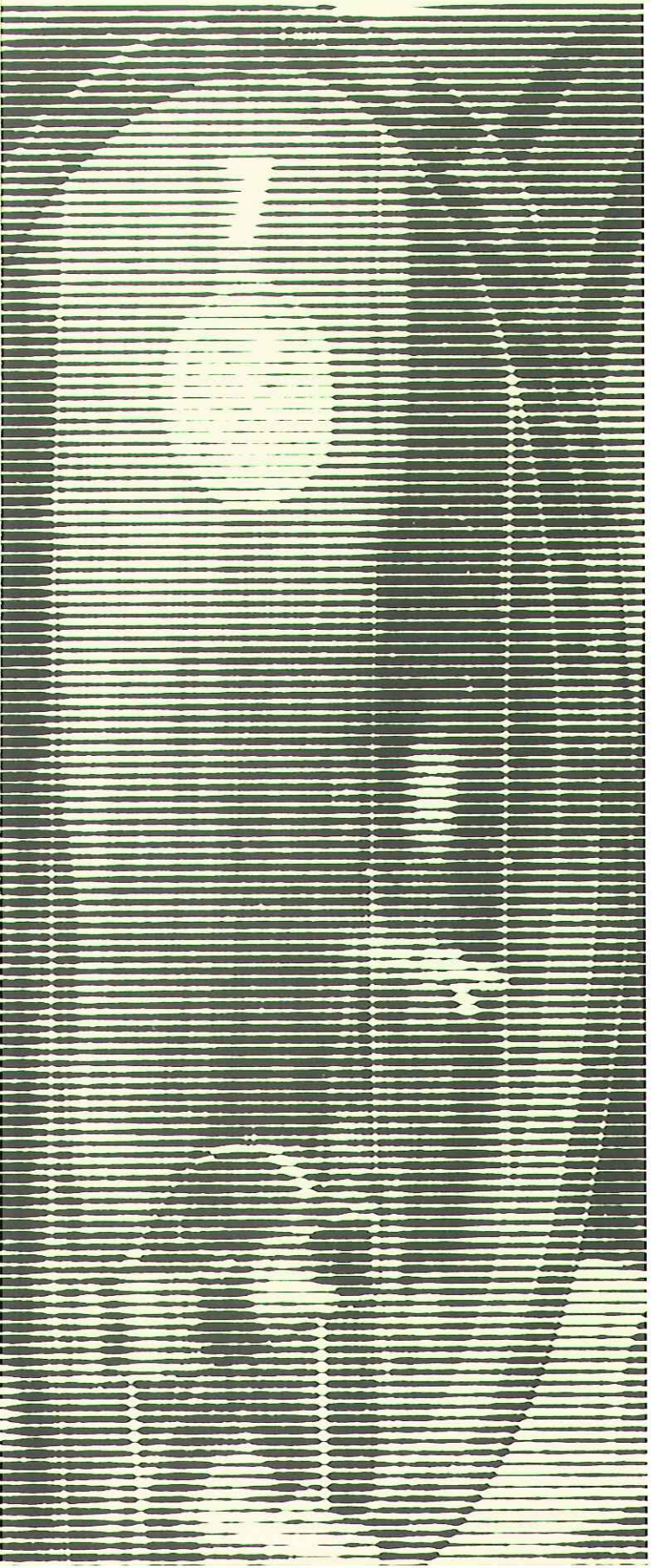
TONNELLERIE RADOUX

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

APPLICATION DE LA MÉTHODOLOGIE DE L'OLFACTION EN PARFUMERIE

POUR UNE NOUVELLE CLASSIFICATION DES ODEURS DU VIN

Richard Pfister, œnologue, Vich [VD]. [pfister_richard@hotmail.com].



CET ARTICLE REPRÉSENTE LA SYNTHÈSE DU TRAVAIL DE DIPLÔME DE RICHARD PFISTER POUR L'OBTENTION DU TITRE D'ŒNOLOGUE [ING. HES 00-03].
RESPONSABLES : CHRISTIAN GUYOT, professeur, EIC, Nyon [VD]. DANIEL ANDRÉ, parfumeur-créateur, Genève.

INTRODUCTION

Les odeurs sont un des éléments fondamentaux servant à la caractérisation sensorielle d'un vin et occupent une place prépondérante en œnologie. Malheureusement, on constate généralement un important manque de rigueur dans ce qui touche à l'olfaction des vins. Les odeurs et les arômes ont fréquemment été l'objet de tentatives de classifications, que ce soit en œnologie ou dans d'autres domaines. Pourtant, peu de ces classifications ont été vulgarisées et presque aucune n'est couramment utilisée, peut-être parce qu'elles sont généralement pas précises et peu rigoureuses.

Afin de répondre aux problèmes précités, nous avons souhaité mettre à profit l'expérience des parfumeurs tout en étudiant les mécanismes régissant l'olfaction chez l'homme, dans le but de proposer une classification des odeurs, une méthode de description olfactive des vins et une méthodologie d'entraînement olfactif rigoureuses et performantes. Nos expérimentations nous ont également amenés à observer la variabilité interindividuelle d'une manière plus précise.

NEUROPHYSIOLOGIE OLFACTIVE

L'importante variabilité interindividuelle des descriptions olfactives n'est pas seulement due à la manière que chaque sujet a d'exprimer ses perceptions olfactives, mais aussi de son propre appareil olfactif. En effet, la physiologie de l'odorat est unique à chaque être humain. Il est donc tout à fait possible que deux personnes flairant le même objet ne sentent pas la même odeur.

Aux différences interindividuelles physiologiques viennent s'ajouter les influences personnelles d'un grand nombre d'aires cérébrales par lesquelles transite l'information olfactive.

CLASSIFICATION DES ODEURS

La mise au point de la nouvelle classification des odeurs (tableau 1) a nécessité plusieurs étapes. En premier lieu, une liste exhaustive

TABLEAU 1. Nouvelle proposition de classification des odeurs du vin.

Impression olfactive générale: ***"Grandes familles"***	
fruité, floral, végétal, boisé, épicé, animal, lactique, minéral, empyreumatique	
Impressions olfactives plus précises: ***"sous-familles"***	**Description détaillée des odeurs:** ***"descripteurs"***
Agrumes:	bergamote, citron, mandarine, orange, pamplemousse
Baies:	cassis, fraise, framboise, groseille, mûre, myrtille, raisin muscat, raisin sec
Fruits exotiques:	ananas, banane, fruit de la passion, litchi, mangue, melon, pastèque
Fruits du verger:	abricot, cerise, coing, figue, olive, pêche, poire, pomme, pomme blette, pruneau
Fruits à coque:	amande, cacao, noisette, noix, noix de coco
Fleurs du jardin:	camomille, géranium, iris, jacinthe, jonquille, lys, muguet, narcisse, œillet, tagette, violette
Fleurs d'arbustes:	aubépine, chèvrefeuille, genêt, jasmin, lavande, lilas, pivoine, rose
Fleurs d'arbres:	fleur d'oranger, magnolia, tilleul
Plantes aromatiques:	basilic, citronnelle, estragon, eucalyptus, livèche, menthe, réglisse, romarin, sauge, thym
Végétaux frais:	ail, artichaut, bourgeon de cassis, céleri, chou, chou-fleur, fenouil, herbe, lierre, oignon, poivron, rhubarbe, soja
Végétaux secs:	foin, fucus, paille, tabac blond, tabac brun, thé noir, thé vert, vétiver
Champignons:	bolet, champignon de Paris, levure, truffe
Bois:	cèdre, chêne, mousse de chêne, patchouli, pin, santal, sous-bois, teck, thuya
Epices:	anis, cannelle, clou de girofle, coriandre, cumin, gingembre, muscade, poivre noir, safran, vanille
Animaux:	ambre gris, castoréum, cheval, cire d'abeille, civette, cuir, musc
Lactiques:	beurre, crème, fromage, lait
Minéraux:	fer, iode, pétrole, pierre à fusil
Empyreumatiques:	amande grillée, café, caramel, chocolat, fumée, goudron, mocca, pain grillé
Défauts:	alcool, beurre rance, caoutchouc, croupi, liège, œuf pourri, poussière, soufre, savon, terre, verni à ongles, vinaigre

des descripteurs olfactifs utilisés pour les vins a été dressée. Ensuite, un travail de sélection des descripteurs a été effectué pour éliminer les termes hédoniques, ambigus et redondants. Les descripteurs ont alors été groupés en dix-neuf sous-familles nommées pour bien illustrer leur contenu. Enfin neuf grandes familles ont été déterminées. Ces grandes familles représentent l'impression olfactive générale du vin. Une référence odorante standard correspond bien entendu à chaque descripteur de la classification.

POURQUOI CLASSER EN FONCTION DE LA NATURE DES OBJETS ODORANTS?

La plupart des classifications rangent les descripteurs par ressemblances olfactives. Cependant, beaucoup d'odeurs, tant sous forme de molécules pures que sous forme d'odeurs naturelles complexes, peuvent intégrer plusieurs groupes, car elles évoquent diverses images odorantes selon les individus qui les sentent et même pour un individu donné. Par exemple l'odeur du narcisse évoque tout autant des impressions animales (à cause de la présence de notes crésyliques) que florales et peut donc tout à fait, être classée dans les odeurs animales, florales ou les deux!

La nouvelle classification novatrice proposée ici contourne ces difficultés grâce au classement réalisé en fonction de la nature des objets qui représentent les odeurs. L'emploi systématique de termes simples et concrets, tirés du langage courant, permet une visualisation et donc une mémorisation aisée des odeurs. Le classement en groupes logiques, naturels, contribue aussi largement à cela.

TEST DE LA NOUVELLE CLASSIFICATION

La faisabilité de travailler avec cette classification des odeurs a été testée grâce à deux groupes de professionnels. Leur tâche a été de décrire olfactivement des parfums et des vins. Les séances étaient composées de deux sessions séparées par une pause. Dans la première session, dite de description libre, les sujets devaient décrire une série d'échantillons par écrit avec leurs propres mots. Dans la seconde, dite de description guidée, les mêmes échantillons, présentés dans un ordre différent, devaient être décrits à l'aide de la nouvelle classification des odeurs pour les vins (tableau 1) et à l'aide d'une classification de parfumeur. Le fonctionnement et la structure des classifications leur avaient été expliqués pendant la pause séparant les deux sessions. Les échantillons ont toujours été décrits à l'aveugle:

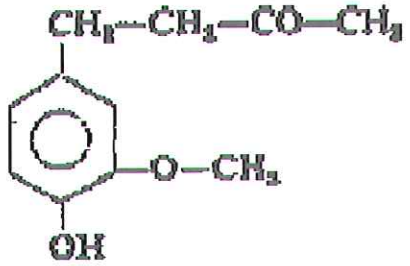
- Les termes ambigus, redondants ou imprécis des descriptions libres disparaissent lors des descriptions guidées. Ces dernières étant plus riches et plus détaillées.
- La variabilité des descripteurs utilisés diminue en description guidée. Ainsi, laissés libres, les sujets ont tendance à employer des termes ne correspondant pas aux odeurs senties, par méconnaissance du vocabulaire adéquat et par l'autopersuasion.
- En description libre, *floral* et *fruité* sont très souvent utilisés, mais beaucoup moins en description guidée. Dans ce cas en effet, la répartition des odeurs de type fruité et de type floral en plusieurs sous-familles oblige le sujet à être plus précis.

Gingembre (ginger, Ingwer, zenzero, gingibre)

Origine: l'essence de gingembre s'obtient par distillation à la vapeur des rhizomes fraîchement arrachés de *Zingiber officinale* (Japon, Inde, Chine et Ouest africain). Produit pur.

Seuil de perception: 0.2 à 0.5ppm (ARCTANDER, 1966)

Composante principale:
- Zingerone



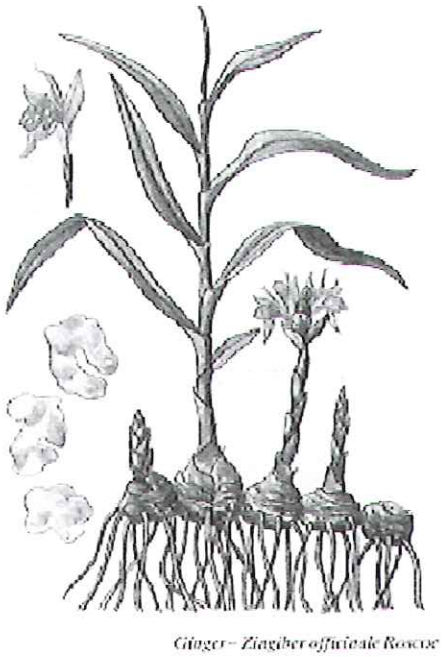


FIG. 1: Exemple de standard odorant utilisé lors de l'entraînement olfactif.

ENTRAÎNEMENT OLFACTIF

Un entraînement spécifique à la nouvelle classification des odeurs a été réalisé. Il a duré sept séances de deux heures plus une répétition générale, au cours desquelles près de 150 standards odorants devaient être mémorisés.

Les standards odorants étaient présentés aux sujets à l'aveugle sous forme de mouillettes numérotées, distribuées par séries de sous-familles. Chaque odeur faisait d'abord l'objet d'une prise de notes personnelle. A la fin de la série, le nom des odeurs était dévoilé en même temps que leurs caractéristiques (fig. 1). Chaque odeur était ensuite à nouveau sentie avec les nouvelles informations, de manière à favoriser au mieux la mémorisation.

A la suite de chaque série d'odeurs, un exercice de communication référentielle à deux était exécuté pour mieux cerner les odeurs à mémoriser. Chacun disposait d'une série de mouillettes avec les odeurs décrites précédemment placées dans un ordre différent d'un sujet à l'autre. Le but était de faire correspondre les mouillettes une à une en les décrivant verbalement, sans contact visuel entre les sujets.

Diverses précautions ont été prises lors de l'entraînement olfactif pour optimiser la mémorisation des odeurs:

- La plurimodalité a été utilisée, car agir sur les autres composantes de la mémoire, notamment la mémoire visuelle, est très important pour retenir une odeur (fig. 1).
- Les indices olfactifs ont été multipliés en décortiquant l'odeur suivant ses composantes principales pour faire fonctionner le rappel mnésique libre.
- Le mécanisme de l'oubli a été combattu par les prises de notes personnelles et la répétition des entraînements.
- La classification en plusieurs niveaux limite les interférences mnésiques qui favorisent l'oubli. Il n'y a pas d'excès d'information sous un même indice (sous-famille, par exemple).

Finalement, deux séances ont suivi pour vérifier les performances du panel et la pertinence de l'entraînement susmentionné. Leur but principal était d'examiner la répétabilité des descriptions olfactives des vins réalisées à l'aide de la nouvelle classification des odeurs. Dans la première, un vin se répétait parmi d'autres, alors que la seconde comportait deux vins déjà décrits la première fois.

CONSTATATIONS SUR LES RÉSULTATS APRÈS ENTRAÎNEMENT

Chaque description olfactive des vins répétés a été examinée, de manière à déterminer si ces vins avaient des descriptions significativement semblables ou non.

Ainsi, pour deux des trois vins testés dans la répétabilité de leurs descriptions olfactives, les résultats sont excellents. Pour le troisième, on constate une répétabilité faible.

Nonobstant ce troisième vin, le résultat obtenu est remarquable car on passe de descriptions olfactives totalement disparates lorsque les sujets sont sans entraînement olfactif et libres dans leurs descriptions, à des descriptions olfactives sans différences statistiques pour deux vins sur trois après entraînement et en utilisant la nouvelle classification des odeurs!

WinBIZ

Logiciels comptables adaptés à la gestion de caves*

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

CHF 1'149.- HT
(livrable également par modules)

Disponible chez votre revendeur informatique.
Informations supplémentaires:
http://www.winbiz.ch
+41(0)27 721 0050

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

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

merci à nos membres et à nos abonnés de favoriser nos annonceurs!

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

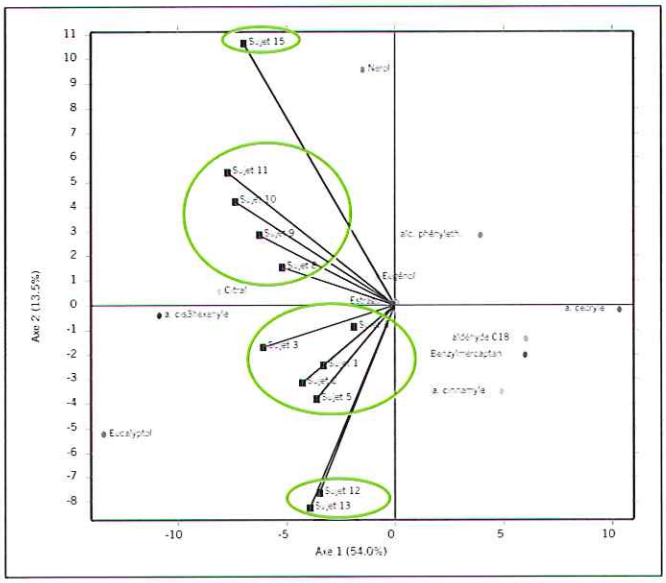


FIG. 2. Représentation de l'analyse en composantes principales Produits/Sujets de l'intensité des odeurs. Pour une meilleure lisibilité, des sujets et molécules odorantes ont été volontairement omis.

ÉTUDE DE VARIABILITÉ INTERINDIVIDUELLE OLFACTIVE

La variabilité de perception des odeurs entre humains a été largement démontrée. Les différences sont qualitatives (nature de ce que l'on sent) et quantitatives (intensité de ce que l'on sent). Certaines pistes tendent à montrer que la qualité et l'intensité de perception des odeurs sont en partie dépendantes. Ainsi, il est possible de former des groupes de sujets percevant à peu près la même intensité pour une odeur donnée. Et, à l'intérieur de chaque groupe, il semble que les sujets perçoivent aussi la qualité d'une façon proche.

Pour vérifier l'existence des ces "groupes olfactifs", nous avons donc choisi quinze molécules pures. Elles ont été soumises aux mêmes sujets qui avaient suivi l'entraînement olfactif, avec la mission de définir leur niveau d'intensité odorante. Résultats: les sujets soumis à l'expérimentation forment clairement quatre groupes quant au jugement de l'intensité odorante (fig. 2). Fort de cela, les résultats de description olfactive des vins obtenus après entraînement ont été retraités par "groupe olfactif". Constat: plus aucune description n'avait de différence statistique significative, même pour le troisième montrant des différences auparavant.

CONCLUSION

L'idée de s'inspirer de la parfumerie pour progresser dans l'olfaction en œnologie s'est avérée très pertinente. La structure de la classification garantit une utilisation précise et aisée par les dégustateurs. Les contraintes neurophysiologiques sont fortement diminuées par un choix judicieux d'organisation des descripteurs.

La rigueur de l'entraînement axé sur une mémorisation optimale a donné d'excellents résultats: les sujets étaient précis, complets et ont vu les différences interindividuelles de leurs descriptions fortement réduites. Différences encore diminuées après regroupement suivant l'intensité olfactive.

Les perspectives sont donc très intéressantes dans tous les domaines de l'analyse sensorielle, la profession vitivinicole en particulier. En effet, une formation olfactive rigoureuse basée sur une méthodologie complète telle que celle décrite ici ne représente que des atouts. Des atouts qui permettent, par le biais d'une meilleure connaissance, d'affiner l'élaboration du vin et d'augmenter le plaisir à en déguster!

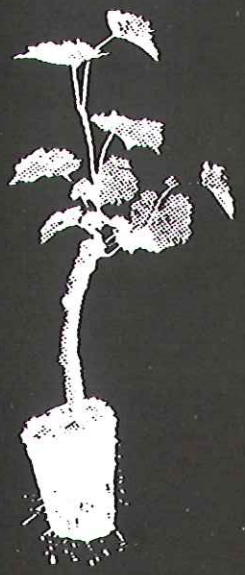
Résumé

La méthode de classement des odeurs généralement employée en parfumerie a été utilisée pour mettre au point une classification innovante des odeurs pour la description olfactive des vins. Cette nouvelle classification s'est révélée être très performante pour gagner en précision lors de descriptions olfactives de vins. Ses autres atouts majeurs sont sa facilité d'utilisation et surtout sa facilité de mémorisation par les sujets.

Une méthodologie d'entraînement olfactif adaptée à la nouvelle classification, également inspirée de la parfumerie, a aussi été mise au point et éprouvée. Les sujets ainsi entraînés sont devenus nettement plus précis et ont perdu en variabilité.

Enfin, une étude a été menée sur la variabilité olfactive entre sujets. Les résultats montrent que l'on peut former des groupes de sujets qui quantifient les odeurs de façon proche et qu'au sein de chaque groupe quantitatif, la variabilité des descriptions qualitatives diminue beaucoup.

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

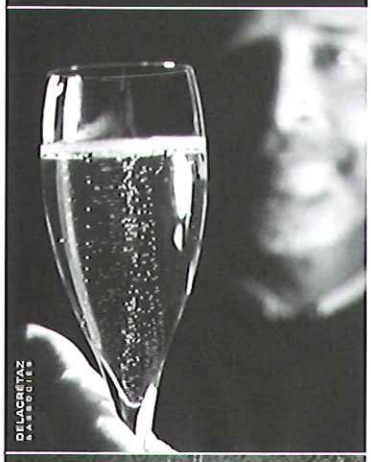
machine à planter
la vigne
à alignement laser

Pépinières viticoles
Roger Burgdorfer

www.pepiniere.ch

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

MÉTHODE TRADITIONNELLE
Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829



PARTAGEZ NOTRE PASSION DE L'EFFERVESCENCE!

Une vallée bucolique, un ancien monastère bénédictin, de mystérieuses caves aux voûtes séculaires... c'est dans ce décor d'exception que nous créons nos grands vins mousseux depuis 1829.

Passionnés par notre métier, nous mettons à votre service notre savoir-faire traditionnel et nos infrastructures spécialisées. A partir de votre propre vin de base, nous élaborons vos cuvées sur mesure selon la méthode traditionnelle de fermentation naturelle en bouteille.

NOUS VOUS OFFRONS

- nos conseils avisés et notre grande expérience
- la garantie d'une bonne prise de mousse en bouteille
- le vieillissement de vos cuvées à des conditions de température idéales dans les caves du Prieuré St-Pierre
- le remuage et le dégorgement dans les règles de l'art
- le dosage personnalisé de vos cuvées selon votre goût
- des techniques modernes de bouchage et d'habillage.

Nos œnologues **Francis Banderet** et **Blaise Mauler** se tiennent à votre disposition.

Découvrez notre site **www.mauler.ch**

Renseignements Mauler & Cie SA - Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers - Neuchâtel - Suisse
Tél. +41 (0)32 862 03 03 - Fax +41 (0)32 862 03 04 - mailbox@mauler.ch

A PROPOSITO DI CORSI IN ENOLOGIA

Claudio Girardin, représentant du canton du Tessin. [assviti-c.girardin@bluemail.ch]

enologia, una scienza che possiamo definirla moderna, anche se la vite pare abbia fatto le sue prime apparizioni più di seimila anni fa. Vi è stato un rapido e profondo sviluppo di questa materia che in un primo tempo sembrava essere

Un'esclusività unicamente riservata al genere maschile. I segreti della vinificazione venivano infatti tramandati da padre in figlio ed i buoni risultati dipendevano unicamente dall'andamento climatico dell'annata e dalla qualità delle uve. Non bisogna poi dimenticare che, ancora verso gli anni settanta, un numero limitato di persone si interessavano di viticoltura e di vino ad eccezione di coloro che coltivavano la vite o si dedicavano alla vinificazione.

Oggi, fortunatamente, le cose sono decisamente cambiate, ciò grazie alla tecnologia ed alla scienza che hanno apportato sensibili miglioramenti qualitativi. Ed è a seguito del sensibile miglioramento qualitativo dei vini che il consumatore si è sentito particolarmente attratto a tutto quanto attiene l'enologia. Di conseguenza, durante questi ultimi decenni e grazie gli anni dell'espansione economica, andavano nascendo qua e la fra le varie associazioni bacchiche i primi corsi di vinificazione e degustazione.

Si notò subito un'enorme interessamento da parte del pubblico e non solo all'enologia in genere ma tutto ciò che riguardava anche la viticoltura.Era diventata quasi una fobia e molti si vantavano per aver seguito questo o quel corso. Si arrivò persino a serie di lezioni organizzati e riservati a dirigenti di banche e compagnie di assicurazioni i quali invitavano i clienti più importanti a cene cosiddette di lavoro.

Con il trascorrere del tempo e, visto il successo dei vari corsi, seminari ecc., si assisteva ad una vera esplosione di quest'ultim.

Era divenuta una vera competizione per l'organizzazione di degustazioni e serate di informazione su vini, ecc affidando purtroppo spesso e volentieri l'incarico a qualche ben disposto e loquace presentatore.

Evidentemente la maggior parte di questi "docenti" non ha e non aveva una preparazione specifica e ciò per non aver frequentato scuole riconosciute a livello internazionale.

In alcuni casi vantano semplicemente qualche diploma o attestato rilasciato da associazioni varie.

Chi é intenzionato a seguire un corso di enologia non si preoccupa minimamente del grado di preparazione del "docente" preposto. La conseguenza di questa situazione anomala ha fatto si che troppi consumatori che oggi si vantano di aver frequentato questo o quel corso di enologia, si esprimono con un linguaggio diverso e a volte tecnicamente non appropriato in materia.

Personalmente mi è capitato di assistere ad una presentazione e degustazione di vini di una determinata regione ad opera di un emerito enologo diplomato.

Al momento della degustazione ed alla particolare richiesta da parte del conferenziere rivolta ad alcuni presenti per un commento sulle caratteristiche organolettiche del vino, ho constatato come il linguaggio tecnico usato dalla maggioranza dei presenti, risultasse completamente estraneo alla terminologia usuale classica.

Questo sta a dimostrare purtroppo quanta confusione si possa creare nella mente dei partecipanti a questi corsi

Il consumatore oggi vuole essere informato giustamente in modo più concreto e con un linguaggio quanto più possibile tecnico ed appropriato ma soprattutto con una terminologia che sia quella ricevuta nelle scuole specializzate.

E' abbastanza emblematico una nota espressa in un articolo di Matteo Marenghi su una rivista tecnica del ramo nella quale così si esprime a proposito di spot televisivi :" "Certo non si può nemmeno proporre un degustatore che declama sapori e sentori, con un linguaggio che, ve ne sarete accorti, nei passaggi televisivi diviene ancora più ridicolo, stridendo con la faccia sempre troppo seriosa dei sommelier. In genere pare stiano annunciando un lutto più che proponendo un vino... "e così si esprime in un altro articolo "... non me ne vogliano i bravi 'sommelier' e degustatori è innegabile l'esigenza di un univoco e preciso linguaggio tecnico..."

Personalmente sono d'accordo con quanto espresso da M. Marenghi e ritengo che la comunicazione su tutto quanto attiene al vino debba essere trasmessa facendo uso di quel lessico universale che viene impartito nelle scuole specializzate.

Va precisato, a scanso di equivoci, che In Svizzera esistono due scuole specializzate e riconosciute a livello internazionale che collaborano strettamente nel settore scientifico della viticoltura e della enologia. Queste scuole formano ingegneri in enologia e viticoltura e quindi altamente specializzati ed adeguatamente formati.

Queste si trovano a Wäedenswil e a Nyon-Changins.

Al consumatore che desidera seguire seminari, corsi vari dovrebbe essere garantito unicamente un corpo insegnante proveniente da una di queste scuole.

Anche da parte dei mass-media, purtroppo spesso e volentieri, ci si rivolge a personaggi privi di una qualificazione specifica o che non rientra nelle loro particolari competenze. Con un po' di accortezza si eviterebbe così di informare in modo errato e talvolta persino dannoso il consumatore.

Questa enologia scienza permeata da mille incognite ma nel contempo piena di fascino e dove ogni giorno si scopre una nuova parte di quella storia che ha accompagnato l'uomo in questi millenni meriterebbe che la sua divulgazione si svolgesse in modo un po' più serio!

Si rimane così pur sempre permeati da una particolare seduzione che ti conquista ma che nello stesso tempo ti provoca quella strana sensazione di "sete di sapere e di conoscere".

Bisogna tuttavia rispettare e dare la piena libertà alle varie associazioni di organizzare e tenere corsi nel campo enologico tenendo comunque in considerazione le finalità intrinseche per le quali sono state create ma soprattutto avendo il buon senso di non rilasciare diplomi che non hanno alcun valore e che lasciano il tempo che trovano.

Sarebbe pertanto auspicabile e forse anche giunto il momento che " si rimetta il campanile al centro della piazza" evitando così che vi siano in circolazione "sapientoni" che sputano sentenze dando l'impressione che solo loro sono i veri custodi di quella parte di scienza che risponde al nome di enologia!

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

1-2 Settembre 2006

SIMPOSIO INTERNAZIONALE IL MERLOT

Venerdì - 01 Settembre 2006

dalle ore 09.00 alle ore 16.30

LA VITICOLTURA

(Presidente della mattinata: Dott. F. Murisier)

- Saluti del Presidente d'Onore e presentazioni varie. Saluto da parte di un delegato OIV.
- Origine, diffusione e adattamento del Merlot nel mondo, diversità del vitigno. *(Prof. M. Fregoni)*
- Il Merlot, nell'ambiente del Canton Ticino:
  - Aspetti eco-fisiologici. *(Dott. F. Murisier)*
  - Aspetti patologici. *(Ing. M. Jermini)*
- Caratteristiche dei terroir del Canton Ticino, primi risultati del progetto. Aspetti geo-pedologici. *(Sig.a I. Letessier)*
- Aspetti climatici. *(Ing. M.K. Pythoud e F. Spinedi)*

L'ENOLOGIA

(Presidente del pomeriggio: Prof. M. Fregoni)

- Caratteristiche dei profumi e aromi del Merlot. *(Prof. A. Bertrand)*
- I polifenoli del Merlot e potenziale d'invecchiamento. *(Prof. S. Fabre)*
- Caratteristiche del vino Merlot, relazione con l'acidità, il PH, i polifenoli e l'invecchiamento. *(Dott. N. Vivas)*
- Termine delle relazioni.
- Visita al salone del gusto organizzato presso "Il Ciani".
- Aperitivo e cena di gala presso il Palazzo dei Congressi.

Sabato - 02 settembre 2006

dalle ore 09.00 alle ore 12.30

IL MARKETING

(Presidente del giorno: Prof. R. Maggi)

- Saluti e Presentazioni varie. Discorso generale legato agli aspetti del Marketing-vino. *(Dott. M. Marenghi)*
- Analisi dello studio di mercato "La comunicazione del Merlot del Ticino". *(Prof. F. Lurati)*
- L'architettura del vino. *(Arch. M. Botta)*
- Possibilità di sviluppo e marketing di una piccola regione vitica, esempio del Priorato (Spagna). *(Dott. L. Perez)*
- Termine delle relazioni e pranzo presso il Palazzo dei Congressi.
- Nel pomeriggio visita accompagnata presso alcune cantine significative.

Ulteriori informazioni presso la segreteria MERLOT06:
Sig.ra S. Princigalli, Tel. ++41 (0)91 604 62 54, info@merlot06.ch

1906 2006 100 anni di Merlot in Ticino

syngenta

CON IL PATROCINIO:

OIV Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

"LE VIN, LA VIE. LA VIE, LE VIN."

ALLOCUTION DE M. LE CONSEILLER D'ÉTAT PASCAL CORMINBŒUF

Directeur des institutions, de l'agriculture et des forêts du canton de Fribourg, à l'occasion de la cérémonie de remise de diplômes, Ecole d'Ingénieurs de Changins, 11 novembre 2005.

Chers diplômés, chers parents, chers professeurs, chers amis de la vigne et du vin,

Le don essentiel qui nous a été fait c'est bien celui de la vie, mais pas nécessairement celui de la bonne vie; cette dernière dépend en partie de notre activité humaine. En d'autres termes, ce qui est utile pour l'homme, c'est ce qui lui permet de vivre. Mais ce que les rabats-joie qualifient d'inutile nous permet de bien vivre. Les moines qui se sont occupés de nos premières vignes l'avaient certainement compris bien avant nous.

Le grand risque aujourd'hui est peut-être paradoxalement de faire mourir l'homme d'ennui en le mettant justement trop à l'abri des risques. Il ne trouve ainsi plus beaucoup de plaisir à son travail et souvent, lors du travail, il ne rencontre que le vide. On le met en garde contre tout, même contre un verre de vin et on le persuade que ça confine déjà à l'alcoolisme.

Toutes les civilisations ont une constante: celle d'oublier la terre d'où pourtant elles sont sorties. Les civilisations tendent toutes à oublier le paysan, le vigneron. Un bel échange et l'un des premiers a été celui des produits du lac contre les produits de la terre. Ici, on avait la complémentarité idéale puisque les villages partaient du lac, se prolongeaient par les vignes pour atteindre les hauteurs où, selon les saisons, le pêcheur-vigneron devenait berger.

Si l'on oublie trop ces réalités, les hommes finiront par naître moyens et tout sera dit. Ce sera l'homme ni trop sensible, ni pas assez, ni trop intelligent, ni pas assez. Ce sera l'homme standard qui finira par boire un vin avec des numéros sur la bouteille ou sur le robinet, comme bientôt aux USA.

LA VIE, LE VIN. LE VIN, LA VIE. Le vin justement a été, dès son origine, et bien longtemps avant qu'on lui accole des étiquettes, associé au sang, tant par la couleur que par son caractère d'essence de la plante: il est le breuvage de vie ou d'immortalité. Dans les traditions d'origine sémitique, il est même le symbole de la connaissance et de l'initiation en raison de l'ivresse qu'il provoque, au point que la vertu du vin ne se distingue même pas parfois du pouvoir de l'ivresse qui est magnifié. Il est vrai que c'était bien avant l'instauration des permis et des "zéro virgule"...!

Dans la tradition biblique, le vin est aussi d'abord signe et symbole de joie et, par généralisation, de tous les dons que Dieu fait aux hommes. On peut lire au Psaume 104:

"Tu fais croître l'herbe pour le bétail et les plantes à l'usage des humains pour qu'ils tirent le pain de la terre et le vin qui réjouit le cœur de l'homme."

Et plus loin, dans l'Ecclésiaste:

"Va, mange ton pain dans la joie
Et bois de bon cœur ton vin."

Il y a décidément bien des commandements auxquels il est plus difficile d'obéir!

Le propre de l'homme, c'est de nommer les choses. Sur la feuille de vigne, l'amoureux du vin veut lire la réponse à la première des questions: "Dis-moi quel est ton coin de terre?" Alors, l'amoureux du vin saura déjà si ce vin a une vraie origine et non pas seulement une provenance.

LE VIN EST COMME LA BELLE AU BOIS DORMANT: IL A SOMMEILLÉ LONGTEMPS, DANS LES CAVES. Celui qui veut le voir dans son verre, tout bouquet épanoui et robe flambante, doit d'abord l'appeler par son nom. Le vin se parle avant de se boire. La saveur est la fille du savoir. L'étiquette ne compte que quelques mots, mais elle est parfois plus suggestive, plus bavarde que tout un poème. Sur ce petit morceau de papier, le ciel, le paysage, les travaux et les hommes sont présents.

LE VIN EST UN PLAISIR SOCIAL AMPLIFIÉ PAR LE PARTAGE. Pourtant, curieusement, l'expérience du vin reste hautement personnelle. Si on est quatre à goûter le même vin ensemble, chacun aura son lot d'impressions en fonction de son vécu d'enfance, de ses préférences et de sa physiologie. Un jour, maudit, peut-être si on fabrique des clones humains, quelqu'un pourra ressentir exactement la même chose que vous.

Pourtant, le vocabulaire du goût reste sous-développé. L'école traditionnelle passe un peu trop à côté de l'apprentissage des mots et des situations qui expriment le goût et l'odorat. Le vin est justement une de ces boissons complexes qui concerne plusieurs de nos sens.

LE VIN N'EST EN EFFET RIEN D'AUTRE QU'UN LONG TRAVAIL DU SAVOIR HUMAIN QUI ABOUTIT À UNE INVITATION À COMMUNIQUER LES PENSÉES QUI VOUS HABITENT et un léger état second enlèvera, je l'es-

père, à l'homme toute acidité et donnera la parole au meilleur de vous-même. C'est en cela que le travail de nos vignerons, cavistes et œnologues mérite un respect total et nous fait toucher à l'essentiel.

En tant que citoyen, je n'ai pas envie que l'on définisse pour moi ce qui doit m'être utile, mais à l'inverse, je refuse d'être un éternel insatisfait. La "société de consommation" sous-entend, dans les mentalités, un monde inspiré par un système de valeurs et de pratiques sociales qui auraient fait le choix des valeurs matérielles au détriment des valeurs spirituelles ou intellectuelles.

ON SAIT QUE SAVEUR ET SAVOIR PROVIENNENT DU MÊME MOT LATIN en passant par "avoir de la saveur", puis sentir, comprendre, avoir du jugement et, à la fin, savoir.

Mais, pour définir encore mieux ce que ces deux notions jumelles veulent nous dire, partons de leur contraire qu'on peut appeler fadeur ou ignorance. On comprend mieux alors toute l'importance de la culture du bon, du juste et du beau dont on est parfois si éloigné dans notre système éducatif.

Et puis, et ce n'est pas son moindre mérite, le vin délie les langues après les avoir enchantées.

Le vin a une force pareille au feu, lorsqu'il s'en prend aux hommes, disait le mathématicien grec Eratosthène. *Il soulève les vagues comme le font, sur la mer d'Afrique, le vent du Nord ou le vend du Sud.* Ce spécialiste du cube ou de l'angle prouve au moins par là qu'il n'ignorait rien du tohu-bohu de l'âme humaine, quand elle est convenablement arrosée. Car le vin ne fait pas qu'entrer, il vous sort aussi par la bouche. On le goûte, on l'avale et... on trouve aussitôt quelque chose d'intéressant à dire. Car il en a à dire... Il suffit donc d'un verre ou deux pour lâcher la bride à la langue. Montaigne a raison, le vin *fait débonder les plus intimes secrets.* Et Rousseau, qui fait toujours assaut de vertu, répète à l'envi que *ceux qui ne boivent pas ont l'âme perfide et certainement des secrets à cacher. J'ai toujours remarqué,* dit Saint-Preux dans la Nouvelle Héloïse, *que les gens faux sont sobres et la grande réserve de table annonce assez souvent des mœurs feintes et des âmes doubles.*

AUCUNE SUBSTANCE CONSOMMABLE N'A LA MÊME COMPLICITÉ QUE LE VIN AVEC LA PAROLE. Non seulement il délie les langues en rendant les buveurs bavards ou poètes... selon leurs talents, mais il est aussi un produit dont la consommation exige un commentaire puisque savoir le boire revient à savoir en parler.

On reconnaît d'ailleurs un piètre vin à ce qu'il ne répond pas: "Il est muet, il n'a rien à dire, pas grand-chose à raconter, il manque d'éloquence." S'il est encore trop jeune pour révéler toutes ses richesses, "il peine à s'exprimer, il n'a pas encore franchi le seuil du dialogue".

Francis Ponge le dit très bien: "IL Y A UN SECRET DU VIN, MAIS C'EST UN SECRET QU'IL NE GARDE PAS. ON PEUT LE LUI FAIRE DIRE: IL SUFFIT DE L'AIMER, DE LE BOIRE, DE LE PLACER À L'INTÉRIEUR DE SOI-MÊME. ALORS IL PARLE. EN TOUTE CONFIANCE, IL PARLE. TANDIS QUE L'EAU, ELLE, GARDE MIEUX SON SECRET..."

On pourrait encore dire que deux types de comportement se dessinent en contraste dans la langue, celui du buveur et celui du dégustateur. Ils emploient souvent les mêmes mots, mais le premier ne parle que de lui-même, de la satisfaction de sa soif ou de son ivresse, tandis que le second est par définition quelqu'un qui parle du vin.

La verve populaire a trouvé les mots pour le parcours du buveur, ce parcours qui va du sec à l'humide, puis au chaud et enfin au froid. D'abord déshydraté, le soiffard aspire à s'arroser, il passe par la cuite pour se retrouver givré... ou fin gelé.

Qui saura conter les aveux romantiques de tous les amoureux timides de la terre rendus confiants par un bon vin? Combien de confidences après une bonne bouteille? Même parmi nous, on aurait sûrement des exemples à foison.

ÉLEVER UN VIN, C'EST COMME ÉLEVER UN PETIT D'HOMME. C'est parcourir les mêmes étapes, c'est passer par les mêmes inquiétudes, par les mêmes joies. Il faut une terre, des racines, une maison, une attention soutenue et beaucoup de savoir-faire. On peut s'improviser vigneron comme on peut s'improviser géniteur, mais ici comme là, les résultats seront mitigés, voire décevants.

Il me revient en mémoire ce couplet de Bernard Ducarroz dans une œuvre qui disait les merveilles du pays en s'inspirant d'un discours que le conseiller fédéral Delamuraz, celui qui nous manque tellement aujourd'hui, avait fait du haut du Gothard en magnifiant nos quatre cultures: "VOUS POUVEZ VOYAGER DANS LE MONDE, VOUS N'AUREZ QUE DES PAS DE MIGRANTS. RIEN NE VAUT LES RACINES PROFONDES, LA MAISON OÙ L'ON EST UN ENFANT."

Un vin, comme un enfant, a besoin de racines profondes où il peut puiser en toute confiance dans le trésor enfoui. Son horloge interne ne le trompe pas et plus il creuse, plus il trouve, tel le laboureur de la fable qui instruisait ses enfants. Ah! Cette terre, si vous prenez la peine de la respirer, elle vous livre ses secrets. Elle donne chaque fois une odeur différente, bonne si on l'a toujours respectée, aigre ou puante si on l'a brigandée. Les initiés savent bien que l'odeur de la terre qu'on retourne ou qu'on ouvre change avec le fruit qu'elle vient de produire, mais ce secret aussi est réservé au petit nombre. Il faut apprendre aux enfants, au lieu de leur pourrir les yeux avec des "japoniaiseries", à développer leur odorat à partir des fleurs, des épices, des fruits et des herbes écrasées, des

odeurs, du vent, des boulangeries, des fabriques de chocolat et de tellement d'autres situations encore. L'ordinateur portable que nous avons dans le cerveau est le seul qui garde la mémoire des odeurs. Voilà qui nous ramène au vin et à son mode privilégié.

Le vin, comme le petit d'homme, fait aussi sa crise d'adolescence, celle où il partirait dans toutes les mauvaises directions s'il n'était pas guidé et remis sur le chemin par le maître des cuves.

Puis vient la période de la patience, de la maturation. La charpente est là, mais il s'agit d'encourager ce qui va dans la bonne direction, d'élaguer les branches folles. C'est un peu le mystère de la chrysalide qui prélude au papillon et que l'on vous présente aujourd'hui.

C'est un peu aussi comme un mariage. On peut par des beaux atours donner le change, mais quand on reprend les habits de tous les jours, le contenu doit être aussi fidèle que le contenant le promet, sinon le naturel revient cruellement au galop.

L'étiquette n'a jamais permis d'améliorer durablement le breuvage, mais elle ressemble à ces maquillages intelligents qui soulignent finement le plaisir de yeux... seulement !

Voilà, je vous ai fait parcourir quelques-unes des richesses de ce métier, de cette passion qui va être votre vie. Vous avez beaucoup appris de vos maîtres d'apprentissage, de vos parents, de vos professeurs. Vous avez creusé au fond de vous-même pour progresser. Je vous souhaite un pays où il fasse encore bon vivre, où l'on n'oublie pas de vivre. Je souhaite que par votre action et votre enthousiasme vous aidiez ce pays à bien vivre. Bravo et merci à tous ceux qui vous ont accompagnés, qui vous ont amenés où vous êtes aujourd'hui.

QUE CE PAYS RESTE UN ÎLOT OÙ L'ON SACHE RÉSISTER AUX ROULEAUX COMPRESSEURS DU LIBÉRALISME ET QU'ON PUISSE LE FAIRE EN APPRÉCIANT PARTOUT LES MERVEILLES DE NOS TERROIRS MULTIPLES ET RICHES EN RESTANT ATTENTIFS À CE QUE LA VIE A DE MEILLEUR.

Trois distinctions Grand Or au Nobilis 2005*

UN ERMITAGE, UNE SYRAH ET UNE AMIGNE

L'ermitage Martigny vieille vigne "Les Serpentines" 2003 de Gérald et Patricia Besse (Martigny-Croix), l'amigne fût de chêne de Vétroz 2003 de Fabienne Cottagnoud (Cave Les Tilleuls, Vétroz) et la syrah du Valais AOC 2004 vinifiée par Edmond Zufferey (Agroscope RAC de Changins, Nyon): le concours Nobilis 2005 a décerné trois distinctions Grand Or. Le palmarès de cette vingtième édition, qui comprend également 146 Nobilis d'or, a été dévoilé hier à la Fondation Pierre Gianadda à Martigny.

Quelque 1800 vins représentant près de quarante cépages différents ont été soumis à l'appréciation du jury présidé par Mike Favre. Un nombre impressionnant que ce dernier n'a d'ailleurs pas manqué de relever. *"Imaginez qu'entre 1985 et 2000, 1200 crus ont été présentés, soit le même nombre que la seule année 2004!"* Une augmentation qui prouve que le Nobilis est devenu une véritable référence dans le monde du vin en Valais. *"Si notre attractivité ne cesse de croître auprès des encaveurs, elle va de pair avec une plus grande responsabilité auprès des consommateurs. Notre label doit permettre une identification précise et fiable des produits. C'est pourquoi nous collaborons étroitement avec l'Union suisse des œnologues afin de garantir un concours sans aucune manipulation possible, selon les règles internationales de la dégustation."*

Gérald et Patricia Besse, Edmond Zufferey et Fabienne Cottagnoud ont reçu la distinction Grand Or du concours Nobilis 2005 (photo Le Nouvelliste).

Le palmarès 2005 compte encore 146 Nobilis d'or. Pour les cépages rouges, la syrah arrive en tête (14 distinctions), devant le pinot (10), le cornalin (9). Pour les blancs, c'est le fendant le plus titré (11), devant l'arvine (9) et le johannisberg (7). Pour Dominique Rouvinez, coprésident de Vinea, le nombre restreint de vins primés (3 Grand Or et seulement 8% des échantillons en or) démontre la sélectivité et le haut niveau d'exigences du concours. *"Le palmarès éclectique reflète également très bien la richesse et la diversité des terroirs valaisans."*

Tous les résultats du concours Nobilis 2005 sur le web: www.vinea.ch

Christian Carron

* Article original paru dans *Le Nouvelliste*, 26.11.05, p. 32.

LES COPEAUX: PEUT-ON EN PARLER?

Xavier Bagnoud, Président de l'Union Suisse des Œnologues (USOE). [info@usoe.ch]

à l'origine, et dans l'esprit du consommateur, le vin est élaboré à partir de raisins. Cette lapalissade n'en est plus une mais l'aspect éthique et naturel du produit reste fort. En effet, personne ne contestera la nécessité d'utiliser en vinification de petites doses de SO_2, de levures sélectionnées, voire d'un peu de gélatine.

Du strict nécessaire à la vinification d'un vin respectueux du terroir s'est ajouté avec le temps de nombreux produits superflus mais qui ont une grande influence sur l'aspect gustatif du produit fini (tanins, gomme arabique, etc.). Selon l'Odal article 16, il est toujours interdit d'utiliser un produit œnologique qui influence le goût du vin et pour cette raison les copeaux de chêne sont considérés comme des auxiliaires prohibés aromatisant le vin au même titre que des arômes de synthèse. On a l'aspect vanillé du bois sans la microoxygénation, ce qui profite à certains vins non adaptés à la barrique tout en étant plus économique.

Pour les AOC européennes, le dilemme devient de plus en plus insoluble. En effet, les vins de nos vignobles traditionnels sont concurrencés sur leurs propres marchés par des vins du Chili ou d'Australie vinifiés sans aucune réglementation sur les additifs. Ces vins "faciles" plaisent bien entendu aux consommateurs, car équilibrés vers des notes d'onctuosité et d'amabilité tout en ayant des arômes de fruits. Dans un premier temps, certaines régions d'Europe ont autorisé de libéraliser certaines pratiques œnologiques pour les vins hors AOC, mais cela n'a rien résolu pour les vins à haute valeur ajoutée comme c'est le cas de la majorité des vins suisses, qui, ne l'oublions pas, font actuellement la nouvelle réputation de nos produits.

La question qui se pose à tout œnologue est simple : est-on prêt à sacrifier une certaine idée du vin pour évoluer vers un produit plus commercial où le manque d'arômes, de douceur ou d'équilibre sera arrangé avec des additifs alimentaires divers dont les copeaux de chêne ? Mais peut-on alors encore parler de vin ? Devrait-on imaginer produire au sein d'une AOC les deux types de vins, mais au risque d'ajouter encore de la confusion à une majorité de consommateurs qui ignore ce qu'est une AOC ? Devra-t-on écrire sur les étiquettes de tous les vins commercialisés la liste des produits ayant influencé le goût du vin mais souvent indécelables à l'analyse ? En partant du principe que les produits du Nouveau Monde ne seront plus avant longtemps à la table des négociations de l'OIV et que la crise commerciale des vins européens est réelle, il est urgent de clarifier la situation.

Plus que jamais, ce sera le talent de l'œnologue à magnifier des raisins payés au prix fort ainsi que sa communication sincère qui imposera sa crédibilité auprès de sa clientèle à défaut d'une politique commune de la profession. Le flou autour des copeaux est encore loin de se dissiper.

RÉSERVEZ LES 2 ET 3 JUIN 2006 ET VENEZ RENCONTRER VOS COLLÈGUES FRANÇAIS :

CONFÉRENCES TECHNIQUES SUR LE THÈME
"Œnologie et viticulture de coteau", le vendredi 2 juin 06, à Chambéry (France), et une croisière gourmande sur le Léman, le samedi 3 juin 06 (voir annonce p. 43).

"VINUNIQUE" POUR UNE RENCONTRE UNIQUE. KLOTEN, 2 SEPTEMBRE 2005.

Werner Kuster, maître caviste, Président de l'Association Suisse des Maîtres Cavistes. [wener.kuster@moevenpick.com]
Michael Hänzi, œnologue, Vorstandsmitglied des Schweizerischen Kellermeisterverbandes, Meinisberg [BE]. [haenzi@bluemail.ch]

C'est dans le cadre très high-tech, mais bien adapté aux circonstances, du Centre de conférence de l'aéroport international de Zurich/Kloten que se déroula le 2 septembre 2005 la journée "Vin Unique". Il s'agissait de la journée technique de l'Association Suisse des Maîtres Cavistes.

La Schweizerischer Kellermeister Verband, présidée par M. Werner Kuster, de la Staatskellerei de Zurich à Reinhau, innovait et proposait pour la première fois à ses membres cette journée de formation continue sous cette forme (voir programme dans *Objectif* N° 63).

En préambule à cette manifestation riche de plusieurs intéressantes conférences, le Président annonça que l'Association des Maîtres Cavistes de Suisse Romande était l'hôte de cette journée et nous offrit la possibilité de nous présenter à eux.

A l'issue de cette passionnante journée, et après une conviviale agape sur le pouce, la journée se poursuivit par une balade dans les vignobles suisses au travers d'une dégustation de plus de soixante crus représentatifs de notre vignoble national.

La totalité des vins représentants la Romandie viticole furent sélectionnés par l'Association des Maîtres Cavistes de Suisse Romande avec la complicité de ses collègues Maîtres Viticulteurs. Tout cela pour le plus grand plaisir des nombreux membres de la Schweizerischer Kellermeister Verband présents.

Le bilan de cette journée fut très positif et l'échange qui en suivi lors de l'apéritif fleurait bon l'entente au plan national, puisque pour la première fois de leur histoire les Maîtres Cavistes Alémaniques invitaient leurs homologues Maîtres Cavistes Romands. C'est ainsi qu'il apparut que des membres de l'une ou l'autre des deux régions linguistiques garnissaient les rangs de l'autre association en parfaite harmonie puisqu'il suffit d'être détenteur d'une maîtrise fédérale pour pouvoir adhérer à l'une des deux associations.

A n'en pas douter cette journée technique laissera des traces dans les mémoires et surtout une immense envie de perpétuer cette rencontre unique pour des vins uniques.

VINUNIQUE – DIE WEIN- UND TECHNOLOGIETAGUNG DES SCHWEIZERISCHEN KELLERMEISTERVERBANDES

Kloten, 2. September 2005.

Dieses Jahr das erste mal organisierte der Schweizerische Kellermeisterverband eine Weiterbildungsveranstaltung für alle Interessierten der Weinbranche.

Nach einer freundlichen Begrüssung durch den Präsidenten des Schweizerischen Kellermeisterverbandes, hatte sein Kollege Beausoleil Gelegenheit, den seit 1983 bestehenden westschweizerischen Kellermeisterverband vorzustellen. Daran anschliessend folgte der erste Fachvortrag von Dipl. Ing. Oen. Carsten Heinemeyer, einem weltweit tätigen Spezialisten. In einem ersten Teil seines Vortrages berichtete er dem Publikum, dass Hefen und die für den Biologischen Säureabbau verantwortlichen Bakterien *Oenoccocus oeni* interagieren würden. Entsprechend wichtig sei deshalb, die Auswahl einer Gärhefe mit positiven Eigenschaften gegenüber den für einen optimalen BSA verantwortlichen Bakterien. In einem zweiten Teil erläuterte er dann seine Erkenntnisse über neue Anwendungsmöglichkeiten und über ideales Aromamanagement beim Einsatz von BSA Starterkulturen. Hierbei für den Weinbereiter besonders interessant wohl die Information, dass nun auch ein BSA bei fruchtbetonten Weissweinen, ohne Risiko eine laktische Note zu erzeugen, möglich geworden sei. Im Anschluss daran klärte Dipl. Ing. Oen. Michael Hänzi, Vorstandsmitglied des Schweizerischen Kellermeisterverbandes, im Rahmen seines Kurzvortrages das Plenum darüber auf, dass Korkgeschmack nicht nur durch TCA aus schlechten Korken verursacht würde. Die Chrom- und Bromquellen in Verpackungsmaterialien, Holzpaletten oder in alten Gemäuern seien nicht zu unterschätzten und ähnlich verheerend. Besonders wichtig wäre deshalb der Umstieg auf eine chlorfreie Reinigungsmethode von Keller und Membransystemen. Dr. René Eisenring erläuterte den Besuchern hernach, mit welchen Entwicklungen und Anforderungen der Weinkelterer künftig punkto Qualitätssicherung zu rechnen habe. Geschickt gelang es ihm dabei, dem einzelnen bewusst zu machen, dass die Qualitätsstandards IFS und BRC keine Schreckensgespenster darstellen, sondern den Sicherheitsbedürfnissen der Kunden entsprechen. Er zeigte dann auch gleich Wege für den kleinen Produzenten auf, wie er den Anforderungen gerecht werden könne. Schritte, die wohl für ein erfolgreiches Marketing immer wichtiger werden. Nach einer Kaffeepause, in der ein reger Austausch herrschte, stellte Dipl. Ing. Oen. Thomas Kretz ein neues Extraktionsverfahren unter Anwendung von Ultraschall vor. Die ersten Vorversuche mit verschiedensten Traubensorten sollen laut seinen Ausführungen darauf hinweisen, dass ein besseres Aromapotential erzielbar wäre. Der letzte Vortrag vor dem Mittagessen wurde hernach durch Sommelier Angoletti bestritten. Als ein in Italien und in der Schweiz prämierter Experte berichtete er dem Plenum über seine Vorstellungen hinsichtlich Weinqualität. Die wohl wichtigste Information für den Zuhörer hierbei: Der Sommelier ist *das* Bindeglied zwischen Produzent und Konsument, eine Zusammenarbeit mit ihm kann also nur von Vorteil sein. Am Nachmittag, rund 60, von den Besuchern und Referenten stammenden, Weiss- und Rotweine standen hierbei zur Verkostung bereit. Eine informative und für den Praktiker anregende Veranstaltung fand hierbei einen gelungenen Abschluss.

OBJECTIF / MARS 06

LE DIRECTEUR S'EN VA

INTERVIEW DE JEAN-PHILIPPE MAYOR – 31 JANVIER 2006

Propos recueillis par Simone de Montmollin

Après dix ans à la tête de l'Ecole d'Ingénieurs de Changins, Jean-Philippe Mayor quitta ses fonctions au 31 janvier 2006 pour reprendre le poste de Directeur Agroscope Changins Wädenswil dès le 1er février 2006. Une occasion pour notre rédaction de le remercier pour son travail remarqué au sein de l'Ecole mais aussi pour son soutien et sa participation attentive au développement constructif de l'Association des diplômés de Changins.

En dix ans, vous avez mené à bien nombre de projets majeurs. Parmi les plus importants: la certification, les travaux de rénovation, le passage aux HES. Quel bilan faites-vous de ces étapes décisives?

Que c'est un éternel recommencement! La certification a certes été un défi majeur mais les efforts doivent être continus pour faire évoluer les principes de la Qualité. La rénovation de l'Ecole a été un très beau projet fédérateur qui a pu mettre à contribution tous les collaborateurs ainsi que les différents partenaires de la Fondation. Un point reste néanmoins en suspens: le logement des étudiants. Il fait aujourd'hui défaut et des pistes devront être trouvées pour l'avenir. Quant aux HES, le passage au système de Bologne est encore en cours sur le plan suisse; ce n'est donc pas terminé. Je souhaite encore citer deux projets particulièrement importants:

- la modularisation de toutes les formations permettant ainsi plus de flexibilité aux étudiants;
- le succès de l'Ecole du Vin, fenêtre sur l'extérieur qui favorise non seulement la notoriété de l'ensemble des formations mais qui se positionne aussi comme un outil flexible de formation continue.

Un événement qui vous a le plus marqué sur le plan structurel/opérationnel

La clarification des différentes filières d'étude permettant une plus grande autonomie pour chacune d'elle. Ainsi l'EIC comprend trois filières distinctes avec pour chacune d'elle, une reconnaissance et un/une responsable: l'Ecole Spécialisée (ES), la Haute Ecole Spécialisée (HES), l'Ecole du Vin (EdV). Cette démarche a permis de rendre la mission de l'EIC plus claire et plus lisible.

Et sur le plan humain

Tous les projets ou actions qui ont nécessité la collaboration de l'ensemble des collaborateurs. J'ai en mémoire bien entendu la certification, la rénovation et l'inauguration des infrastructures mais aussi le 50e anniversaire ("Jubilé") et les portes ouvertes.

De nouvelles contraintes légales et budgétaires viennent grever la formation tant à l'Ecole Spécialisée qu'à la HES. Comment voyez-vous l'avenir?

Avec sérénité! Nous avons un outil performant qui nous permet réellement de diminuer les coûts. Depuis deux ans et grâce à la contribution de tous les collaborateurs, les charges ont pu être comprimées avec succès, en harmonie avec les objectifs des finances cantonales et fédérales. De plus nos filières sont des filières uniques et souvent, en comparaison à d'autres filières comme la chimie, à effectifs réduits malgré l'augmentation sensible du nombre d'étudiants. L'enseignement de l'œnologie et de la viticulture nécessite des compétences et un matériel spécifiques qui ne sont pas transposables si facilement. Dans ce sens, l'EIC reste confiante.

Le site de Changins (EIC + Agroscope) est reconnu par la Confédération comme le centre de compétences national en matière de recherche et de formation en viticulture et œnologie. Quelle vision avez-vous de la collaboration entre ces deux entités?

La réduction générale des budgets a eu pour corollaire l'optimalisation des structures. Cette dernière a eu lieu. Nous devons maintenant travailler ensemble, trouver des solutions pour développer un partenariat. Mais comme toujours, il faut réunir trois conditions: du temps, des idées, de l'argent. Pour cela, tous les partenaires doivent trouver un intérêt afin que les efforts se conjuguent dans la bonne direction. Je suis confiant que nous y parviendrons ensemble. Il s'agira d'utiliser les forces à disposition tant à l'EIC qu'à Agroscope mais aussi à Lullier et dans

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®

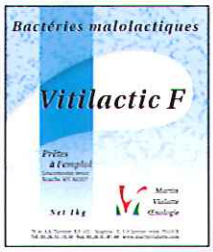
CH sur Chasselas

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

toutes les hautes écoles liées aux sciences du vivant.

Votre vision de la formation et de la recherche en œnologie.

Concernant la formation, l'outil ne va pas beaucoup changer mais devra évoluer. Pour l'Ecole Spécialisée, on va dans le sens d'un encouragement pour la filière brevet/maîtrise. La HES se dirige elle vers une reconnaissance internationale bien méritée.
Concernant la recherche et sur le plan général, on se doit en Suisse de garder un outil permettant de conduire des projets de longue durée. La recherche agronomique s'inscrit dans une échelle temps qui dépasse la réponse ponctuelle. En revanche, l'EIC doit pouvoir résoudre des problèmes plus ponctuels. C'est aussi comme cela qu'elle assurera sa crédibilité avec l'économie.

Monsieur Conrad Briguet a été nommé pour vous remplacer dès le 1er mars 2006. Quels sont, selon vous, les défis prioritaires qu'il devra relever?

Du point de vue managérial, c'est l'évolution vers la "Qualité totale" (EFQM), norme de qualité la plus élevée qui impose un autocontrôle total en y impliquant les organes législatifs (Conseil de Fondation) et exécutif (Conseil de direction) qui devront fixer les indicateurs et les contrôler. On répond actuellement à environ 60% de ces exigences. Mais c'est aussi de veiller à l'harmonisation dans l'organisation entre l'HES Lullier et celle de Changins pour assurer un partenariat gagnant-gagnant. Dans le cas contraire, il s'agira de définir une nouvelle géométrie de collaboration entre les deux entités, notamment au niveau du tronc commun HES.
Il s'agira en outre pour Monsieur Conrad Briguet de mettre en conformité l'ES avec la législation en cours, de finaliser la mise sur pied du brevet de sommelier (projet mené par l'EdV) et pour la HES, de finaliser l'adaptation de la formation sur trois ans et de réussir son accréditation, de mettre en place un Master of Advanced Studies (MAS) en œnologie et de participer au développement d'un Master au niveau Suisse dans le domaine des Sciences du vivant. Tout cela dans des conditions budgétaires serrées!

Un vœu pour l'avenir de notre Ecole?

Qu'on ne démantèle pas un bijou pour des raisons fallacieuses de simplification administratives. Ce serait très réducteur et contre-productif à long terme. Il en va de la qualité de nos produits au final. Qualité qui est reconnue jusqu'au consommateur puisque le segment des vins suisses a su préserver ses parts de marché dans une économie fortement concurrentielle.

M. Jean-Philippe Mayor a participé à son dernier Conseil de direction en tant que Secrétaire le 24 janvier à Martigny, occasion pour les membres du Conseil et quelques invités de saluer son travail au sein de l'Ecole et de l'en remercier.

La Gamme des vins de l'Ecole d'Ingénieurs de Changins :
Depuis 1998, l'EIC a commencé à créer une gamme de vins destinés à la commercialisation et à l'utilisation interne (cadeaux, dégustations). **L'originalité est le fait que les raisins proviennent de plusieurs cantons de la fondation et donc créent une gamme de vins "inter-cantonale":**

- Chasselas de Vaud
- Sauvignon blanc de Genève
- Œil-de-Perdrix de Neuchâtel
- Gamay du Valais
- Pas de trois (assemblage rouge) du Tessin, Vaud, Valais
- Sève d'or (Pinot gris ou Gewürztraminer) de Vaud

La Cave est heureuse d'avoir offert à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins la première médaille de son histoire avec le Pas de trois 2000 *"diplôme d'or à Expovina 2003"*

En 2005:

Le Pas de trois 2003	Une médaille d'argent au grand concours international de Ljubljana 2005 (première médaille dans un grand concours international)
Chasselas Mt-sur-Rolle 2003	Label Terravin Un diplôme d'argent au concours Expovina 2005
Gamay 2003	Un diplôme d'or au concours d'Expovina 2005

NOUVEAUX DIPLÔMÉS DE L'ÉCOLE SPÉCIALISÉE (ES 2003) FILIÈRES VITICULTURE ET ŒNOLOGIE

BESSON	Cédric	1822 CHERNEX	Viticulture et Œnologie
BONVIN	Yann	1009 PULLY	Œnologie
CHARRIERE	Denis	1233 BERNEX	Viticulture
CORDONIER	Jacques	3978 FLANTHEY	Œnologie
DUGERDIL	Sophie	1242 SATIGNY	Œnologie
DUPUIS	Christian	1166 PERROY	Viticulture et Œnologie
GALLAY	Steve	1227 CAROUGE	Œnologie
HITTER	Sarah	3960 SIERRE	Œnologie
JAKOB	Stefan	1205 GENÈVE	Œnologie
MALHERBE	Josiane	1091 GRANDVAUX	Œnologie
MARTIN	Véronique	1110 MORGES	Viticulture et Œnologie
MEYLAN	Eric	1185 MONT-SUR-ROLLE	Viticulture et Œnologie
REVACLIER	Anne	1242 SATIGNY	Viticulture

C'est le bon moment pour votre choix!

MARTIN AUER • REBSCHULEN • PÉPINIÈRES VITICOLES
8215 HALLAU / SH • TÉL. 052 681 26 27 • FAX 052 681 45 63
www.rebschulen.ch • auer@rebschulen.ch

Assortiment complet:
variétés, clones,
porte-greffes 34, 42, 50 cm

Nouveaux cépages teinturiers

Raisins de table:
Nouveautés

Brochure en couleur:
gratuit

Service de plantation à la machine

TUBEX:
tubes de protection.

AUER

COLLOQUE FRANCO-SUISSE

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

Jean-François Godio, directeur-adjoint EIC. [jfgodio@iprolink.ch]

Organisé conjointement avec l'Ecole d'ingénieurs de Changins, ce colloque traitant de la problématique des marques et labels de qualité et d'origine s'est tenu à la Haute Ecole de Gestion Arc le 24 novembre 2005.

Réunissant soixante participants, tant issus du milieu académique que de la pratique, la journée a remporté un grand succès grâce à la qualité et la diversité des interventions mêlant volontairement échanges d'expériences et aspects plus conceptuels. Ainsi la labellisation a été abordée sous un angle "consommateurs" et "marketing" alors que jusqu'à présent, des séminaires spécialisés ont plutôt traité de l'aspect "filières" et "production" de la problématique.

Le panel comprenait entre autres M. Marc Filser, professeur à l'Université de Bourgogne à Dijon et spécialiste de la distribution; M. Claude Hauser, Président du Conseil

MM. Marc Filser (deuxième depuis la gauche) et Claude Hauser (quatrième).

d'administration des Coopératives Migros; Mme Edmée Necker, Directrice de l'Office des vins et des produits du terroir de Neuchâtel et Mme Mélanie Sonderegger, Directrice de l'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP.

Afin d'illustrer la diversité du terroir neuchâtelois, un buffet richement garni de spécialités locales par "Goût et Région" a été proposé à l'heure du repas de midi.

Pour recevoir le CD-Rom contenant le recueil des Actes de la journée (au prix de CHF 30.00), veuillez vous adresser à Fabienne.Courvoisier@he-arc.ch ou au 032 889 46 58.

agenda

INVITATION À LA SOUTENANCE DES TRAVAUX DE DIPLÔME DES ÉTUDIANTS DE L'ÉCOLE D'INGÉNIEURS HES, FILIÈRE ŒNOLOGIE

MARDI 21 ET MERCREDI 22 MARS 2006 AU GRAND AUDITOIRE

MARDI 21 MARS 2006

KRIEGER Stéphane 08h30 – 09h00	Etude des conséquences du traitement à l'eau chaude des bois de vigne dans le cadre de la lutte contre la Flavescence dorée
GRAFF Noémie 09h00 – 09h30	Etude approfondie du comportement de quelques parcelles de Pinot noir, en vue de mieux comprendre la maturation phénolique des raisins
KELLENBERGER Stéphane 09h30 – 10h00	Etude approfondie du comportement de quelques parcelles de Gamaret, en vue de mieux comprendre la maturation phénolique des raisins
PECCOUX Anthony 10h15 – 10h45	Etude du devenir du cuivre utilisé en viticulture
AUBERT Elodie 10h45 – 11h15	Analyse du comportement hydrique de quelques sols viticoles genevois
ALMENDROS Sébastien 11h15 – 11h45	Etude des relations entre le sol, la plante et le vin dans différents sols genevois
GONZALES Raphaël 13h30 – 14h00	Etude du comportement et du potentiel hydrique des sols caillouteux en viticulture
MISTRAL Frédéric 14h00 – 14h30	Etude de l'influence d'un rebiolage total sur le comportement agronomique d'une vigne et sur la qualité du raisin et du vin
DELETRAZ Alexandre 14h30 -15h00	Tester et adapter une méthode de lutte biologique par perfusion d'huiles essentielles dans les tissus vasculaires de la vigne
MAURICE Eve 15h15 – 15h45	Lutte biologique contre la pourriture grise (Botrytis cinerea) à l'aide de mycoparasites et bactéries
BRUNNER Isabella 15h45 – 16h15	Evaluation des performances au champ de différentes techniques d'applications des produits phytosanitaires
DALLEMAGNE Nathalie 16h15 – 16h45	Etude de la faune épigée dans deux vignobles conduits simultanément en production intégrée et en biodynamie

MERCREDI 22 MARS 2006

BAUMANN Sonja 08h30 – 09h00	Alternatives aux herbicides résiduaires dans le vignoble valaisan
FAST Krista Lee Anne 09h00 – 09h30	Etude des caractéristiques phénoliques de quelques vins de Pinot Noir depuis le cuvage jusqu'à la fin de la vinification
McCULLOCH Jamie Stuart 09h30 – 10h00	Désalcoolisation légère des vins
WIPF Julien 10h45 – 11h15	Application de la mesure du pouvoir réducteur à l'œnologie
DESMEULES Monja 11h15 – 11h45	Utilisation de cultures mixtes de levures pour la fermentation alcoolique
BARTHASSAT Florian 11h45 – 12h15	Etude organoleptique et par "nez électronique" de copeaux issus de douelles bousinées et de copeaux d'aromatisation industriels

Hommage à Monsieur Mario Baggiolini

C'est au début des années septante que j'ai eu le privilège de connaître M. Baggiolini, non seulement en tant qu'enseignant, mais aussi comme chercheur passionné, spécialiste des insectes et autres prédateurs. Avec lui, en ayant l'appui du Directeur des Stations fédérales de Changins, M. Rochaix, de ses proches collaborateurs, d'autres spécialistes de la recherche, en particulier notre regretté Michel Luisier de la section sol et fumure, des services cantonaux, ainsi que des collègues viticulteurs suisses romands, nous avons créé les fameux "Domaines-Tests".

En effet, c'est bien à cette époque qu'ont démarré les essais et applications de la fumure, des analyses de sol, la connaissance de la faune et de la flore, l'introduction des fameux "Typhlodromes", des traitements antiparasitaires respectueux de l'environnement, du semis d'herbe, la façon culturale, etc. Tout cela va aboutir beaucoup plus tard aux directives de la Production Intégrée, PI viticole, agréées par l'Office fédéral de l'Agriculture à Berne (OFAG).

Quelques années auparavant naissait, ne l'oublions pas, la PI arboricole et son fameux Label "Le Galti" aussi sous l'impulsion de M. Baggiolini.

Passionné, je l'ai dit, oui il était passionné. Un seul exemple: un jour de printemps, lors d'un battage ou frappage pour récolter des insectes, je l'entends s'écrier dans son savoureux accent tessinois "Chycalina, Chycalina, ça n'est pas possible à Chardonne, au Tessin oui, mais pas ici !!!"

Je me souviens aussi de son enseignement à l'école de Viti, ses cours d'entomologie que je suivais avec un très grand plaisir. J'ai appris à connaître, grâce à lui, un monde minuscule mais combien indispensable et admirable d'équilibre, mais aussi très cruel. Je définirai M. Baggiolini, ce grand chercheur comme:
Spécialiste connaissant à fond son domaine
Sa facilité à transmettre son savoir
Son enthousiasme passionné
Une amitié très profonde.

Je présente à toute sa famille ainsi qu'à ses proches, mes sincères condoléances.
Merci d'avoir eu le privilège de connaître ce "Grand Monsieur des Insectes".
Un de ses anciens élèves, collaborateur occasionnel dans ses travaux, ami fidèle.

Maurice Dentan, viticulteur à Chardonne

in memoriam Jean-François Schopfer

(avril 1929 à octobre 2005)

Le 15 octobre 2005 est décédé M. Jean-François Schopfer, personnalité attachante, bien connue des milieux professionnels de la vigne et du vin, en Suisse comme à l'étranger. Homme au grand cœur, compétent, généreux et travailleur, il a laissé un souvenir lumineux à celles et ceux qui l'ont côtoyé professionnellement.

Directeur de l'Ecole d'Ingénieurs depuis son implantation à Changins, suite au déménagement de Montagibert en 1975, il a consolidé les bases de la Fondation telle que nous la connaissons aujourd'hui. Ses collaborateurs internes et externes ont constamment pu compter sur lui, car il avait une écoute attentive, ainsi qu'un profond respect pour chacune et chacun. De bons moments de convivialité partagés avec lui sont ancrés dans les mémoires.

L'état de santé de M. Schopfer s'est dramatiquement dégradé à l'approche de la retraite qu'il a prise en 1992. Dès lors, c'est toujours avec une grande émotion que nous pensions à lui et à ses proches, à sa très courageuse épouse en particulier.

Pour l'équipe de Changins, Philippe Vautier.

oui

Le développement de nouvelles technologies tout comme l'optimisation permanente des machines de soutirage et d'emballage font partie intégrante de la tradition de KRONES. Grâce à nos innovations, nous définissons les critères des marchés de l'avenir. Et le succès nous donne raison : une bouteille sur quatre débouchée dans le monde a été soutirée, étiquetée et emballée sur l'une des lignes KRONES.

Pour plus d'informations sur KRONES, consultez le site www.krones.com

KRONES

SPAA – PRÉVENTION DES ACCIDENTS

GRAVE ACCIDENT À LA CAVE! (suite)

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

RAPPEL DES FAITS

Dans le dernier numéro d'*Objectif* (n°63 – Automne), notre Service vous faisait part d'un grave accident ayant eu lieu à la cave, impliquant une pompe de transfert dépourvue de sa grille de protection de trémie. Nous vous rendions alors attentif au fait que de nouveaux systèmes de protection de trémie étaient à l'étude, ceci afin de tenir compte des remarques des utilisateurs mécontents et de remédier au problème de l'entrave au travail que constitue la grille de protection. C'est pourquoi nous profitons de cette nouvelle édition d'*Objectif* pour vous présenter une solution développée par la maison Provins, solution adaptable en de nombreuses situations pratiques.

IL FALLAIT Y PENSER...

Dans le fond, rien de révolutionnaire n'a été développé, mais il fallait tout de même y penser. Dans la pompe de transfert modifiée, la grille de protection de la trémie subsiste en tant qu'équipement de sécurité. Toutefois, sa position est changée, ceci afin de permettre un travail aussi rapide que si elle n'existait pas. Sur l'illustration qui suit, on remarquera deux nouveautés: la grille est inclinée et la trémie est rehaussée. En élevant la hauteur de la trémie au-dessus de la grille inclinée, on constitue une retenue qui a l'avantage de permettre un travail aussi rapide que sans grille. En effet, la marchandise peut s'accumuler contre ce rebord et s'écouler petit à petit mais complètement à travers la grille, avant même de déborder, alors que pendant ce temps, l'utilisateur peut alimenter la pompe sans réduire son rythme. En outre, la grille inclinée facilite la descente de la marchandise par simple gravité.

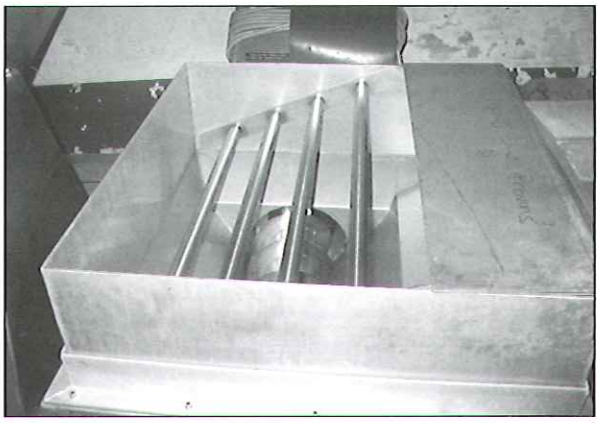
ATTENTION TOUTEFOIS...

De telles modifications sont possibles mais limitées par la configuration de la cave et les dimensions des cuves (notamment la hauteur du trou d'homme). Il faut néanmoins rappeler que ces modifications sont un compromis entre les exigences de sécurité de la Directive CE "Machines", qui demandent des barreaux beaucoup plus rapprochés les uns des autres, et les exigences pratiques (pouvoir travailler avec le minimum d'entrave tout en assurant un maximum de sécurité). D'autre part, ces solutions techniques ne sauraient remplacer un comportement irréprochable au niveau de la sécurité:

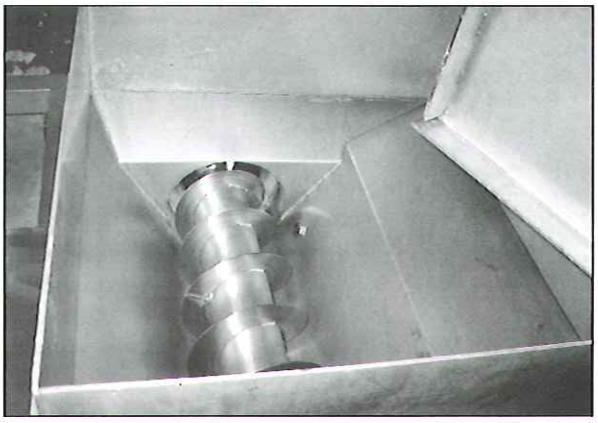
- ne jamais enlever un dispositif de sécurité pendant l'utilisation;
- entretien et maintenance de la machine toujours avec l'arrêt de sécurité effectué (pompe arrêtée, énergie coupée et remise en route intempestive efficacement empêchée au moyen de l'interrupteur cadenassable);
- après entretien, toujours remettre la grille en place;
- prévoir une formation des utilisateurs potentiels, avec mises en garde spécifiques (règles de sécurité à respecter, bonne position de l'utilisateur, équipement de protection individuelle, notamment souliers ou bottes de sécurité avec bouts renforcés).

La pompe de transfert modifiée, en position de travail.

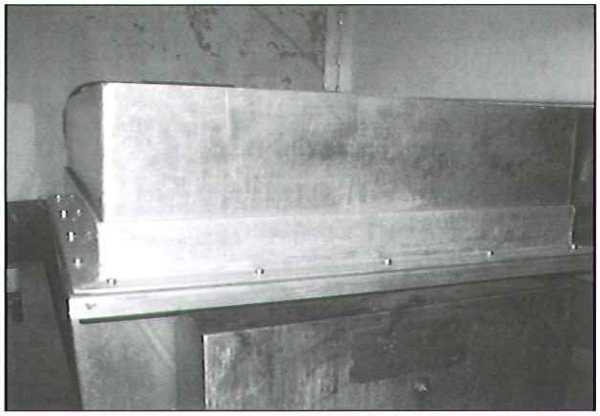
La grille est amovible. Ceci est normalement contraire aux Directives de sécurité des machines mais, au niveau pratique, cela permet d'inverser la grille pour que la pompe soit polyvalente et permette une utilisation dans tous les côtés, selon la disposition des cuves et de la cave.



La grille est inclinée. Cela facilite la descente de la marchandise au travers des barreaux, ceux-ci étant davantage espacés que ne l'autorisent les Directives de sécurité. Cependant, la trémie étant plus profonde et la grille plus éloignée des parties en mouvement, l'espacement important devient moins dangereux. D'autre part, la grille est prolongée par une tôle fermée, offrant une place pour l'appui du corps, ce qui rend la machine plus ergonomique.



La grille est enlevée. Ceci permet l'entretien de la vis sans fin; cet entretien doit se faire non sans avoir au préalable effectué l'arrêt de sécurité: arrêt complet des pièces en mouvement, énergie neutralisée et mise en route intempestive efficacement empêchée (interrupteur cadenassé). On remarque aisément la très faible hauteur initiale de la trémie, lui conférant une capacité insuffisante.



La trémie est rehaussée. Ceci est possible dans une certaine mesure, en fonction du type de pompe et de la hauteur minimale des cuves. Le rehaussement est aussi démontable, en cas de nécessité. Pour des questions d'hygiène, d'entretien et de durabilité, les travaux doivent être réalisés professionnellement en matériaux inox.

POUR TOUTES QUESTIONS SUR LE SUJET...

Afin d'obtenir de plus amples renseignements sur la sécurité des machines et sur la prévention des accidents en général, vous pouvez vous adresser au

Service de prévention
des accidents dans l'agriculture (SPAA)
Grange-Verney, 1510 Moudon
tél. 021 995 34 28, fax 021 995 34 29
spaa@bul.ch, www.bul.ch

Pour des questions relatives aux modifications décrites précédemment, vous pouvez aussi vous adresser à

Provins Valais, M. Pascal Gillioz
Rue de l'Industrie 22, 1950 Sion.

agenda

VINITECH BORDEAUX

SE DÉROULERA DU 28 NOVEMBRE AU 1er DÉCEMBRE 2006

Votre Comité vous proposera, en collaboration avec Frantour et Promosalons, un déplacement en groupe à Bordeaux.

Renseignement sur le forfait prévisible du voyage et pré-réservation auprès de votre secrétariat
- par courrier postal à: Nicole Miauton – ch. de Panlièvre 12 B – 1266 Duillier
- par tél. au +41 22 362 49 34 Par Fax au +41 22 362 49 35
- par courriel à: nicole.miauton@bluewin.ch

Programme détaillé des conférences et de l'exposition sur le site: www.vinitech-bordeaux.com

A l'occasion du 46e Congrès National des Œnologues de France, l'Union Suisse des Œnologues s'associe aux Œnologues de France pour présenter un choix de conférences sur le thème....

Œnologie et Viticulture de coteau

VENDREDI 2 JUIN 2006 – 14:30 À 17:30 – LE MANÈGE – CHAMBÉRY (FRANCE)

- Maurice MESSIEZ, historien du vignoble
  La grande histoire des vignobles des pays du Mont Blanc
- François MURISIER, Docteur Ing. Agr. Station Fédérale de Recherches agronomiques Agroscope Changins-Wädenswil (Suisse)
  Pratiques viticoles sur terroirs de coteau, nouveaux enjeux qualitatifs
- Didier OLLE, Docteur, Œnologue, UMR des Sciences pour l'Œnologie – Montpellier (France)
  Incidences des paramètres viticoles et des stresses sur l'expression des gènes et la maturation phénolique
- Gianluca TELLOLI, Œnologue, Directeur de la Cave de Morgex, Val d'Aoste (Italie)
  Exemple de conduite de vignoble de coteau en altitude: aspects techniques et économiques

et organiser une...

Croisière gourmande sur le Léman

SAMEDI 3 JUIN 2006 –10:00 À 16:00 – LAC LÉMAN

Au débarcadère de Chens-sur-Léman – Tougues, vous montez à bord du Lausanne, l'un des plus grands paquebots lacustres d'Europe et de la CGN. Vous découvrirez dans les quatre salons, des vins et des vignerons des quatre régions d'appellation de l'arc lémanique: Genève, Vaud, Valais et Haute Savoie. Enfin, vous aurez le plaisir de déguster les produits de la marque Savoie: charcuterie, fromages, fruits, chocolats... et poissons du Chablais Gourmand: Une croisière inoubliable!

10:30 Embarquement (carte d'embarquement et programme de la Croisière, parking gardé à 100 m de l'embarcadère)
16:00 Débarquement à Chens-sur-Léman et fin du Congrès

Venez rencontrer vos collègues œnologues suisses et français, venus de tout l'hexagone pour l'occasion!
Le programme et un bulletin d'inscription seront envoyés aux membres par courrier et seront aussi disponibles sur www.oenologue.ch

communiqué de l'Ecole d'Ingénieurs de Changins

Préparation aux examens d'entrée
Organisés sur quelques jours, des cours de formation en viticulture et en œnologie sont dispensés par des animateurs chevronnés. Ils permettent aux stagiaires de se perfectionner, de compléter les connaissances acquises au travail et d'approfondir certains points spécifiques.

Maîtres de stages
Nous remercions ici les "Maîtres de stage" qui acceptent régulièrement de nous prêter main forte dans la préparation au niveau pratique des futurs candidats à l'Ecole Spécialisée (ES) et à l'Ecole d'Ingénieurs HES, filière "Œnologie". Leur participation est indispensable à la préparation de nos jeunes aux métiers de la terre et nous leur en sommes vivement reconnaissants. Si le registre des maîtres de stages recensé est déjà important, nous sommes prêts à en accueillir d'autres. Merci aux intéressés de prendre contact avec nous pour définir cette collaboration.

JOURNÉES DE PERFECTIONNEMENT RÉSERVÉES AUX STAGIAIRES SE PRÉPARANT À ENTRER A L'ÉCOLE D'INGÉNIEURS DE CHANGINS

(Ecole Spécialisée (ES) et Ecole d'Ingénieurs HES)

VITICULTURE	ŒNOLOGIE
20 avril 2006 (1 jour)	19 avril 2006 (1 jour)
9 août 2006 (1/2 jour)	9 août 2006 (1/2 jour)
	16 août 2006 (1 jour)

Les candidats inscrits à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins seront invités personnellement.

Nicole Miauton, responsable du service de coordination des stages
Tél. ++41 22 363 40 50 – Télécopie ++41 22 361 35 88– site internet: www.eichangins.ch
E-Mail: nicole.miauton@eic.vd.ch

ERBSLÖH
Geisenheim
6 sens pour votre réussite

Erbslöh-Vinification de vin jeune

Gerbinol® Super, Vinpur Special®
Pour l'harmonisation de goût optimale.

NaCalit® PORE-TEC nouveau
Dilution aisée, adsorption plus sélective, pureté plus élevé.

Kupzit®
Elimination ménagée de goût de bock.

IsingClair-Hausenpaste
Pour la clarification efficace, particulièrement en cas de pH élevés et températures basses. Ménageant la couleur.

SensoVin®
Top-adsorbant pour goût et arômes impeccables.

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

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