



**Proconseil Office de conseil viticole**  
Jordils 3 - CP 1080 • 1001 Lausanne  
021 614 24 31  
[viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)  
[www.prometerre.ch](http://www.prometerre.ch)

**Laboratoire cantonal d'œnologie**  
Direction générale de l'agriculture, de la viticulture  
et des affaires vétérinaires (DGAV)  
Avenue de Marcelin 29 • 1110 Morges  
079 941 09 18  
[philippe.meyer@vd.ch](mailto:philippe.meyer@vd.ch)



## VITICULTURE / OENOLOGIE

### BULLETIN D'INFORMATION N°2 du 6 février 2025

**PER 2025** : peu de changements à signaler. Rendez-vous aux séances d'information pour en savoir plus !

**Plantation cépages « tolérants »** : une mesure complémentaire est disponible via le plan phyto vaudois en 2025.

**InnoVino** : rendez-vous les 12 et 13 février à Savigny pour deux matinées de conférences.

**Fertilisation azotée** : il n'y a pas d'urgence pour la fertilisation sous forme organique et c'est beaucoup trop tôt pour la fertilisation minérale.

**Œnologie** : plusieurs points d'attention concernant ce qui se passe actuellement en cave.

#### PER 2025

Les nouvelles règles 2025 pour la viticulture sont sorties. Elles sont en ligne sur [vitiplus.ch](http://vitiplus.ch), rubrique « *PER et certificat VITISWISS* ». Peu de changements sont à signaler et les adaptations 2025 concernent principalement des « assouplissements ».

Nouveautés 2025 en bleu et principaux rappels des changements ayant eu lieu ces dernières années :

- En cas d'utilisation de cuivre avant fleur, la limite reste de 4 kg de cuivre métal par année (attention les différents labels sont souvent limités à 3 kg).
- Pour les apports d'azote organique, seul l'azote disponible est pris en considération. Pour les engrais organiques du commerce, sans mention spécifique sur l'emballage, l'azote disponible correspond au 70 % de l'azote total.
- La marge de dépassement de 10% concernant les apports d'azote et de phosphore n'est plus admise. Cette modification est en vigueur depuis l'année dernière et les bilans de fumure 2024 seront contrôlés cette année.
- Nécessité de mettre en place :
  - « 1 point » visant à limiter la dérive ;
  - « 1 point » visant à limiter le ruissellement dans les zones à risque.
- Dans le cadre des SVBN, l'application d'herbicide n'est possible que sur une largeur de 50 cm au maximum.

Ces modifications sont abordées plus en détails lors des séances d'informations VITI<sup>plus</sup> de ce début d'année (cf Agenda).

#### Contributions cépages « tolérants »

Le soutien à la plantation de cépages tolérants aux maladies fongiques est une nouveauté du plan phytosanitaire vaudois. Cette aide s'inscrit dans une démarche complémentaire à la contribution déjà

existante dans le cadre fédéral des améliorations foncières et concerne les plantations de plus petite superficie.

Plan phyto vaudois	200 à 2'500 m <sup>2</sup>
Améliorations foncières	Dès 2'500 m <sup>2</sup> sur 2 ans

Les documents sont disponibles sur le site de Prométerre (onglet Prestations / Comptabilité et financement / Plantation de cépages robustes) ou directement via ce lien : [Plantation de cépages robustes](#). A noter qu'une décision concernant l'octroi de l'aide doit être reçue avant la plantation. En cas d'intérêt, initiez les démarches au plus vite.

#### InnoVino (rappel)



Les journées d'information viticole et œnologique, se tiendront les **12 et 13 février** au Forum de Savigny. Entrée libre pour les deux matinées de conférences : viticulture le 12 et œnologie le 13. Ouverture des portes : 08h00. Repas de midi sur inscription, jusqu'au 7 février (CHF 45.-, boissons comprises).

Infos et inscription au repas : [www.prometerre.ch/innovino](http://www.prometerre.ch/innovino)

## Fertilisation azotée

Dans l'objectif d'organiser au mieux le début de la saison à venir, la nutrition azotée de la vigne peut d'ores et déjà être planifiée. Si elle doit être raisonnée en fonction des objectifs de production et du taux de couverture dans la parcelle, il est également essentiel de raisonner au mieux le moment ainsi que la forme des apports.

Du débourrement au début de la floraison, l'azote nécessaire au développement de la vigne est issu en grande partie des réserves contenues dans les racines et le vieux bois qui ont été accumulées la saison précédente. Il n'y a donc pas d'urgence pour réaliser la fertilisation azotée. Ce n'est que quelques jours avant la floraison, que les racines de la vigne vont prendre le relais pour absorber l'azote du sol.

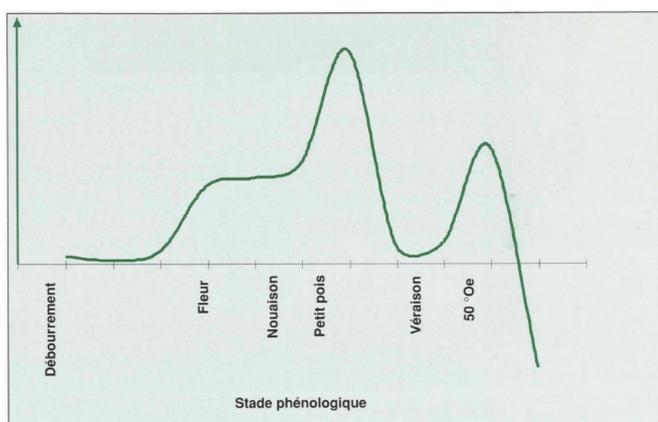


Figure 1: Intensité de l'absorption de l'azote par la végétation annuelle de la vigne. Löhnertz, 1988.

Pour les vignes présentant des problèmes de carences azotées, il convient de prendre des mesures de correction à court terme. L'apport d'engrais minéral fournissant rapidement de l'azote assimilable à la plante est alors à conseiller (ou éventuellement via un apport d'azote foliaire en saison). Il en existe plusieurs formes :

- **Azote nitrique** ( $\text{NO}_3^-$ ) ou nitrate : il est directement assimilable par les racines. Il est très soluble et migre très rapidement. L'apport d'azote nitrique est à réaliser au moment où la vigne en a directement besoin soit quelques jours avant la floraison. Apporté trop tôt, il sera lessivé avec les précipitations.
- **Azote ammoniacal** ( $\text{NH}_4^+$ ) ou ammonium : il est peu lessivable et doit être transformé en azote nitrique par les bactéries du sol avant d'être assimilé, on parle de nitrification. Il convient donc de l'apporter quelques semaines avant les engrais nitriques soit dans les 3 semaines qui suivent le débourrement.
- **Ammonitrates** (mi-ammoniacal, mi-nitrique) : ils contiennent les 2 formes d'azote et doivent donc être apportés de 1 mois à 15 jours avant la floraison.
- **Azote organique** : pour devenir disponible, la matière organique doit se décomposer et l'azote se minéraliser en nitrates ou en azote ammoniacal. Différents produits du commerce sont de plus en plus utilisés (notamment à base de farine de plumes et poudre de cornes) et permettent d'avoir un effet relativement rapide. Il était souvent coutume de

recommander leur application durant l'automne ou la période hivernale, mais là également il n'y pas d'urgence pour réaliser ces apports, la disponibilité en azote se faisant assez rapidement. La vitesse de mise à disposition de l'azote dépend fortement des conditions climatiques (humidité et température). Des essais sur cette problématique sont en cours sur le canton, menés par Agroscope (Projet Azote Vaud) et par Proconseil.

### Fumure organique en bio :

La minéralisation de la matière organique est le point central de la fertilisation en production biologique. Un taux de matière organique élevé devrait être visé afin d'assurer une nutrition satisfaisante de la vigne tout au long de la saison. Cet objectif est bien entendu également valable pour les autres modes de production viticole.

En parallèle des différents amendements utilisables en viticulture biologique, les produits mentionnés précédemment sous le point « azote organique » peuvent également être utilisés. Référez-vous à la [liste des intrants du FiBL](#) pour connaître les produits autorisés.

## Oenologie hivernale

### ✓ Surveillance des $\text{SO}_2$ libres

Nous constatons sur ce millésime qu'une fois stabilisées, certaines cuvées présentent un taux de combinaison du  $\text{SO}_2$  particulièrement élevé (et cela indépendamment de la teneur en sucres résiduels). Il est donc souhaitable de contrôler régulièrement les teneurs en  $\text{SO}_2$  libre de vos vins, pour éviter tout risque de déviations oxydatives ou microbiologiques.

Par ailleurs, n'hésitez pas à sulfiter assez fortement les cuvées réservées au recapage (minimum 45 mg/L de  $\text{SO}_2$  libre) car celles-ci sont généralement stockées dans des cuves à chapeau flottant, le risque d'oxydation est donc grand et elles peuvent rapidement devenir une source de contamination pour toutes les cuves que vous complétez.

### ✓ Stabilisation tartrique des vins

Dans de très nombreuses caves, les vins sont actuellement au froid.

Cette étape entraînera une diminution de l'acidité totale des vins de l'ordre de 0.4 à 0.5 g/L. Pour s'assurer de la stabilité d'un vin vis-à-vis des précipitations tartriques, le test suivant peut être mis en œuvre :

- Prélever 100 ml de vin (préalablement filtré) dans une bouteille-échantillon de 1 dl.
- Ajouter 2 ml d'éthanol à 96°.

- Stocker 5 jours à 2°C et agiter 2 fois pendant le stockage.
- Si aucun dépôt n'apparaît après ce laps de temps, le vin peut être considéré comme stable.

NB : deux vins stables peuvent devenir instables suite à leur assemblage.

Si vous devez mettre des vins rapidement en bouteilles, il est possible de raccourcir la période de maintien des vins à basse température en utilisant des additifs qui empêcheront la formation de cristaux de tartre en bouteilles.

L'**acide métatartrique** assure une protection limitée dans le temps, mais ce produit peut s'utiliser aussi bien sur vins blancs que sur vins rouges.

Les **CMC** ou **gommes de cellulose** garantissent une excellente stabilité tartrique, mais elles ne peuvent être employées que sur les vins blancs. En outre, il faut veiller aux points suivants :

- l'addition de CMC se fait sur vin collé et clarifié, 48h minimum avant la mise en bouteille ;
- la gomme de cellulose étant un liquide visqueux, il est nécessaire de s'assurer d'une parfaite homogénéisation du produit dans la cuve. Le mieux est de l'incorporer avec un système de pompe doseuse ou de pompe à colle lors d'un transfert de vin ;
- il existe une incompatibilité d'utilisation des CMC avec un vin préalablement traité avec du lysozyme (il y a un risque de formation de trouble) ;
- le vin doit être stable vis-à-vis de la casse protéique (il y a un risque de formation d'un trouble à basse température).

Le **polyaspartate de potassium** (KPA) : son principe de fonctionnement, ses précautions d'emploi, son efficacité et son impact organoleptique sont assez similaires à la gomme de cellulose. Il peut néanmoins s'utiliser sur les vins rouges, mais en aucun cas il ne protège des précipitations de tartrate de calcium. Par conséquent, si vous avez désacidifié un vin à l'aide de CaCO<sub>3</sub>, son utilisation est à éviter.

### ✓ Oxydation des vins en sortie de froid

Les basses températures augmentent la solubilité de l'oxygène dans le vin et peuvent être à l'origine de phénomènes d'oxydation. Il faut donc éviter les prises d'oxygène lors du transfert de vins froids.

Pour éviter d'enrichir les vins en oxygène, il est donc conseillé de :

- ne pas transférer un vin trop froid (idéalement, rester à plus de 10°C) ;
- vérifier que les tuyaux soient bien étanches ;
- pomper à vitesse réduite, surtout en début et en fin de transfert ;
- mettre autant que possible la pompe en poussée plutôt qu'en aspiration ;
- bien remplir la cuve par le bas.

## Surveillance Ver de la grappe 2025

Dans le but d'élargir notre réseau de surveillance des populations d'eudémis et de cochylys sur le canton, nous recherchons des zones de vignoble qui ne seraient pas encore sous système de confusion sexuelle. Si vous exploitez une telle zone et que vous êtes partant pour observer régulièrement les pièges (tous les 7-10 jours en saison), merci de vous signaler par mail d'ici fin février à l'adresse suivante : [e.pouvreau@prometerre.ch](mailto:e.pouvreau@prometerre.ch).

## Agenda

### 📅 Séances info hiver VITiplus :

**07/02** à 10h à [Gland](#) et à 14h à [Bonvillars](#): Actualités, réglementation et thématique « **assurance gel** en viticulture ».

**11/03** à 10h à [Denens](#) et 14h à [Yverne](#) : Actualités, réglementation et thématique « **facteurs génétiques et sensibilité à l'esca & bonnes pratiques de mise en place d'un vignoble** ».

### **Auteurs :**

**Florian Favre, Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau et David Rojard**  
**Philippe Meyer, œnologue cantonal**

Questions en lien avec la viticulture : [viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)

Questions en lien avec l'œnologie : [philippe.meyer@vd.ch](mailto:philippe.meyer@vd.ch)

**Remarque** : L'utilisation de produits ou de procédés mentionnés dans ce bulletin n'engage d'aucune manière la responsabilité des auteurs. Pour tous les produits utilisés, respectez scrupuleusement les indications du fabricant qui figurent sur l'étiquette.