

Un millésime éprouvant pour la vigne et les vigneronns



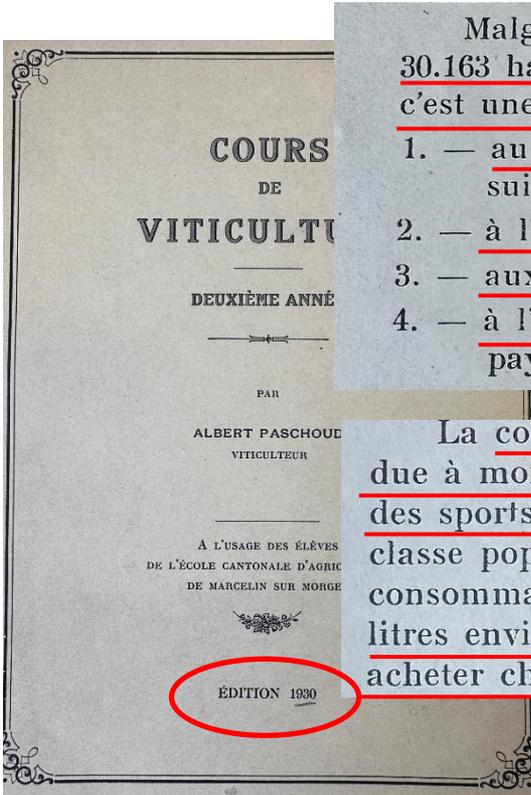
Olivier Viret



Les enseignements du passé

Economie viticole (page 43-44)

Population en Suisse 1930: 4 millions habitants



Malgré tout, la surface de la vigne en Suisse a considérablement diminué : de 30.163 ha. quelle était en 1898, elle couvre actuellement une superficie de 13.900 ha. ; c'est une diminution de 58 % et il n'en reste donc plus que le 42 %. Ce recul est dû :

1. — au rendement capricieux de la vigne, très faible parfois plusieurs années de suite ;
2. — à l'augmentation des salaires de la main-d'oeuvre (difficile à trouver) ;
3. — aux maladies qu'il faut combattre par des remèdes coûteux ;
4. — à l'apport des vins étrangers à bon marché, qui ont pris la place des vins du pays ;

La consommation suisse, de 70 litres par tête d'habitant qu'elle était, est descendue à moins de 50 litres, cela sous l'influence des sociétés d'abstinence, de la mode, des sports. Par contre, l'augmentation de la population et la capacité d'achat de la classe populaire, mieux rétribuée qu'autrefois, ont compensé cette diminution de consommation. Cette dernière se maintient depuis de longues années à 200 millions de litres environ. La production suisse étant en moyenne de 50 millions, nous devons acheter chaque année à l'étranger 150 millions environ.

2023: consommation totale 235 millions L

- 91 millions L vins suisses

- 144 millions L étrangers

2024: 9 millions habitants

Du jamais vu ????

rétrospective des millésimes depuis 1918

Appréciation des millésimes depuis 1918:

- Archives de l'office cantonal de la viticulture
- Récoltes annuelles en quantité et qualité
- Aléas climatiques et phytopathologiques
- Appréciation édonique des vins au cours du temps
- Validation par une mémoire-vivante (P. Monachon)

Notation 1 à 5

Note 1: petite année

Note 2: année moyenne

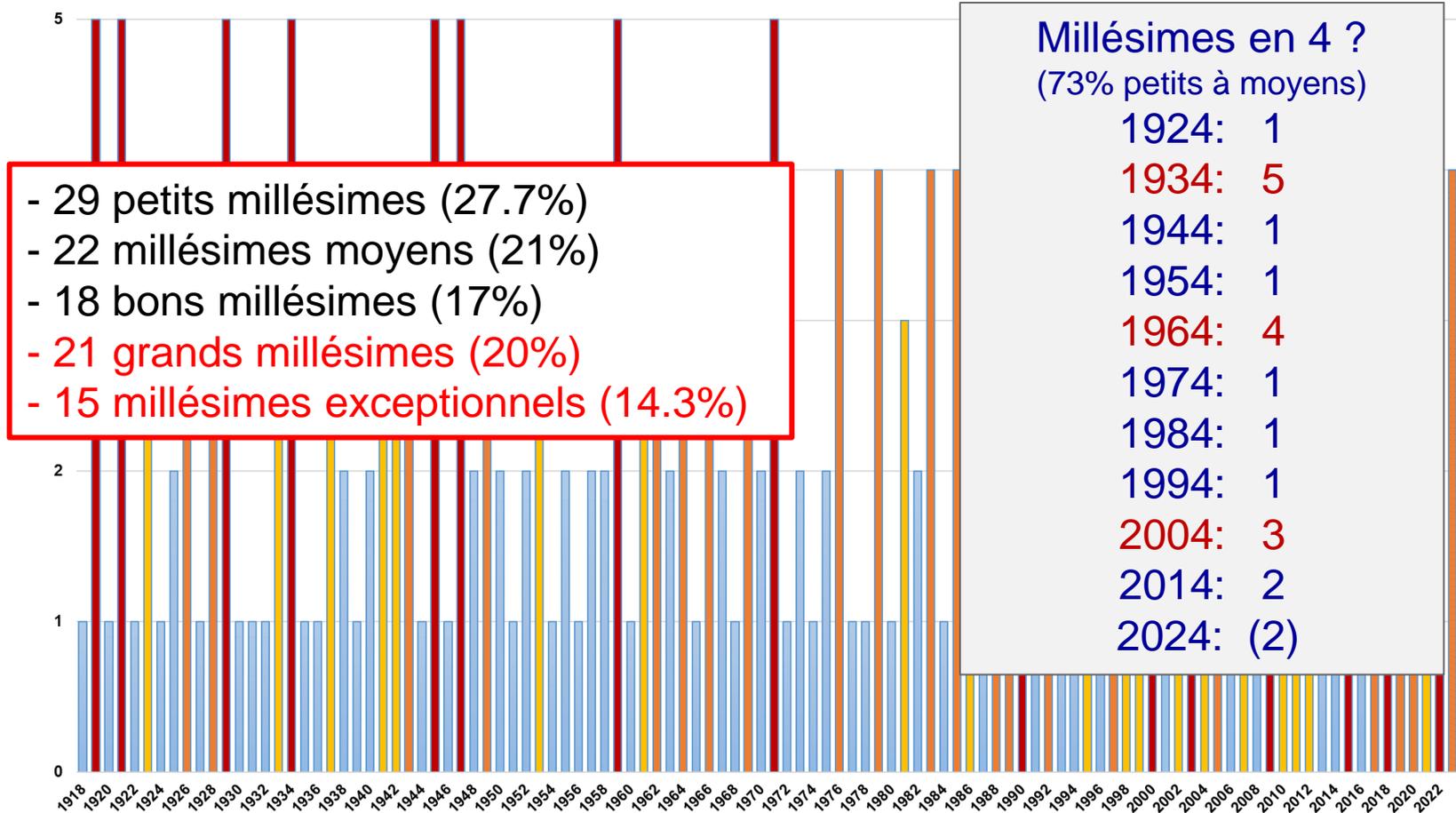
Note 3: bonne année

Note 4: très bonne année

Note 5: année exceptionnelle

Fréquence des millésimes «difficiles» à exceptionnels depuis 1918 (105 ans)

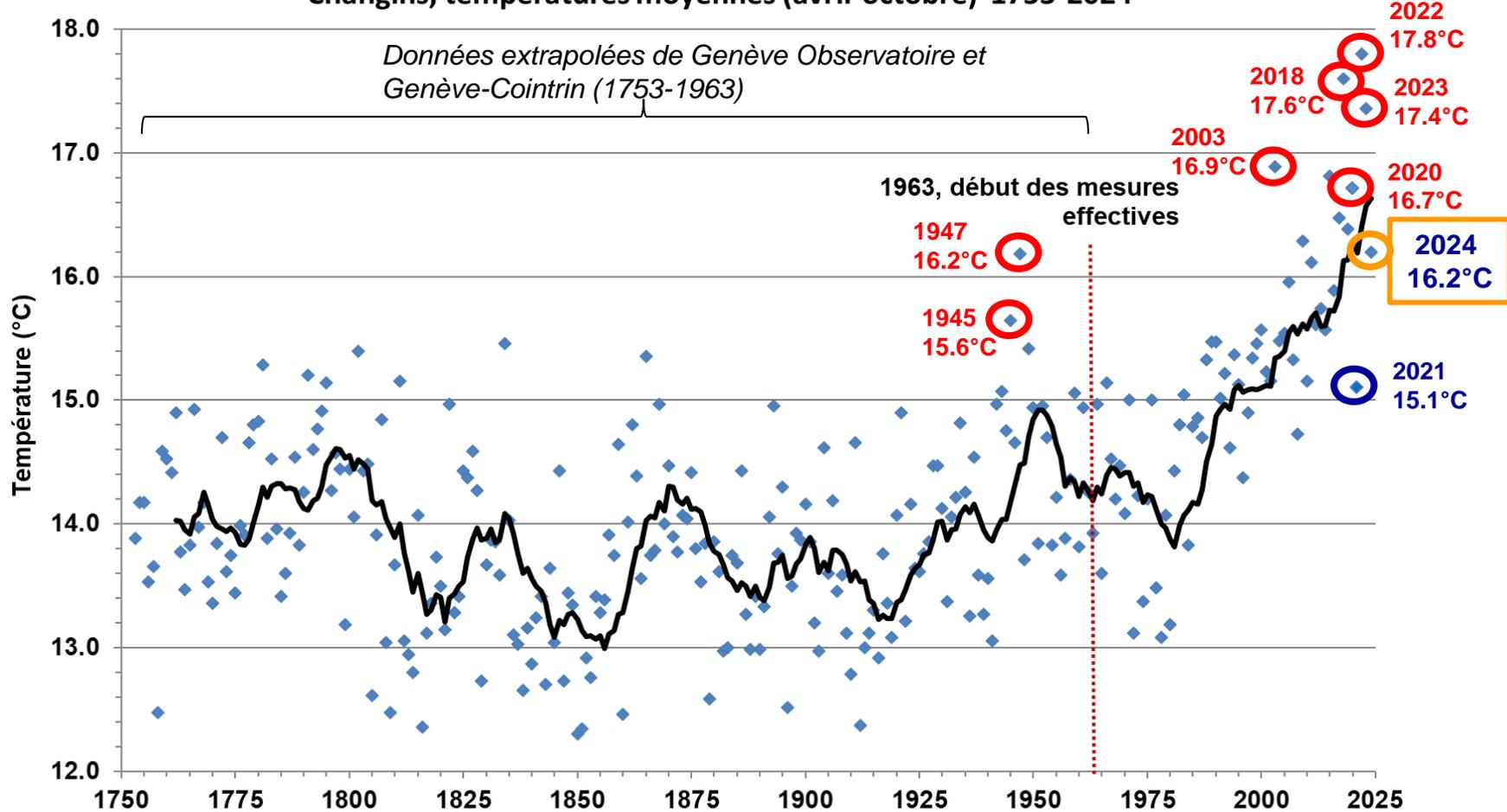
Qualité des millésimes de Chasselas de 1918 à 2023 (105 ans)
1: petite, 2: moyenne, 3: bonne, 4: grande, 5: année exceptionnelle



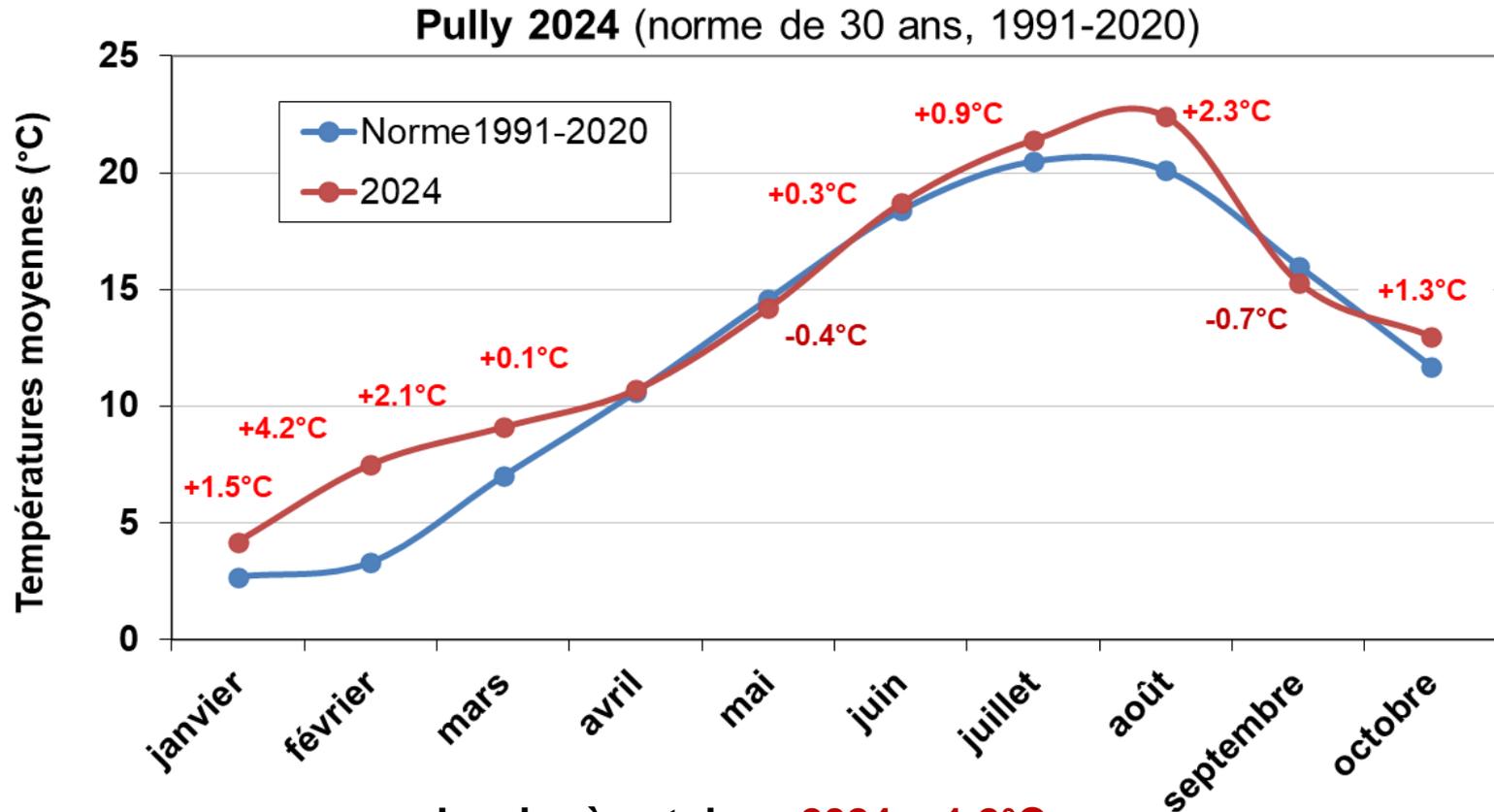
Températures moyennes Changins

1^{er} avril au 31 octobre 1753 - 2023

Changins, températures moyennes (avril-octobre) 1753-2024



Températures - Pully



Janvier à octobre 2024: +1.2°C

2023: +1.6°C

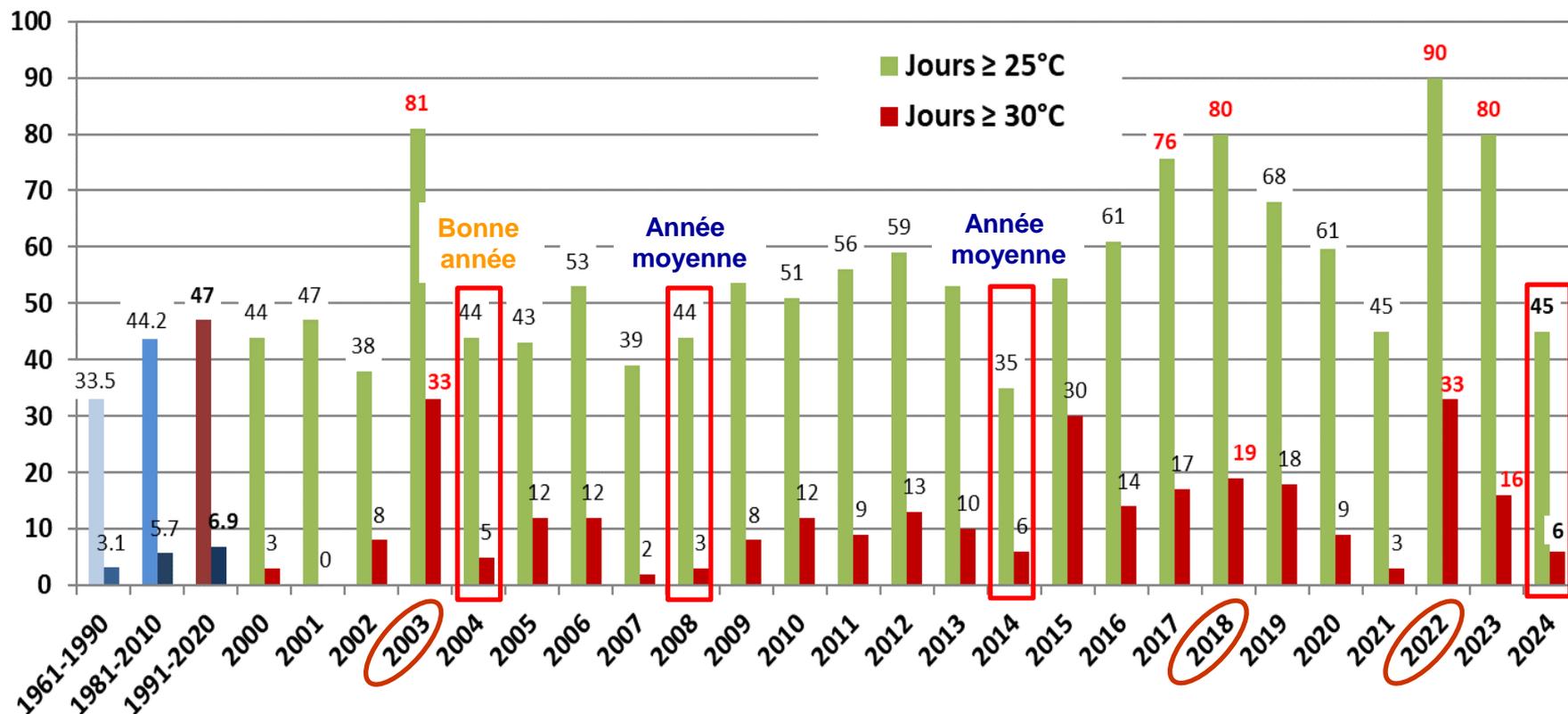
2022: +2.0°C

2021: +0.4°C

2020: +1.6°C

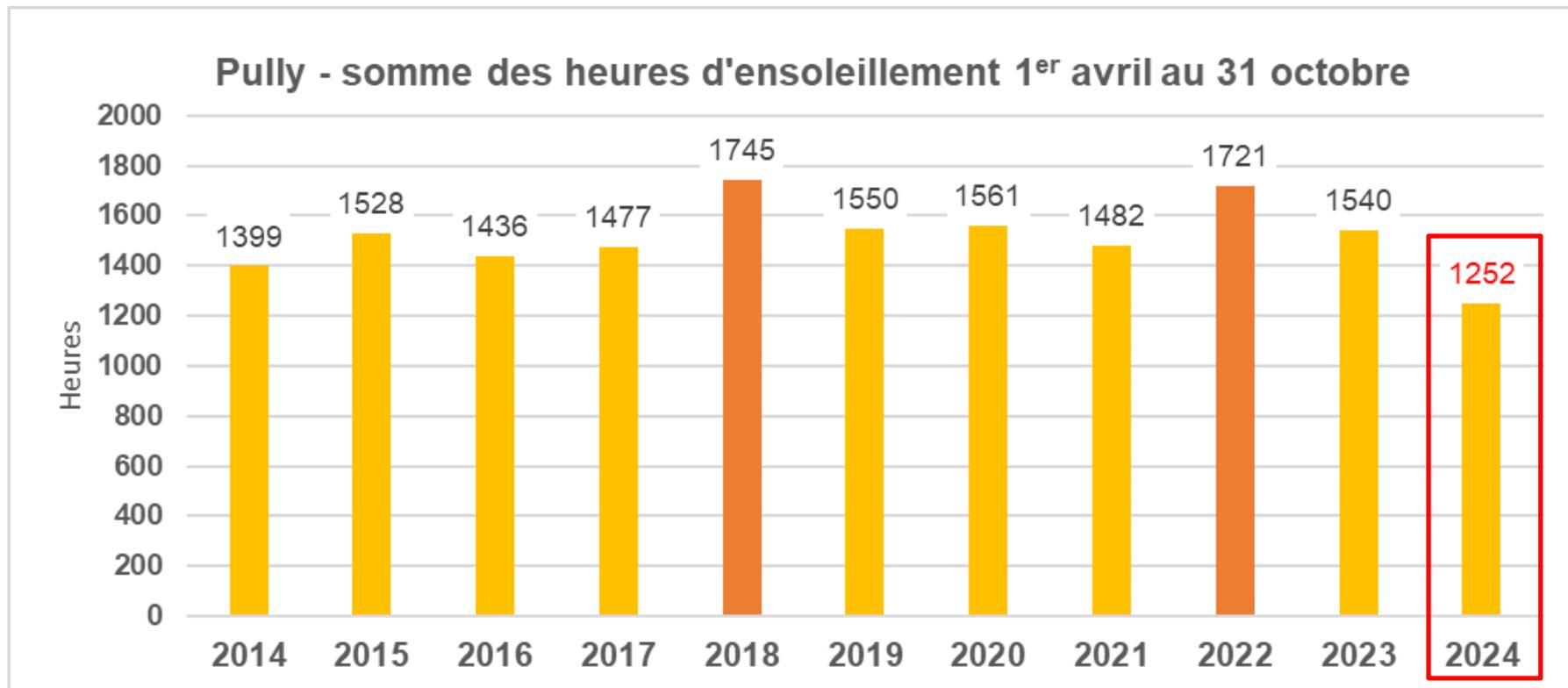
Journées estivales et tropicales, Pully

Nombre de journées estivales (temp. max. $\geq 25^{\circ}\text{C}$) et tropicales (temp. max. $\geq 30^{\circ}\text{C}$)



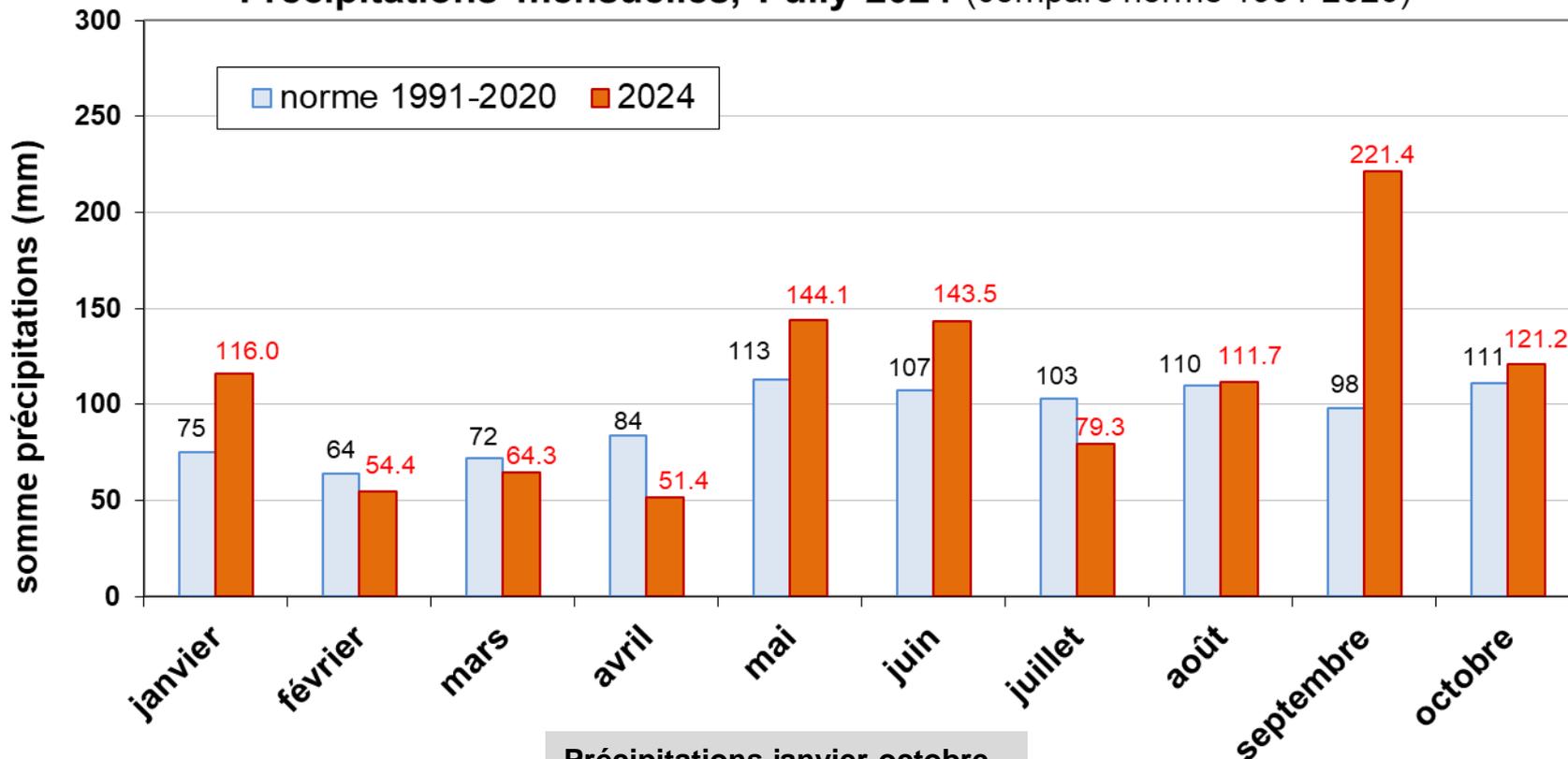
Durée d'ensoleillement – Pully

avril à octobre (données MétéoSuisse en heures)



Précipitations 2024 - Pully

Précipitations mensuelles, Pully 2024 (comparé norme 1991-2020)



Précipitations janvier-octobre

2024: 118% de la norme

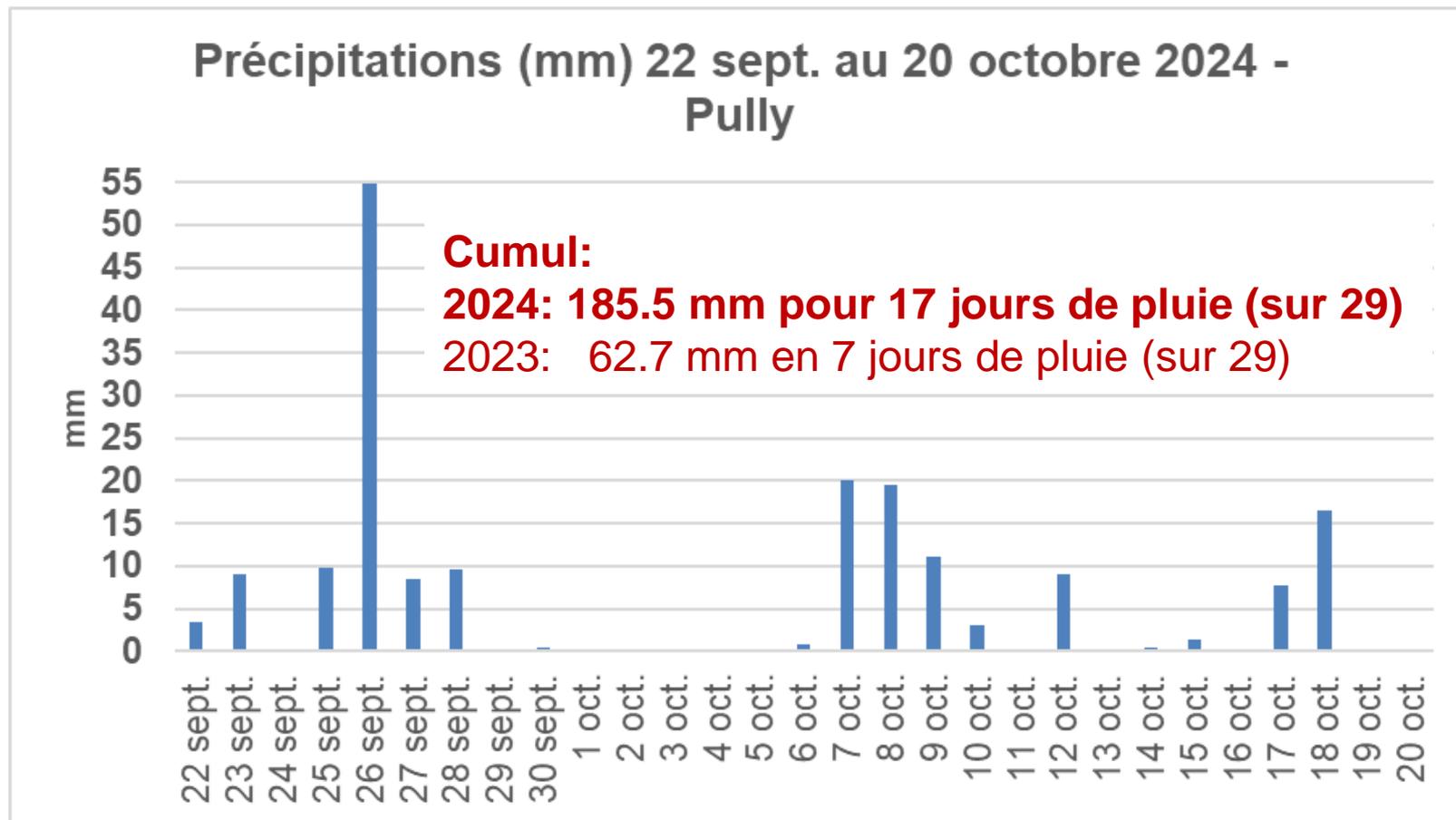
2023: 92% de la norme

2022: 72% de la norme

2021: 94.2% de la norme

2020: 92% de la norme

Vendanges 2024 - précipitations



Développement phénologique

Chasselas – Agroscope Pully www.agrometeo.ch

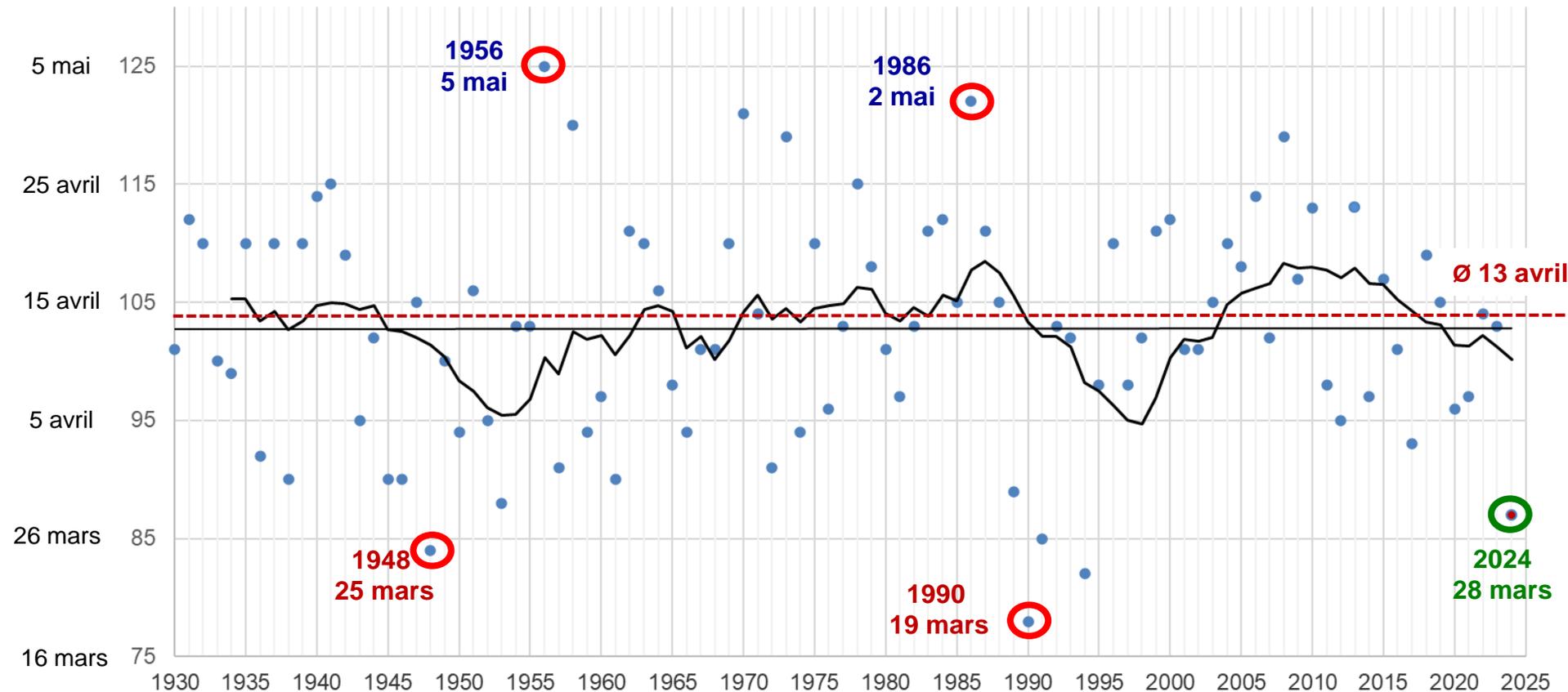
Stades phénologiques	2024	Moyenne 1925-2024	2024
Pointe verte (09) 	28 mars	13 avril	- 16 jours
Début floraison (61) 	9 juin	14 juin	-5 jours
Fin floraison (67 -69) 	18 juin	27 juin	-9 jours
Début véraison (81) 	5 août	12 août	-7 jours
	107 j.	101 j.	
Vendanges (89) 	3 octobre	7 octobre	-4 jours
Sondage le 20 septembre	77°Oe	70.5°Oe	+6.5°Oe

Moyenne cantonale de 36 parcelles le 30 sept.: 73°Oe

Date du débourrement (BBCH 09)



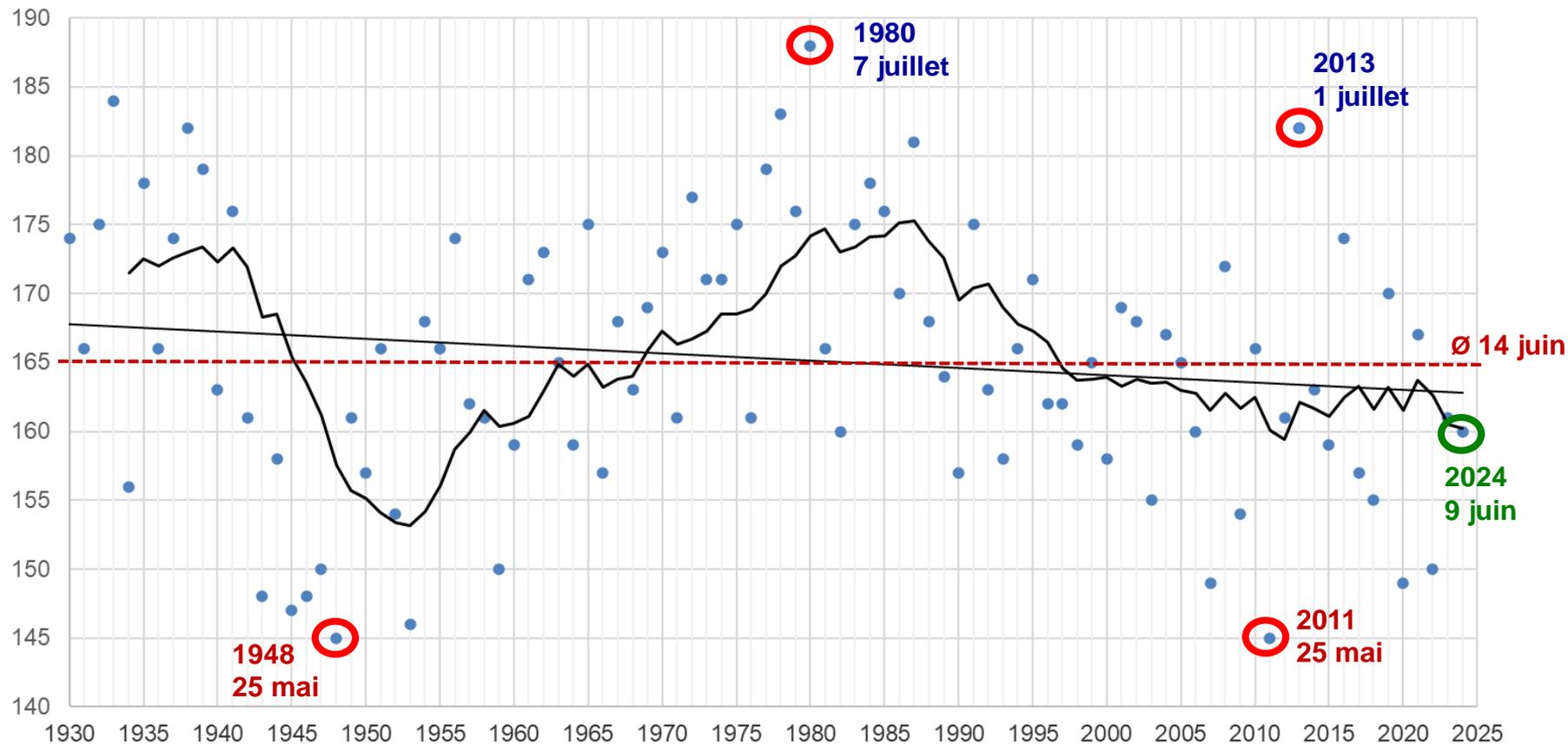
Débourrement (BBCH 09), Chasselas, Pully (1925-2024)



Début floraison (BBCH 61)



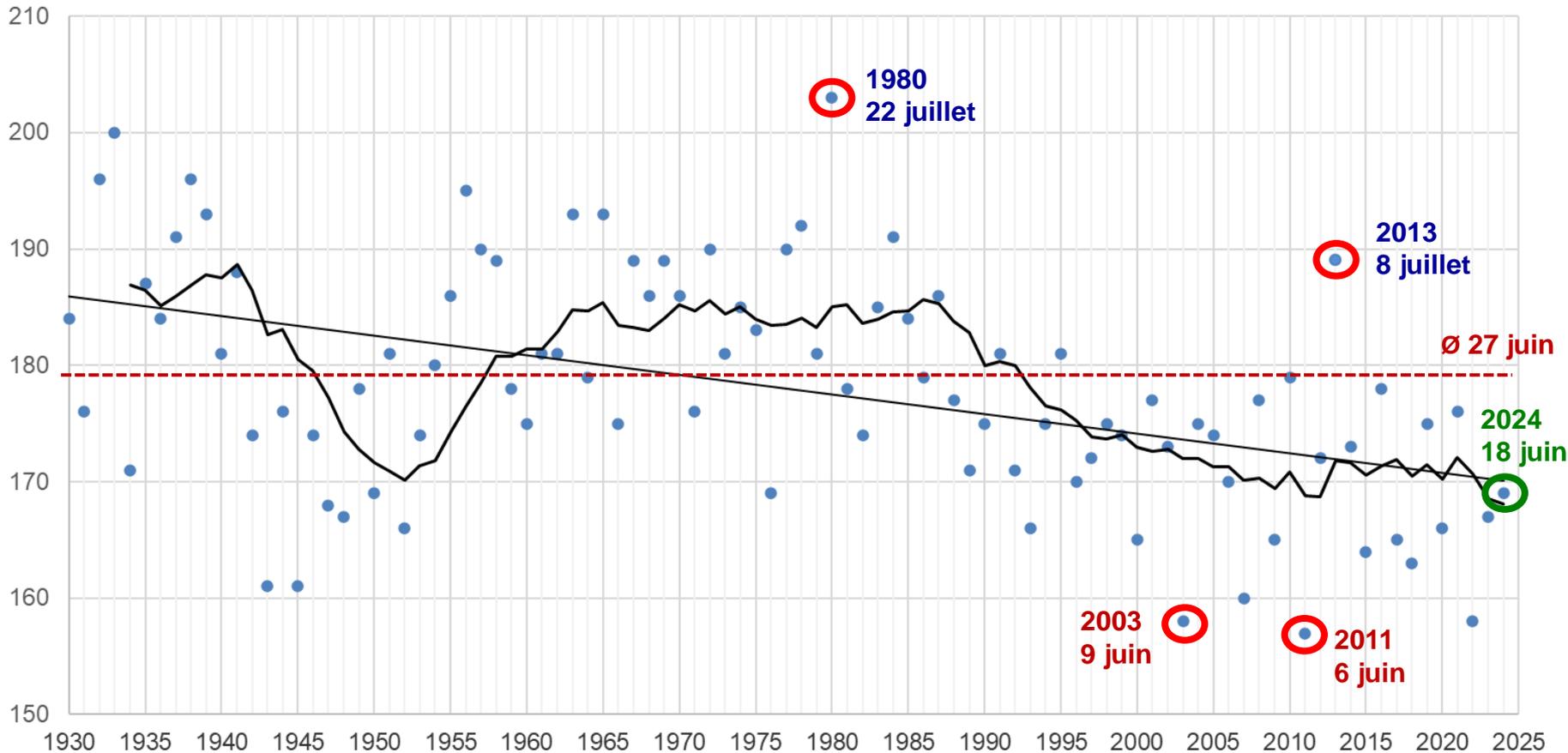
Début floraison (BBCH 61), Chasselas, Pully (1925-2024)



Fin floraison (BBCH 67-69)



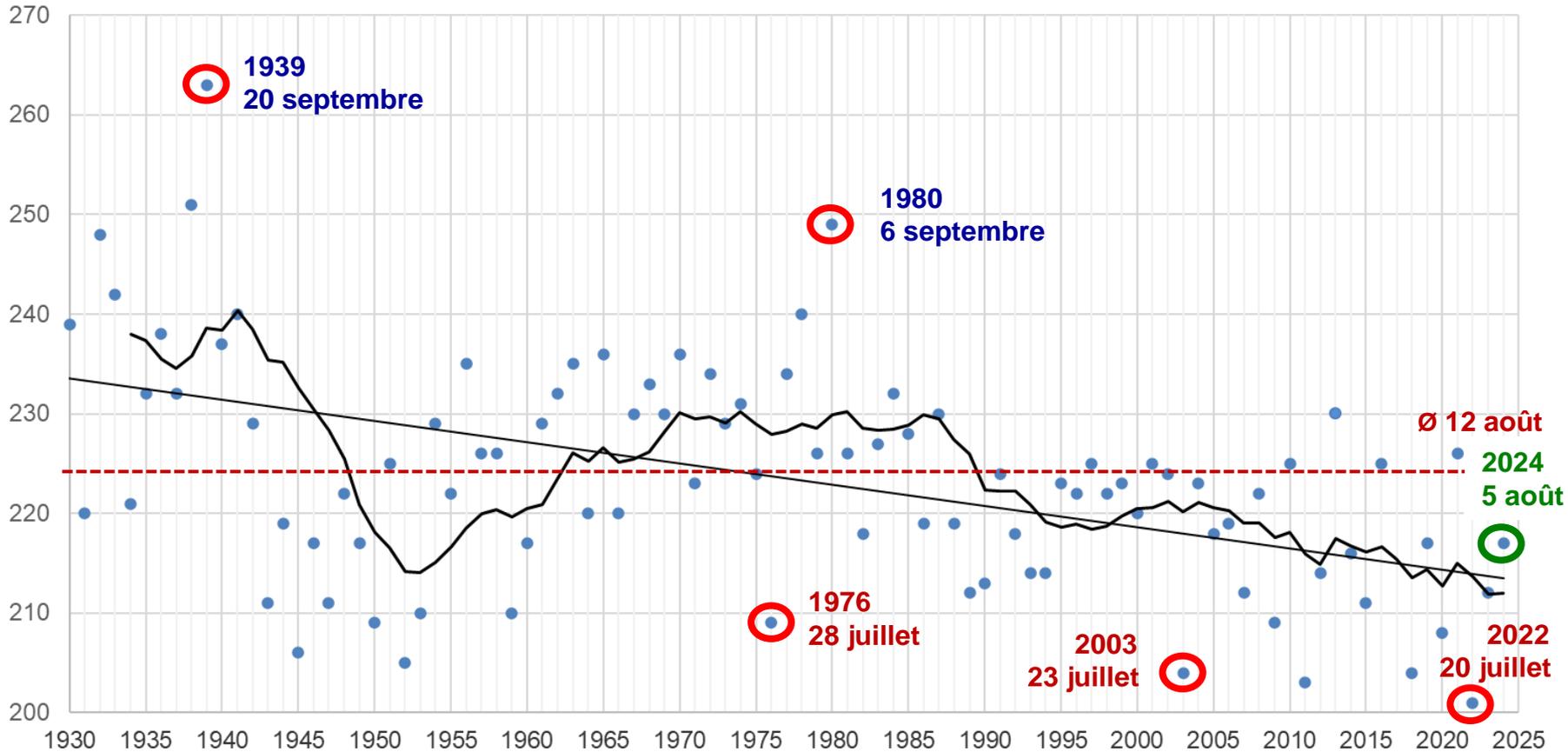
Fin floraison (BBCH 67-69), Chasselas, Pully (1925-2024)



Début véraison (BBCH 81)



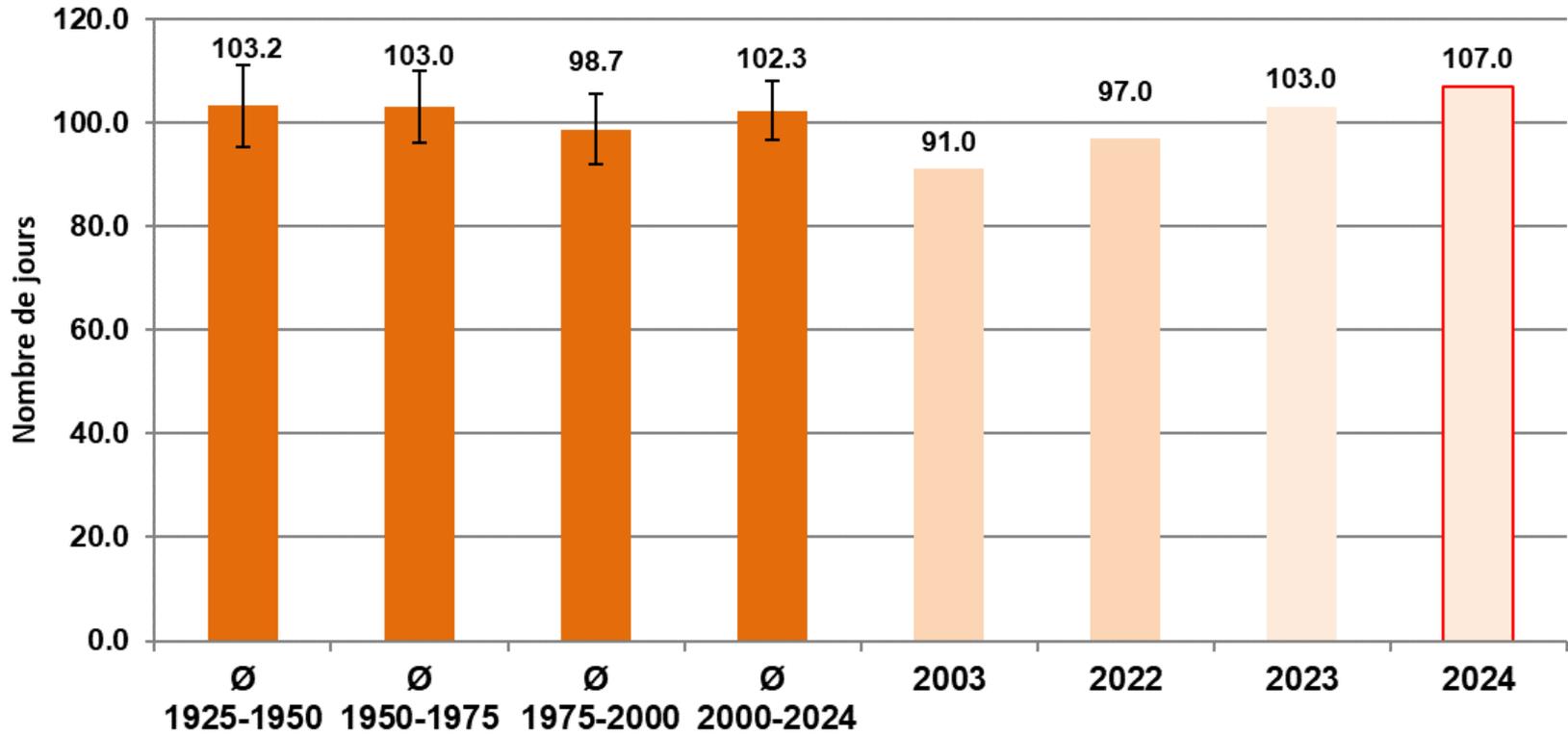
début véraison (BBCH 81), Chasselas, Pully (1925-2024)



100 jours fin floraison aux vendanges ?



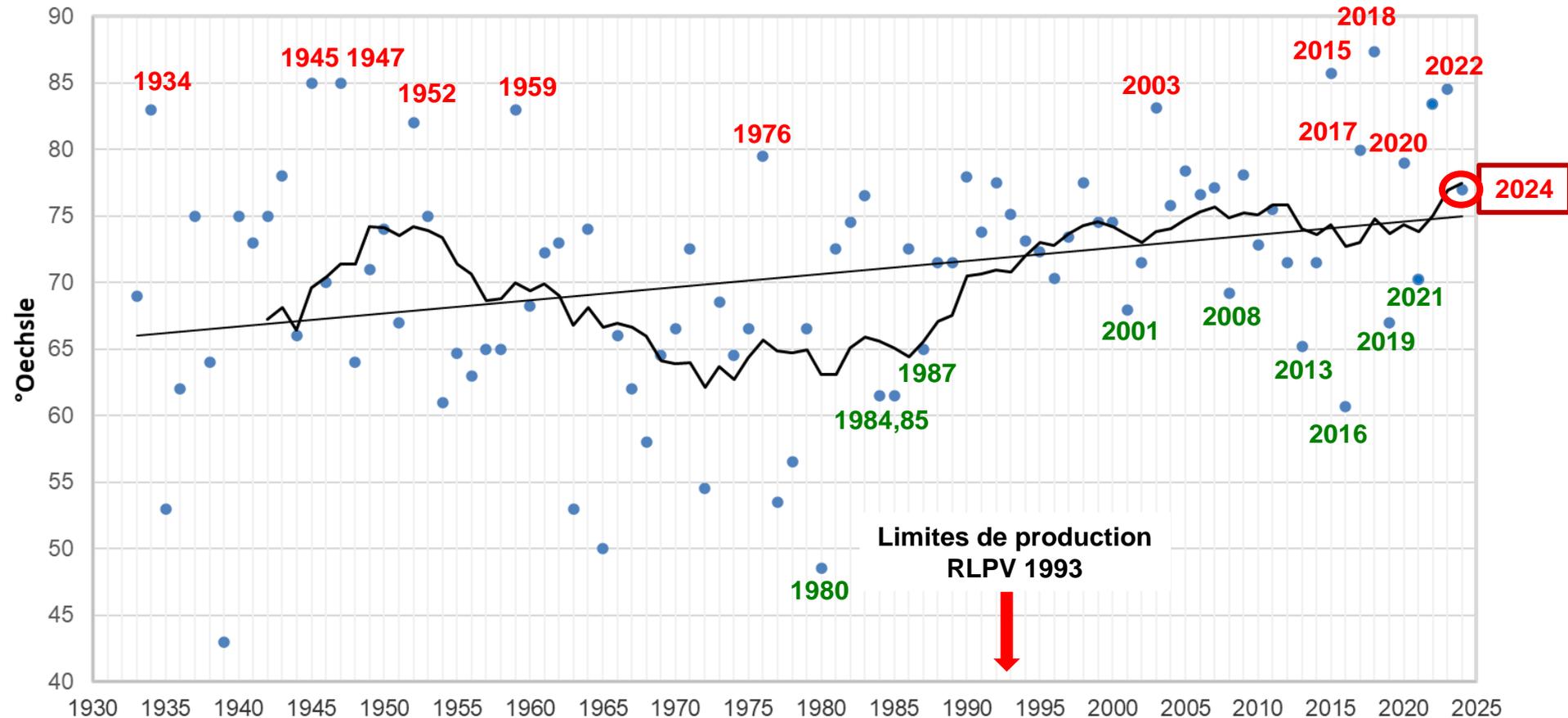
Période de la fin floraison au vendanges (jours)
Chasselas - Pully (1925-2024)



Sondage le 20 septembre Pully (1933-2024)

Moyenne cantonale 30 sept. : 73°Oe
de 67°à 81 (36 parcelles)

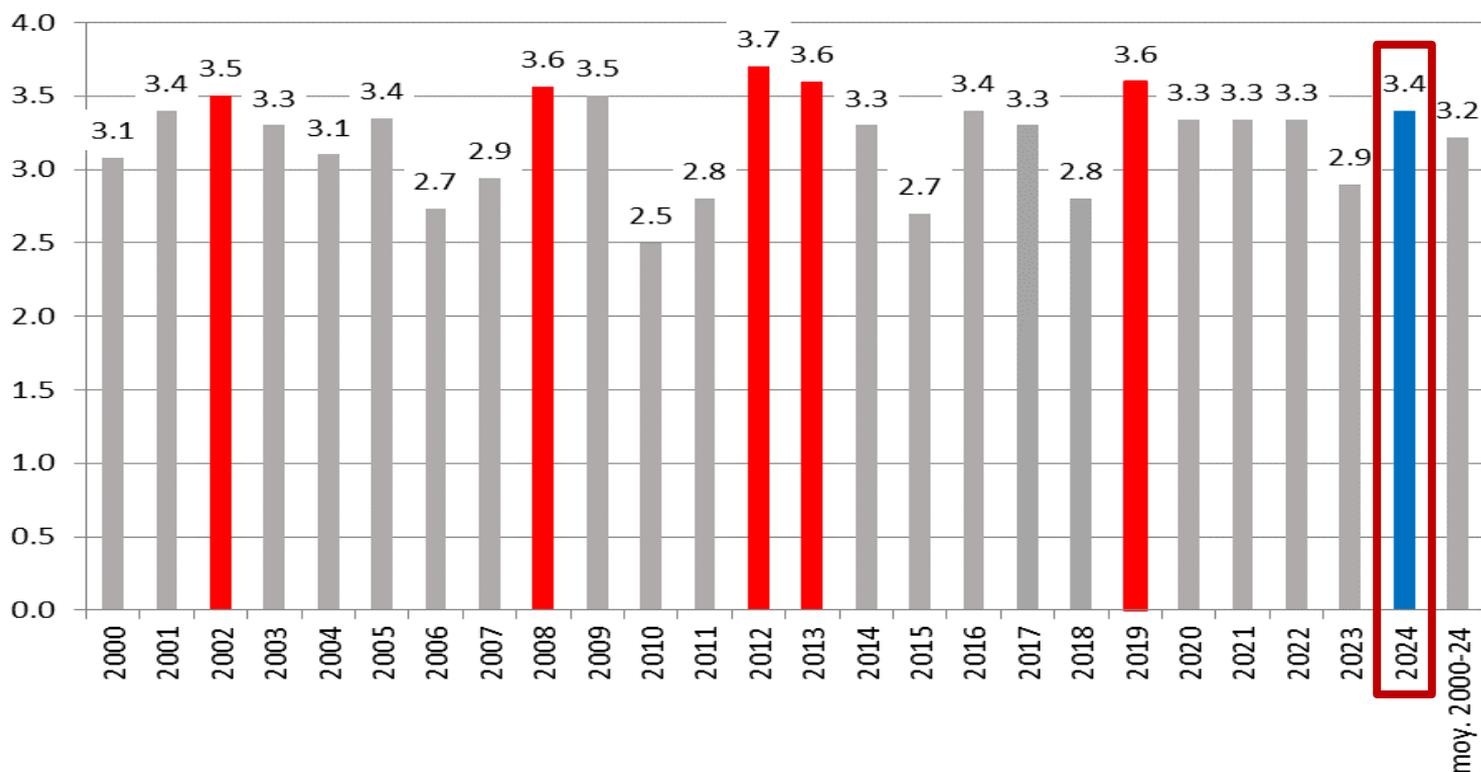
Sondage le 20 septembre, Chasselas, Pully (1933-2024)



Poids des baies - Chasselas

25 septembre 2023: **moyenne cantonale (N=26 parcelles): 2.6 gr** (min. 1.9 / max. 3.1 gr)

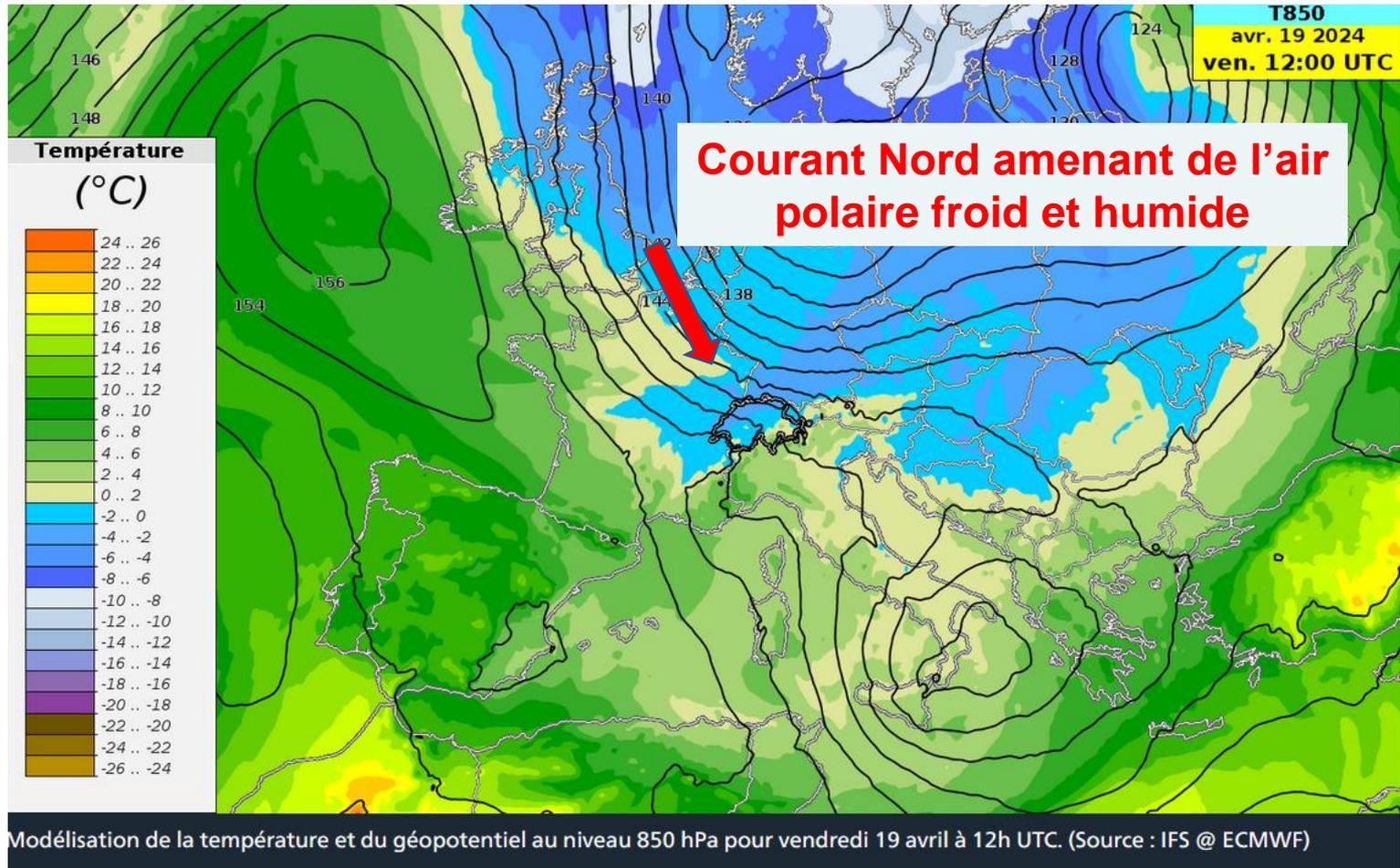
Chasselas, domaine du Caudoz, Pully



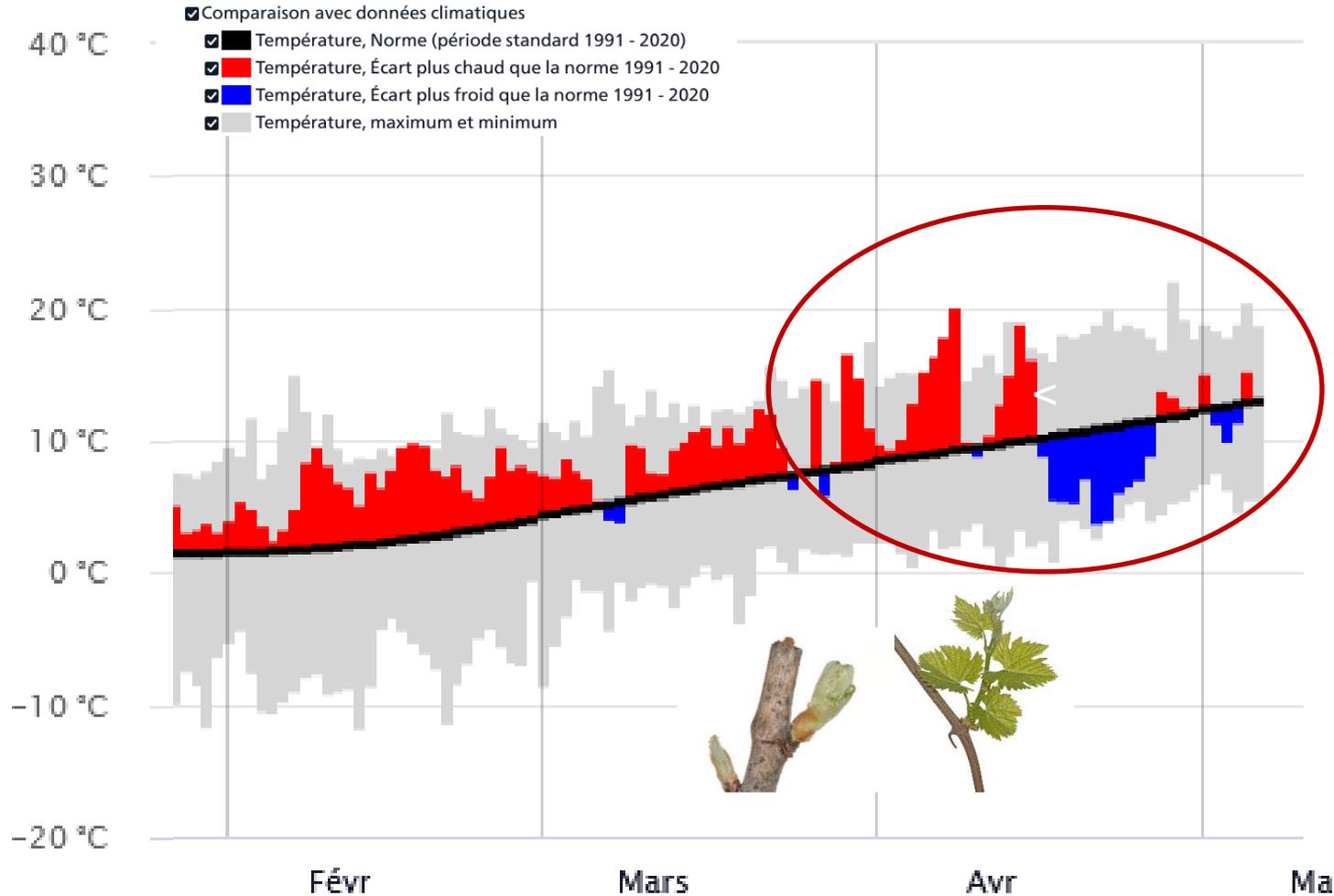
Gel 2024

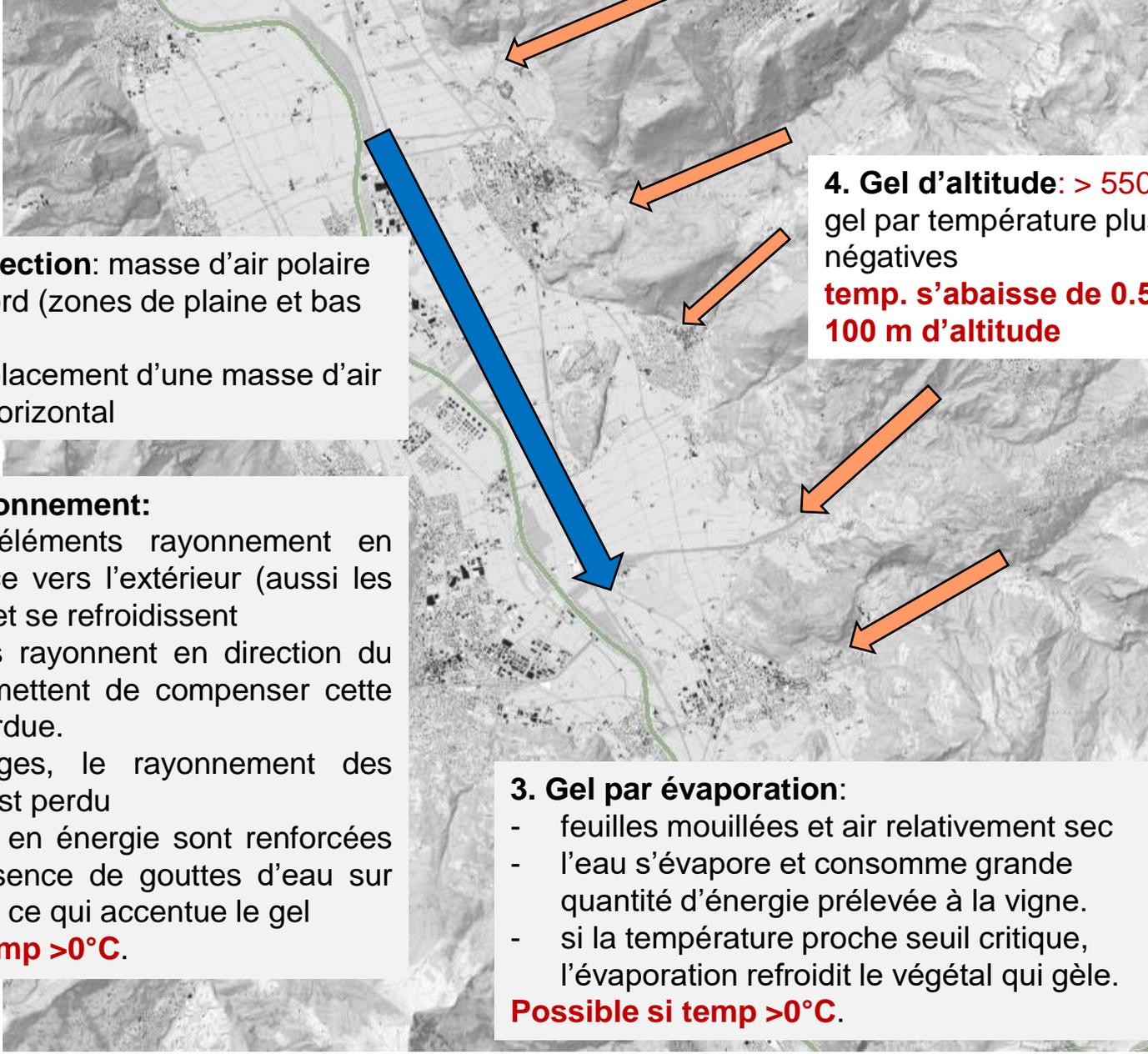


Situation générale



Situation générale – Chablais (Aigle)





1. Gel par advection: masse d'air polaire par courant Nord (zones de plaine et bas du côteau)

Advection: déplacement d'une masse d'air dans le sens horizontal

2. Gel par rayonnement:

- tous les éléments rayonnent en permanence vers l'extérieur (aussi les végétaux) et se refroidissent
- les nuages rayonnent en direction du sol et permettent de compenser cette énergie perdue.
- Sans nuages, le rayonnement des végétaux est perdu
- Les pertes en énergie sont renforcées par la présence de gouttes d'eau sur les feuilles, ce qui accentue le gel

Possible si temp >0°C.

4. Gel d'altitude: > 550-600 m gel par température plus négatives

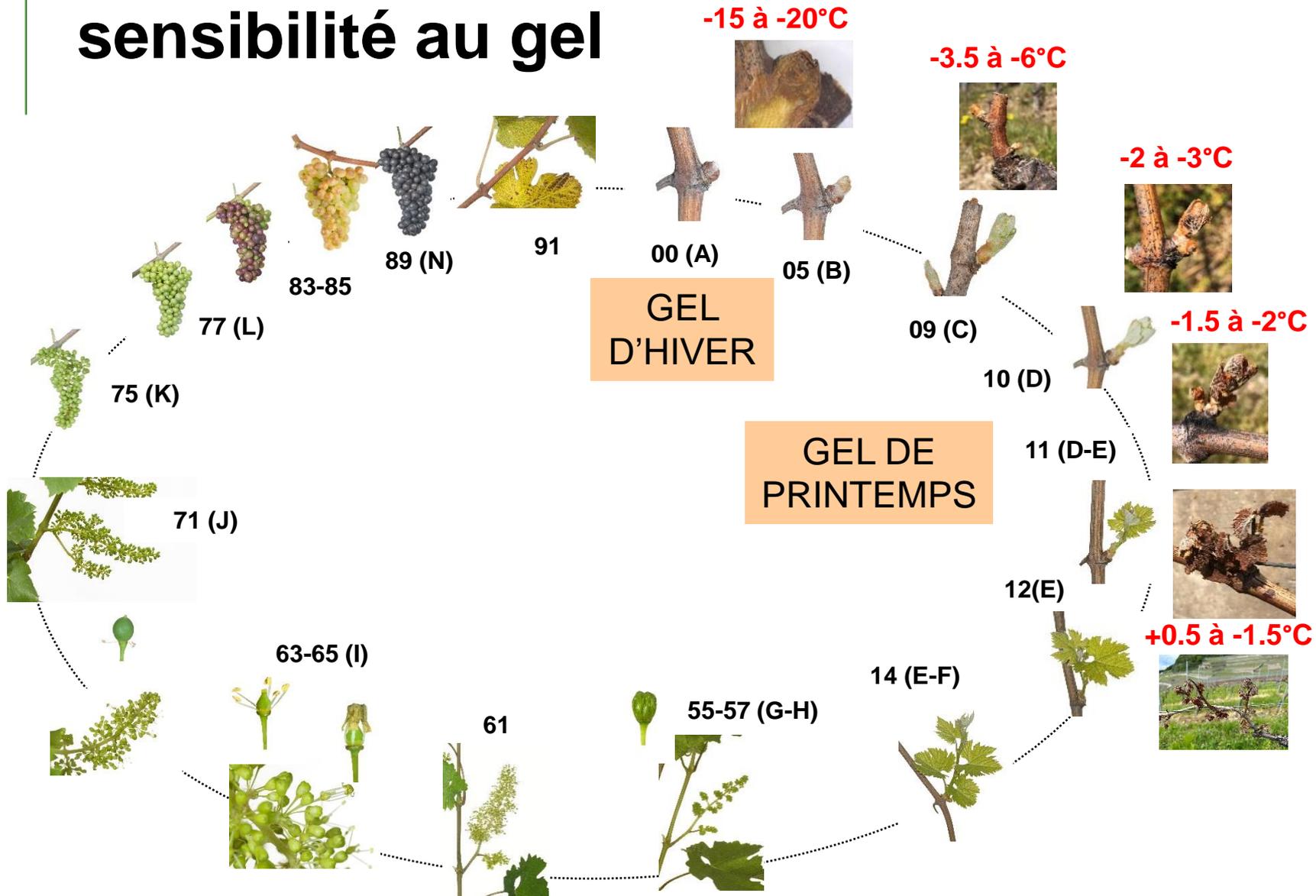
temp. s'abaisse de 0.5°C par 100 m d'altitude

3. Gel par évaporation:

- feuilles mouillées et air relativement sec
- l'eau s'évapore et consomme grande quantité d'énergie prélevée à la vigne.
- si la température proche seuil critique, l'évaporation refroidit le végétal qui gèle.

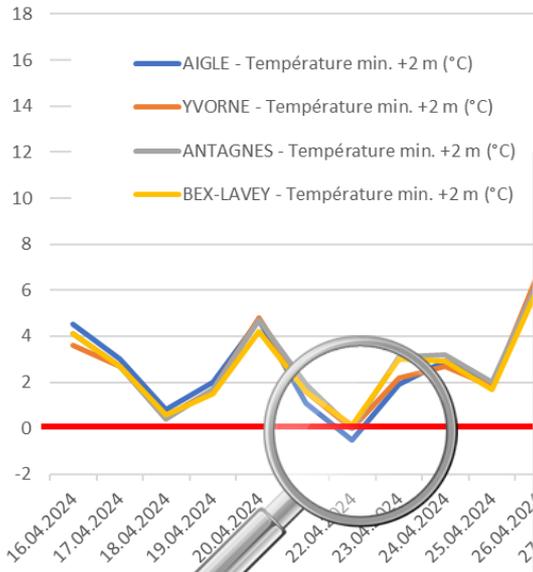
Possible si temp >0°C.

Cycle de développement de la vigne sensibilité au gel

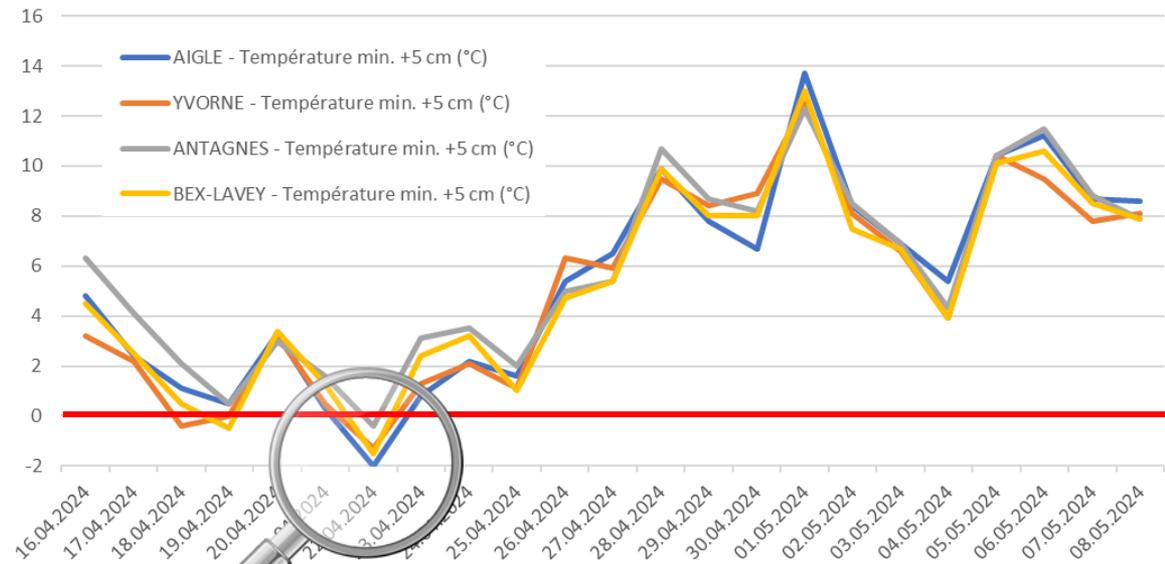


Température à 2 m et au sol - Chablais

Températures minimales à 2 m



Températures minimales au sol (5 cm)



Conséquences

- **Chablais fortement touché**
- **La Côte, Lavaux, Bonvillars, Côtes de l'Orbe et Vully marginalement touché**
- **Genève:** Mandement, Bernex, fortement touchés
- **Valais:** moyennement touché (bas du coteau et ciel couvert les nuits de gel, + lutte active)
- **France:** Champagne, Bourgogne, Savoie, Jura, Var fortement impacté

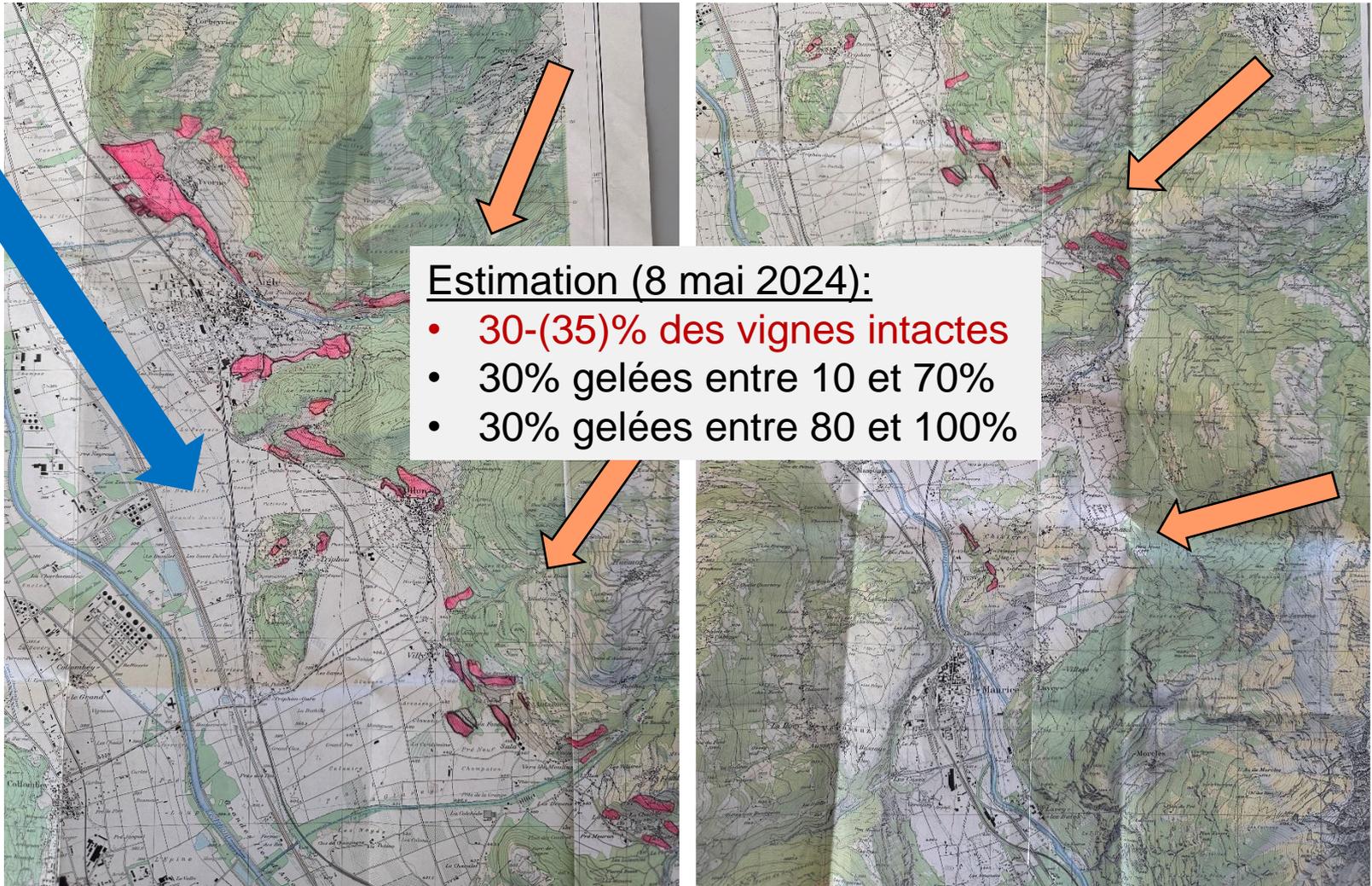


Gel au sol 22 avril Marcelin



**Engrais verts roulé les jours précédents sinon dégâts significatifs
(gel par rayonnement)**

Dégâts de gel – Chablais zones du vignoble touchées



Conséquences



Conséquences ???

- La vigne est bloquée au moins deux à trois semaines
- Ebourgeonnage difficile (fiche ProConseil)
- Les vignes gelées seront vertes en été et porteront quelques raisins



Facteurs favorisants

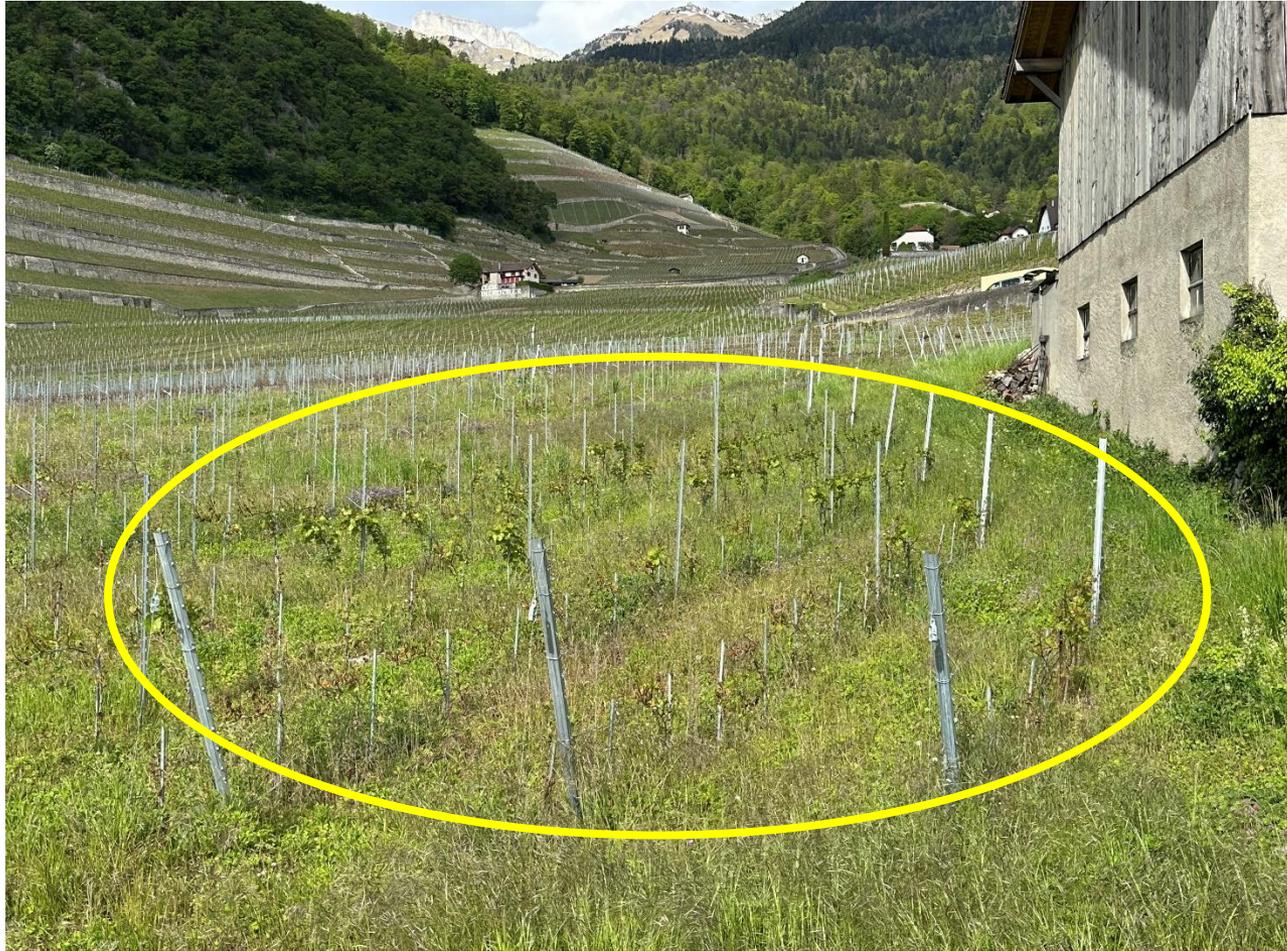
- **Système de conduite** (hauteur du feuillage, Gobelet ou Guyot mi-haut)
- **Couverture nuageuse**
- **Humidité relative élevée** et présence d'eau sur les végétaux
- **Herbes hautes** dans la zone du feuillage = renforcement du gel par rayonnement
- **Mur, barrière, bâtiment, haie, obstacle naturel....** protège ou favorise le gel par emprisonnement du lac d'air froid (gel par advection)



Féchy gel par rayonnement en lien avec l'enherbement du cavailon



Protection par bâtiment



Mur protecteur (peut aussi favoriser le gel !)



Treillis à mailles fines – retient l'air froid !



Lutte prophylactique: tailler en laissant une réserve de gel



Lutte directe contre le gel ?



Aspersion



Chauffage



Lutte directe contre le gel ?

Chauffage : limite ses effets sur un rayon de quelques dizaines de mètres autour du dispositif, système énergivore



Lutte directe contre le gel ?



Brassage de l'air (apporter de l'air plus chaud dans la masse d'air froid)

Evénements principaux qui intéressèrent la vigne de 1800 à 1840 de A. Demierre, Chardonne près Vevey. (Bulletin des séances de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles 6 (1858-1861).

1802 **gel** le 12 mai, les rejets produisirent encore du vin potable. Les vignobles de La Côte et Genève furent complètement gelés, de Lausanne à Villeneuve les vignes bien exposées et abritées furent préservées et donnèrent du bon vin.

1803 : La vigne poussa au **1^{er} avril**, du 19 au 22 il **gela** fort, tout ce qui était poussé fut détruit.

1804 : le **17 mai** il **neige** sur les hauteurs du vignoble

**De 1802 à 1830 (28 ans) le gel a sévi
12 années (43% des années)**

1815 : le **26 avril la vigne est gelée**, le 27 il tombe 4 pouces de neige sur le vignoble, le 28 au lever du soleil le gel redouble et tout est pris même les arbres.

1816 **année froide**, pluvieuse, mauvaise pour toutes les productions, vin imbuvable. Les vendanges furent retardées jusqu'au 10 novembre où il gela très fort ce qui rendit le raisin mal mûr encore plus pitoyable

1820 : la vigne **gèle le 14 mai**

1821 : les **raisins vendangés le 1^{er} novembre** ne sont qu'à moitié mûrs

1822 : **le 1^{er} avril il tombe de la neige sur le vignoble, plusieurs boutons sont gelés** sinon bonne année

1830 : **gel d'hiver**

Mildiou 2024

sortie massive fin mai suivi d'une pression constante jusqu'à mi-août



Mildiou 2024

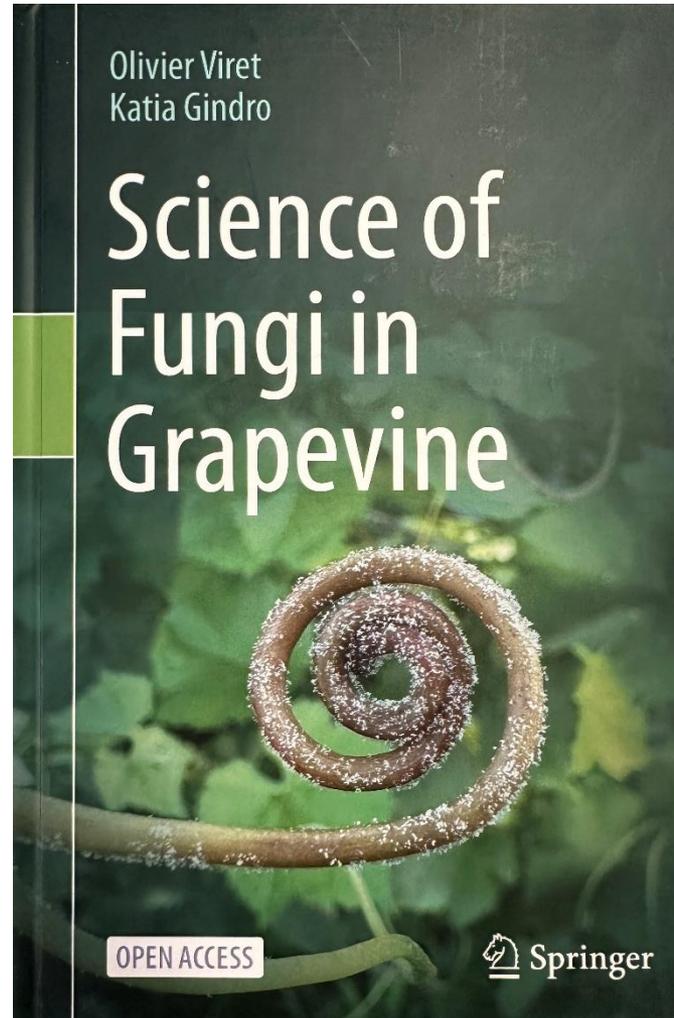
Infections d'une rare virulence



«Science of Fungi in Grapevine»

Open access (gratuit) <https://link.springer.com/book/9783031686627>

Livre imprimé 466 pages (Springer, Ex Libris, Orell Fueselli, Amazon...)



Merci de votre attention

en
vous souhaitant une
année viticole
2025 sereine

