

LE VIGNOBLE SUISSE

A déguster avec modération



Suisse. Naturellement.



SWISS WINE | SANS
HÉSITER

LE VIGNOBLE SUISSE C'EST...

57%
DE ROUGE

15'000
PROPRIÉTAIRES
DE VIGNES

62 AOC

2'500
VIGNERONS

14'696
HECTARES

252
CÉPAGES
RÉFÉRENCÉS



100 MIO
LITRES DE VIN
PRODUITS PAR AN

2 CÉPAGES PRINCIPAUX

PINOT NOIR [3950 HECTARES]

CHASSELAS [3650 HECTARES]

UNE ÉNORME DIVERSITÉ

Le vignoble suisse se compose d'une mosaïque de climats, de sols, de traditions, de cépages et de savoir-faire qui varient d'une commune à l'autre. Afin de donner un cadre à cette diversité, les 14'696 hectares de vignes helvétiques ont été répartis en six régions distinctes.

GENÈVE

1'390 hectares

1 AOC

22 AOC Premier Cru

56% de cépages rouges

Principaux cépages:

Chasselas (281 hectares)

Gamay (302 hectares)

geneveterroir.ch



VAUD

3'787 hectares

7 AOC

3 AOC Grand Cru

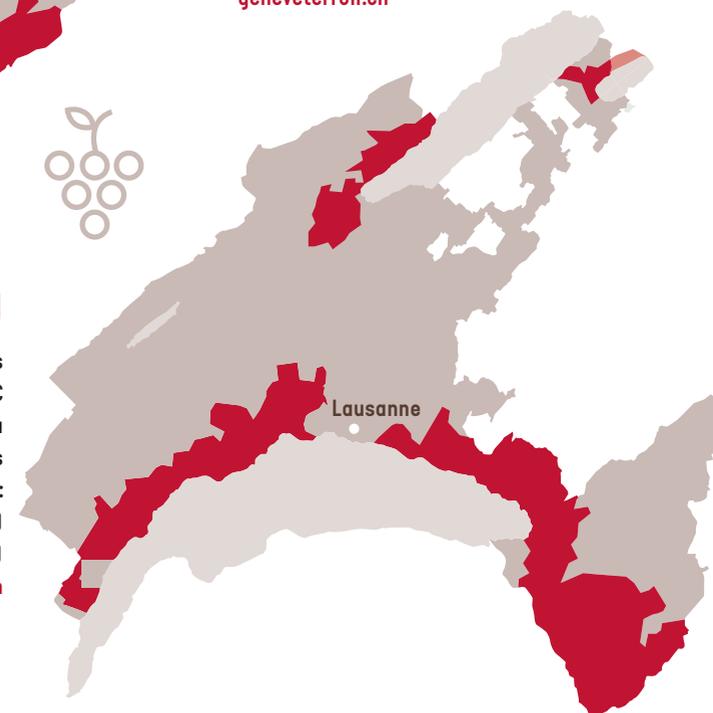
65% de cépages blancs

Principaux cépages:

Chasselas (2'253 hectares)

Pinot Noir (479 hectares)

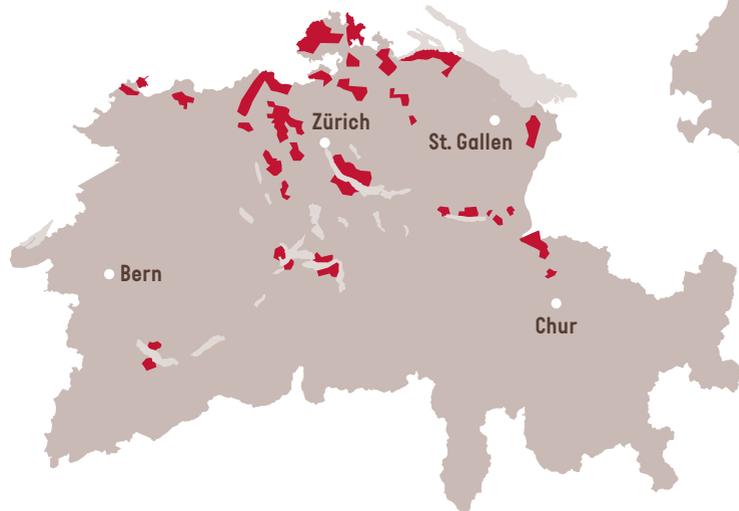
vins-vaudois.com



Quatre de ces régions viticoles – Valais, Vaud, Genève et Tessin – se confondent avec les cantons dont elles portent le nom. La région des Trois-Lacs regroupe les vignobles entourant les lacs de Neuchâtel, de Morat et de Bière. Quant à la Suisse alémanique, elle unit les seize cantons viticoles de la Suisse germanophone que l'on peut diviser en trois entités: la partie occidentale, la partie centrale et la partie orientale.

TROIS-LACS

Neuchâtel: 606 hectares
Lac de Bière: 223 hectares
Vully (FR + VD): 158 hectares
Cheyres: 13,5 hectares
4 AOC / 57% de cépages rouges
Principaux cépages: Chasselas (272 hectares)
Pinot Noir (448 hectares)
neuchatel-vins-terroir.ch
vinsdulacdebiere.ch
vully.ch



SUISSE ALÉMANIQUE

Bâle: 117 hectares
Argovie: 386 hectares
Zurich: 613 hectares
Schaffhouse: 478 hectares
Thurgovie: 249 hectares
Grisons: 423 hectares
Saint-Gall: 209 hectares
2'629 hectares
20 AOC
67% de cépages rouges
Principaux cépages:
Riesling-Silvaner (410 hectares)
Pinot Noir (1'487 hectares)
weinbranche.ch



TESSIN

1'127 hectares
4 AOC
90% de cépages rouges
Principaux cépages:
Chasselas (46 hectares)
Merlot (889 hectares)
ticinowine.ch



VALAIS

4'766 hectares
1 AOC
10 AOC Grand Cru
61% de cépages rouges
Principaux cépages:
Chasselas (796 hectares)
Pinot Noir (1'367 hectares)
lesvinsduvalais.ch

Sources: L'année viticole 2020, Office fédéral de l'agriculture

VRAI ou FAUX : La diversité est le seul point commun du vignoble suisse!

FAUX. Si chacune de ces régions possède des caractéristiques très spécifiques, elles partagent toutes une particularité rare: il y a 25'000 ans, le territoire qui correspond à la Suisse actuelle était recouvert d'une couche de glace qui dépassait parfois le kilomètre d'épaisseur. Cet ancien glacier a créé les moraines, un type de roche bien particulier que l'on retrouve dans presque tous les vignobles helvétiques.

LA VITICULTURE HÉROÏQUE

Ce terme désigne les vignes en fortes pentes qui produisent des vins de grande qualité et donnent naissance à des paysages impressionnants. Même s'ils ne représentent que 7% du vignoble européen, ces parchets dont la forte inclinaison est souvent domptée par des terrasses sont très nombreux en Suisse, un pays recouvert par les montagnes des Alpes (60% du territoire) et du Jura (10%). La pente, qui favorise un bon ensoleillement du raisin et un apport raisonné en eau, a façonné les paysages et la viticulture helvétique. Elle a aussi amené son lot de défis que les vignerons suisses ont su résoudre avec ingéniosité.

Du vin à toutes les altitudes

A Visperterminen, dans le Haut-Valais, le vignoble - en majorité planté de Savagnin Blanc, appelé ici Heida ou Païen - grimpe jusqu'à 1100 mètres d'altitude. De l'autre côté des Alpes, dans le canton du Tessin, des parcelles plantées dans le delta de la Maggia se situent à tout juste 200 mètres au-dessus du niveau de la mer. Entre ces deux extrêmes, la vigne s'est installée à toutes les altitudes, préférant en général les coteaux bordant les rivières et surplombant les lacs. Le plus célèbre de ces vignobles semblant plonger dans le lac, Lavaux, dans le canton de Vaud, a même été inscrit en 2007 au patrimoine mondial de l'Unesco.



Visperterminen (Valais)
© Up to You



Sion (Valais)
© Up to You

Des terrasses par milliers

Rien qu'en Valais, on estime que les murs de pierres des terrasses viticoles mis bout à bout couvriraient plus de 3000 kilomètres. Ajoutez les constructions des vignerons de Lavaux, du Chablais, du Tessin et des Grisons - pour ne citer que les essentiels - et vous pouvez sans doute doubler le chiffre. Les plus spectaculaires d'entre elles, qui dominent la capitale du Valais, sont construites en pierres sèches. Ici, ni mortier, ni ciment, mais un savoir-faire ancestral qui permet de défier les attaques combinées du temps, de la pesanteur et des éléments. Éléments emblématiques du vignoble, ils servent aussi de refuge à de nombreux représentants de la faune.

La quête de l'eau

Hors des régions alpines, la plupart des vignobles helvétiques surplombent un lac ou une rivière. A Zurich, on trouve même de la vigne sur la petite île d'Ufenau, propriété du couvent d'Einsiedeln depuis plus de mille ans. A l'inverse, dans les régions de montagne, il faut souvent aller chercher de l'eau pour irriguer des terres peu profondes et drainantes. Ainsi, le climat semi-désertique du Valais a poussé ses habitants à construire un réseau très dense de canaux d'irrigation, les bisses, pour acheminer l'eau des torrents vers les zones cultivées. Qu'ils soient encore utilisés pour l'agriculture ou non, ces bisses constituent des itinéraires de randonnée très appréciés.



Auvernier (Neuchâtel)
© Up to You



Coligny (Genève)
© Up to You

Chutes de pierres, vin hors pair

En 1584, un éboulement ensevelit le village d'Yvorne, dans le Chablais vaudois, et les vignes qui l'entourent. Un Chasselas qui se distingue par ses arômes minéraux pousse désormais sur ce terroir composé d'éboulis apportés par la catastrophe que l'on a baptisé du nom d'ovaille, un terme régional qui signifie «désastre». D'autres éboulements, plus anciens, ont créé des conditions propices au développement de vignobles très qualitatifs. Parmi les plus spectaculaires, citons le vignoble du Bürgli, à Glaris, celui de Domat Ems, dans les Grisons, celui du Val Blenio, au Tessin, ou ceux du Pied du Jura, dans la partie bernoise de la Région des Trois-Lacs.



Yvorne (Vaud)
© Visualps Matthias Lehmann

TERRASSES

LA LÉGENDE DU VIGNERON ET DE LA MONTAGNE

Dans le Dézaley, au Tessin, dans les Grisons ou en Valais, les vigneronnes suisses ont construit des milliers de terrasses. Comme le vin est aussi une histoire de poésie et d'humanité, nous avons préféré laisser de côté le ton didactique de notre brochure et privilégier une forme plus onirique. Laissez-nous donc vous conter cette épopée séculaire qui a permis de donner naissance à des paysages viticoles somptueux.

«J'ai créé la pente, susurra la montagne. Elle est glissante, raide, hostile. Le vent souffle fort. L'eau ruisselle trop vite pour que les végétaux puissent s'abreuver. Jamais tes vignes bien soignées ne pourront s'y accrocher pour y faire prospérer des raisins dorés.»

«Très bien, dit le vigneron, je vais construire des terrasses!»

«Tu plaisantes, répondit la montagne. Il te faudra défricher, creuser, tailler la roche pour en faire des murs, prévoir des canaux pour que l'eau des orages ne les fasse pas éclater. Et lorsque tes terrasses seront terminées, tu devras grimper jusqu'ici avec tes outils et travailler sous un soleil ardent qui se reflètera sur les pierres. Quand le raisin sera mûr, du moins celui qui n'aura pas été mangé par les chamois et les oiseaux qui se cachent dans mes forêts, il te faudra le descendre par des chemins escarpés et des escaliers glissants.»

«Tu as sans doute raison, répondit le vigneron en prenant sa pioche, autant commencer tout de suite!»

«Ce que tu es obstiné, poursuivit la montagne. Ta vendange n'aura pas l'opulence des fruits des vergers de plaine, ni la douceur des coteaux délicatement vallonnés. Elle donnera un vin vif comme le vent qui souffle sur mes flancs, floral comme l'edelweiss perché sur les pentes escarpées et cristallin comme les bijoux que je cache dans mes grottes.»

«Parfait, dit le vigneron vaudois, j'appellerai ce vin Dézaley.»

«Excellent, dit le vigneron valaisan, j'appellerai ce vin Païen.»

«Fantastique, dit le vigneron tessinois, j'appellerai ce vin Bondola.»

«Génial, dit le vigneron zurichois, j'appellerai ce vin Räschling.»



DES VINS «FAITS MAIN»

Tout au long de l'année, la vigne demande des soins réguliers et minutieux. L'industrialisation des deux derniers siècles a permis la création de machines qui facilitent la vie du vigneron, comme le sécateur électrique par exemple. Toutefois, le relief particulier du vignoble helvétique - avec ses nombreuses vignes pentues, étroites ou en terrasses - ne permet pas toujours d'utiliser les machines que l'on retrouve dans les grandes exploitations d'Europe ou du Nouveau-Monde.



Cette viticulture à taille humaine, où la main du vigneron reste l'outil essentiel pour amener le raisin à maturité, favorise la naissance de vins originaux dans lesquels transparaissent aussi bien la terre qui les a vus naître que les personnes qui les ont soignés. Toutefois, il ne faut pas oublier que ce travail a aussi un coût. Les spécialistes considèrent qu'un hectare de vigne en terrasses planté de façon traditionnelle demande 1900 heures de travail par an. En gros, le double d'une vigne dans laquelle peuvent intervenir des engins

mécaniques. En Suisse, le prix du vin est encore augmenté par le fait que les salaires - du personnel agricole et viticole - ainsi que les charges - matériel (bouteille, étiquette, bouchon), assurances, promotion - sont plus élevés que dans la plupart des autres pays viticoles. Si le vin suisse est souvent considéré comme onéreux, il ne faut jamais oublier que les normes environnementales, sociales et économiques helvétiques ont un coût qui s'ajoute aux frais engendrés par la topographie accidentée du «plus petit des grands vignobles».

UN COUP DE MAIN?

Ce calendrier présente de manière simplifiée les travaux de la vigne. Leur durée peut évoluer en fonction des particularités climatiques de la région et du millésime.

Hiver	JANVIER	FÉVRIER	MARS
	Rebschnitt	Rebschnitt	Rebschnitt
Printemps	AVRIL	MAI	JUIN
	Ébourgeonnage	Ébourgeonnage	Effeillage
	Traitements	Traitements	Rognage
Été	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
	Effeillage	Rognage	Vendanges
	Rognage	Traitements	
	Traitements	Dégrappage	
Automne	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
	Vendanges		

Taille: raccourcissement des rameaux de la vigne en dormance afin de pouvoir gérer la production de la vigne

Ébourgeonnage: suppression des pousses mal placées

Dégrappage: suppression des grappes en surnombre

sont des travaux de la vigne que l'on ne peut effectuer qu'à la main

Effeillage: suppression d'une partie des feuilles

Rognage: raccourcissement des rameaux pour privilégier l'ensoleillement des baies

Traitements phytosanitaires: protection des ceps contre les maladies et les ravageurs

Vendanges: récolte des grappes de raisin à maturité

peuvent être réalisés par des machines lorsque la configuration du terrain le permet

LA VIGNE ET SES ENNEMIS

D'abord sauvage, la vigne domestiquée par l'être humain se révèle plutôt résistante. Elle pousse dans des types de sol très différents. On la rencontre en bord de mer comme sur les reliefs alpins. Ses fruits attirent un certain nombre d'opportunistes qui vont de la guêpe au sanglier. Toutefois, pour ennuyeux qu'ils soient, ces charpateurs n'ont jamais posé de problèmes existentiels.



© envato elements

Chassée des vignobles dans les années 1950 par le manque d'insectes pour se nourrir, la huppe fasciée fait un retour remarqué en Suisse romande.

Cet insectivore a beaucoup profité du développement de l'enherbement et de l'abandon des insecticides.

Jusqu'au milieu du 19^e siècle, le principal souci des vigneron·ne·s a toujours été la météo et ses caprices (gelées, grêle, sécheresse). Aujourd'hui, ces ennemis traditionnels de la vigne sont tenus en respect par des méthodes n'ayant qu'un impact négligeable sur l'environnement.

LES RAVAGEURS INDIGÈNES



Acariens

Les deux espèces d'acariens ravageurs de la vigne ont un ennemi commun: le typhlodrome. Afin de favoriser cet auxiliaire, les scientifiques d'Agroscope Changins ont veillé à ce que ne soient utilisés que des produits de traitements qui ne déciment pas cet acarien carnivore. Résultat: les traitements d'acaricides, fréquents dans les années 1970, ont disparu aujourd'hui.



Vertébrés

A la différence des chevreuils ou des chamois qui broutent les pousses des vignes en production, les blaireaux et les sangliers s'en prennent au raisin. Quant aux lièvres, ils ont la fâcheuse habitude de s'attaquer aux jeunes plants. Afin de protéger les nouvelles pousses, les vigneron·ne·s les recouvrent simplement de manchons en plastique.



Papillons

Certains papillons pondent leurs œufs dans des grains de raisin encore verts. Non seulement la chenille mange le fruit, mais en plus elle favorise l'apparition de maladies. Depuis 1986, les vigneron·ne·s utilisent une technique de confusion sexuelle développée par Agroscope Changins, qui permet de limiter la prolifération de l'espèce sans utiliser d'insecticides.



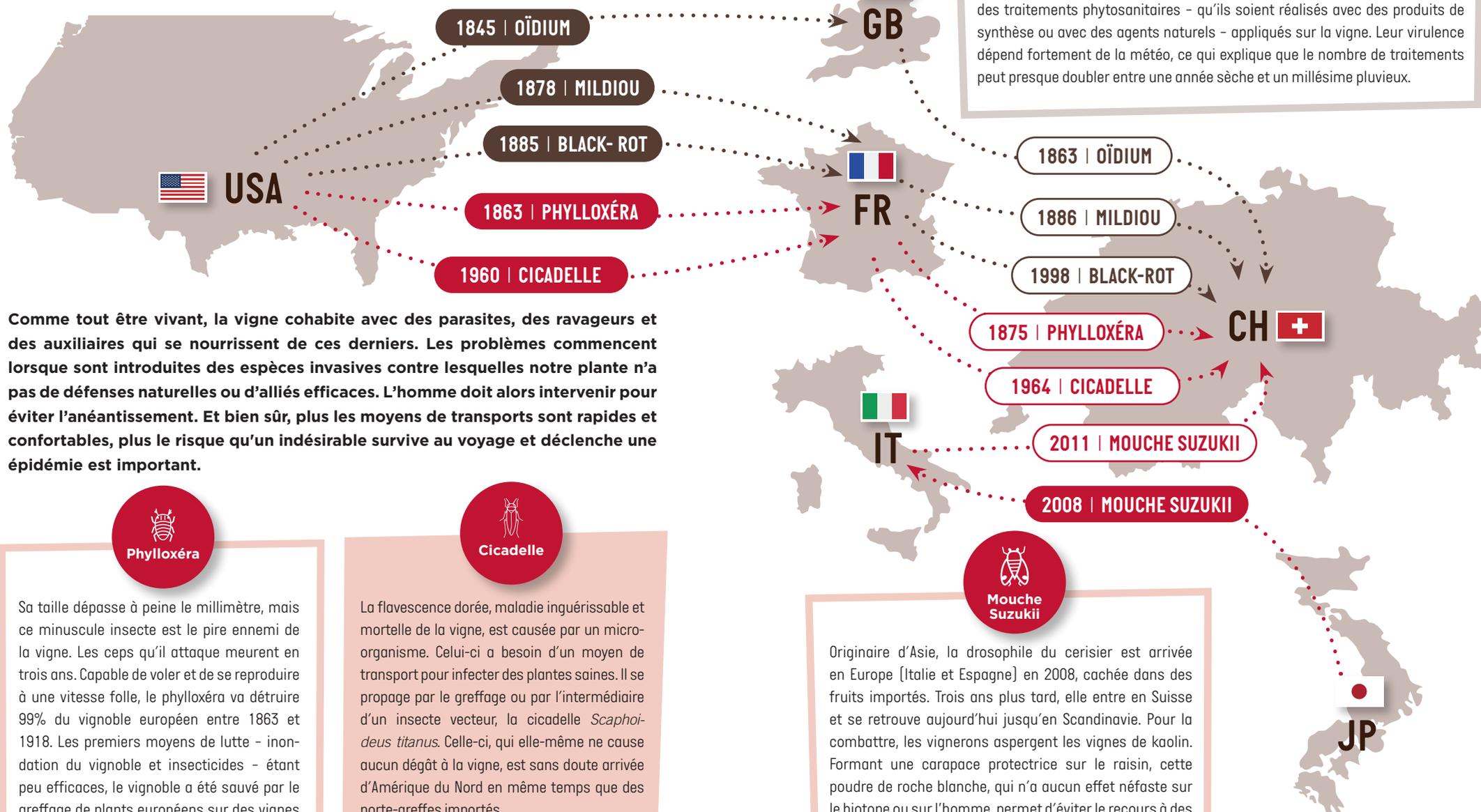
Étourneaux

Symbole de la Fête des Vigneron·ne·s 2019, les étourneaux, qui se déplacent en bandes impressionnantes, peuvent dénuder une vigne laissée sans protection. Comme pour la plupart des autres gourmands à deux ou quatre pattes, leurs dégâts peuvent être limités par l'utilisation de filets.

VRAL ou FAUX: Les produits phytosanitaires permettent de produire plus!

FAUX. Si certaines méthodes d'élevage ou d'agriculture intensive permettent de faire un lien entre gain supplémentaire et distribution massive d'antibiotiques ou de pesticides, ce n'est pas du tout le cas pour la vigne. Les quotas de production, liés aux appellations, impliquent qu'il est souvent nécessaire de couper des raisins lorsqu'ils sont encore verts. On comprend donc que les produits employés par les vigneron·ne·s n'ont pas pour but de produire plus, mais d'éviter que la récolte soit détruite par un insecte ou un champignon.

DES FLÉAUX VENUS D'AILLEURS



Comme tout être vivant, la vigne cohabite avec des parasites, des ravageurs et des auxiliaires qui se nourrissent de ces derniers. Les problèmes commencent lorsque sont introduites des espèces invasives contre lesquelles notre plante n'a pas de défenses naturelles ou d'alliés efficaces. L'homme doit alors intervenir pour éviter l'anéantissement. Et bien sûr, plus les moyens de transports sont rapides et confortables, plus le risque qu'un indésirable survive au voyage et déclenche une épidémie est important.



Phylloxéra

Sa taille dépasse à peine le millimètre, mais ce minuscule insecte est le pire ennemi de la vigne. Les ceps qu'il attaque meurent en trois ans. Capable de voler et de se reproduire à une vitesse folle, le phylloxéra va détruire 99% du vignoble européen entre 1863 et 1918. Les premiers moyens de lutte – inondation du vignoble et insecticides – étant peu efficaces, le vignoble a été sauvé par le greffage de plants européens sur des vignes américaines, naturellement résistantes.



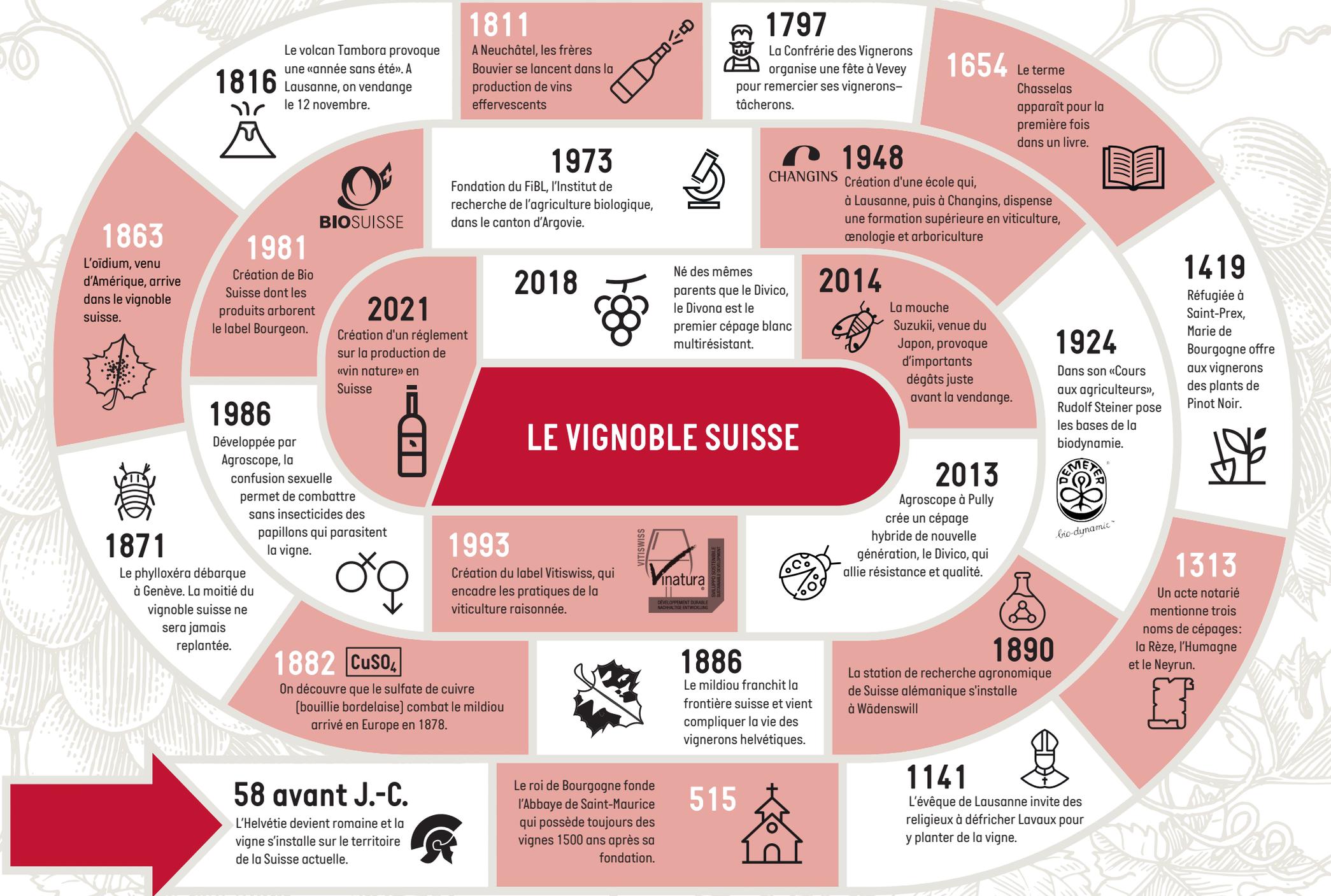
Cicadelle

La flavescence dorée, maladie incurable et mortelle de la vigne, est causée par un micro-organisme. Celui-ci a besoin d'un moyen de transport pour infecter des plantes saines. Il se propage par le greffage ou par l'intermédiaire d'un insecte vecteur, la cicadelle *Scaphoideus titanus*. Celle-ci, qui elle-même ne cause aucun dégât à la vigne, est sans doute arrivée d'Amérique du Nord en même temps que des porte-greffes importés.



Mouche Suzuki

Originaire d'Asie, la drosophile du cerisier est arrivée en Europe (Italie et Espagne) en 2008, cachée dans des fruits importés. Trois ans plus tard, elle entre en Suisse et se retrouve aujourd'hui jusqu'en Scandinavie. Pour la combattre, les vignerons aspergent les vignes de kaolin. Formant une carapace protectrice sur le raisin, cette poudre de roche blanche, qui n'a aucun effet néfaste sur le biotope ou sur l'homme, permet d'éviter le recours à des insecticides.



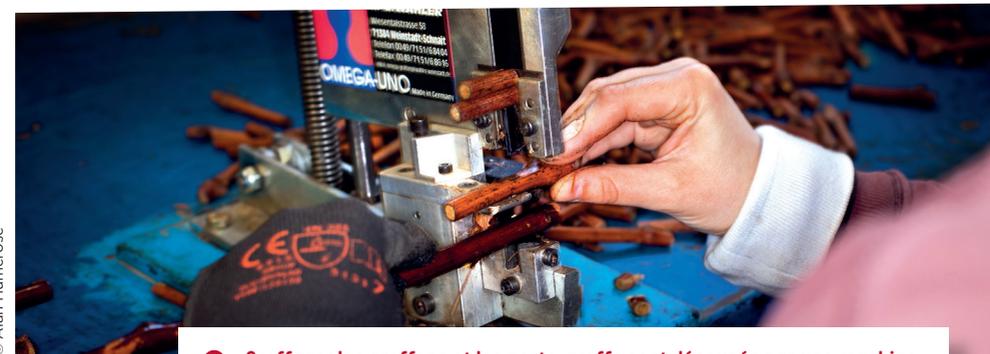
LE GREFFAGE

Lorsque le phylloxéra débarque en Europe, dans les années 1860, les vignerons cherchent à se protéger de cet insecte qui détruira plus de 99% des vignobles du continent (seules les zones sablonneuses sont protégées puisque l'insecte ne parvient pas à y creuser des galeries pour passer d'un cep à l'autre).



1 Préparation des greffons : les bois de la vigne que l'on veut multiplier sont coupés de façon à ce que chaque bourgeon donne un nouveau cep.

Plusieurs techniques sont utilisées : certains inondent les vignes pour noyer les insectes. D'autres badigeonnent les ceps d'un mélange d'eau, de chaux, de naphthaline et d'huile minérale. D'autres essaient de tuer les nuisibles avec des produits chimiques tels que le sulfure de carbone ou le sulfocarbonate de potassium. Peu efficaces, chers et dangereux pour ceux qui les utilisent, ces moyens de lutte feront rapidement place à la plantation de cépages dits « hybrides producteurs directs » et au greffage. Cette technique, utilisée aujourd'hui de manière systématique, consiste à greffer un cépage européen (Pinot Noir, Chardonnay, Chasselas, Merlot ou n'importe quelle autre variété de qualité) sur les racines d'un cépage américain résistant au phylloxéra. Alors qu'il suffisait autrefois de planter le bout d'une branche de vigne dans la terre pour obtenir un nouveau cep, il faut aujourd'hui commander les jeunes plants, qu'on appelle barbués, chez un pépiniériste. Bien entendu, un certain nombre de greffes ne prennent pas correctement, ce qui implique un pourcentage plus ou moins élevé de mortalité juvénile chez les jeunes plants.



2 Greffage : les greffons et les porte-greffe sont découpés par une machine et assemblés à la main.



3 Forçage : le greffon est chauffé à 30 degrés pour provoquer l'éclosion du bourgeon ainsi que la formation du cal.



4 Plantation : les jeunes greffes, recouvertes de cire pour mieux cicatriser, sont plantées et arrosées au goutte-à-goutte.

CÉPAGES RÉSIANTS

A l'origine du greffage, le phylloxéra va inciter le monde viticole à créer des centaines de cépages nés du croisement entre cépages européens de qualité et vignes américaines résistantes aux maladies fongiques. Après avoir presque disparu à la fin des années 1950, les résistants sont vus, depuis quelques décennies, comme une alternative à l'utilisation de produits de traitement. Des nouveaux cépages très prometteurs, comme le Divico et le Divona, commencent désormais à s'installer dans le vignoble helvétique.

DES CROISEMENTS AUX HYBRIDES

Au contraire des croisements (reproduction entre deux membres de la même espèce), les cépages interspécifiques sont nés de parents d'espèces différentes. Cette technique se développe lorsque le monde viticole se rend compte que, à la différence de *Vitis vitifera*, la vigne cultivée, d'autres espèces de *Vitis* ne sont pas affectées par l'oïdium et le mildiou. Après l'arrivée des ravageurs américains à la fin du 19^e siècle, plus d'un millier de cépages dits «hybrides producteurs directs» sont créés. La piètre qualité des vins qu'ils produisent va encourager la France à interdire la plantation de six d'entre eux en 1935, puis à imposer leur arrachage en 1953. Cette politique va de pair avec le développement de produits de traitement phytosanitaires peu coûteux et faciles d'utilisation.



Grappe de Divico, le cépage multirésistant créé par Agroscope.

© Agroscope

EVOLUTION DES CÉPAGES INTERSPÉCIFIQUES EN SUISSE

En 2020, l'Office fédéral de l'agriculture recensait 316 hectares, soit 2,5% du vignoble suisse, plantés de cépages naturellement résistants aux maladies de la vigne. Ces variétés dites «PIWI» ou interspécifiques n'ayant pas besoin d'être traitées avec des pesticides, qu'ils soient homologués en bio ou de synthèse, affichent toutefois une forte croissance comme le montre le tableau ci-dessous.

ROUGES								
	DIVICO		CABERNET JURA				REGENT	
2020	66 ha		2020	37 ha		2020	30 ha	
2015	10 ha		2015	27 ha		2015	38 ha	
2010	2,5 ha		2010	0,5 ha		2010	40 ha	
BLANCS								
	JOHANNITER		SOLARIS				SOUVIGNIER GRIS	
2020	34 ha		2020	32 ha		2020	19 ha	
2015	18 ha		2015	19 ha		2015	3 ha	
2010	12 ha		2010	13 ha		2010	1,6 ha	

LE DIVICO, UN NOUVEL ESPOIR

A partir des années 1980, de plus en plus de voix dénoncent l'utilisation des produits de traitement. Si certains se tournent vers des modes de production biologiques, d'autres veulent relancer les hybrides. Le centre de recherche Agroscope de Changins remet ainsi la recherche sur les cépages naturellement résistants au sommet de ses priorités. La première des variétés à allier qualité gustative et résistante héritée est le Divico. Commercialisé à partir de 2013, ce cépage n'est que très peu affecté par les principales maladies fongiques (oïdium, mildiou et pourriture grise). Il n'a pas, ou très peu, besoin d'être protégé par des produits phytosanitaires. En moins de dix ans, il a convaincu les vignerons et s'est installé sur plus de cinquante hectares. 2018 a vu l'arrivée d'une variété blanche, elle aussi multirésistante, le Divona. Encore minoritaire, la production de vins de qualité avec des cépages résistants aux maladies devrait connaître un essor considérable dans les années à venir.

LA CHIMIE

Qu'ils soient «naturels» ou fabriqués par l'homme, les produits chimiques accompagnent l'agriculture et la viticulture depuis leur création. Survol d'une problématique complexe qui pose d'importantes questions sanitaires et environnementales, mais qui fait aussi l'objet de nombreux fantasmes.

L'agriculture et l'élevage sont nés du constat que l'homme pouvait «faire mieux que la nature». En sélectionnant des plants, en fertilisant des sols avec du fumier animal ou en creusant des canaux d'irrigation, les sociétés humaines peuvent produire des ressources alimentaires bien plus importantes que celles que peuvent obtenir des chasseurs-cueilleurs dans un biotope vierge d'interventions humaines. Ce constat est vrai pour la viticulture – rappelons que la vigne sauvage est une liane qui ne produit pas, ou très peu, de raisins –, comme pour l'œnologie.

LA LONGUE HISTOIRE DES ADDITIFS DU VIN

Le vin est un produit peu stable très sensible à l'oxygène et aux bactéries naturellement présentes dans l'air. Les archéologues ont ainsi retrouvé près d'une cinquantaine d'ingrédients (miel, épices, eau de mer, herbes aromatiques) dans les vins romains afin d'améliorer leur goût et leur conservation. Si beaucoup de ces additifs sont sans danger pour le consommateur, d'autres comme le plomb – utilisé du milieu du Moyen-Âge jusqu'à la fin du 19^e siècle pour camoufler l'acidité – sont clairement toxiques. Les découvertes scientifiques du Siècle des Lumières vont permettre aux chimistes de faire du vin en mélangeant eau, alcool et raisins secs. Ces dérives cesseront suite aux lois édictées en France en 1889 qui imposent que le vin soit le «produit exclusif de la fermentation de raisin frais ou de jus de raisin».



Le fenugrec, une graine utilisée par les Romains pour «améliorer» le vin

© envato elements

CHAMPIGNONS ET TRAITEMENTS

L'oïdium, le mildiou et la pourriture grise – trois champignons qui attaquent la vigne – constituent les principaux défis auxquels doivent faire face les vignerons d'aujourd'hui. Il n'existe à l'heure actuelle que deux façons d'éviter leurs ravages : planter des cépages résistants ou les combattre avec des produits chimiques, les fongicides. Ceux-ci se divisent en deux catégories : les préventifs, qui empêchent le développement de la maladie et les curatifs, qui soignent les ceps déjà

attaqués. Pendant près d'un siècle – des années 1870 à 1950 – la bouillie bordelaise, un mélange de chaux et de cuivre, est le principal moyen de lutte utilisé dans le vignoble. Les premières pompes manuelles (qui permettent de traiter 100 mètres carrés en une heure), font dans la deuxième moitié du 20^e siècle place aux pulvérisateurs (avec lequel on traite 10 000 mètres carrés en une heure) et à l'hélicoptère qui couvre 60 000 mètres carrés en dix minutes.

DES PRATIQUES QUI ÉVOLUENT

Depuis une cinquantaine d'années, l'industrie chimique a proposé de nombreux produits pour lutter contre les ravageurs de la vigne. Ceux-ci ont souvent la capacité de pénétrer dans la plante, ce qui a pour effet de laisser des résidus – en quantité très faible mais détectable – dans le raisin, et donc dans le vin. L'existence de certaines dérives et l'inquiétude grandissante du public face à ces agents phytosanitaires a poussé la recherche à trouver des alternatives au «tout chimique» dans la deuxième partie du 20^e siècle. Grâce à la confusion sexuelle et à la lutte biologique, les insecticides ont quasiment disparu du vignoble depuis le début des années 2000. De nouvelles techniques de gestion de l'herbe et une meilleure compréhension de l'équilibre entre la vigne et la flore qui l'entourent ont permis de réduire drastiquement les herbicides. Les avancées de la recherche scientifique ont aussi aidé à remplacer certains traitements problématiques par des alternatives efficaces et sans nocivité pour l'être humain et l'environnement, tel que le lait maigre.

VRAI ou FAUX : En bio, pas de produits chimiques !

FAUX. Le vigneron bio utilise des fongicides tout comme son collègue conventionnel. Toutefois les produits diffèrent. Ceux utilisés en agriculture biologique, sont en général des produits dits «de contact» qui n'agissent que sur la partie de la plante sur laquelle ils sont appliqués. À l'inverse des produits dits «systémiques» créés par l'industrie chimique moderne, ils ne pénètrent pas dans la plante et sont plus facilement lessivés par la pluie. Il est donc nécessaire de traiter plus souvent, mais avec d'autres produits, en agriculture biologique qu'en conventionnelle.

L'HERBE: UN AMI DONT IL FAUT SE MÉFIER



Vignoble enherbé

Pour le promeneur en balade dans le vignoble, le contraste est saisissant : certaines vignes débordent d'une végétation luxuriante, tandis que d'autres sont presque exemptes du moindre brin d'herbe. Les observateurs les plus attentifs remarqueront même qu'entre ces deux extrêmes, diverses nuances existent. Certains fauchent une bande herbeuse sur deux, d'autres laissent la flore prospérer librement entre les rangs de vigne, mais désherbent intégralement une bande d'une trentaine de centimètres sous les ceps. Comme toujours dans la viticulture, ces différentes pratiques sont des tentatives de réponse à un problème complexe. La flore qui pousse près de la vigne a besoin d'eau et de nutriments, entre autres d'azote, pour croître. Elle entre ainsi en concurrence avec la vigne. Lorsque les sols sont riches en eau et en nutriments, cette compétition est partiellement tolérable. Lorsque les sols sont maigres et pauvres en humus, la concurrence suffit pour créer ce que les scientifiques appellent un stress hydro-azoté. La vigne qui souffre de ce manque va non seulement produire du raisin en quantité insuffisante, mais le vin qu'elle donnera développera des arômes indésirables. Face à cette problématique, le monde viticole a échafaudé un certain nombre de solutions comme favoriser des végétaux peu gourmands en eau et en azote ou développer des machines qui permettent de faucher sans efforts démesurés. L'évolution actuelle laisse entendre que l'enherbement va, en fonction des conditions particulières des différentes régions, devenir la norme.

LES SULFITES

Il y a près de deux millénaires, les tonneaux en bois gaulois ont commencé à remplacer les amphores romaines en terre cuite pour le transport du vin. Afin de nettoyer ces contenants en chêne, les producteurs de l'Antiquité y faisaient brûler des mèches enduites de soufre.

Comme le soufre possède un effet antioxydant qui ralentit le vieillissement du vin, et antimicrobien, les sulfites sont devenus un compagnon indissociable du vin. Du moins jusqu'au début du 21^e siècle et à l'émergence du mouvement du «vin naturel» ou «vin nature» qui préconise l'élaboration de vins sans sulfites ajoutés. Ce dernier mot a son importance, car la fermentation du raisin produit naturellement une certaine quantité de sulfites (qui varie en fonction du cépage). L'œnologie complète ces sulfites naturels par une dose de sulfites exogènes suffisante pour protéger les vins d'un vieillissement prématuré et d'une refermentation non désirée. Lorsque la dose de sulfite dépasse 10 mg/litre, la législation impose d'inscrire la mention «contient des sulfites» sur la bouteille.

Contrairement à une idée reçue, largement répandue, ils ne sont pas responsable du mal de tête. Celui-ci, ainsi que la «gueule de bois», est dû à la déshydratation causée par l'absorption d'alcool et à la dégradation de certains composés présents dans le vin, comme l'hystamine.

Comparaison des taux maximum de sulfites autorisés

						
VIN BLANC SEC 210 mg/litre	VIN ROUGE SEC 160 mg/litre	VIN DOUX 400 mg/litre	CANNELLE 150 mg/kg	MOUTARDE DE DIJON 500 mg/kg	POMMES SÉCHÉES 600 mg/kg	ABRICOTS SECS 2000 mg/kg

VRAI ou FAUX: Le vin est vivant!

FAUX. Si les vins évoluent après leur mise en bouteilles, ils n'ont pas d'activité biologique propre. Les changements - qui affectent la couleur, les arômes et le goût - sont dus essentiellement à l'action de l'oxygène [présent dans le vin et dans l'interstice entre le liquide et le bouchon]. Celle-ci provoque une oxydation similaire à celle qui fait rouiller le fer. En clair, le vin n'est pas vivant, mais instable, à l'image d'une grille qui rouille, d'un glaçon qui fond ou d'une montagne qui s'érode.

AU PAYS DES LABELS

Tous les aspects de la viticulture et de l'œnologie sont encadrés par des lois internationales, nationales et régionales. Les labels, gage de qualité pour le consommateur, sont décernés aux exploitations ou aux vins qui satisfont aux exigences d'un cahier des charges strict, contrôlé par un organisme indépendant.

CLARIFIER LA DIVERSITÉ

Ces cadres rigides n'empêchent pas le monde du vin de présenter une diversité extraordinaire. Rien qu'en Suisse, on recense 252 cépages qui peuvent être vinifiés seuls ou en assemblages pour donner des mousseux ou des vins tranquilles secs, moelleux ou doux. Afin d'indiquer au consommateur la méthode de culture employée ou la qualité du vin, de nombreuses bouteilles arborent des labels et des médailles.

LES MÉDAILLES, UNE RECONNAISSANCE INTERNATIONALE

Les labels ne doivent pas être confondus avec les médailles décernées par des concours. Ces compétitions – qu'elles soit locales, nationales ou internationales – permettent aux producteurs de faire évaluer leurs vins par des jurés professionnels. Les jurés dégustent « à l'aveugle », c'est-à-dire sans savoir qui est le producteur ou quelle est la région d'origine du vin. En Suisse, toutes les compétitions respectent les directives de l'Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV) qui préconisent de limiter le nombre de médailles à 30% des participants.

CONCOURS SOUTENUS PAR SWISS WINE PROMOTION



LES NOTES, UNE APPRÉCIATION DES PROFESSIONNELS

Les notes sont des appréciations données, rarement à l'aveugle, par des critiques de vins ou des journalistes. Ceux-ci utilisent pour la plupart une notation sur 100 points (un bon vin aura une note supérieure à 85 points, un très bon vin plus de 90 points). Certains préfèrent une échelle de 20 points dans laquelle 15 points marque la limite inférieure pour un bon vin et 17 points pour un très bon vin.



En 1993, six associations régionales de viticulteurs s'associent afin de créer Vitiswiss, la Fédération suisse pour le développement d'une viticulture durable. En 2014, Vitiswiss intègre, pour son label Vinatura, les principes du développement durable et ce, à la vigne comme à la cave. Ceux-ci sont définis par l'OIV comme : « l'approche globale à l'échelle des systèmes de production et de transformation des raisins, associant à la fois la pérennité économique des structures et des territoires, l'obtention de produits de qualité, la prise en compte des exigences d'une viticulture de précision, des risques liés à l'environnement, à la sécurité des produits et la santé des consommateurs et la valorisation des aspects patrimoniaux, historiques, culturels et paysagers. »

Un label durable

Ce label a pour but de garantir au consommateur que le produit a été éla-

boré dans le respect des principes fondamentaux du développement durable. Délivré par Vitiswiss, il atteste que l'exploitation englobe l'ensemble des activités vitivinicoles et qu'elle respecte le cahier des charges de l'association.

Les points essentiels du label

Les viticulteurs et encaveurs de Vitiswiss s'engagent à œuvrer pour améliorer :

- La préservation et la gestion des ressources naturelles.
- La préservation des paysages et de la biodiversité.
- La gestion raisonnée des produits de traitements et des déchets.
- La gestion durable de l'énergie.
- L'implication socio-économique de l'entreprise.
- Le respect de la sécurité et de la santé des collaborateurs.
- La compétence, la transparence et la responsabilité de l'exploitant
- La qualité et la valorisation des produits.



UNE GAMME DE VINS IP-SUISSE

La coccinelle IP-Suisse est le logo qui distingue les produits respectant le cahier des charges (relativement proche de celui de VINATURA) de l'Association suisse des paysannes et paysans pratiquant la production intégrée. Dès 2022, des vins suisses, arborant la coccinelle IP-Suisse, seront présents chez un distributeur national. Ce programme, développé sur proposition du WWF Suisse, suit deux objectifs : réduire l'utilisation de produits phytosanitaires et promouvoir la biodiversité grâce à l'enherbement et à l'aménagement de surface de promotion de la biodiversité dans les vignes.



BIO SUISSE

Préserver les ressources naturelles pour les générations futures et assurer une consommation saine et durable: afin d'atteindre ces deux objectifs fondamentaux, les tenants de l'agriculture biologique s'efforcent d'atteindre et de maintenir un équilibre entre la nature, l'homme et l'animal. Les producteurs en agriculture biologique utilisent donc des produits de traitement à base de principes actifs qui existent à l'état naturel.

Créé en 1981, le **label Bourgeon** est sans doute le plus connu des labels bio. Dans le domaine viticole, il distingue les vins qui suivent un des premiers cahiers des charges bio du monde, celui de Bio Suisse. Cette association regroupe une trentaine d'organisations paysannes qui sont aussi en contact étroit avec le FiBL, un institut de recherche en Argovie qui a, entre autres, pour objectif d'étayer scientifiquement les observations des pionniers de l'agriculture biologique. Au milieu des années 1990, des collaborations avec la grande distribution vont faire connaître le label Bourgeon au grand public et favoriser un développe-

ment des produits certifiés bio qui n'a pas encore atteint son apogée. En 2021, Bio Suisse annonçait que 13,3% du vignoble était cultivé en agriculture biologique, alors qu'en 2014, les parcelles bio ne couvraient que 5% du vignoble.

Les points essentiels du label

- L'intégralité du domaine doit être cultivé en bio.
- Conservation d'un sol fertile et vivant grâce au renoncement aux engrais et pesticides chimiques de synthèse.
- Favoriser la flore et la faune.
- Cultiver des plantes saines et robustes (par exemple des variétés naturellement résistantes aux maladies).
- Elaboration de vins sans additifs inutiles.
- Utilisation parcimonieuse de l'eau et de l'énergie.
- Engagement pour offrir des prix équitables aux producteurs.
- Garantir la traçabilité du champ à l'assiette.
- Responsabilité sociale envers les employés.

www.bio-suisse.ch



BIO INSPECTA ET BIO TEST AGRO

Certains domaines suivent les directives de l'Ordonnance fédérale bio (1997), qui reprend plus ou moins les règles de la législation européenne sur le bio, édictées en 1991. Moins restrictive que le cahier des charges de Bio Suisse, cette législation ne permet pas d'utiliser le label Bourgeon de Bio Suisse. Toutefois, les producteurs de «bio fédéral» peuvent apposer sur leur bouteille la mention «biologique» et/ou la certification bio inspecta ou Bio Test Agro.

BIO TEST AGRO AG
Biokompetenz mit Praxisbezug



En 1924, le fondateur de l'anthroposophie, Rudolf Steiner propose une série de huit conférences en Allemagne intitulées «Le cours aux agriculteurs». Ce texte pose les bases de l'agriculture biodynamique. Il y mêle des principes agronomiques, qui seront repris par l'agriculture biologique, à des considérations spirituelles et cosmiques qui lui sont propres. La philosophie qui s'incarne dans ce label postule que: «Le sol, les plantes, les animaux et les humains sont appréhendés comme faisant partie d'un grand cycle de vie dans lequel tous dépendent les uns des autres et se prêtent mutuellement assistance.» Les producteurs Demeter considèrent que les produits biodynamiques possèdent «une grande force vitale qu'il faut conserver», c'est pourquoi les processus de transformation sont régis de manière très stricte afin que les produits Demeter soient le moins dénaturés possible.

Du bio et plus

Affichant une forte croissance depuis quelques années, les vignerons Demeter étaient une septantaine à l'été 2021 et cultivaient quelque 460 hectares de vignes. Afin de pouvoir prétendre à la certification, les parcelles Demeter doivent satisfaire aux exigences de la culture biologique puis attendre encore une année, dite de «reconversion», avant d'être certifiées. Si de nombreux vignerons Deme-

ter suivent les indications du «calendrier lunaire», un almanach recensant les périodes considérées comme favorables ou défavorables aux différents travaux de la vigne, seule l'utilisation annuelle de préparations biodynamiques est obligatoire. En cave, par contre, les restrictions sont beaucoup plus importantes et la liste des méthodes correctives, additifs et intrants autorisés est plus restreinte qu'en viticulture bio, raisonnée ou conventionnelle.

Les points essentiels du label

- Un vignoble labellisé en agriculture biologique.
- L'utilisation de préparations biodynamiques au minimum une fois par année.
- L'utilisation d'un compost préparé selon les directives Demeter sur l'exploitation.
- A la cave, les levures et les bactéries sélectionnées ainsi que les enzymes sont interdites. Les produits de collage sont limités aux seuls éléments naturels.
- Une préférence accordée aux méthodes physiques sur les méthodes chimiques.
- Une limitation des procédés nécessitant un apport important de matières premières ou d'énergie.
- Une limitation la plus sévère possible des intrants et des additifs.
- La prise de mesures pour minimiser les effets négatifs sur l'environnement de l'élimination des sous-produits de la vinification.

www.demeter.ch

Vin Nature

«Née le 11 janvier 2021, l'Association Suisse Vin Nature (ASVN) a pour objectif de défendre la promotion du Vin Nature. Elle a pour but d'accompagner et de conseiller les producteurs pour vinifier ce type de vin et de mettre en lumière la grande diversité des vins naturels, tant au niveau de leur goût, leur odorat, leur apparence, que de leur expression créative», voici ce qu'indique cette association qui a mis sur pied une charte reconnue par les professionnels et les autorités viticoles. L'un des objectifs des fondateurs de l'ASVN est de mettre fin au flou qui régnait sur les dénominations jusqu'alors non protégées de «vin nature», «vin naturel» ou «vin vivant». En plus de donner un cadre compréhensible par le consommateur, l'ASVN espère aussi favoriser la formation et le partage d'expérience entre les producteurs qui s'intéressent à une philosophie de vinification exigeante et relativement nouvelle.

Une vigne bio et pas d'intrants à la cave

Tout vigneron helvétique qui veut pouvoir apposer le terme «Vin Nature» sur ses bouteilles doit prouver que ses raisins, sa cave et ses vins sont certifiés en agriculture biologique (Ordonnance Bio, Bio-Bourgeon ou Demeter). Une fois vinifié, le «Vin Nature» doit être «vinifié et mis en bouteilles sans aucun intrant, ni additif, ni filtration, ni soufre». Le règlement exige aussi des vendanges manuelles et pros-

crit l'utilisation de levures sélectionnées. Il permet toutefois l'utilisation de contenants en bois (barriques ou foudres) pour l'élevage du vin. En outre, les producteurs de «Vin Nature» s'engagent à rechercher l'efficacité énergétique, à limiter le poids de leurs bouteilles, à utiliser des contenants et des systèmes de bouchage les plus écologiques possibles, à restreindre le plus possible l'utilisation de matériaux synthétiques et à privilégier les ressources locales.

Sans soufre ajouté, mais avec sulfites

La fermentation par les levures produit naturellement des sulfites. Si leur concentration dépasse les 10 milligrammes par litres, la législation oblige le vigneron à marquer **contient des sulfites** sur son étiquette. Dans le cas des «Vin Nature», où les sulfites sont fabriqués par les levures et non rajoutés, la bouteille mentionnera deux indications qui pourraient paraître, à première vue, contradictoires: **contient des sulfites** et **sans sulfites ajoutés**. A noter enfin que, à l'inverse du label français «vin méthode nature» qui autorise des ajouts jusqu'à 10mg/l de sulfites et limite la dose totale de sulfites à 30mg/l, l'ASVN n'a pas donné de maximum à la dose de sulfites naturels tolérés dans ses «Vin Nature». Un choix motivé par la tendance qu'ont certains cépages résistants, notamment le Divico, à produire des taux importants (jusqu'à 40 mg/l) de sulfites naturels.

www.vin-nature.ch

LES AUTRES LABELS



Destinée à valoriser les produits des vigneron-encaveurs valaisans, cette charte créée en 1966 demande à ses membres de s'engager pour une viticulture respectueuse de l'environnement en travaillant ses vignes selon les principes de la production intégrée. Réservee aux indépendants qui vinifient leur propre récolte, cette charte demande que les vins soient dégustés par une commission de contrôle. Elle implique aussi de recevoir la clientèle de manière conviviale et professionnelle.

www.vignerons-encaveurs-valais.ch



Créée en 1963 par des vignerons d'Yverne pour affirmer la primauté des vins d'appellations vaudoises sur les assemblages régionaux, cette marque a évolué avec le temps pour devenir une garantie «de déguster un vin local sans défaut pour ternir son goût et ses arômes». Afin d'obtenir ce label, les vins (vaudois) candidats sont dégustés par une commission de spécialistes de l'analyse sensorielle qui jugent le vin selon une vingtaine de critères.

www.terravin.ch



Depuis 1996, la Charte Grain Noble ConfidenCiel s'efforce de faire reconnaître la qualité des grands vins surmaturés sur souche du Valais. Ces vins doux, souvent récoltés en plein milieu de l'hiver, doivent suivre un règlement contraignant qui limite le nombre de cépages blancs autorisés, impose un âge des vignes minimum, interdit les méthodes d'enrichissement du moût et prescrit un élevage en fût de chêne d'un an au moins. Les candidats au label doivent ensuite convaincre une commission de dégustation.

www.grainnoble.ch



Créée par quatre journalistes allemands, cette association veut promouvoir les vins suisses de qualité au niveau national et international en démontrant leur potentiel de garde. Moins d'une soixantaine de vins de producteurs issus de toutes les régions viticoles helvétiques ont été sélectionnés par la Mémoire. Lors de dégustations ouvertes au public, celle-ci se plaît à démontrer la capacité de vieillissement de ses crus labellisés en présentant côte-à-côte des millésimes actuels et anciens des mêmes vins.

www.memoire.wine

MENTIONS LÉGALES

Editeur

Swiss Wine Promotion
Belpstrasse 26
CH-3007 Berne
www.swisswine.ch

Rédaction

Editions Jobé-Truffer Sàrl, Montreux
Alexandre Truffer
www.jobé-truffer.ch

Traduction

Evelyn Kobelt, traduction allemande
Anne Meglioli, traduction italienne
Ellen Wallace, traduction anglaise

Conception et graphisme

Haymoz design, Montreux
www.haymoz.design

Impression

Imprimerie Schoechli SA, Sierre
www.schoechli.com

Tous les droits d'auteur et de publication de cette brochure et de parties de celle-ci sont réservés. Toute utilisation ou exploitation, telle que la réimpression, la duplication, le microfilmage, le stockage et l'utilisation sur des supports de données optiques ou électroniques, nécessite le consentement écrit de l'éditeur. Tous les contenus ont été soigneusement vérifiés. Néanmoins, les auteurs, la rédaction et la maison d'édition déclinent toute responsabilité quant à leur exactitude.
