OBJECTIF 33

SEPTEMBRE 1990

EDITE PAR L'ASSOCIATION DES ANCIENS ETUDIANTS DE L'ESVOA ET DU TECHNICUM SUPERIEUR DES BRANCHES AGRICOLES SPECIALES DE CHANGINS - NYON

REDACTEUR RESPONSABLE : G. CORNUT TEL. (021) 801 52 52
PRESIDENT : P.L. SARTORETI TEL. (027) 58 24 89
SECRETARIAT : N. MIAUTON TEL. (022) 66 27 22

Tirage: 1800 ex.
Impression: PUBLIDEE Lausanne
Vuachère 83 - Tél. (021) 28 68 34

A découvrir: les beautés du vignoble tessinois ...

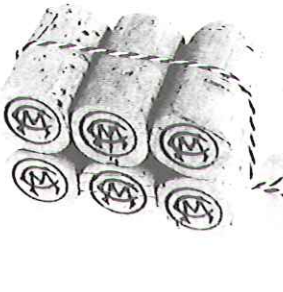
40e Assemblée générale à Mendrisio les 15 & 16 septembre 1990

MESSAGE DU PRESIDENT

Pierre-Louis SARTORETI

Nos vignes sont-elles dopées? Dopées et régularisées!
Où sont donc les sept années de vaches maigres ?
Ce qui paraissait autrefois un lointain idéal se trouve aujourd'hui réalisé presque malgré nous. Reste alors à résoudre un autre problème fondamental particulièrement ardu lorsqu'il s'agit de production agricole:
comment adapter l'offre à la demande? Comment accélérer cette adaptation tout en prenant aujourd'hui des décisions qui seront encore valables dans 25 ans?
Après avoir parlé et reparlé de qualité et de quantité, il est de plus en plus question d'encépagement et de zones privilégiées de production. Dans nos régions habituées à l'étroitesse et à l'autarcie, la véritable nouveauté est à chercher du côté de l'ouverture d'esprit, de la concertation interprofessionnelle devenue absolument nécessaire dans les temps difficiles que nous vivons. La réalité nous oblige tout simplement à dépasser le discours. Cette prise de conscience des dures réalités du marché s'accompagne dans chacune de nos régions de mesures pratiques plus ou moins contraignantes qui devraient nous permettre d'atteindre les généreux objectifs que nous ne cessons de prêcher.
A ce propos, ce qui se passe actuellement entre les organisations professionnelles et les différents services cantonaux concernés est extrêmement positif et encourageant. La précipitation des événements en Europe commence peut-être à nous donner des idées et à nous élargir l'horizon!
Les propositions nouvelles foisonnent. Nous touchons du doigt les solutions. Le désir et la nécessité d'aller vite comporte toutefois le risque de galvauder nos appellations existantes tout en vulgarisant la notion d'AOC. L'harmonisation progressive des différentes politiques régionales et l'introduction de mesures enfin valables pour tous resteraient alors les seuls acquis appréciables de la période tourmentée que nous traversons.
On peut en effet craindre que l'application stricte de mesures trop simplistes et contraignantes ne provoquent des réactions de rejet disproportionnées. La notion de catégories de qualité a été acceptée progressivement comme le fut le degré œchslé dans l'appréciation de la vendange. Ne serait-il pas possible alors, d'assortir au système tranché des catégories un barème qui en assouplirait la mise en pratique et par voie de conséquence le paiement?
Sévérité donc dans l'application et la répression, mais souplesse dans les mesures elles-mêmes. Tout cela, nous l'espérons vraiment, viendra avec le temps. En attendant, nous verrons bien si les systèmes quelque peu carrés et policiers que nous mettons laborieusement en place viendront à bout des mentalités peu dociles auxquelles nous avons affaire. Rendez-vous cet automne pour s'en convaincre.
Concilier la difficulté de produire dans un pays au terrain rare et accidenté, satisfaire une clientèle de plus en plus exigeante, passer d'une économie à tendance individualiste et autarcique à une économie d'échange profitable à tous, enfin, digérer l'interventionnisme de l'Etat que beaucoup regrettent de voir dépasser le rôle de stricte police, tels sont les souhaits que je formule avant le grand branlebas de l'automne.

A propos d'automne, savez-vous que nos assises annuelles auront lieu au Tessin durant le week-end du Jeûne fédéral, selon le programme détaillé dans ce numéro. Nous y serons reçus avec tout l'enthousiasme et le charme latin de nos amis tessinois.
Au plaisir de vous y retrouver très nombreux...



CHAILLOT BOUCHONS SA
A la Gare (face Ikea)
1165 Allaman
Tél: (021) 807 41 71
Fax: (021) 807 41 21
Télex: MC 458 429

BOUCHONS LIEGE
PLAQUES FILTRANTES, BECO
sans amiante
BOUCHONS-COURONNES
toutes dimensions
CAPSULES THERMORETRACTABLES
plomb et aluminium
MACHINES & ARTICLES DE CAVE
cuves, produits œnologiques
BOUCHONS A VIS POUR VIN.

JEUDI 29 NOVEMBRE 1990 A PULLY

JOURNEE D'INFORMATION EN OENOLOGIE

DIVERSIFICATION DES PRODUITS PAR DE NOUVELLES TECHNIQUES DE VINIFICATION

ÉCOLE D'INGÉNIEURS ETS • EN VITICULTURE, ŒNOLOGIE ET ARBORICULTURE DE CHANGINS

LE BILLET DU RÉDACTEUR

Gilles CORNUT

Dites 33!

Avec la parution du 33e exemplaire d'Objectif, il est venu le temps, comme le fait de docteur, de s'interroger sur la santé et l'avenir de l'école.
Ainsi fut fait en ce début d'année 1990.
Plusieurs questions de fond étaient à l'ordre du jour et la réflexion de votre comité, résumée ci-dessous, fut remise à la commission désignée par le conseil de fondation.

REFLEXIONS SUR L'ECOLE DE CHANGINS

1. ***Estimez-vous nécessaire qu'un apprentissage (caviste, viticulteur ou arboriculteur) soit entrepris avant l'entrée de l'ESVOA.***

Oui, il est indispensable que le candidat ait un minimum d'aptitudes pratiques pour pouvoir suivre cette formation. Aptitudes difficilement assimilables en quelques mois de stages, ou lors des journées pratiques à l'ESVOA.

2. ***Etes-vous suffisamment «armés» avec vos diplômes lorsque vous quittez Changins pour affronter la vie professionnelle active?***

Oui, sans autre nous avons tous pu nous profiler dans la réalité de tous les jours après une période classique d'adaptation.

3. ***L'enseignement distribué correspondait-il à vos attentes?***

Non, malheureusement, bien des thèmes sont, par manque de temps, laissés de côté, au profit de longues séances de pratiques, car les bases sont en général insuffisantes pour accéder ensemble au niveau supérieur de viticulture ou d'œnologie.

4. ***Comment donc concevez-vous l'enseignement et quel sens lui donner?***

Développer l'enseignement en étant plus à l'écoute des besoins réels de la classe et en évitant les longs propos d'apprentissage qui devraient être normalement acquis antérieurement.

5. ***Les secteurs viticoles romands sont-ils suffisamment représentés?***

Non, nous aimerions un meilleur respect des authenticités et particularités régionales mise en valeur aux yeux de tous.

6. ***Quel est l'avenir de l'école?***

L'Ecole est promise à un brillant avenir, toutefois il faut être attentif à certains faits:
a) Ne pas sacrifier sur l'autel de la rentabilité, du coût ou du nombre, la qualité de l'enseignement distribué.

b) Dans les conditions actuelles, un renforcement et une observation plus stricte des règles d'admission permettront une sélection, donc une meilleure intégration à tous les niveaux.

c) Certes la collaboration station-école doit être maintenue, mais toutefois, elle n'est indispensable que pour certains chapitres choisis. L'école ne doit pas absolument dépendre des stations fédérales, elle doit pouvoir s'assumer et s'autogérer seule.

d) Un enseignement appuyé sur certains praticiens chevronnés en place depuis de nombreuses années pourra apporter un enrichissement certain aux participants, comme aux enseignants.

e) Les sujets de politiques, d'économies, de structures viticoles, européennes et suisses devraient être plus abondamment traités.

f) En repoussant certains aspects «scolaires et pédants» et en optant pour un système d'organisation calqué sur un style «universitaire», la motivation des étudiants serait croissante.

(fin de la synthèse)

Toutefois résolument optimiste et sachant que notre métier, comme tous les métiers par ailleurs, évoluent à une vitesse digne des derniers microprocesseurs, notre école gagne en importance. Signe tangible des temps, et passé le temps du retour au vert, la formation devient un capital d'une grande intensité. Il en est de même pour tous les capitaux, sa gestion doit être fructifère et ce tout au long de notre carrière.
Non contente d'assurer un capital élevé au départ, notre école nous permet grâce à ses journées, à ses cours et à ses professeurs, de maintenir à flot le potentiel inhérent à chaque élève et de le faire fleurir.
Dans tous ces accès et par delà les particularités, régionales ou cantonales voire internationales, il existe un point unique de ralliement.

LA QUALITÉ?

Symbole de l'industrie et de l'artisanat suisse, elle trouve,sous la forme de cercles un second souffle dans ces domaines, résolvant une grande part des problèmes.
En s'y identidiant, on découvre de nouvelles vertus à l'existence même de chaque chose.
Une telle osmose doit s'appliquer également à l'enseignement de toutes les branches composant nos professions.
Cette approche-là uniquement pourra résoudre les problèmes préoccupant la viticulture actuelle.
L'attente semble-t-elle longue jusqu'à la vendange?
Pas tant que ça; à ce capital de base bien géré, ajoutons l'empirisme de quelques années, et nous obtiendrons des résultats réjouissants.

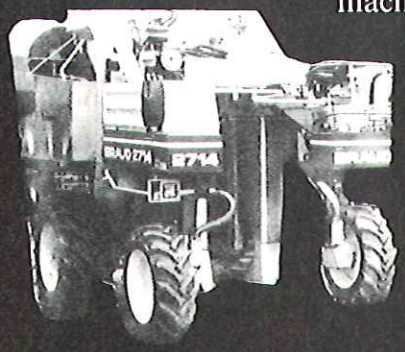
DES PREUVES?

Il est fréquent et très encourageant de trouver dans les palmarès des concours internationaux de vins, une liste de lauréats comprenant le nom de plusieurs de nos collègues, ou des firmes au sein desquelles ils oeuvrent.
Portant bien haut sur le plan mondial le niveau des vins suisses, ils s'associent donc à ce symbole et gravent également des lettres de noblesse à cet enseignement.

Juste retour des choses ne trouvez-vous pas?

Que toutes les personnes collaborant à ces réussites trouvent ici nos remerciements.

Il est bon, quelquefois, de le dire ...!



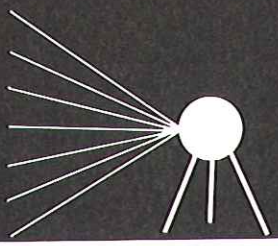
machine à vendanger
pour tous types
de vignes

MERILLAT Christian

Entreprise de travaux viticoles

pour tous renseignements
Tél. 022/44 19 45

machine à planter
la vigne à
alignement laser



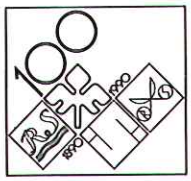
Pour le vignoble suisse de l'an 2000

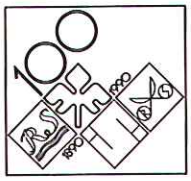
pour tout cépage
et porte greffe,
les clônes les mieux adaptés
aux exigences d'aujourd'hui:

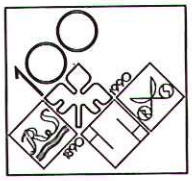
production régulière,
rendement modéré, qualité optimale

Pépinières viticoles
Roger Burgdorfer

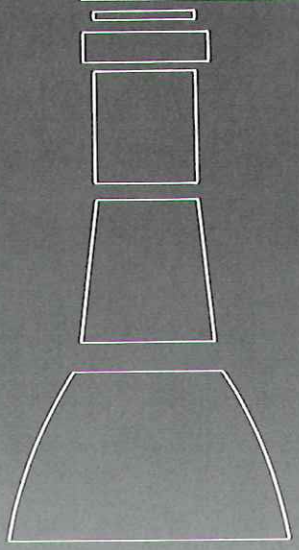
1242 Satigny/Genève • Tél. (022) 753 18 55



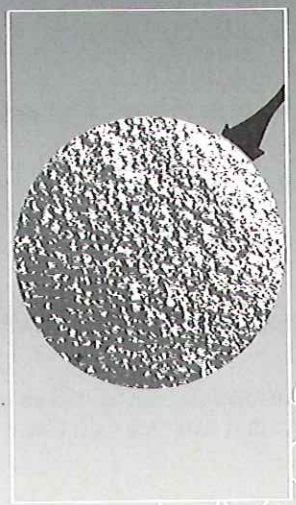


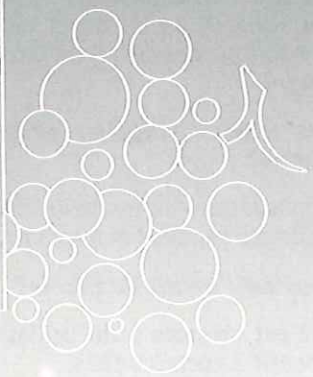


A CHAQUE VIN SA NOTABILITÉ



UN GRAIN DE RAISIN
EST VOTRE MÉTIER.
UN GRAIN D'IDÉE
LE NÔTRE, POUR QUE
CHAQUE VIN SOIT
HONORÉ D'UNE BELLE
PARURE ET QU'ÉCLATE
SA PERSONNALITÉ.





ROTH+SAUTER SA
CREATEURS-IMPRIMEURS
1026 DENGES TÉL. 021/801 75 61 FAX 021/802 32 79

ASSOCIATION DES ANCIENS ETUDIANTS DE L'ESVOA ET DU TECHNICUM SUPERIEUR DES BRANCHES AGRICOLES SPECIALES DE CHANGINS
— 1260 NYON —

Invitation

A la 40e ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE des samedi 15 et dimanche 16 septembre 1990, A Mendrisio (TI), à la salle de l'Ecole Canavee

PROGRAMME:

SAMEDI 15

16h00 — Accueil des invités et des membres.
(parc à proximité de la salle).

16h15 — Message de bienvenue et ouverture de l'assemblée générale. Ordre du jour statutaire.

17h15 — Présentation de la commune de Mendrisio par son Syndic Monsieur Pierluigi ROSSI.

Exposé de Monsieur Ezio CRIVELLI, ancien Directeur de la cave coopérative de Mendrisio, sur la viticulture tessinoise.

18h30 — Apéritif offert par l'Instituto agrario cantonale di Mezzana dans la cour de la cave Valsangiacomo à Mendrisio.

19h30 — Repas gastronomique.

DIMANCHE 16

dès 10h30 — Dégustation des vins tessinois, produits par les anciens élèves tessinois, dans le domaine de Montalbano à Stabio.

Bienvenue à tous, au Tessin !

VINITEC SA.

Tout ou presque pour votre cave.

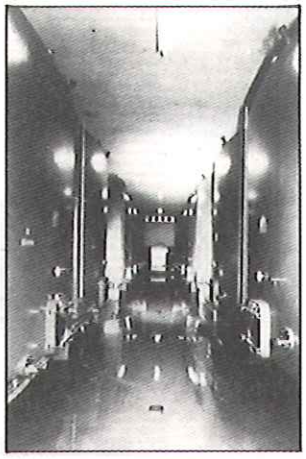
Mise en bouteilles	Clemens
Etiqueteuses adhésives	Clemens
Centrifugeuses	IMMA
Filtration	VELO - Strassburger

NOUVEAU

Technique chaud et froid, cuve par cuve: **T.G.V.**

Bureau: Richard Eric, (ancien) — 1180 Tartegnin — Tél. (021) 825 27 85
Atelier: Aebi Gilbert — 1182 Gilly — Téléphone: (021) 824 15 61

Atelier de Mécanique Oenologique



unifroid

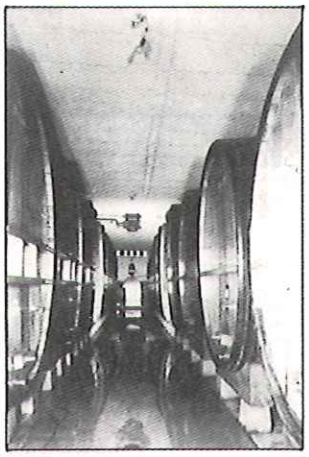
Notre spécialité : L'OENOLOGIE

- REFRIGERATION – CONGELATION
- RECUPERATION D'ENERGIE
- POMPES A CHALEUR
- CLIMATISATION
- COMMERCE
- INDUSTRIE

Liste de références et documentation détaillée sur demande

Service après-vente dans toute la Suisse romande

1053 CUGY/Laus.	3976 NOES/Sierre	1214 VERNIER/GE	3210 CHIETRES
Rte de Morrens 8	Rte de la Fraternité	Ch. Coquelicots 16	Krommenmatte 394
(021) 731 26 26	(027) 55 07 30	(022) 41 31 60	(031) 95 52 95



Votre maison de confiance depuis 1914 pour

- appareils d'analyse pour boissons
- réfractomètre de poche pH-mètre etc.
- produits œnologiques levures pures séchées
- PALL filtration stabilisante du vin
- produits clarifiants «Enzymes» etc.

Vente et conseils par: **KUNZMANN, articles de caves & laboratoire, 8625 GOSSAU ZH**
Téléphone: (01) 935 25 66/67, Téléfax: (01) 935 13 61, Télex: 875 472 geob

«Ticino il tuo vino»

préface du livre «Ticino il tuo vino» par le Président de «Proviti» Claudio Tamborini

L'histoire tessinoise, dont les racines plongent dans la civilisation romaine, s'est enrichie, au cours des siècles, d'expériences instructives et peut se définir, à juste titre, exemplaire: pour la volonté, les réalisations ingénieuses, pour une succession de vicissitudes qui n'a pas seulement été interprétée par des ***condottieri,*** les princes et marchands, artistes et architectes de renom, mais écrite chaque jour aussi par des individus plus humbles et inconnus.

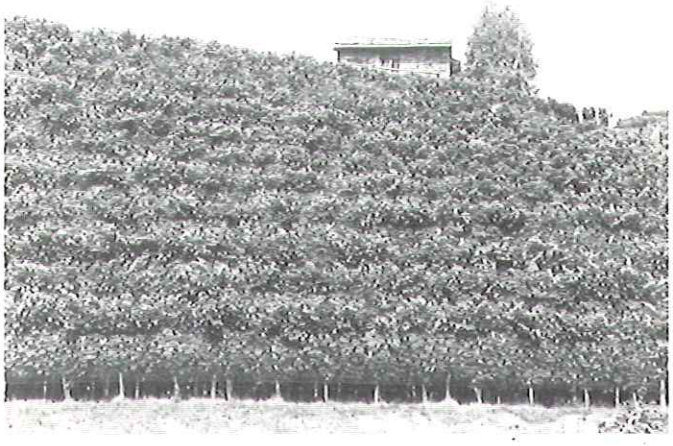
Le vin du canton du Tessin s'élève, s'exalte dans son origine culturelle: par don de la nature et capacité des hommes, par la volonté obstinée de faire mieux, couronnée par le succès. Un travail assez dur et complexe; mais un résultat auquel le Tessin parvient - après des décennies de recherches, d'application, d'affinements - avec l'orgueil légitime de qui se présente avec les papiers en règle. Et avec la joie de pouvoir offrir - à qui a l'esprit et le coeur pour comprendre et aimer -un moment de sérénité et de plaisir.

Ce volume qui présente différents aspects de l'œnologie tessinoise et recueille les observations de plusieurs amis de notre vin, a été voulu pour que le lecteur sache avec quel dévouement et avec quels efforts les viti-viniculteurs d'un territoire souvent difficile d'accès, travaillent pour donner un produit parfait au consommateur, dans le respect des lois de la nature, pour le plaisir de goûter ce que le Tessin sait offrir aujourd'hui, ce splendide coin de terre favorisée par la nature et anoblie par le labeur des hommes.

Le Tessin est un canton qui, par ses aspects morphologiques uniques et surtout par une mentalité enracinée des gens, présente une symbiose harmonique, un «unicum» extraordinaire, entre ville et campagne. Les siècles ont certainement contribué à la formation d'une image caractéristique basée sur l'association de trois éléments fondamentaux: montagne, campagne, ville.

Cette physionomie unique du Tessin s'exalte et s'exprime dans les monuments, dans les châteaux et dans les églises, mais aussi, d'une manière non moins classique, dans les vignobles qui entourent et embrassent les lieux d'art et de culture.

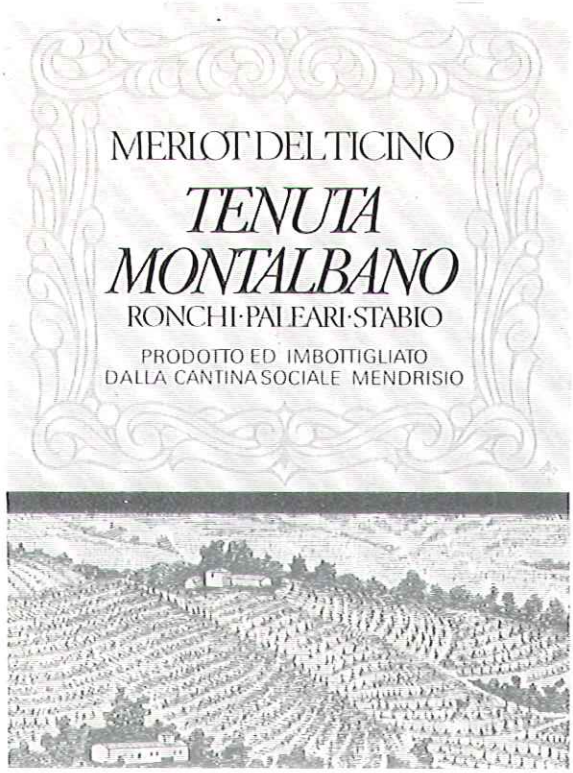
Lacs et montagnes couronnent les terrasses et les douces zones viticoles, dans une succession continue de décors typiquement alpestres.



Le vin du Tessin naît dans un cadre au climat subcontinental, avec des températures favorisant une période végétative suffisamment longue. Il bénéficie des écarts thermiques dans la période précédant les vendanges pour pouvoir conserver plus tard, quand le raisin deviendra vin, parfums et fraîcheur qui le font apprécier. D'autres éléments encore contribuent à l'emplacement parfait des vignobles: la température du sol, les précipitations estivales et un juste équilibre entre les heures de soleil et de lumière.
Eléments qui, unis à des caractéristiques particulières dú terrain favorisent la vocation certaine des plus belles zones de collines du Tessin vinicole.

Tradition et expérience sont des concepts aux significations profondes que la viti-viniculture tessinoise a su faire siennes, non seulement pour respecter le monde paysan dans lequel plongent ses propres origines, mais surtout pour valoriser cet enseignement antique, mais jamais vieux, qui est la garantie de bons résultats.

Merlot du Tessin (photos: M. Pacciorini)



IMPORTÉS DIRECTEMENT DES PLUS GRANDS PRODUCTEURS MONDIAUX

Bouchons liège

Bouchons couronne

Bouchons à vis « Stelvin »

Capsules de surbouchage

Plaques filtrantes

Produits œnologiques
et tous articles
et machines de caves

SUBER SA

1261 BURTIGNY **Tél.022/66 33 66**

BLANC-LABO S.A. 9, Ch. des Peupliers
CH - 1131 TOLOCHENAZ/Morges
Tél: (021) 803 00 38 — Fax: (021) 802 34 78

INSTALLATION & FOURNITURE DE LABORATOIRE

ENTREZ DANS NOS DOMAINES

Brûlefer
Clos du Château

PROPRIETAIRE
... et faites la différence

ENCAVEURS

Quels que soient vos problèmes de

RÉFRIGÉRATION

et

CLIMATISATION

Nous avons toujours une solutions parfaitement adaptée à vos besoins.

GEORGES NEUKOMM
Installations frigorifique
1602 LA CROIX SUR LUTRY Tél: (021) 39 28 29

LEVURES PURES SECHEES en 5 qualités

- **HK 1** pour vins et cidres
- **HK 3** spéciale pour pulpes de fruits
- **HK 4** Wädenswil 27 souch Jenins
- **IOC** spéciale températures de caves très basses
- **V** spéciale hautes températures et haute teneur en sucre

Vente et conseils par: **KUNZMANN, articles de caves & laboratoire, 8625 GOSSAU ZH**
Téléphone: (01) 935 25 66/67, Téléfax: (01) 935 13 61, Télex: 875 472 geob

LES VINS DU TESSIN

par M. Mauro Scopazzini, directeur de Proviti.

On peut affirmer sans aucun doute, que le monde viticole tessinois a grandi après la guerre, surtout qu'après plusieurs années d'expériences, on a considéré le cépage **Merlot** comme cépage idéal. Il s'adapte fort bien aux conditions climatiques et pédologiques de notre canton.
La reconstruction du vignoble tessinois accélère encore cette propagation
Malgré cette évolution, les cépages de chez nous existent toujours, et en particulier **la Bondola.**
Nos vins, obtenus par la vinification des raisins **de Freisa, Nebiolo, Durif ou Margellana** sont en général taniques et acidulés. Ces vins sont appréciés pour leur fraîcheur et leur vivacité, mis en valeur par l'accompagnement de l'excellente charcuterie de chez nous ou des fromages de nos vallées.
La Bondala, vigne autochtone, gloire et mérite des habitants de Bellinzone, est en passe de devenir une rareté recherchée. En effet, ces caractéristiques organoleptiques lui confèrent une maturité précoce et très particulière.
L'Américain (Americano) tiré des raisins Isabella et Katowba, était consommé, autrefois, avec le **«Vinello» (petit vin)** en qualité de désaltérant, lors des périodes de fenaisons. De ses marcs, on tire une excellente eau de vie.
Le Merlot du Tessin, ou simplement «Tessin» a rendu célèbre notre Canton au-delà du Saint-Gotthard et obtenu encore récemment de nombreux succès dans les concours internationaux. Même sur son chemin de la qualité, il rencontre deci delà quelques difficultés.
Une contribution efficace a été donnée à cette qualité,grâce à la marque **«Viti».** Première de son genre en Suisse, elle fonctionne depuis 1948. Les sept membres de son jury doivent juger les vins d'après le millésime et quelques autres paramètres analytiques seulement, le reste étant strictement anonyme, même après l'attribution de la marque.
Une commission de recours, nommée par le conseil d'Etat du Tessin est composée de trois experts, s'exprime sur les échantillons précédemment soumis au jugement de la commission Viti. Ce jugement sera sans appel. Les résultats sont ensuite transmis au département de l'Economie publique, section agriculture, qui est dépositaire de la Marque et qui communique aux firmes, le nom des vins qui ont droit ou non à la Marque de qualité.
Le prélèvement des échantillons, les analyses et les contrôles sont effectués par le secrétariat de la commission qui, dans sa double fonction (secrétaire de la commission et fonctionnaire de l'Etat) confère un certain caractère officiel à tout ce mécanisme technico-administratif.
Aujourd'hui, autour du Merlot, de nouvelles étoiles sont nées; elles entrent timidement dans le firmament du marché tessinois, mais elles brillent par leurs excellentes qualités. Il s'agit du **Rosato «Rosé»** et les vins de type primeur ou vin nouveau.
Le Rosé, vin brillant, d'une couleur plus ou moins forte, au parfum délicat, légèrement acide mais harmonieux, accompagne hors-d'oeuvre, poissons, viandes blanches et fromages. Les vins nouveaux (à l'exemple des Beaujolais primeurs) sont une alternative entre le vin de chez nous (Nostrano) et le Merlot de table. Ils sont déjà prêts à être consommés lors des fêtes de Noël. Leurs caractéristiques principales étant la légèreté, la fraîcheur et l'harmonie.
Le **vin blanc tessinois,** d'une production moyenne de 75'000 kg, composé de Chasselas-Semillon et Sauvignon, ressemble peu aux vins romands homonymes.
Le Tessin produit annuellement 46'000 quintaux de raisin (moyenne décennale). 39'000 quintaux de Merlot sont récoltés dans 147 communes viticoles éparpillées dans tout le canton, de Giornico à Chiasso, sur une surface viticole d'environ 1'190 hectares.
Les problèmes qui préoccupent les organes politiques et les différentes organisations professionnelles du secteur viticole tessinois sont nombreux.
L'effort principal doit se porter sur la qualité de nos produits. L'organisation de cours pour l'application de nouvelles techniques tant sur le plan viticole qu'œnologique, devrait permettre une modernisation de notre viticulture.
En constante évolution, ces domaines requièrent toute l'attention de ceux qui élaborent les vins tessinois.
Face aux exigences d'un consommateur averti, ces évolutions sont nécessaires afin de maintenir sur la table Suisse un produit authentique.
Le facteur qualité-prix, binôme incontournable, restera un atout majeur des vins tessinois sur le marché suisse.

(photo: Keystone Press)

MAITRISE DU RENDEMENT: PRECISION DE L'ESTIMATION DE RECOLTE

Exposé présenté par M. Nicolas Rilliet, ing. ETS (S.V.V.A.), lors de la journée d'information en viticulture, au théatre de Beausobre, à Morges, le 4 décembre 1989.

Introduction

La fluctuation des rendements est une des caractéristiques principales de la production viticole. Le Chasselas qui occupe environ 50 % de la surface du vignoble suisse est un cépage particulièrement sensible à ces variations qui sont essentiellement d'ordre climatique et donc indépendante du vigneron. En 1984, au vu des stocks importants en vins indigènes, certaines organisations professionnelles ou autorités politiques de Suisse romande ont demandé aux viticulteurs de ne pas dépasser un rendement donné. Actuellement les nouveaux systèmes d'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) fixent des limites de rendement. Pour s'approcher de cette limite, il faut d'abord estimer la récolte en place après la nouaison et, en fonction du résultat obtenu, supprimer un certain nombre de grappes par cep.

Méthode d'estimation : principe

Le rendement d'une parcelle dépend de plusieurs paramètres, dont la plupart sont variables d'une année à l'autre. La plupart des paramètres sont toutefois fixés définitivement avant nouaison: surface par cep; % de ceps manquants ou improductifs et nombre moyen de grappes par cep ou juste après nouaison : nombre moyen de baies par grappe *(paramètres A)* . Seuls 2 paramètres : le poids par baie et les pertes dues à la pourriture évoluent jusqu'à la vendange *(paramètres B)* .
Estimer le rendement d'une parcelle après nouaison revient donc à :

1. Déterminer par échantillonnage les *paramètres A* :
- surface / cep (**s**)
- % de ceps manquants (**m**)
- nombre moyen de grappes / cep (**g**)
- nombre moyen de baies / grappe (**b**)

2. Prévoir les *paramètres B* :
- poids moyen par baie (**p**)
- % de pertes (pourriture, etc) (**d**)

$$\text{Rendement } (R) = \frac{100 - m}{100} \times \frac{1.04^{*}\, g\ b\ p}{1000\, s} \times \frac{100 - d}{100}$$

* pour tenir compte du poids des rafles.

En 1984, M. François Murisier a proposé, à la demande de la FVV, une méthode simple et pratique avec un investissement en travail minimum (environ une heure par parcelle). Ayant personnellement travaillé avec M. Murisier, dans le cadre d'un projet de recherche viticole (Projet "Qualité de la vendange"), nous avons systématiquement pratiquer des estimations de récolte dans les différents modes de conduite des vignobles de Suisse romande.

Cette méthode d'estimation consiste à déterminer 3 paramètres:

1. Le nombre moyen de grappes par cep (**g**) : compter le nombre de grappes sur 5 groupes de 10 ceps pris au hasard.

2. Le nombre moyen de baies par grappe "médiane" (**b**) : compter le nombre de baies nouées de la grappe "médiane" sur 10 ceps pris au hasard.

3. Le poids moyen par baie à la vendange (**p**) : admettre un poids de 2.5 g pour le Chasselas, de 1.8 g pour le Gamay et 1.5 g pour le Pinot.

On peut alors déterminer le rendement par m2:

$$\text{Rendement } (R) = \frac{g\ b\ p}{1000\ s}$$, avec **s** = surface par cep en m2

Les 3 composantes du rendement

Sur la base de leur situation géographique et du mode de conduite, nous avons réuni en 6 groupes les 62 parcelles suivies ces 4 dernières années par le projet "Qualité de la vendange" en Suisse romande :

ENSEMBLE	ensemble de toutes les parcelles.
VS gobelet	parcelles en gobelet du Valais.
VD gobelet	parcelles en gobelet du canton de Vaud.
VDGE basse	parcelles en Guyot basse de la Côte et du Mandement genevois.
VD mi-hte	parcelles en Guyot mi-haute de la Côte.
NE mi-hte	parcelles en Guyot mi-haute de Neuchâtel.

1. Le nombre moyen de grappe par cep (**g**).

Tableau I.

- Ces 4 dernières années, le nombre moyen de grappes/cep a varié de 6,6 en 1988 pour les gobelets vaudois à 14,5 pour les Guyot mi-hautes vaudoises en 1989. Globalement le coefficient de variation est de 25,2%.

2. Le nombre moyen de baies par grappe "médiane" (**b**).

Tableau II.

- Le nombre moyen de baies par grappe "médiane" a varié de 63,7 en 1988 pour les gobelets valaisans à 112,1 pour les mi-hautes vaudoises en 1989.
Le coefficient de variation est élevé puisqu'il est à nouveau de 24,8%.

3. Le poids moyen par baie à la vendange (**p**).

Tableau III.

- Le poids par baie "corrigé" (c'est à dire la moyenne des poids des deux derniers prélèvements - 10 %, étant donné que nous prélevons toujours des baies situées à l'extérieur de la grappe) a oscillé entre 2,59 g. pour les Guyots à 3,41 voir 3,52 g. pour les gobelets vaudois et valaisans.
Le poids moyen par baie a moins varié (11,7%) que les 2 autres paramètres.

Il n'a pas été possible de peser séparemment chacun des quelques 240 lots de vendange sur lesquels nous avons fait l'estimation de récolte. Nous avons donc comparé le résultat d'estimation fait avec une baie d'un poids supposé de 2.5 g avec le résultat obtenu avec le poids d'une baie "corrigé". C'est dans les tailles Guyot que nous avons eu le minimum d'erreur d'estimation, et dans les gobelets le maximum, ce qui s'explique du fait que nous avons dans ce mode de conduite les baies les plus grosses. Globalement l'erreur d'estimation a été d'environ 11%.

Tableau IV.

En 1985 et 1986, nous avions contrôlé la précision réelle de la méthode d'estimation avec les rendements effectifs des témoins non limité. En 1986, dans 70% des cas nous avions moins de 10% d'erreur et dans 95% des cas moins de 20% d'erreur. La cause principale de ces écarts est à rechercher dans le poids réel de la baie par rapport au poids supposé.

Conclusion

Pour améliorer encore cette précision qui est déjà satisfaisante avec environ 10% d'erreur, il est indispensable de porter une très grande attention au choix de la grappe "médiane" pour pouvoir rester à un échantillonnage de 10 grappes par parcelle (au lieu de 20 grappes). Par exemple, pour un cep qui porte 15 grappes, la grappe "médiane" se situe entre 7 grappes plus grandes et 7 plus petites qu'elle-même. Le comptage du nombre de baies nouées peut se faire dès que celles-ci ont atteint la grosseur d'un petit pois; les baies millerandées ne seront pas comptabilisées. D'autre part il serait préférable de supposer le poids de la baie en fonction du système de taille et de la vigueur de la vigne. Cette prévision peut se baser sur les valeurs moyennes des années antérieures. Nous vous proposons pour le poids d'une baie à la vendange une fourchette de valeurs. Pour une vigne vigoureuse, prendre le haut de la fourchette et pour une vigne faible le bas.

Tableau V.

ESTIMATIONS DU RENDEMENT (sur 62 parcelles de Chasselas en suisse romande)

Les 3 composantes du rendement:

1. Le nombre moyen de grappes par cep

	ENSEMBLE	VS gobelet	VD gobelet	VDGE basse	VD mi-hte	NE mi-hte
1986	10.3	9.1	9.6	11 0	12.3	12.3
1987	10.8	9.3	10.0	11 6	14 1	10.6
1988	8.5	7.0	6.6	9 3	12.1	9.7
1989	10.9	9.1	9.3	11.3	14.5	13.4
86-89	10.1	8.6	8.9	10.8	13.2	11.4
C.V.	25.2%	17.6%	23.0%	19.2%	13.4%	22.0%

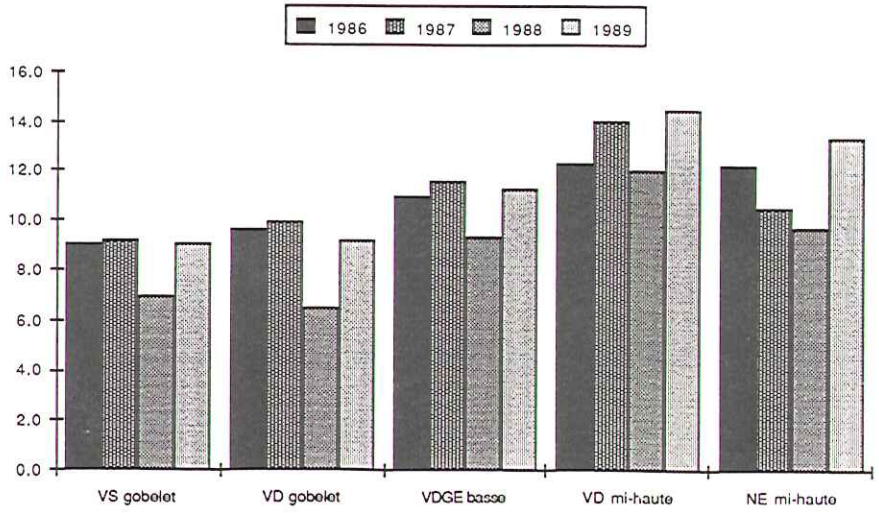


TABLEAU I

2. Le nombre moyen de baies par grappe "médiane"

	ENSEMBLE	VS gobelet	VD gobelet	VDGE basse	VD mi-hte	NE mi-hte
1986	87.3	97.9	75.9	81.5	86.7	79.7
1987	81.5	81	73.4	89.1	92.5	66.8
1988	72.1	63.7	66.3	80.1	86.9	72.2
1989	103.4	104.4	92.6	109.7	112.1	96.5
86-89	86	86.8	77.1	90.3	94.6	78.6
C.V.	24.8%	26.8%	20.7%	19.1%	23.2%	29.8%

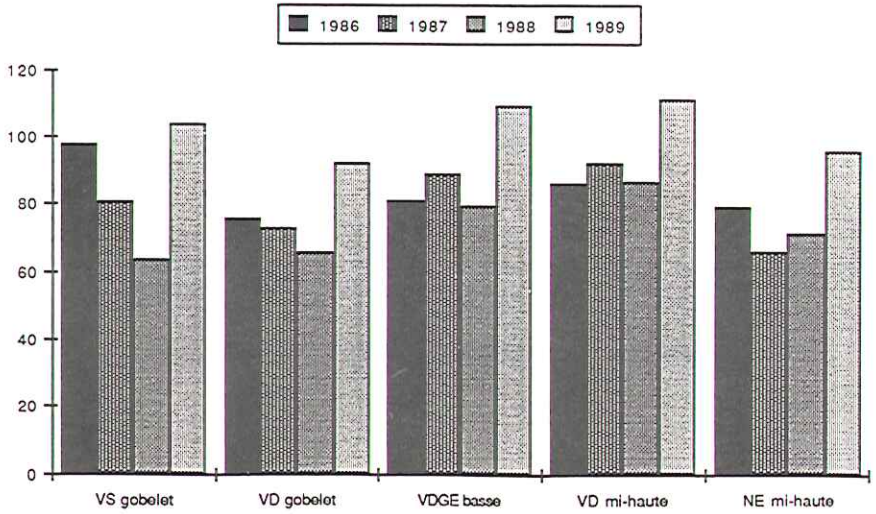


TABLEAU II

ESTIMATIONS DU RENDEMENT (suite)

3. Le poids moyen par baie "corrigé"
(ø des 2 derniers prélèvements - 10%)

	ENSEMBLE	VS gobelet	VD gobelet	VDGE basse	VD mi-hte	NE mi-hte
1986	2.87	3.04	2.92	2.59	2.87	2.57
1987	2.95	3.04	3.18	2.77	2.89	2.58
1988	3.25	3.52	3.33	2.87	3.12	3.14
1989	3.08	3.34	3.41	2.82	2.65	2.76
86-89	**3.04**	**3.23**	**3.22**	**2.78**	**2.88**	**2.74**
C.V.	**11.7%**	**8.6%**	**7.5%**	**11.6%**	**11.8%**	**9.2%**

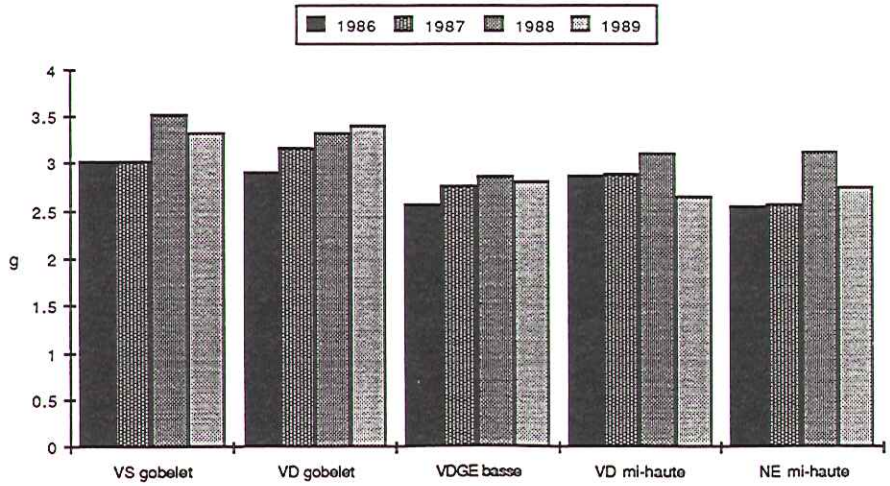


TABLEAU III

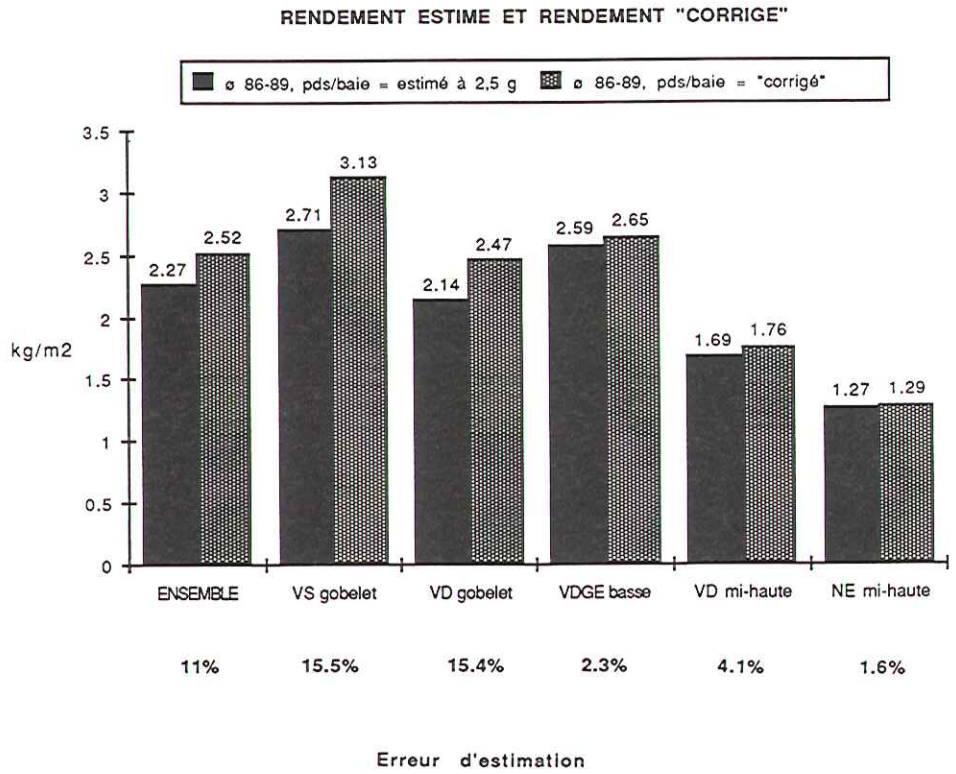


TABLEAU IV

FICHE D'ESTIMATION DU RENDEMENT

Parcelle : ..... **Cépage :** ..... **Distance de plantation (m) :** ..... x .....

Age de la vigne : ..... **ans** **Mode de conduite :** ..... **Surface/cep (m2) :** [.....] **s**

ESTIMATION DU RENDEMENT :

1. Détermination du nombre moyen de grappes par cep.

• Nb total de grappes par groupe de 10 ceps

1er groupe	2e groupe	3e groupe	4e groupe	5e groupe	Total des 5 groupes

>>>>> $\frac{\text{.....}}{50}$ = [.....] **g**

2. Détermination du nombre moyen de baies par grappe "médiane".

• Nb de baies nouées de la grappe "médiane" d'un cep pris au hasard (10 ceps par parcelle)

1er cep	2e cep	3e cep	4e cep	5e cep	6e cep	7e cep	8e cep	9e cep	10e cep	Total des baies des 10 ceps

>>>>> $\frac{\text{.....}}{10}$ = [.....] **b**

3. Détermination du rendement par m2.

• Supposer d'abord le poids final de la baie à la vendange (en grammes) :

Rem : pour une vigne vigoureuse, prendre le haut de la fourchette et pour une vigne faible le bas.

Chasselas, Gobelet ou Cordon	2.8	**3.0**	3.2	>>	
Chasselas, Guyot mi-haute	2.5	**2.7**	2.9	>>>>	
Chasselas, Guyot basse	2.3	**2.5**	2.7	>>>>>>	[.....] **p**
Gamay, varie avec la sélection	1.4	**1.6**	1.8	>>>>	
Pinot Noir, varie avec la sélection	1.2	**1.4**	1.5	>>	

• Estimer ensuite le rendement :

Rendement estimé = $\frac{g \quad b \quad p}{1000 \quad s}$ = $\frac{\text{.....} \times \text{.....} \times \text{.....}}{1000 \times \text{.....}}$ = [.....] **R**

EVENTUELLE LIMITATION DE RECOLTE :

• Détermination du nombre de grappes à couper par cep pour un rendement visé (kg/m2) de : [.....] **R'**

Nb de grappes à couper par cep = $g - \frac{g\ R'}{R}$ = ... - $\frac{\text{.....} \times \text{.....}}{\text{.....}}$ = [.....] **g'**

TABLEAU V

Jean Angelrath SA

EMBALLAGES EN GROS

Gare 22
Tél. (038) 51 37 95
2525 Le Landeron

Cuves inox standard et sur mesure et plafond flottant

Cuves polyester à plafond flottant, de 100 à 15 000 litres

Cuves à vin et cuvage, cuves de transports, etc.
Demandez nos prospectus avec prix.

Importateur pour la Suisse

FILTRES À PLAQUES OMESS

FILTRES KIESELGUHR OMESS

ÉTIQUETEUSES ENOS

POMPES À VIN

ISOVIGNE outils de cave isolés-plastifiés

Nouveautés intéressantes pour cultures

UVAVINS
MORGES

GRANDS VINS VAUDOIS

Caves à Morges, Saint-Prex, Gilly-Bursinel, Nyon
1131 Tolochenaz - Tél. (021) 801 52 52

Tradition et respect des vins de nos vignobles

COURTAGE EN VINS

Kramer + Spahni
SION

Avenue des Mayennets 12
1951 SION
Téléphone 027 / 22 11 67
Fax 027 / 22 83 91

Trois générations au service du vin

RECHERCHE DU GOUT HERBACE DANS LES VINS DE CHASSELAS

par Bernadette HUMBERT, Station fédérale de recherches agronomiques de Changins

INTRODUCTION

Le goût herbacé, détecté parfois dans les vins de Chasselas, est souvent attribué à une trop forte vigueur de la vigne. Cet article traite du projet de recherche sur ce sujet qui a débuté en avril 1988 à la Station de recherches agronomiques de Changins. Il vise à l'élaboration de méthodes d'analyse permettant de mettre en évidence et de quantifier le potentiel de caractère herbacé de différentes vendanges et vins de Chasselas. Ces méthodes pourraient, par la suite, permettre d'observer l'effet de divers paramètres viticoles (techniques culturales, maturité de la vendange, etc.) sur ce potentiel.

Composés responsables du caractère herbacé

La flaveur herbacée est due à la présence d'aldéhydes et alcools à six atomes de carbone (composés en C6): hexanal, hexanol et leurs dérivés insaturés. Dans le vin, ces composés volatils, présents en concentrations de l'ordre du mg/l, déprécient sa qualité en lui donnant une odeur de feuille ou d'herbe. Cette impression olfactive est traduite par les noms allemands donnés au trans-2-hexénal (Blätteraldehyd) et au cis-3-hexénol (Blätteralkohol).
D'après la classification de **Cordonnier et Bayonove (1978),** les composés responsables du goût herbacé sont des arômes préfermentaires, car élaborés avant la fermentation alcoolique. Rappelons que selon cette classification, l'arôme final du vin serait constitué de quatre composantes (fig.1.).

— La composante variétale, propre au cépage, est dûe à des composés particuliers trouvés en concentration relativement importante (p.ex. les alcools terpéniques des Muscats).
Le sol, le climat et la phytotechnie l'influencent également.

— La composante préfermentaire apparaît au cours des différentes manipulations (égrappage, foulage, pressurage...) subies par le raisin avant la fermentation. Ces traitements sont la cause d'une extraction plus ou moins poussée des arômes contenus dans la baie et de l'élaboration de nouveaux arômes.

— La composante fermentaire provient de l'activité des levures. C'est à ce stade qu'apparaît la note vineuse.

— La composante postfermentaire est due à l'évolution de l'arôme au cours du vieillissement du vin.

La formation des aldéhydes et d'une partie des alcools en C6 a lieu lors de l'égrappage, du foulage et du pressurage du raisin. L'autre partie des alcools en C6 provient de la dégradation des aldéhydes en alcools au cours de la fermentation alcoolique.
Lors du broyage du raisin, l'apparition de ces composés est très rapide et, déjà après quelques minutes, il est possible de les détecter. Leur concentration augmente entre le début et la fin du pressurage et avec l'égrappage et le foulage de la vendange. D'après **Cordonnier et Bayonove (1981),** la concentration en alcools en C6 est multipliée par un facteur dix entre la première et la cinquième pressée. Un accroissement de 40% de ces mêmes alcools est provoqué par le foulage.

Précurseurs des composés en C6

Les précurseurs des aldéhydes et alcools en C6 sont les acides linoléique et linolénique. Ces acides gras insaturés se trouvent dans la pulpe, la pellicule et les pépins du raisin. Ils forment une partie des réserves lipidiques de la baie.
La dégradation de l'acide linoléique met en jeu de l'oxygène et trois enzymes libérées par la destruction des cellules lors du broyage du raisin (voir figure 2). En laboratoire, l'inhibition des systèmes enzymatiques par adjonction de méthanol ou le travail à l'abri de l'oxygène sont des moyens d'éviter la formation de ces composés en C6. L'hexanal n'est trouvé que dans le raisin et à raison de plusieurs mg/kg. L'hexanol est dosé dans le raisin et le vin. De manière générale, lorsqu'ils sont broyés, tous les végétaux forment des composés en C6.

METHODE D'ANALYSE

La méthode d'analyse mise au point à Changins comprend cinq étapes principales:

— Préparation de l'échantillon (pour le raisin uniquement): deux broyages successifs et une aération (apport d'oxygène).

— Extraction des composés volatils par entraînement à la vapeur d'eau puis extraction par l'éther.

— Concentration de l'extrait.

— Analyse par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire avec détecteur à ionisation de flamme (méthode du standard externe).

Un chromatogramme d'un vin analysé selon cette méthode est présenté dans la figure 3.
L'intérêt de cette méthode réside dans son utilisation comme outil de travail lors de recherches touchant à la qualité de la vendange. Son application en tant que contrôle des vendanges ne peut être envisagée vu l'équipement sophistiqué nécessité et le faible nombre d'échantillons pouvant être traités par semaine (une quinzaine). Dès 1989, cette méthode a été appliquée pour rechercher, notamment, l'influence de la maturation du raisin et de la vinification sur les composés en C6.

RESULTATS

Influence de la maturation du raisin

Cordonnier et Bayonove (1981) ont montré que pour un cépage du Midi de la France (Ugni Blanc), le maximum de production des aldéhydes dans le raisin est atteint au stade vert. Pour les alcools, le maximum correspond à mi-véraison. Pour le Chasselas, l'influence de la maturation du raisin sur les C6 a été suivie en 1989. Aucune hypothèse n'est pour l'instant émise vu le manque de recul; les comparaisons avec les travaux de Cordonnier et Bayonove sont également difficiles car le cépage est différent.

Influence de la vinification

Le tableau 1 illustre l'évolution des composés en C6 au cours de la vinification. L'élaboration du vin se traduit prin-

cipalement par la disparition de deux composés insaturés: le trans-2-hexénal et le trans-2-hexénol. L'absence de trans-2-hexénol dans le vin, trouvé en dose importante dans le moût, n'est pas encore éclaircie. Les concentrations en hexanol et cis-3-hexénol, dosés principalement dans le vin, fluctuent peu au cours de la vinification.

Relation entre concentration en C6 et dégustation

Le caractère herbacé ressenti lors des dégustations a été corrélé à la concentration en alcools en C6 des vins. Les résultats de la parcelle de Conthey (millésime 1988) illustrent ce type de relation (fig.4.)

Le pourcent herbacé correspond à la fréquence de l'utilisation de l'adjectif «herbacé» par les dégustateurs. Il est corrélé à la concentration en hexanol de quatre vins vendangés, à des dates différentes, à Conthey. La corrélation ($r2 = 0.74$) est positive, mais statistiquement non significative. Malgré cela, il est possible de dire que plus la teneur en hexanol des vins augmente, plus ceux-ci sont qualifiés d'herbacés.

Influence de l'adjonction de C6 pur à du vin

Parmi les sensations organoleptiques ressenties lors des dégustations, l'arôme (intensité et qualité), l'amertume finale et le caractère herbacé sont modifiés lors de l'adjonction de composés en C6 purs à un vin. Le tableau 2 résume les impressions ressenties lors de l'addition de deux doses d'hexanal à du Chasselas de Changins.

Des modifications importantes de l'arôme, de l'amertume finale et du caractère herbacé sont remarquées uniquement lors de l'adjonction de 0.2 mg/l d'hexanal. L'intensité de l'arôme est alors légèrement augmentée, par contre sa qualité est dépréciée. L'amertume finale et le caractère herbacé, déjà présents dans le vin témoin, sont également augmentés. Ces deux sensations sont très souvent liées, car un vin qualifié d'herbacé présente fréquemment une amertume finale. Le classement est fondé sur l'impression générale. Les dégustateurs ont préféré le témoin sans adjonction et ont rejeté le vin avec la forte dose d'hexanal, tous deux de manière hautement significative. Des conclusions similaires ont été obtenues lors de l'addition d'un mélange d'hexanal et d'hexanol.

CONCLUSION

Nos investigations sur le caractère herbacé des vins de Chasselas ont permis l'élaboration d'une méthode d'analyse des composés en C6 dans le raisin, le moût et le vin. Cette méthode d'analyse peut être envisagée comme outil de travail lors d'une recherche touchant à la qualité de la vendange, mais non pour le contrôle de la vendange.

Des recherches complémentaires sont nécessaires afin de vérifier les hypothèses de Cordonnier et Bayonove sur l'influence de la maturation du raisin. Au cours de l'élaboration du vin, nous avons remarqué la disparition des aldéhydes et du trans-2-hexénol. Seuls deux alccols en C6 sont dosés dans le vin. L'absence du trans-2-hexénol demande à être éclaircie. Une corrélation positive entre la fréquence de l'adjectif herbacé donné au vin et sa concentration en hexanol est observée pour certains vins. L'adjonction d'hexanal à du vin le déprécie et augmente les sensations d'amertume finale et de caractère herbacé.

BIBLIOGRAPHIE

Cayrel A., 1981 - Mise en évidence et mécanisme d'action de la lipoxygénase de raisin.
Thèse de doctorat de 3ème cycle. Montpellier.

Cordonnier R., Bayonove C., 1978 - Les composantes variétales et préfermentaires de l'arôme des vins. Parfums, cosmétiques, arômes 24, 67-77.

Cordonnier R., Bayonove C., 1981 - Etude de la phase préfermentaire de la vinification.
Extraction et formation de certains composés de l'arôme; cas de terpénols, des aldéhydes et des alcools en C6. Connaissance Vigne Vin 15, (4), 269-286.

TABLEAU 1: Evolution des composés en C6 au cours de la vinification

CHASSELAS DE CONTHEY 1988	Trans-2-hexénal [mg/l]	Hexanol [mg/l]	Cis-3-hexénol [mg/l]	Trans-2 hexénol [mg/l]
Moût	0.21	1.57	0.20	1.09
Après fermentation alcoolique	<0.01	1.05	0.15	<0.01
Vin en bouteille	<0.01	1.33	0.17	<0.01

TABLEAU 2: Dégustation axée sur le goût herbacé (moyennes d'un collège de 19 dégustateurs)

Intensité et qualité de l'arôme: 1= faible ou grossier
7= fort ou fin
Amertume finale et caractère herbacé: 1= absent
3= fort

CHASSELAS DE CHANGINS 1988	Arôme Intensité	Arôme Qualité	Amertume finale	Caractère herbacé	Somme des rangs
Témoin sans adjonction	5.1	4.5	1.9	1.5	28
+ 0.05 mg/l d'hexanal	4.8	3.9	1.8	1.8	33
+ 0.20 mg/l d'hexanal	5.6	2.9	2.5	2.2	53

GRANDS VINS MOUSSEUX · MÉTHODE CHAMPENOISE

• VISITE COMMENTÉE DES CAVES SUR RENDEZ-VOUS, MINIMUM 10 PERSONNES.
• DÉGUSTATION / VENTE AU CAVEAU: 10 H - 12 H ET 15 H - 18 H 30
• TÉLÉPHONE: 038 / 61 39 61

MAULER

AU PRIEURÉ SAINT-PIERRE
MÔTIERS · NEUCHÂTEL

FIGURE 1:
Filière biotechnologique et composantes de l'arôme du vin
(d'après CORDONNIER ET BAYONOVE, 1978)

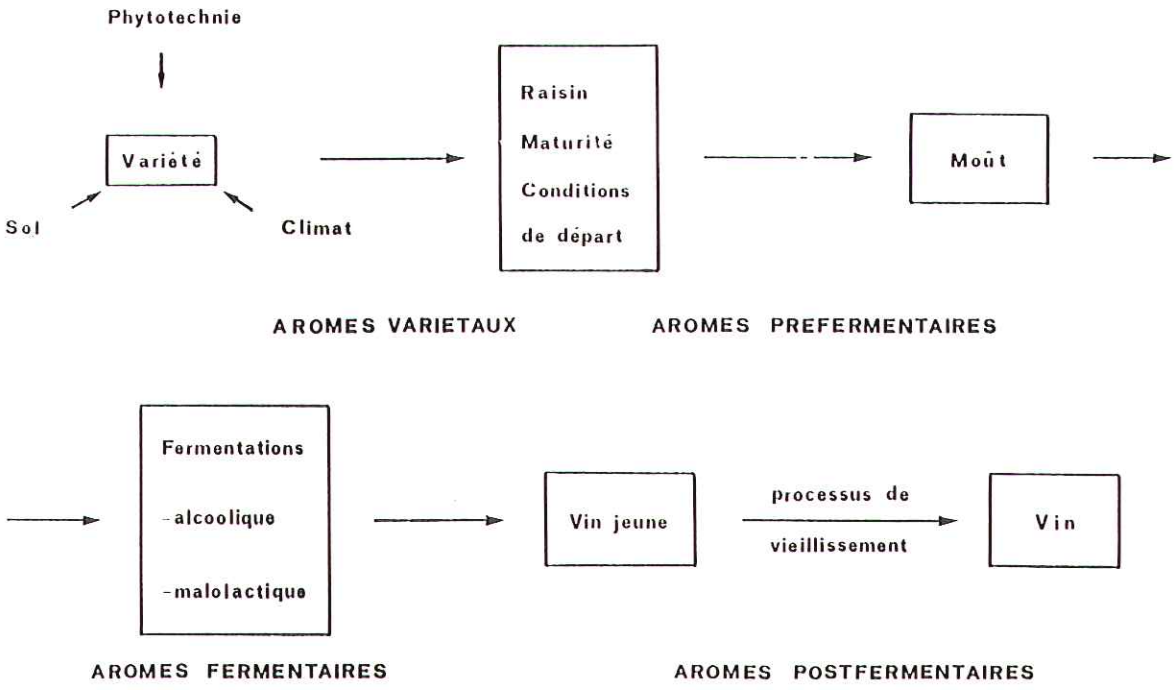
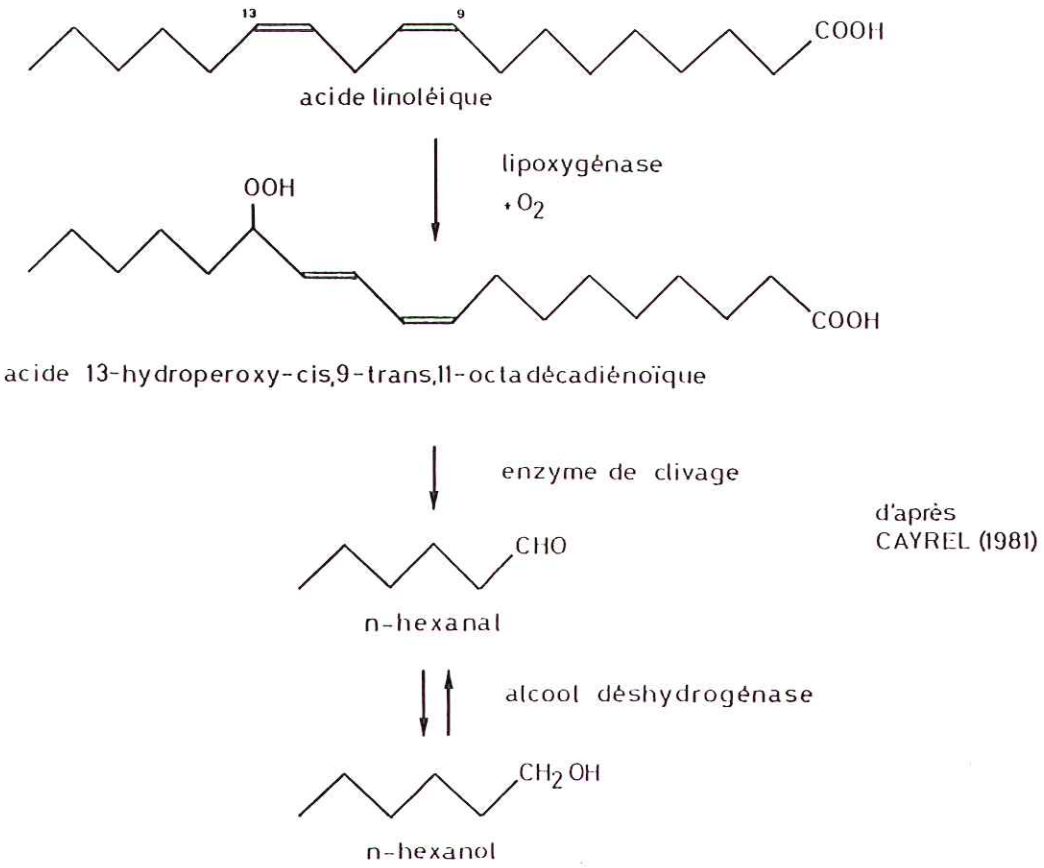


FIGURE 2:
Formation des composés en C6 saturés (d'après CAYREL, 1981)



d'après
CAYREL (1981)

FIGURE 3: Chromatogramme d'un vin

Pic N° 1: hexanol [750 µg/l]
Pic N° 2: trans-3-hexénol [10 µg/l]
Pic N° 3: cis-3-hexénol [160 µg/l]

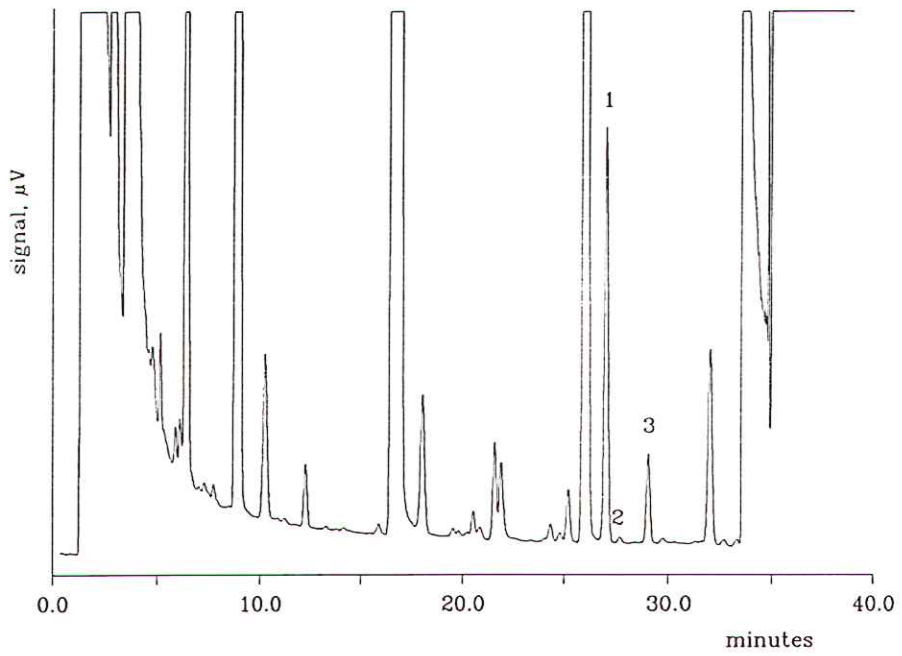
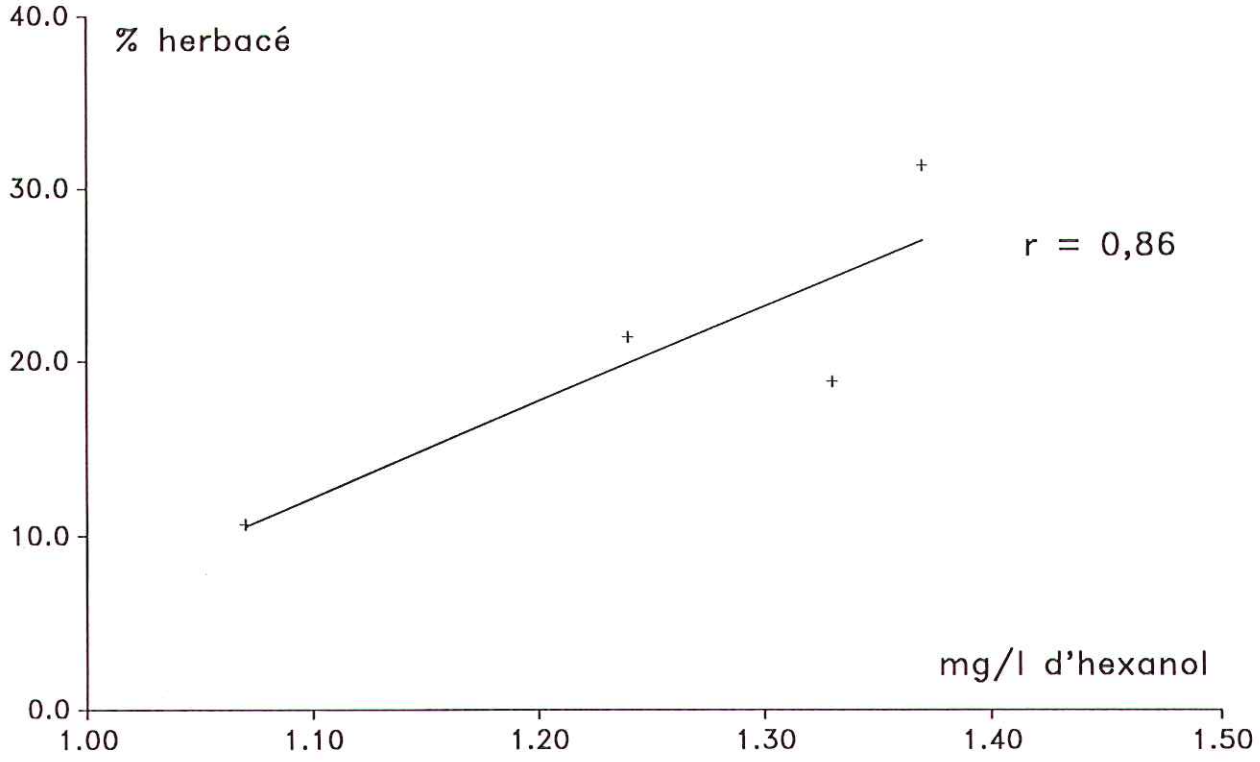


FIGURE 4: Relation entre concentration en hexanol et note de dégustation



PERSPECTIVES D'AVENIR DANS LA CULTURE DE LA CERISE

par Chr. BLASER, Ing. ETS, «Ancien», enseignant à l'école professionnelle de Changins.

(Compte rendu de la journée d'information du mois de juin 1990 au centre de Balandran, près de Nîmes)

Pour beaucoup d'arboriculteurs, la cerise n'est plus un fruit intéressant à produire, «on la laisse faire aux autres»!
Le grand volume des arbres, les sept à huit années d'attente avant d'obtenir un rendement intéressant sont autant de raisons valables motivant l'abandon de cette essence. Mais, la cause la plus déterminante quant à ce désintérêt est à rechercher du côté des frais de cueillette qui représentent au moins 50% du produit brut de la culture. (On considère qu'au moment où les cueilleurs s'élèvent à plus de 3 mètres avec une échelle, les frais de cueillette augmentent de 50 à 100%).
Afin de permettre un renouveau du verger de cerisier, il est impératif d'apporter une solution aux principaux problèmes énoncés ci-dessus.

1° - Réduire le volume des arbres par l'usage d'un porte-greffe nanisant,

2° - proposer de nouvelles variétés à gros calibre (10g) et résistantes à l'éclatement,

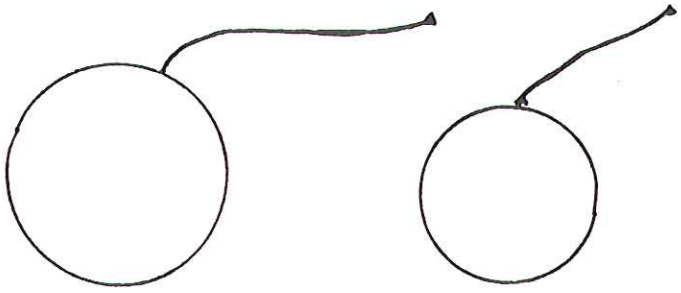
3° - intensifier la culture par un mode de conduite garantissant une cueillette facile et rapide.

Les atouts de la cerise

Brillante, rouge vif ou carmin, homogène dans sa couleur et dans sa forme, la cerise de gros calibre plaît à l'oeil. Facile à manger, distribuée en emballage fractionné (100g, 250g, 500g...), la cerise est appréciée par ceux qui cherchent une alimentation pauvre en principes nutritifs (protides 0,8 à 1,2 %, lipides 0,5 à 0,7 %, glucides 15 à 17 %) mais riche en éléments minéraux (potassium, phosphore,...) et en vitamines (C, B, E,...).
Par tous ces aspects, la cerise est un fruit «moderne», en terme de marketing, on dit que «le marché est porteur».
Fruit saisonnier par excellence, la cerise est présente sur une courte période ce qui rend difficile la mise en route d'une campagne de promotion. Cependant, sur un marché envahi par des produits «hors saison», le temps des cerises reste pour bon nombre de consommateurs une période attendue; la cerise est un de ses fruits préférés, et le prix assez élevé d'une marchandise de haute qualité ne paraît pas être un obstacle. (Des lots défraîchis, des fruits de petit calibre se vendent mal, même à bas prix!)
Aujourd'hui, la cerise de table est vendue avec pédoncule. Des tests auprès des consommateurs ont montré que des fruits de gros calibre sans pédoncule, distribués en barquettes de 100g avaient un succès certain.
Cette nouvelle façon de présenter la cerise permettrait une récolte mécanique du fruit de table, pour autant que l'on trouve des variétés adaptées à ce mode de récolte.
Les sélectionneurs s'intéressent à des variétés se décrochant facilement de leur pédoncule, sans que la blessure du péricarpe ne laisse perler une goutte de jus.

Les variétés

Les objectifs de sélection en matière de nouvelles variétés sont les suivants:
— gros calibre, si possible 10g, soit environ 28 mm de diamètre
— brillance,
— fermeté, bonne résistance au transport et meilleure tenue du fruit à l'étalage,



cerise de 11,5 g
diamètre 30 mm
** SUNBURST*

cerise de 7 g
diamètre 24 mm
** HEDELFINGER*

— élargissement de la gamme de maturité,
— résistance à l'éclatement et moindre sensibilité à la moniliose,
— maintien de la qualité gustative.

Les variétés cultivées chez nous sont le plus souvent destinées à la table ou, le cas échéant, au tonneau! Ces cultivars à double usage produisent des fruits moins fermes, moins gros (calibre 5 à 7 g) et à jus coloré.
Les nouvelles variétés sont définies par des qualités de fruit de table exclusivement.
Parmi la palette variétale présentée à Nîmes, nous citerons celles qui ont particulièrement retenu notre attention:

Garnet © — Magar:

Origine: obtenteur privé, Californie (USA) maturité: 10 -12 jours après Burlat, calibre: 8 - 10 g.
Variété intéressante pour son époque, assez sensible à l'éclatement dans la cuvette pédonculaire.

Early van Compact:

Origine: irradiation de Van (Summerland - Canada) maturité: 10 - 15 jours après Burlat, calibre: 8 - 10 g.
Variété très ferme, peu sensible à l'éclatement, productivité moyenne à bonne selon l'emplacement et la couverture pollinique.

Summit:

Origine: Van x Sam Summerland (Canada) maturité: 16 - 18 jours après Burlat, calibre: 9 - 11 g (13g).
Variété très intéressante, moyennement sensible à l'éclatement, paraît s'adapter à toutes les régions dans lesquelles elle a été testée.

Arcina © — Fercer:

Origine: Stark Hardy Giant x variété INRA non dénommée, maturité: 17 - 18 jours après Burlat, calibre 11 g (13g).
Très belle variété, ferme, moyennement sensible à l'éclatement, sa productivité pourrait être améliorée par un bon pollinisateur et l'usage d'un porte-greffe nanisant.

Sunburst:

Origine: Van x Stella Summerland (Canada) maturité: 18 - 22 jours après Burlat, calibre: 10 - 13 g.
Belle variété à gros fruits, moyennement sensible à l'éclatement, fermeté moyenne. Le fruit doit être cueilli avant sa pleine maturité sans quoi il se ramollit vite.

Badacsony:
Origine: vieille variété d'origine hongroise, maturité: 22 - 25 jours après Burlat, calibre: 8 - 9 g.
Productivité moyenne à bonne, mise à fruit régulière. Fruit ferme, de bonne tenue. Bon comportement dans les régions testées.

Noire de Meched:
Origine: Iran, maturité: 23 - 25 jours après Burlat, calibre: 8 - 9 g.
Fruit de très bonne qualité, peu sensible à l'éclatement.

Les porte-greffes

Le *Prunus avium* (merisier, F12/1 ...) ou le *Prunus mahaleb* (Sainte-Lucie, SL 64 ...) sont actuellement les porte-greffes les plus utilisés. Les niveaux de vigueur de ce matériel végétal sont beaucoup trop élevés et l'arrivée de porte-greffes nanisants est attendue avec impatience.
Aujourdhui, diverses obtentions sont proposées, le manque de recul dont nous disposons nécessite encore une certaine prudence quant aux possibilités réelles d'adaptation de ce matériel sous nos conditions.

Maxma Delbard © 14 Brokforest
Porte-greffe demi-nanisant, le volume conféré aux arbres greffés représente environ le 60% d'un arbre sur F12/1. Il s'installe rapidement, sa mise à fruit est précoce. Son adaptation vis à vis des conditions de sol est assez large. Le Maxma est un très bon porte-greffe qui doit permettre d'améliorer la productivité du cerisier.

Camil © G.M. 79
Obtenteur: CRA Gembloux (Belgique)
Comme le Maxma, et de la même vigueur, ce porte-greffe et demi-nanisant.
Certains cas d'incompatibilité ont été signalés en France; chez nous, son développement en pépinière est moyen, il semble assez sensible à l'asphyxie radiculaire.

Damil © G.M. 61/1
Obtenteur: CRA Gembloux (Belgique)
Après 10 ans de culture, le G.M. 61/1 confère aux arbres une vigueur 50 à 60 % plus faible que sur F12/1. Ce porte-greffe est d'un niveau de vigueur intéressant. Sous nos conditions, il pousse mal en pépinière, malgré des soins attentifs.
L'adaptation aux sols de ce porte-greffe mérite d'être mieux observée.

Inmil © - G.M. 9
Obtenteur: CRA Gembloux (Belgique)
Le plus faible des porte-greffes proposé par Gembloux, 30 à 40 % du développement d'un arbre greffé sur F 12/1.
Le G.M. 9 est un porte-greffe nanisant intéressant pour sa vigueur. Sous nos conditions, il pousse très peu, une mortalité importante en pépinière est signalée. Ceci laisse supposer qu'il est assez sensible aux conditions de sol. Comme pour le G.M. 61/1, il serait important de mieux le connaître.

Tabel © - Edabriz
Obtenteur: Co-obtention INRA—CTIFL (France)
Porte-greffe nanisant, après 7 ans, le volume des arbres atteint 15 à 20 % de celui d'un arbre greffé sur F 12/1.
Sa reprise en pépinière est excellente, les premières observations faites sous nos conditions sont très encourageantes. Son drageonnement est faible, des cas de chlorose peuvent apparaître lorsque le taux de calcaire actif dépasse 8 à 9 %.

Conduite des arbres

L'arrivée d'un matériel végétal nouveau (variétés, porte-greffes) va réformer la conduite des cultures de cerisiers.
L'arboriculteur qui crée une ceriseraie avec ce matériel doit être conscient que sa culture lui demandera des soins beaucoup plus réguliers que ceux prodigués aux anciennes cultures.
La fumure, les irrigations, la protection phytosanitaire, l'entretien de la bande désherbée sous les arbres sont autant de soins qu'il est impératif de suivre attentivement.
La densité de plantation de 150 à 250 arbres par hectare sur F12/1 peut passer à 600 arbres ou plus sur Edabriz.
En ce qui concerne le choix des formes, l'expérience est encore bien mince. Les divers concepts de gobelet à 3 - 4 charpentières dédoublées ou non semblent être bien adaptés.
Le fuseau peut également être retenu avec les complexes variété/porte-greffe les plus faibles.
La conduite en forme palissée est à retenir pour les arbres greffés sur les porte-greffes les plus vigoureux (Maxma, G.M. 79). En plus, l'armature permet d'envisager des protections (filets) contre les oiseaux ou des couvertures plastiques protégeant la récolte des pluies et par conséquent des risques d'éclatement.
Travailler avec un matériel végétal aussi nouveau est certainement désécurisant. Nous savons tous que les essences à noyau sont «capricieuses», leur comportement vis-à-vis des sols, des micro-climats, des problèmes d'affinité, de la sensibilité des fruits aux attaques de moniliose ou à l'éclatement sont autant de paramètres influençant la rentabilité d'une culture.
Malgré tout, cette révolution est à suivre de près. Cueillir des cerises de 5 g, perché sur une échelle à 4 mètres du sol, sera toujours plus difficile que de récolter des cerises de 10 g depuis une passerelle automotrice ou, directement depuis le sol!

Alors... Quand reviendra-t-il, le temps des cerises?

Figure 1: dégats d'oiseaux? non, fruits récoltés mécaniquement.

Figure 2:
variété Van sur le porte-greffe Edabriz en 8ème année. (hauteur de l'arbre, 3 mètres).

STATISTIQUES FÉDÉRALES

Office Fédéral de l'agriculture

Stocks de vins et jus de raisins au 30 juin 1990
Consommation
Perspectives de récolte 1990.

Mesdames, Messieurs,

Comme chaque année à pareille époque, nous avons l'avantage de vous communiquer les résultats de l'enquête effectuée au 30 juin 1990 par la Commission fédérale du commerce de vins sur les stocks du commerce concessionnaire, de même que les chiffres concernant la consommation 1989/90.

Consommation de vins en 1989/90
Situation des stocks

La consommation globale de vins en Suisse a augmenté de 2,8 millions de litres par rapport à l'année viticole 1988/89.
Avec 318,8 millions de litres, elle a atteint un nouveau reccord.

Vins indigènes:
Consommation en augmentation de 4,3 millions de litres
Augmentation des stocks.

Les vins indigènes se portent bien. Grâce à la qualité des produits mis sur le marché et des efforts entrepris au niveau de la vente, la consommation des vins indigènes a augmenté de 4,3 millions de litres et a atteint 138,6 millions de litres.
Ce sont en effet 83,4 millions de litres de vins blancs et 55,2 millions de litres de vins rouges qui ont été consommés durant l'année viticole 1989/90.
Malgré cet écoulement réjouissant, les stocks au 30 juin 1990 accusent une forte augmentation, tant pour les vins blancs (+ 20,1 millions de litres) que pour les vins rouges (+ 10,3 millions de litres). Dans l'ensemble, ils passent de 143,3 à 173,7 millions de litres. Cette augmentation est la conséquence logique de la récolte 1989 qui se situait au-delà des besoins du marché.
Normalement, les stocks au 30 juin devraient couvrir quelque 12 mois de consommation; les excédents calculés représentent donc environ 3 mois de consommation. Ce chiffre peut toutefois varier considérablement selon les régions et les entreprises.

Vins étrangers:
Nouvelle diminution de la consommation de vins rouges
Diminution des stocks.

La consommation de vins rouges étrangers a diminué de quelque 4,1 millions de litres pour atteindre 163 millions de litres pour l'année viticole 1989/90. Concernant les principales provenances, nous constatons une diminution générale: - 1,4 million de litres pour la France, - 1,3 million de litres pour l'Italie et - 1,4 million de litres pour l'Espagne.
Les stocks de vins rouges diminuent de 4 millions de litres.
Les vins étrangers représentent, en 1989/90, le 57% des vins consommés en Suisse.

Prévisions de récolte:
Quantités légèrement supérieures à la moyenne
Vendanges précoces et de bonne qualité.

Les chiffres que nous ont fait parvenir les cantons laissent présager une récolte de l'ordre de 135 à 145 millions de litres. Ces prévisions correspondent approximativement au potentiel de consommation qui est de 135 à 140 millions de litres. Elles doivent toutefois être analysées avec prudence, car nous ne pouvons prévoir aujourd'hui ce que nous réservent les 30 à 40 derniers jours de maturation. Rappelons d'autre part qu'un certain nombre de cantons et de régions ont décidé d'appliquer une limitation de la production.
Les conditions climatiques favorables de cet été devraient permettre une récolte précoce de bonne à très bonne qualité.
Veuillez agréer, Mesdames, Messieurs, nos salutations distinguées.

OFFICE FEDERAL DE L'AGRICULTURE
Le directeur:
J.-Cl. Piot

PLUMETT

Pour la viticulture et l'arboriculture:

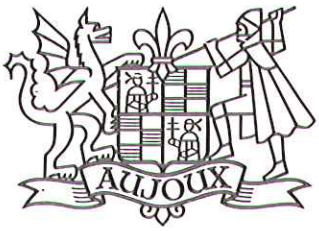
PLUMETT
- Treuils et charrues
- Machines à greffer

CLEMENS
- Radius interplants
- Sous - soleuses à pointe alternative

VOEST
- Piquets en acier galvanisé
- Fil de fer galvanisé, avec revêtement plastique «FILOPLAST»
- Fil inoxydable
- Matériel d'ancrage
- Pinces à attacher, colliers et liens en matière plastique

PLUMETTAZ S.A.
1880 BEX
Tél: (025) 63 26 46
Fax: (025) 63 30 58
Tx: 456 111 plum ch

AUJOUX & CIE



SPÉCIALISTE DES VINS FRANÇAIS

DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS POUR LA SUISSE

AMANN & CIE SA

IMPORTATION DE VINS EN GROS

NEUCHÂTEL

IMPRIMERIE MARSENS LAUSANNE - DE L'ÉTIQUETTE À L'AFFICHE - TÉL. (021) 24 90 75

Récapitulation des stocks de vins et de jus de raisin au 30 juin 1990

	1990 Liter/Litres	1989 Liter/Litres	Jahresdurchschnitt Moyenne annuelle 1980 - 1989
I. WEISSWEINE/VINS BLANCS			
1. Westschweizer/Suisse occidentale			
a. Waadt/Vaud	37'892'300	26'704'700	31'153'600
b. Wallis/Valais	42'008'000	36'447'200	43'008'900
c. Neuenburg/Neuchâtel	3'000'700	2'150'500	2'838'100 2)
d. Genf/Genève	11'238'200	9'808'700	8'801'800
e. Freiburg/Fribourg (Vully)	588'400	371'900	424'700 1)
f. Bielersee/Lac de Bienne	568'200	490'100	569'500 1)
g. Chasselas de Romandie	3'710'000	3'406'000	2'696'900
h. andere/autres	2'539'800	3'248'100	3'894'800
	101'545'600	82'627'200	(93'388'300)
2. Ostschweizer/Suisse orientale	3'931'800	2'682'100	2'864'100
3. Tessiner/Tessin	73'100	56'200	24'500
4. Hybriden/Hybrides	15'600	8'300	80'000
5. Ausländischer/Blancs étrangers	5'502'800	6'120'000	11'543'000
6. Tischwein/vin de table blanc	867'600	758'000	1'155'900
7. Weisswein aus deklassierten Trauben/ Vins blanc de raisins déclassés	291'100	406'500	814'400 3)
Total Weissweine/Vins blanc	112'227'600	92'658'300	(109'870'200)
II. ROTWEINE/VINS ROUGES			
8. Westschweizer/Suisse occidentale			
a. Waadt/Vaud	10'760'700	9'029'500	8'779'000
b. Wallis/Valais	30'178'800	25'867'300	27'658'800
c. Neuenburg/Neuchâtel	880'600	663'600	641'200 2)
d. Genf/Genève	5'278'300	5'506'600	4'862'600
e. Freiburg/Fribourg (Vully)	80'000	81'800	70'000 1)
f. Bielersee/Lac de Bienne	103'200	77'000	78'400 1)
g. Gamay de Romandie	2'993'200	2'893'000	2'984'500
h. andere/autres	259'800	256'300	775'000
	50'534'600	44'375'100	(45'849'500)
9. Ostschweizer/Suisse orientale	11'471'500	7'617'600	7'220'700
10. Tessiner/Tessin	5'644'500	5'311'600	6'581'300
11. Hybriden/Hybrides	33'200	44'100	154'700
12. Rotwein aus deklassierten Trauben/ Vin rouge de raisins déclassés	117'700	172'400	397'600 3)
13. Ausländischer/Rouges étrangers			
a. Frankreich/France	44'027'100	43'931'100	39'407'300
b. Italien/Italie	29'721'000	30'135'000	29'431'100
c. Spanien/Espagne	16'853'200	18'005'400	18'978'000
d. andere/autres	20'161'500	22'668'900	24'639'300
	110'762'800	114'740'400	112'455'700
Total Rotwein/Vins rouges	178'564'300	172'261'200	(172'659'500)
Gesamt-Total/Total général	**290'791'900**	**264'919'500**	**(282'529'700)**

III. TRAUBENSAFT/JUS DE RAISIN			
1. Weisser/Blanc	2'199'600	2'516'400	2'303'500
2. Roter/Rouge	1'312'600	2'802'800	3'432'100
Total Traubensaft/Jus de raisin	3'512'200	5'319'200	5'735'600
IV. SUESSWEINE UND WERMUT VINS DOUX ET VERMOUTH	5'162'600	4'878'500	5'241'900
V. SCHAUMWEINE/VINS MOUSSEUX	7'748'200	6'658'800	4'832'800

1) Ab 1988 separat erfasst; Durchschnitt von 2 Jahren/
Relevé séparément dès 1988; moyenne de 2 ans

2) Ab 1986 separat erfasst; Durchschnitt von 4 Jahren/
Relevé séparément dès 1986; moyenne de 4 ans

3) Ab 1983 separat erfasst; Durchschnitt von 7 Jahren/
Relevé séparément dès 1983; moyenne de 7 ans

Consommation de vins

(en hectolitres)

Vins indigènes:
Selon déclaration obligatoire de la vendange et les stocks du commerce concessionnaire
Vins étrangers:
Importations selon numéros du tarif douanier: 2205.10/12/20/22 + 2205.30 et les stocks du commerce concessionnaire
(dès le 1.1.88 nouveaux numéros du tarif douanier: 2204.2112/2204.2911/2912/2913/2914 + 2204.2111/2204.2119

	Moyenne 79/80-88/89	1985/86	1986/87	1987/88	1988/89	1989/90
VIN ROUGE INDIGENE						
Stocks du début (30.6.)	582 846	766 773	704 827	645 052	570 301	575 208
Récolte ./. jus de raisin	467 771	416 383	499 299	440 471	521 203	658 034
Disponibilités	1 050 617	1 183 156	1 204 126	1 085 523	1 091 504	1 233 242
Exportations (fûts + bouteilles)	2 200	2 082	2 940	2 864	3 552	3 484
Stocks au 30.6. suivant	595 970	704 827	645 052	570 301	575 208	678 015
Consommation	452 447	476 247	556 134	512 358	512 744	551 743
VIN ROUGE ETRANGER						
Stocks du début (30.6.)	1 113 649	1 179 366	1 124 306	1 112 321	1 062 023	1 147 404
Importations: - fûts	1 523 260	1 417 397	1 383 908	1 405 737	1 463 854	1 323 160
- bouteilles	233 493	222 771	215 739	260 887	293 152	268 154
Disponibilités	2 870 392	2 819 534	2 723 953	2 778 945	2 819 029	2 738 718
Stocks au 30.6. suivant	1 124 566	1 124 306	1 112 321	1 062 023	1 147 404	1 107 628
Consommation	1 745 836	1 695 228	1 611 632	1 716 922	1 671 625	1 631 090
Consommation totale de vins rouges	2 198 283	2 171 475	2 167 766	2 229 280	2 184 369	2 182 833
VIN BLANC INDIGENE						
Stocks du début (30.6.)	907 142	1 318 815	1 314 377	1 211 123	1 103 716	857 803
Récolte ./. jus de raisin	736 116	747 395	756 064	729 988	591 432	1 042 020
Disponibilités	1 643 258	2 066 210	2 070 441	1 941 111	1 695 148	1 899 823
Exportations (fûts + bouteilles)	6 364	6 456	9 230	8 559	7 177	7 485
Stocks au 30.6. suivant	944 287	1 314 377	1 211 123	1 103 716	857 803	1 058 572
Consommation	692 607	745 377	850 088	828 836	830 168	833 766
VIN BLANC ETRANGER						
Stocks du début (30.6.)	128 266	72 022	65 233	68 275	58 532	68 780
Importations: - fûts	151 338	98 049	81 437	68 434	103 048	117 325
- bouteilles	50 497	40 567	38 783	42 594	53 148	48 523
Disponibilités	330 101	210 638	185 453	179 303	214 728	234 628
Stocks au 30.6. suivant	126 990	65 233	68 275	58 532	68 780	63 704
Consommation	203 111	145 405	117 178	120 771	145 948	170 924
Consommation totale de vins blancs	895 718	890 782	967 266	949 607	976 116	1 004 690
CONSOMMATION TOTALE	3 094 001	3 062 257	3 135 032	3 178 887	3 160 485	3 187 523
dont vins indigènes	1 145 054	1 221 624	1 406 222	1 341 194	1 342 912	1 385 509
dont vins étrangers	1 948 947	1 840 633	1 728 810	1 837 693	1 817 573	1 802 014
Importations estimées en franchise de redevance dans le trafic des voyageurs	--	80 000	80 000	80 000	80 000	80 000
Consommation de vins mousseux	--	55 100	62 445	70 290	92 824	94 257

Consommation de vins rouges étrangers

(en hectolitres)

	Moyenne 79/80-88/89	1985/86	1986/87	1987/88	1988/89	1989/90
FRANCE						
Stocks du début (30.6.)	382 671	373 362	399 048	413 840	419 203	439 311
Importations: - fûts	332 054	295 315	337 653	355 621	359 345	355 948
- bouteilles	152 599	154 248	142 032	171 014	185 499	155 603
Disponibilités	867 324	822 925	878 733	940 475	964 047	950 862
Stocks au 30.6. suivant	394 073	399 048	413 840	419 203	439 311	440 271
Consommation	473 251	423 877	464 893	521 272	524 736	510 591
ITALIE						
Stocks du début (30.6.)	291 231	309 784	291 182	284 762	286 991	301 350
Importations: - fûts	474 358	470 370	400 441	400 442	453 668	414 949
- bouteilles	43 773	38 680	36 561	46 497	58 979	66 094
Disponibilités	809 362	818 834	728 184	731 701	799 638	782 393
Stocks au 30.6. suivant	294 311	291 182	284 762	286 991	301 350	297 210
Consommation	515 051	527 652	443 422	444 710	498 288	485 183
ESPAGNE						
Stocks du début (30.6.)	191 473	219 147	187 843	194 849	171 056	180 054
Importations: - fûts	390 965	408 787	370 124	352 600	333 311	302 306
- bouteilles	26 823	22 769	28 945	29 965	35 661	31 671
Disponibilités	609 261	650 703	586 912	577 414	540 028	514 031
Stocks au 30.6. suivant	189 779	187 843	194 849	171 056	180 054	168 532
Consommation	419 482	462 860	392 063	406 358	359 974	345 499

Importations selon la statistique du commerce extérieur de la Suisse
Vins en fûts:
numéros du tarif 2205.10/12 (dès le 1.1.88: 2204.2112/2204.2911/2912)
Vins en bouteilles:
numéros du tarif: 2205.30 (dès le 1.1.88: 2204.2119)
et les stocks du commerce concessionnaire

3003 Berne, août 1990/consre/Sr

Avec les compliments de
ROBERT GILLIARD S.A.
Vins du Valais-Sion

Librairie Le Pied du Jura
Janine Roemer-Strohm – CH-1323 ROMAINMÔTIER – Tél. 024/531149

Spécialiste romande des métiers de la terre

horticulture – paysagisme
viticulture – arboriculture – sylviculture
agriculture – culture maraîchère

fournit tout ouvrage disponible en langue française.

Demandez nos documentations – confiez-nous vos commandes!

La librairie est ouverte du mercredi au samedi,
de 14 à 17 heures ou sur rendez-vous.

Envois dans toute la Suisse.

Pronostics de vendanges 1990

(raisins de table compris — en hectolitres)

	Rouge/rot	Blanc/weiss	TOTAL	Récolte/Ernte 1989	Moyenne/Durchschnitt récoltes/Ernten 1980–1989
Deutsche Schweiz	106 516	49 165	155 681	193 938	126 627
Svizzera italiana	36 100	900	37 000	44 519	38 745
Berne/Lac de Bienne	3 200	14 500	17 700	19 723	14 073
Fribourg	998	9 680	10 678	14 271	9 234
Vaud	70 000	320 000	390 000	536 671	385 226
Valais	260 000	360 000	620 000	713 081	547 327
Neuchâtel	9 000	30 400	39 400	52 946	38 723
Genève	50 000	90 000	140 000	171 882	146 370
Suisse romande	393 198	824 580	1 217 778	1 508 574	1 139 953
TOTAL SUISSE	535 814	874 645	1 410 459	1 747 031	1 305 325
dont blanc/davon weiss				1 088 997	815 695

Chiffres selon les estimations des cantons

Zahlen gemäss Schätzungen der Kantone

Berne, août 1990/pron/Sr

REMISE DES CERTIFICATS FEDERAUX DE CAPACITE AUX APPRENTIS CAVISTES

Le lundi 27 août 1990, a eu lieu, au Centre intercantonal de formation professionnelle de Changins sur Nyon, en présence de la Commission d'apprentissage, des parents et amis, la cérémonie de remise de certificats fédéraux de capacité de cavistes à 8 apprentis ainsi qu'à un professionnel qui s'est présenté à l'examen de capacité en vertu de l'article 9 de la loi sur l'agriculture.

M. Gros, Président de la Commission vaudoise d'apprentissage, M. J.-F. Schopfer, directeur de l'école, M. Charles Bovy, président de l'Association des Maîtres cavistes de Suisse romande, M. Schibli, secrétaire du Conseil professionnel paritaire de la branche des vins, liqueurs et de la tonnellerie du canton de Vaud et M. M. Kuntzer de la Commission d'apprentissage de caviste du canton de Neuchâtel leur ont apporté les félicitations et voeux de succès.

Cérémonie de remise du certificat de capacité aux cavistes le 27 août 1990

Palmarès

1er.	Jean-Marc JUNGO,	rue du Château, Cressier	Châtenay SA, Boudry
2ème,	Christophe NEYROUD,	Les Bochettes, Corsier	A. Mayor SA, Vevey
3e,	Jean-François CRAUSAZ,	Ch. de Chantey, Brent	La Cave Vevey-Montreux
4e,	Annabelle ANEX,	rue Lamartine 20, Genève	B. Rochaix, Peissy
5e,	Jean-Claude ANGELRATH,	rue de la Gare 22, Le Landeron	Ass. vinicole de Corseaux
6e,	Bernard CAVE,	rte de Grallard, Ollon	Vetico SA, Ollon
7e,	Grégoire VIVIEN,	rue Champey 26, Villiers	J. Grisoni, Cressier
8e,	Nicolas BURRIN,	Chamoson	Station de Changins/Nyon

A reçu le Certificat fédéral de capacité de caviste, en vertu de l'article 9 de la loi sur l'agriculture:

Guy DE MERCURIO, rue du Village, Chardonne

WILLIAMINE
MARQUE DÉPOSÉE
Fine eau-de-vie de poire William du Valais
MORAND
MARTIGNY

PROVINS VALAIS

VITICULTEURS !
PEPINIERES VITICOLES
HELI DUTRUY · FOUNEX
1297 FOUNEX
022 76 16 39
Matériel et sélections de 1er choix
-GARANTIE-
Tous cépages sur divers P.G
-QUALITE-
Depuis plus de 60 ans

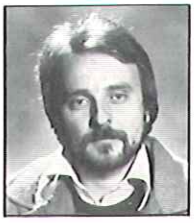
PLAQUES FILTRANTES
Qualité assurée
FILTROX
FILTROX-WERK AG
CH-9001 St. Gallen/Schweiz
Tel. 071 299 111
Tlx. 881 403 Fax 071 27 12 84
8512.9/lkp+partner ag

PLANTS DE VIGNE
Pensez-y maintenant !
Nombreuses variétés de première qualité
Choix de porte-greffes
J.-P. ROSSET
PÉPINIÈRES VITICOLES
1180 ROLLE
CH. DE JOLIMONT 6
TÉL. 021/825 14 68

enocave
Inhaber Borer
2558 Aegerten
Tél. 032/53 40 20
ENOTERM Schrumpfkapseln
Capsules thermorétractables
SEKTFOLIEN Capsules pour mousseux
Représentant de enoplastic

MEOC
ENGRAIS ORGANIQUES ET MINÉRAUX
PRODUITS ANTIPARASITAIRES
SERVICE TECHNIQUE
ANALYSE DE TERRE
COMPOSTS
ANTILIMACES
ENGRAIS À LA CARTE
MEOC
Formule à la carte
N P K Mg
... ...
à votre choix !
CHOISISSEZ VOTRE FORMULE
NOUS LA FABRIQUONS !
Renseignements :
MEOC SA · 1906 CHARRAT · TÉL. 026/46 16 39

ANDRÉ JAQUINET



Membre d'honneur de l'association des anciens étudiants de l'ESVOA et du Technicum de Changins

par A. Parisod «ancien»

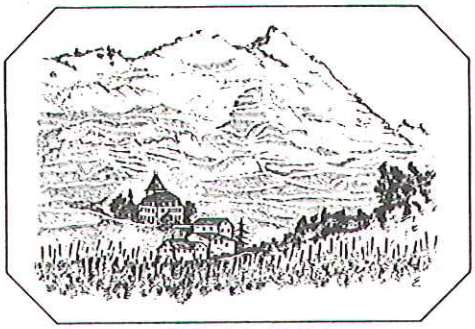
A l'heure où M. A. Jaquinet prend sa retraite après de nombreuses années consacrées à la recherche scientifique et à l'enseignement professionnel, il est juste que tous les anciens le remercient pour les services rendus en lui décernant le titre mérité de membre d'honneur de l'association des anciens de l'Esvoa et du technicum.
Né de la viticulture, fils de vigneron de Morges, il suit les cours de viticulture et d'œnologie de l'école de Montagibert à Lausanne, puis il devient le chef de culture de la station Cantonale de recherches d'Auvernier, Conseiller technique de la maison Sandoz, chef de la section technique du service cantonal de la viticulture vaudoise, en 1969 il rejoint Jean-Louis Simon au Domaine de Caudoz à Pully où il se voue à la recherche et à l'expérimentation et à la création de cépages. Parallèlement, il a toujours été très attaché à la vulgarisation et à l'enseignement. Il fut l'un des premiers professeurs au cours d'apprentissage pour viticulteurs à Lausanne, puis chargé de cours à l'Esvoa et au Technicum de Changins. Auteur de nombreuses publications dans la presse professionnelle et orateur de bien des conférences.

Il est bon de parler de ses créations, père de quelques nombreux cépages:

Le **Gamay-Rechensteiner,** dont de nombreux descendants sont intéressants en particulier:
Le B13 **«Gamaret»**, précoce, peu sensible à la pourriture donnant des vins corsés.
Le B28 **«Granoir»** précoce et résistant à la pourriture, de bonne coloration donnant d'excellents rosés. On trouve un grand intérêt pour ces deux cépages, surtout en Suisse alémanique.
Le **«Diolinoir»** obtenu par croisement du rouge de Diolly avec le noble Pinot-Noir, donnant des vins rouges de qualité, corsé, coloré et assez neutre. Il est très peu sensible à la pourriture, il est plus tardif de maturité, proche du Merlot. Il rencontre de l'intérêt en Valais et dans d'autres régions et surtout dans le but de soutenir la couleur dans la vinification des rouges. Des essais de vieillissement sont en cours promettant de bons résultats.
Le **«Charmont»** célèbre cépage de M. Jaquinet, né du croisement Chasselas x Chardonnay, un cépage intéressant dans des régions viticoles tardives. Il est typé d'une certaine race, mais moins marqué que le Chardonnay, légèrement plus aromatique que le Chasselas. Il doit être vinifié pour la spécialité.
Merci encore à André Jaquinet d'avoir su transmettre sa passion et son savoir, homme du terroir, de contact, discret, toujours disponible, il a su au cours des années apporter le meilleur de lui-même pour notre viticulture.

Bonne retraite et encore bien des satisfactions dans l'avenir. L'association est heureuse de compter un membre d'honneur de plus parmi les personnalités de la viticulture.

M. Jaquinet, père de nombreuses variétés *(photo: Curchod A.I.R.)*



DOMAINE DU
MONT D'OR
SION

WALDNER

WALDNER S.A.
14, chemin de Mallieu
CH-1009 PULLY-LAUSANNE
Téléphone 021/29 64 66
Fax 021/29 48 67

Votre spécialiste pour l'installation de vos laboratoires

NPK-Bourcoud SA
Département ŒNO-CENTRE
Maison spécialisée depuis 1948

MAGASINAGE GENERAL
DE FOURNITURES ŒNOLOGIQUES
ET MATIERES DE FILTRATION.

Réfractomètres homologués (Kübler) • Réactifs, suifs, mèches, agents de nettoyage • Levures Castelli + diverses marques • So^2 100% et 5%. • Stabilisants

DEPOT REGIONAL DE SCHNEIDER-DAMMTECHNIK:
Celite (USA) • Perlite • Produits Erbslöh
Produits pour la vendange et la vinification

EXPLOITATION ET BUREAUX:	**RENENS-CROISEE** Zone industrielle Closel Voie CFF privée
Adresse postale:	Case 4 **CH-1000 Lausanne 20**
Tél:	(021) 634 90 90/91 (021) 634 26 26
Fax:	(021) 635 58 58

SERVICE SOIGNE • LIVRAISONS RAPIDES

La marque
du bouchon de qualité
(déposée)

MICHEL GAUD

Rue Antoine-Jolivet 7
1211 GENEVE 26

- **BOUCHONS**
- **CAPSULES**
- **CUVES**
- **MACHINES**

Télex **423 726**

Tél. **022/ 43 79 42 - 43**

LES NOUVEAUX ANCIENS

Par J.-F. Schopfer, Directeur de l'Ecole supérieure et Ecole d'Ingénieurs en viticulture, oenologie et arboriculture de Changins

Cher «Anciens»,
L'an passé, à la même époque, je vous parlais de «l'Avenir de l'Ecole de Changins» dont l'importance est grande pour ces trois professions: la viticulture, l'œnologie et l'arboriculture de la Suisse romande et du Tessin. La Commission nommée par le Conseil de direction pour étudier ce problème a déposé son rapport en juin dernier. Il reconnaît le rôle important pour l'avenir du Centre de Changins, qui a formé plus de mille professionnels des branches spéciales de l'agriculture depuis sa fondation. L'effort doit être poursuivi et intensifié car la concurrence des autres pays européens ou d'autres continents sera de plus en plus rude aussi bien sur le plan de la qualité que des prix. J'ai le ferme espoir de laisser à mon successeur, dans quelques années, un instrument efficace et performant pour les futures générations de vignerons, de cavistes, d'arboriculteurs, aussi bien au niveau de l'ESVOA que de l'Ecole d'Ingénieurs. Il sera en outre de plus en plus nécessaire d'organiser des cours de formation continue, tels que les cours pour candidats à la maîtrise.
Le corps professoral a, depuis le déménagement à Changins, acquis des compétences et des connaissances de très haute qualité qui sont à la base du niveau élevé de formation de nos professionnels. Nous leur en sommes tous reconnaissants: la force d'une Ecole comme la nôtre réside précisément dans le potentiel humain des professeurs chargés de transmettre leurs connaissances à nos élèves et dans l'équipement matériel de l'Institution, nécessaire pour la formation pratique «sur le terrain» de nos futurs spécialistes.

Nom:	Prénom:	Adresse:	Diplômé en ...
AGUET	Yves	1173 FECHY	Viticulture
ALBIEZ	Cédric	1185 MONT-SUR-ROLLE	Viticulture-Oenologie
ANDEREGGEN	Nadine	3960 SIERRE	Oenologie
ANET	Thierry	1219 CHATELAINE	Arboriculture-Viticulture
ARJONES	Alessandro	2000 NEUCHATEL	Oenologie
ARLETTAZ	Michel	1926 FULLY	Viticulture
AYMON	Basile	1212 GRAND-LANCY	Arboriculture-Viticulture
BALLET	Francis	2525 LE LANDERON	Viticulture-Oenologie
BETRISEY	Fabrice	1958 SAINT-LEONARD	Arboriculture-viticulture
BEZENCON	Bernard	1425 ONNENS	Oenologie
BLANC	Frédéric	1852 VERSVEY	Viticulture-Oenologie
BONVIN	Richard	1800 VEVEY	Oenologie
CARRON	Véronique	1926 FULLY	Viticulture-Oenologie
CEDRASCHI	Darel-Xavier	1095 LUTRY	Oenologie
CHOLLET	Claude-Alain	1247 ANIERES/GE	Oenologie
DECRE	Johnny	1291 COMMUGNY	Viticulture
DELALAY	Thierry	1958 SAINT-LEONARD	Oenologie
DELITROZ	Georges	1926 FULLY	Oenologie
DORSAZ	Alexandre	1926 FULLY	Oenologie
DORSAZ	Jean-Michel	1926 FULLY	Viticulture-Oenologie
DURUZ	Philippe	1125 MONNAZ	Viticulture-Oenologie
EVEQUOZ	Bertrand	1961 ERDE-CONTHEY	Oenologie
EVEQUOZ	Bertrand	1975 CONTHEY-BOURG	Oenologie
FAUQUEX	Denis	1096 CULLY	Viticulture
FLEURY	Didier	9242 ALLE	Viticulture
GERMANIER	Eric	1961 ERDE	Viticulture
HERITIER	Gérard-Philippe	1965 ROUMAZ-SAVIESE	Oenologie
KREUTER	Philippe	1268 BEGNINS	Oenologie
LEGER	Jean-Miguel	1965 ROUMAZ-SAVIESE	Viticulture
LEGERET	Christophe	1605 CHEXBRES	Oenologie
LOCHER	Roland	1162 SAINT-PREX	Viticulture-Oenologie
MEIER	Manfred	7205 ZIZERS	Oenologie
METTAZ	Philippe	1926 FULLY	Viticulture-Oenologie
PFISTER	Raymond	1242 SATIGNY	Viticulture-Oenologie
PERDRIZAT	Pascal	2520 LA NEUVEVILLE	Viticulture-Oenologie
PORTA	Yves	1603 GRANDVAUX	Viticulture Oenologie
REY	Jean-Pierre	1950 SION	Viticulture-Oenologie
RYSER	Laurence	1425 ONNENS	Oenologie
SANDOZ	Stéphane	1426 CONCISE	Viticulture-Oenologie
SCHMIDT	Marcel	1963 VETROZ	Viticulture
TAMBORINI	Jean-Marc	1253 VANDOEUVRES	Oenologie
THURY	Jean-Marc	1163 ETOY	Arboriculture
VALLOTON	Pierre	1926 FULLY	Oenologie
VODOZ	Véronyc	1803 CHARDONNE	Viticulture-Oenologie
WALDVOGEL	Eric	1860 AIGLE	Oenologie

Dans ce même sens, les rapports étroits que nous entretenons avec nos voisins immédiats: les chercheurs de la Station fédérale sont primordiaux; il n'est pas question d'y renoncer. Merci à tous ceux qui ont oeuvré au succès de la formation de cette volée.

Le palmarès 1990 ne concerne que l'Ecole supérieure de viticulture, d'œnologie et d'arboriculture.

Nous avons eu:
14 élèves dans la section Viticulture-Oenologie
3 élèves dans la section Arboriculture-Viticulture
22 élèves dans la section Oenologie.
1 élève dans la section Arboriculture
9 élèves dans la section Viticulture
soit au total 49 élèves.

Il y a eu trois échecs en Oenologie et 1 échec en Viticulture. Ce sont donc 33 diplômes d'Oenologie, 22 diplômes de Viticulture et 4 diplômes d'Arboriculture qui ont été décernés, avec moins de 10% d'échec.

Nous félicitons tous ces lauréats pour leur succès et leur souhaitons un avenir prospère dans leur vie professionnelle et personnelle.

Changins, le 14 août 1990.

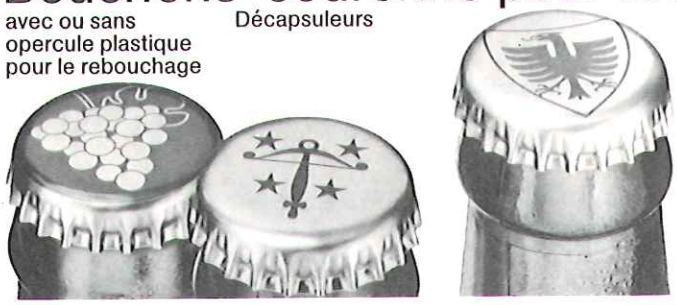
Ernst + Co Verpackungen
Inh. Geiger + Neuenschwander
Telefon (01) 910 15 11 · Telex 825 755
Telefax (01) 910 30 75
8700 Küsnacht ZH

Ernst

Bouchons-couronne pour vin

avec ou sans opercule plastique pour le rebouchage

Décapsuleurs



GRANDS VINS SUISSES ET ÉTRANGERS

OBRIST VEVEY MAURICE JAY SA SION

PROPRIÉTAIRES DE DOMAINES RÉPUTÉS BOUTEILLES DE HAUT PRESTIGE

RAIFFEISEN

la banque qui appartient à ses clients

VITICULTEURS

Simplifiez-vous la vigne

TAPIS VITICOLE 1

BANDE VITICOLE 3

STANDARD VITICOLE 5

3 formules d'enherbement pour 1 résultat optimum

GLOOR

semences agricoles
gazons
engrais pour gazon

1133 Lussy - Tél 021/803' 10' 50

SOMMAIRE

LE MESSAGE DU PRESIDENT ..... P. L. Sartoreti 2

LE BILLET DU REDACTEUR ..... Gilles Cornut 3

Programme 40e assemblée générale au Tessin 5

Préface (en français) de «Ticino il tuo vino» 7
Claudio Tamborini

Les vins du Tessin ..... Mauro Scopazzini 9

Maîtrise du rendement... ..... N. Rilliet 10

Les goûts herbacés dans les vins 15
Bernadette Humbert

Perspectives d'avenir dans la culture de la cerise .. 19
Christian Blaser

STATISTIQUES FEDERALES 21

Remerciements à M. A. Jaquinet ..... A. Parisod 29

LES NOUVEAUX ANCIENS ..... J-F. Schopfer 31

Toute reproduction n'est autorisée qu'avec l'accord de la rédaction