OBJECTIF 43

SEPTEMBRE 1995

JOURNAL DES ANCIENS DE L'ÉCOLE SUPÉRIEURE ET ÉCOLE D'INGÉNIEURS ETS EN VITICULTURE, ŒNOLOGIE ET ARBORICULTURE DE CHANGINS - 1260 NYON

RÉDACTEUR RESPONSABLE: G. CORNUT TÉL. (021) 804 54 23
PRÉSIDENT: V. BINDITH TÉL. (038) 42 35 94
SECRÉTARIAT: N. MIAUTON TÉL. (022) 363 40 70

IMPRESSION: TIRAGE: 2000 EX.
IMPRIMA-PUBLIDÉE 1012 LAUSANNE
Vuachère 83 • Tél+Fax (021) 728 68 34

Le château de Rolle *Photo: André Charton*

45e assemblée générale des Anciens à ROLLE, dans le canton de Vaud, le samedi 25 novembre 1995

PROVINS VALAIS

Le signe du bon goût.

«In Hoc Vino Qualitas»

50 ans de «Capsule Dorée», ça s'arrose. En effet, voici cinq décennies que Provins décerne son fameux label de qualité à ses meilleurs crus. Et pour ce jubilant jubilé, le rouge et le blanc mettent leur plus belle robe. Le Fendant Pierrafeu et la Dôle Chanteauvieux sont ainsi réédités en bouteilles et étiquettes d'époque. Ils sont invités à la table de tous les bons restaurateurs. Santé!

PROVINS VALAIS

50 années de Capsule Dorée.

KÄRCHER

Du nettoyeur haute pression à l'aspirateur et de la balayeuse au tunnel de lavage
Demandez notre catalogue général (plus de 100 appareils)
1029 Villars-Ste-Croix Tél. **021-635 55 46** Fax 021-635 55 51

ÉDITORIAL

PAR JACQUES MARTIN, CONSEILLER D'ÉTAT ET AUX ÉTATS, CHEF DU DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE, DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE.

A l'occasion de ses assises annuelles, l'Association des anciens étudiants de l'école supérieure et école d'ingénieurs ETS de Changins honore le Canton de Vaud de sa présence.

Permettez-moi de vous dire combien nous sommes fiers et heureux d'accueillir une corporation aussi dynamique et qualifiée, regroupant les meilleurs professionnels de la viticulture, de l'œnologie et de l'arboriculture de Suisse romande et du Tessin.

Chères "Anciennes" et "Anciens",
j'apprécie tout particulièrement le fait de pouvoir m'adresser à vous par l'intermédiaire de cette page d'**OBJECTIF**, car elle me donne l'occasion de vous informer des innovations légales viti-vinicoles de ce millésime, à savoir l'introduction du système de contrôle dit "autonome" de la vendange et de l'appellation d'origine contrôlée en Terre vaudoise.

Le nouveau contrôle de la vendange.

Observant que l'imposition de la présence des sondeurs dans les caves est une exclusivité helvétique et confiant en la capacité de responsabilisation de l'interprofession, le Conseil d'Etat - sur proposition de mon Département - a estimé qu'une forme de contrôle de la vendange autonome correspondrait aux particularités de notre viticulture, les encaveurs se substituant alors aux sondeurs précités pour procéder aux sondages avec leurs propres réfractomètres, à l'enregistrement des volumes récoltés et à leur inscription sur des attestations cantonales ad hoc, grandement simplifiées par rapport aux formules "fédérales" jusqu'ici en vigueur.

Toutefois, pour être crédible, un tel système doit être garanti par l'Etat. Dès lors, l'intervention d'une équipe de huit contrôleurs officiels - renforcée par des inspecteurs des denrées alimentaires, arrivant à l'improviste durant les vendanges chez les encaveurs pour procéder à la vérification des méthodes de prélèvement des échantillons, des renseignements fournis et de leur transcription - s'avère nécessaire et appropriée.

En principe, chaque cave se verra ainsi contrôlée deux à trois fois annuellement durant la récolte.

Vous le voyez, le Conseil d'Etat accorde sa confiance aux artisans de la vigne et du vin, mais gare aux éventuels tricheurs à qui une lourde note est réservée!

L'appellation d'origine contrôlée (AOC)

La viticulture vaudoise présente dans chaque lieu de production une grande unité et une évidente stabilité dans ce qu'il est convenu d'appeler "les usages loyaux et constants", qui constituent le contenu même d'un régime d'AOC.

Cette situation explique la renommée acquise par nos vins grâce à la longue tradition de notre système d'appellation d'origine.

Compte-tenu de son succès - mais aussi face à l'évolution des tendances du marché et à la volonté accrue et justifiée du consommateur de donner sa préférence aux vins de qualité garantie - le Conseil d'Etat a adopté le 28 juin 1995 le projet de règlement sur les AOC des vins vaudois que je lui ai présenté, par ailleurs approuvé le 18 juillet 1995 par le Département fédéral de l'économie publique.

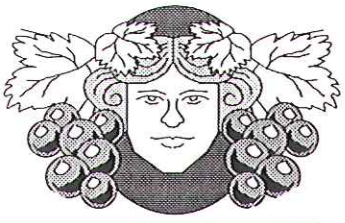
Ce texte va permettre notamment:

- de promouvoir la qualité des produits en assurant leur différence;
- de valoriser l'image du vin en tant que reflet spécifique de son terroir;
- de donner la garantie d'une qualité fondée sur des normes correspondant à celles de la Communauté Européenne;
- de favoriser ainsi l'exportation par une désignation bien connue à l'étranger;
- de responsabiliser une fois de plus l'interprofession.

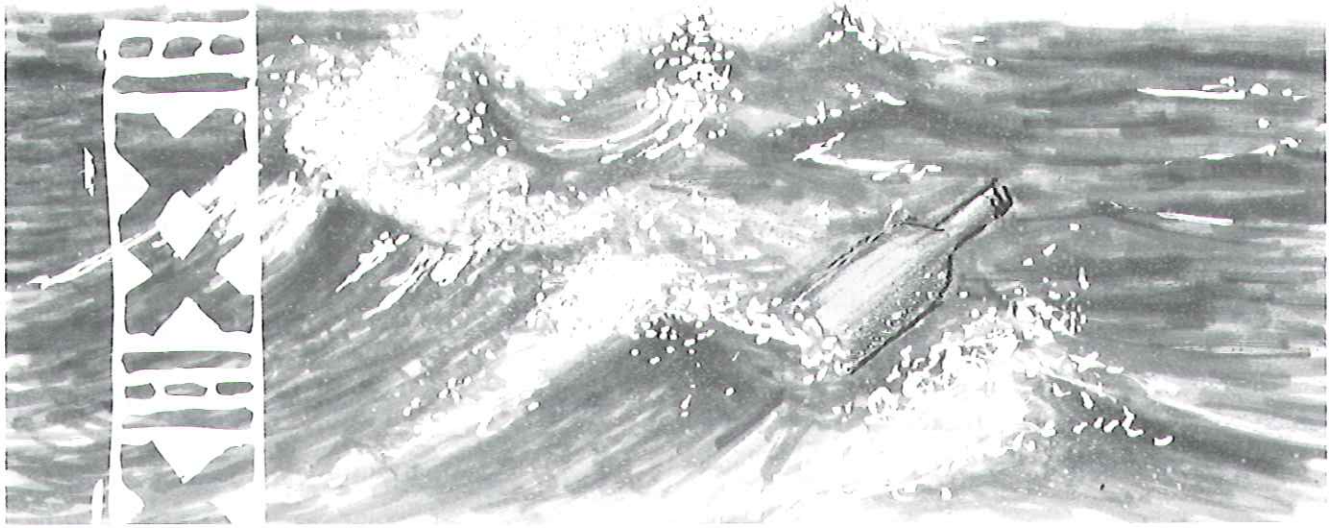
A ce sujet, et pour conclure, j'estime utile d'évoquer le rôle futur de nos milieux viti-vinicoles vaudois, thème d'actualité si j'en crois les médias spécialisés.

Il est incontestable que les missions et compétences qui leur seront dévolues à l'avenir iront grandissant. S'agissant d'un enjeu de taille, ce rôle ne doit pas se confiner dans une réglementation AOC, mais être beaucoup plus largement défini, valorisé et ancré dans le cadre d'une loi - à savoir la loi sur la viticulture - dont la révision intégrale est prévue dès 1997. D'ici là, les nombreuses innovations légales mises en vigueur depuis 1993 auront été testées avec le recul nécessaire et le débat s'en trouvera enrichi.

Chers "Anciennes" et "Anciens",
qu'à l'image des vins nouveaux qui fermentent dans les tonneaux, vos retrouvailles soient ensoleillées à tous égards!



LANCEZ UNE BOUTEILLE A LA MER....



... PRO UVA RÉPOND A VOTRE MESSAGE

Vous pouvez nous demander l'impossible, nous le réalisons!... Car rien n'est impossible quand il s'agit de garantir le meilleur de nos services. Spécialiste de la bouteille et de l'embouteillage, PRO UVA reste fidèle à sa promesse: expérience et avant-garde, écologie et économie, travail rapide et soigné.

Un défi remporté depuis 10 ans, pour un service complet et personnalisé. Un engagement de qualité à votre service.

PRO UVA

SIERRE 027/56 11 57

ROUVINEZ + PARTENAIRES

BIENVENUE AU CŒUR DE LA CÔTE

PAR LES ORGANISATEURS

Mais quelle Côte ..?

La Côte d'Azur, la Côte d'Armor, la Côte d'Or?
Que nenni, la Côte Viticole, "Capitale" Rolle. Capitale aussi des grands commerces de vin, Schenk, Hammel, Vinicole de Perroy, Chevalley, Uvavins.
Concentration étonnante dans une région viticole, concentration logique vu la qualités de ses vins.

La Côte et ses châteaux:

Château de Chatagnéréaz - de Favières à Bugnaux - de Mont sur Rolle - de Malessert à Perroy - de Perroy - d'Allaman - de Saint Vincent - de Vincy - du Martheray à Féchy et le très savoyard mais non viticole Château de Rolle.

N'oublions pas l'Abbaye de Mont, les domaines, les clos mais arrêtons-nous, les verres sont pleins!

Soldats romains, moines chrétiens, anciens Helvètes, nobles Savoyard, LL EE de Berne, tous ont marqué de leurs empreintes notre région.

LL EE de Berne, par exemple, ont tellement apprécié le climat qu'ils sont restés. Nous aimons croire que le vin les a aussi un peu retenus.

Plus vieux encore et historiquement raccourci, les Romains lentement transformés en Italiens, sont aussi restés; que de noms dans nos vignes finissent en -a, -o, -i.

Plus près de nous et actuel, combien de familles vigneronnes bien vaudoises ont pris souche après un greffage savoyard?
La Côte terre à vin et terre d'accueil.

Le 25 novembre 1995,

les Anciens des appellations:
Tartegnin - Mont sur Rolle - Féchy
vous attendent nombreux, pour vous recevoir dans leurs caves, portes grandes ouvertes ...

Menu des Anciens:

Gratin de poissons du lac aux petits légumes

✣ ✣ ✣

Bœuf mariné au vin rouge
Pommes mousseline, Salade

✣ ✣ ✣

Fromages:
Gruyère et Vacherin de la Vallée

✣ ✣ ✣

Sorbet Maison, Café

✣ ✣ ✣

Vins: blanc et rouge
par les Anciens.

Inscription: Fr. 60.-

Petite histoire.

Dans un café rollois:
Le client: - garçon, un p'tit blanc!
Le garçon: - y en a pas!
- ah? ya quoi?
- que des grands blancs!

Santé bonne!

Programme du 25.11.95

09h00 Accueil des invités et des membres.
Schenk SA Rolle.

09h30 Assemblée générale. Ordre du jour statutaire.

10h30 Conférence par Messieurs
Georges et Christophe Gerland:
«Ensemencement des bactéries malo. directement en moût».

11h30 Visite des nouvelles installations Schenk SA.
Apéritif.

12h30 Départ pour Féchy (propres voitures)

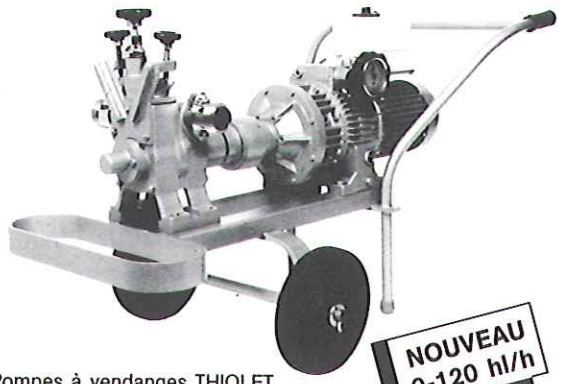
13h00 Repas à l'Auberge Communale de Féchy.

15h30 Caves ouvertes
chez les Anciens de Tartegnin, Mont sur Rolle et Féchy

POMPES

SMILE

• EXPÉRIENCE
• FIABILITÉ
• SERVICE



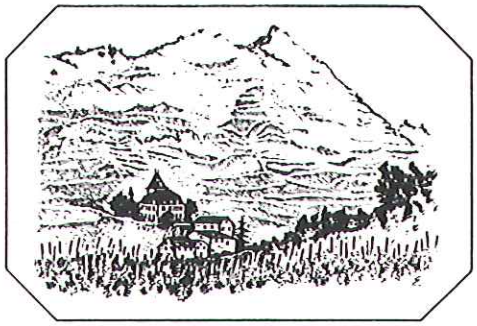
NOUVEAU
0-120 hl/h

Pompes à vendanges THIOLET
Egrappoirs - Fouloirs MERCIER-SANCHEZ
Fournitures INOX selon DIN
Armatures bronze et INOX
Equipement pour cuves métal et béton
Tuyaux souples PVC et caoutchouc

DUPENLOUP SA

MATÉRIEL DE CAVE
1219 LE LIGNON

FABRIQUE DE POMPES
TEL. 022/796 77 66



DOMAINE DU
MONT D'OR
SION

Pépinières viticoles

Héli Dutruy
Ch. du Lac 2
1297 Founex
Tél. 022/776 16 39
Fax 022/776 64 24

Depuis 3 générations, nous participons à l'évolution du vignoble suisse par:
• • •
la production de plants de vignes de haute qualité
• • •
la sélection des meilleurs clones et souches de cépages nobles
• • •
la production de nos propres porte-greffes
• • •
un service digne de ce nom.

DEPUIS 1885

Gilliard

Les Murettes
Fendant pétillant
Dôle des Monts
Dôle

ROBERT GILLIARD SA - SION - GRANDS VINS DU VALAIS

de l'étiquette à l'affiche, chez
MARSENS
on imprime en toutes tailles !

IMPRIMERIE MARSENS RUE DU JURA 9 - CASE POSTALE 1110 - 1001 LAUSANNE
TÉL. (021) 624 90 75 - FAX (021) 625 78 25

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

LE MESSAGE DU PRÉSIDENT

VINCENT BINDITH

Encore une saison passée et nous revoilà à la veille des vendanges. Saison généreuse malgré la pluie du printemps. Suivant les régions, il a fallu passablement couper des grappes de Chasselas et également de Pinot Noir!...

Le Comité vous propose un voyage de trois jours au **SITEVI 95** à Montpellier avec possibilité de participer aux conférences professionnelles ***(voir programme et inscriptions dans ce journal).***

Nous avons la possibilité également d'organiser une visite d'exploitation pendant ces trois jours. Il faut que vous précisiez sur votre bulletin d'inscription: intéressé à la visite d'exploitation. Attention, les places sont limitées; inscriptions dans l'ordre d'arrivée!

Il nous reste encore quelques places pour le voyage en Argentine qui aura lieu du 26.12.95 au 20.01.96.

Pour tout renseignement sur ces deux voyages, adressez-vous au **secrétariat d'Objectif, tél. No (022) 363 40 70.**

Afin d'attirer les jeunes dans notre association, votre comité a eu l'idée de lancer un concours. Les règles et les formes restent à définir. Toutes idées, aides ou autres sont les bienvenues et sont à faire parvenir chez votre président, au plus tard le **30 octobre 1995.** Alors, tous à vos crayons... **(Vincent Bindith, Coteaux 22, 2016 Cortaillod - tél. & fax (038) 42 35 94).**

Pour terminer, j'aimerais remercier les Anciens de la Côte, en particulier notre ami Eric Richard, qui se chargent de l'organisation de notre prochaine assemblée générale du 25 novembre. Je suis sûr que cette journée sera une parfaite réussite.

En espérant vous rencontrer bientôt, soit à notre voyage à Montpellier, soit à notre assemblée générale, je vous souhaite d'agréables vendanges.

LE BILLET DU RÉDACTEUR

GILLES CORNUT

Chers Lecteurs,

Dans son livre «L'Homme numérique», Nicholas Negroponte explique la différence entre l'atome et les bits. Une formidable mutation en marche qui révolutionnera notre vie de tous les jours.

Comparant le bit et l'atome, il multiplie les exemples et l'avantage de ces informations. (Le coût de transport d'un bit est insignifiant par rapport à celui de l'atome).

L'informé de demain aura la possibilité de trier ses informations en provenance de l'informant. Ainsi, amis lecteurs, vous aurez le plaisir de me lire uniquement parce que vous l'aurez **BIEN** voulu, (c'est déjà le cas maintenant et je vous remercie chaleureusement), mais encore le contenu de votre Objectif sera présenté en une succession d'informations personnalisées selon vos propres critères.

A vous de gérer votre table des matières, vous êtes œnologues, alors les mesures de la masse volumique de S. Fabre vous passionneront et vous pourrez, sur votre écran, développer la tabelle adaptée à vos produits. Commerçants les statistiques au 30 juin vous seront communiquées directement par l'OFAG. Enfin anciens, vous pourrez connaître le programme de soutenance des travaux de diplômes des futurs ETS.

Trop restrictive ma vision ? Attendez, on s'accroche... .

Votre aimable poste de réception personnel vous indiquera les multiples données météorologiques et climatiques que vous aurez pris soins de choisir préalablement pour la région ou se trouve votre vignoble le plus exposé à la maladie. En fonction de ces données, vous traiterez... ou ne traiterez pas.

Grâce à ces mêmes renseignements vous pourrez corriger votre climatiseur de cave, réglant ainsi la gestion de votre dépôt de suisse alémanique, et pourquoi ne pas régler la température des différentes cuves dans vos chais de votre domaine d'Afrique du Sud dans lesquelles fermente le millésime en cours.

De même, après avoir réglé vos courses commandées «on line» vous recevrez, en quelques secondes, le cours de gestion de 2 heures de vidéo interactive vous instruisant sur la nouvelle méthode de calculation de la TVA.

Partant de la théorie de Negroponte, nous pourrons multiplier les exemples ou la gestion de différentes données qui seront rapidement transportées d'un coin de la planète à un autre sans que vous n'ayez à quitter votre sympathique carnotzet ou vous aimez apprécier un excellent vin blanc.

La valeur d'un bit transporté est quasi nulle, alors que le fait de transformer en atomes une partie des nos messages coûte à notre association quelques Fr. 10'000.-.

Heureusement, la consommation elle se fait sous forme d'atomes, et paradoxalement, la valeur de ceux-ci s'enrichit de tout sorte de mythe rappelant le bon temps, les vacances ou le plaisir.

Le transport d'un vin (même s'il désorganise momentanément sa structure atomique), vous apporte la mémoire des couleurs, des goûts, des parfums et surtout du temps. Valeur inestimable et indomptable, persécutée par les différents microprocesseurs.

En d'autres termes, plus la capacité de transmission voire de diffusion est compressée plus il est nécessaire de retrouver ce temps sous une autre forme, en vacances, en loisirs ou en bouteille.

Ce qui me réjouit, c'est la richesse ancestrale de l'atome qui basée sur ses appréciations personnelles et émotives ne peut que renforcer la valeur de celle-ci. Car au contraire du numérique, l'effort fourni pour produire, élaborer un fruit, un vin mérite qu'il ait simplement une valeur.

Il est donc encourageant d'espérer une longue vie à nos produits, d'autant mis en valeur qu'ils sont le reflet intemporel d'une société qui s'adapte.

Cela n'empêche nullement de trouver attrayante la présentation de nos vins sur Internet en consultant la rubrique vins.

Les métiers de tradition savent aussi se tenir à l'avant-scène, faisant preuve d'une belle ouverture d'esprit et d'une aisance à se mouvoir dans une époque bien réelle.

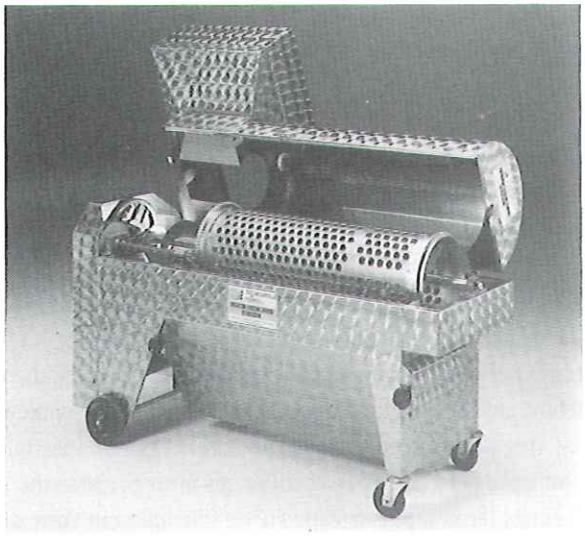
Mes cordiales et numérisées salutations à tous !!!

MOOG
Systèmes de nettoyage
P. Moog & Cie. SA, 3076 Worb
Téléphone (031) 839 11 43

PEPINIERES DEFAYES
PEPINIERES VITICOLES
JEAN-JACQUES DEFAYES
CH-1912 LEYTRON-VS
TEL. 027 / 86 20 24
La pépinière, une affaire de confiance.

Jean Angelrath SA
Emballages en gros
Rue de la Gare 20-22
Tél. (038) 51 37 95 - Fax. (038) 512 912
CH - 2525 Le Landeron

Egrappeuse inox horizontale
avec fouleuse et pompe volumétrique
inox, 4 à 5 t/h. Fr. 13500.-



CUVES À CHAPEAU FLOTTANT INOX et polyester

DÉCAPSULEUSES manuelles ou pneumatiques

MINI-FILTRES 20 x 20 avec pompe incorporée

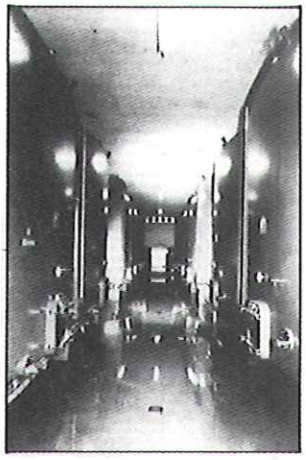
POMPES À VIN

PIQUETS DE VIGNE ET ÉCHALAS PVC métalliques, galvanisés

CARTONS pour bouteilles (camion, CFF et PTT)

MACHINES À COLLER LES CARTONS

EXPOSITION PERMANENTE
Dépôt Le Landeron

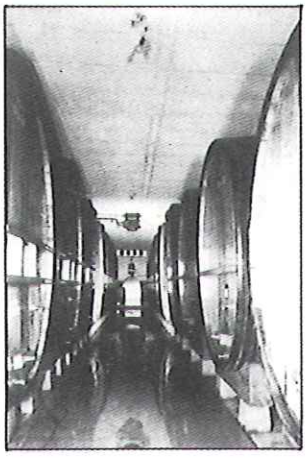


unifroid
Notre spécialité: L'ŒNOLOGIE
- MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES ET DES FERMENTATIONS CUVE PAR CUVE
- DRAPEAUX - ÉCHANGEURS - CHAUFFAGE
- RÉFRIGÉRATION - CLIMATISATION - RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE

Liste de références et documentation détaillée sur demande
Service après-vente dans toute la Suisse romande

1053 CUGY/Laus.
Rte de Morrens 8
(021) 731 26 26

1214 VERNIER/GE
Ch. Coquelicots 16
(022) 341 31 60



LES MESURES DE LA MASSE VOLUMIQUE ET LEURS APPLICATIONS, ESSAI D'UNE BALANCE HYDROSTATIQUE

S. FABRE, R. MICHELLOD, ÉCOLE DE CHANGINS

Les mesures de densité ont toujours été très utilisées pour déterminer différentes caractéristiques du vin, en particulier la teneur en sucres, la teneur en alcool et l'extrait sec. Le Manuel Suisse des Denrées Alimentaires précise que ces mesures sont basées sur la masse volumique (kg/m3) et non plus sur la densité relative apparente comme précédemment.

Rappel des notions de base:

- la mesure de la teneur en alcool

Sur les vins ou les eaux-de-vie, la mesure de la masse volumique ne peut toutefois pas avoir lieu directement, car cette mesure doit avoir lieu sur un système binaire eau-alcool, alors que le vin contient de l'eau, de l'alcool et de l'extrait sec. Pour connaître la teneur en alcool, il faut donc procéder à une séparation préalable par distillation afin d'isoler l'extrait sec et reconstituer la teneur en alcool initiale.

- la mesure de l'extrait sec

L'analyste dispose de deux méthodes pour déterminer l'extrait sec :

a) La méthode directe consiste à éliminer l'alcool de 100 ml de vin par distillation et à récupérer le résidu. Ce résidu est ramené à son volume initial de 100 ml au moyen d'eau distillée. On obtient ainsi un mélange binaire eau-extrait sec, de même composition en extrait sec que le vin initial. La mesure de la masse volumique a lieu sur ce mélange binaire. Le résultat est obtenu grâce à la table de Plato qui permet de transformer la masse volumique en g/l de saccharose, expression conventionnelle de l'extrait sec. La table de Plato se trouve par exemple dans le Manuel Suisse des Denrées Alimentaires.

Figure 1: Principe de la méthode directe de détermination de l'extrait sec.

b) La méthode indirecte ou méthode de Tabarié consiste à mesurer la masse volumique du vin, puis la masse volumique du distillat de 100 ml de ce même vin ramené à son volume initial, de manière à reconstituer sa teneur en alcool. On applique alors la formule de Tabarié:

$$\rho^{20°C}\ \text{extrait} = (\rho^{20°C}\ \text{vin} - \rho^{20°C}\ \text{distillat}) + 998{,}2$$

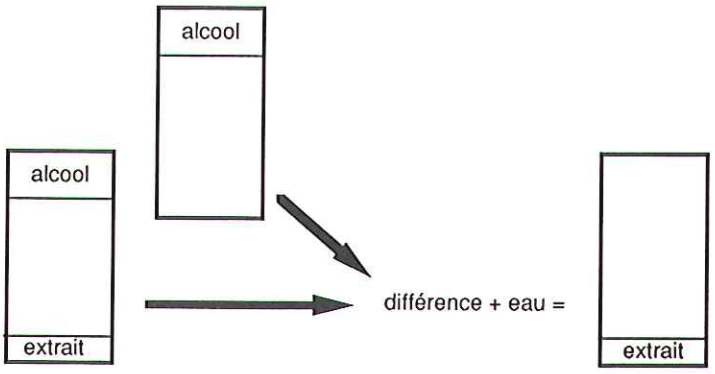


Figure 2: Principe de la mesure de l'extrait sec selon Tabarié

La masse volumique de l'extrait est ici aussi transformée en g/l de saccharose grâce à la table de Plato. La méthode de Tabarié permet, par ailleurs, de déterminer la teneur en alcool simultanément.

Dans les deux cas, on a besoin d'un système précis de mesure de la masse volumique exprimée à 5 décimales après la virgule, de manière à assurer la quatrième décimale.

Mesures de la masse volumique:

Trois systèmes différents permettent de connaître la masse volumique avec la précision requise :

- la pycnométrie est une ancienne méthode qui reste méthode de référence officielle de la masse volumique. On utilise donc un pycnomètre, petit récipient de verre, que l'on remplit à ras bord du liquide dont on doit connaître la masse volumique. La difficulté de cette méthode réside dans le tour de main que doit avoir l'analyste, en particulier remplir correctement le pycnomètre et le thermostatiser convenablement. Il faut donc posséder un thermostat réglé à 20 °C et une balance analytique dotée de 5 décimales après la virgule de manière à assurer la quatrième décimale.

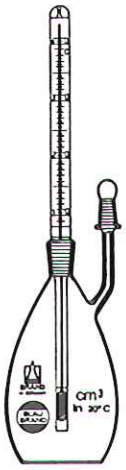


figure 3:
Le pycnomètre, récipient de verre de volume fixe et doté d'un thermomètre.

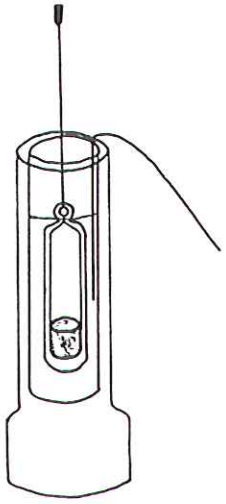


figure 5:
Principe de la balance d'Archimède où le flotteur reçoit la poussée d'Archimède.

- Le système de Paar est apparu sur le marché dans les années 70. La masse volumique est ici obtenue par mesure de la fréquence propre de vibration d'un tube en forme de diapason rempli de liquide. Comme pour toute mesure de la masse volumique, le liquide doit être thermostatisé pour tenir compte des effets de la dilatation. La fréquence propre de vibration est fonction de la masse du liquide contenu dans le tube. Un système électronique très performant assure la mesure de la fréquence d'oscillation du diapason.

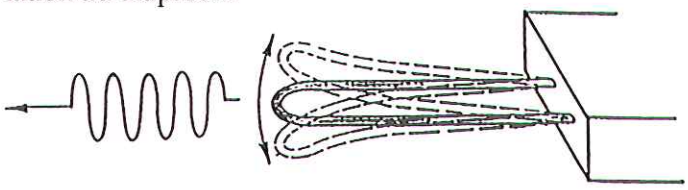


Figure 4: Principe de mesure du Paar basé sur la vibration d'un tube en forme de diapason rempli de liquide.

L'appareil de Paar doit être étalonné par rapport aux masses volumiques de l'eau et de l'air, avant de procéder aux mesures proprement dites. Sur les modèles les plus perfectionnés, un calculateur interne donne directement la masse volumique. D'autres appareils de Paar ne donnent que la fréquence propre de vibration du diapason, il faut alors faire le calcul à partir de cette donnée. Un appareil de Paar, atteignant la précision dont il question ici, coûte environ Frs. 30'000.- auxquels il faut ajouter l'achat d'un thermostat pour certains modèles. Il s'agit certainement du système de mesure de la masse volumique le plus utilisé à l'heure actuelle.

La mesure de la masse volumique à l'aide de l'appareil de Paar a été acceptée comme méthode officielle par le Manuel Suisse des Denrées Alimentaires au même titre que la pycnométrie. A l'heure actuelle, l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin ne reconnaît pas la méthode de Paar comme méthode de mesure de la masse volumique.

- La balance hydrostatique, quant à elle, repose sur la mesure de la poussée d'Archimède. Un récipient isolé contient le liquide dont on cherche la masse volumique. Un flotteur est plongé dans le liquide, il est soumis à la poussée d'Archimède dirigée de bas en haut et de valeur égale à la masse du liquide déplacé.

Le flotteur est suspendu à une balance précise. La masse apparente du flotteur varie donc en fonction de la masse volumique du liquide. L'appareil est équipé d'une sonde qui mesure en permanence la température du liquide. La mesure du poids du flotteur ainsi que celle de la température sont interprétées par un ordinateur qui donne directement la valeur de la masse volumique du liquide, la température de mesure et le titre alcoolique correspondant. Cette particularité permet de procéder à des mesures sans thermostatisation préalable, ce qui représente un gain de temps. L'ordinateur contient donc la table des valeurs des masses volumiques pour différentes températures. L'appareil doit toutefois être étalonné avec de l'eau avant chaque série de mesures. L'ensemble de la balance avec son ordinateur est actuellement disponible au prix de Frs. 13'000.- environ.

Essai de la balance hydrostatique Gibertini "Densimat" couplée à l'ordinateur "Alcomat" pour la mesure du titre alcoolmétrique:

La balance hydrostatique "Densimat" permet de déterminer la masse volumique à partir d'un échantillon de 70 ml de liquide. Son emploi reste toutefois limité si la balance n'est pas couplée à l'ordinateur "Alcomat", car seul l'ordinateur permet de se libérer de la contrainte de la thermostatisation. L'essai a donc porté sur l'utilisation des deux appareils couplés.

Lors de la mise en route de l'appareillage, il est prévu une phase de stabilisation thermique de 10 minutes de la balance, période durant laquelle l'appareil effectue automatiquement de fréquents calibrages. Lorsque cette phase de stabilisation est terminée, la balance se connecte automatiquement à l'ordinateur, les mesures proprement dites pouvant alors commencer.

1) Le cylindre est rempli de 70 ml de distillat pour procéder à la mesure du titre alcoolmétrique.

2) Le flotteur en verre est plongé dans le liquide et la sonde thermique est accrochée au bord du cylindre.

3) Le cylindre est agité pendant quelques secondes dans le liquide afin d'uniformiser la température. Veiller à ne pas créer de bulle.

4) Le fil de suspension du flotteur est accroché à la balance et l'appareil procède à la mesure. Tant que la valeur n'est pas stable, les indications de l'écran de l'ordinateur clignotent. L'apparition d'indications fixes indique que la mesure est stabilisée, ce qui prend quelques secondes.

L'écran de l'ordinateur donne directement le titre alcoolmétrique en % volume d'alcool. D'autres indications comme la température et la densité à la température de mesure sont également affichées.

Les essais ont porté sur 7 solutions hydroalcooliques dont les titres sont répartis entre 4,5 % vol. et 100 % vol. environ.

Les mesures ont été répétées 5 fois par la même personne à des dates différentes en procédant à chaque fois à la mise en route complète de l'appareillage. Les résultats tiennent donc compte aussi bien des différences pouvant intervenir lors du calibrage automatique de l'appareil que des différences sur la mesure du titre alcoolmétrique proprement dit. Les résultats sont présentés à la figure 6.

On constate que l'appareillage essayé permet de déterminer le titre alcoolmétrique avec un écart-type de l'ordre de 0,1 % vol d'alcool, sauf dans le cas d'alcool à une teneur proche de 100 % vol. où il est deux fois plus élevé. On peut considérer que ces résultats sont satisfaisants, vu qu'il n'y a pas eu de thermostatisation.

A titre de comparaison, la "répétabilité"* des mesures obtenues avec le Paar, d'après un essai de l'OIV et cité dans le Manuel Suisse des Denrées Alimentaires, s'établit à 0,18 kg/m3 pour le cas des vins doux et 0,10 kg/m3 pour les autres vins. Dans le domaine des teneurs en alcool de 12 %, une différence de 0,18 kg/m3 correspond à 0,15 % vol d'alcool pour les vins doux et à 0,07 % vol d'alcool pour les autres vins. Mais il faut noter que ces écarts changent suivant la teneur en alcool considérée. Comme le montre la Table pour le dosage de l'alcool d'après Osborne, le même écart de 0,10 kg/m3 représente 0,04 % vol d'alcool pour une teneur de 62 % vol.

Si les mesures sont faites sans l'ordinateur, il faut procéder à la thermostatisation de l'eau d'étalonnage aussi bien que de la solution hydroalcoolique, ce qui complique singulièrement les mesures ■

** Remarque : le terme de "répétabilité" est utilisé pour caractériser l'écart obtenu sur une analyse réalisée plusieurs fois de suite, par une même personne sur le même échantillon avec le même matériel d'analyse.*

Le terme de "reproductibilité" est utilisé pour caractériser l'écart obtenu sur une analyse réalisée plusieurs fois par des personnes différentes sur le même échantillon avec un matériel d'analyse différent ■

Date	24.4.1995	25.4.1995	26.4.1994	27.4.1995	1.5.1995		
Nº échantillon	% Alcool	% Alcool	% Alcool	% Alcool	% Alcool	Moyenne	Ecart type
1	4.75	4.73	4.80	4.81	4.77	4.77	0.03347
2	9.50	9.50	9.53	9.52	9.76	9.56	0.11145
3	18.92	19.06	19.14	19.13	19.10	19.07	0.08944
4	38.16	38.48	38.45	38.49	38.40	38.40	0.13649
5	62.52	62.43	62.42	62.46	62.37	62.44	0.05523
6	95.99	95.91	95.90	95.90	95.87	95.91	0.04506
7	99.43	99.75	99.69	99.95	99.44	99.65	0.22027

Figure 6: Résultats des mesures du titre alcoolmétrique de 7 solutions alcooliques.

enocave
Inhaber Borer
2558 Aegerten
Tél. 032 53 40 20 - Fax 032 53 47 16

ENOTERM Capsules thermorétractables
ENOAL Capsules pour mousseux
ELITE Remplace étain/plomb

Statistiques Fédérales

OFFICE FÉDÉRAL DE L'AGRICULTURE

CONSOMMATION DE VINS (en hectolitres)

	Moyenne 84/85–93/94	1990/91	1991/92	1992/93	1993/94	1994/95
VIN ROUGE INDIGENE						
Stocks au 1er juillet	660 666	678 015	626 362	623 168	588 502	582 363
Récolte moins jus de raisins	512 707	526 707	574 154	548 659	530 424	521 070
Disponibilités	1 173 373	1 204 722	1 200 516	1 171 827	1 118 926	1 103 433
Exportations (fûts + bouteilles)	3 324	3 465	3 654	4 061	4 600	5 556
Stocks au 30 juin	636 057	626 362	623 168	588 502	582 363	551 230
Consommation	533 992	574 895	573 694	579 264	531 963	546 647
VIN ROUGE ETRANGER						
Stocks au 1er juillet	1 060 565	1 107 628	972 797	931 226	886 563	857 107
Importations: – fûts	1 353 229	1 207 052	1 241 281	1 276 342	1 249 110	1 247 970
– bouteilles	246 771	271 888	247 081	209 008	226 269	281 860
Disponibilités	2 660 565	2 586 568	2 461 159	2 416 576	2 361 942	2 386 937
Stocks au 30 juin	1 038 074	972 797	931 226	886 563	857 107	893 703
Consommation	1 622 491	1 613 771	1 529 933	1 530 013	1 504 835	1 493 234
Consommation totale de vins rouges	2 156 483	2 188 666	2 103 627	2 109 277	2 036 798	2 039 881
VIN BLANC INDIGENE						
Stocks au 1er juillet	1 112 654	1 058 572	1 023 253	981 995	870 451	730 431
Récolte moins jus de raisins	739 948	786 745	751 464	687 369	623 425	667 153
Disponibilités	1 852 602	1 845 317	1 774 717	1 669 364	1 493 876	1 397 584
Exportations (fûts + bouteilles)	7 919	7 868	7 891	7 926	8 526	7 835
Stocks au 30 juin	1 059 675	1 023 253	981 995	870 451	730 431	690 273
Consommation	785 008	814 196	784 831	790 987	754 919	699 476
VIN BLANC ETRANGER						
Stocks au 1er juillet	68 919	63 704	63 108	65 119	58 498	70 883
Importations: – fûts	102 037	121 665	106 177	98 081	124 483	121 907
– bouteilles	46 167	48 386	46 026	46 903	53 332	58 936
Disponibilités	217 123	233 755	215 311	210 103	236 313	251 726
Stocks au 30 juin	65 415	63 108	65 119	58 498	70 883	70 193
Consommation	151 708	170 647	150 192	151 605	165 430	181 533
Consommation totale de vins blancs	936 716	984 843	935 023	942 592	920 349	881 009
CONSOMMATION TOTALE	3 093 199	3 173 509	3 038 650	3 051 869	2 957 147	2 920 890
dont vins indigènes	1 319 000	1 389 091	1 358 525	1 370 251	1 286 882	1 246 123
dont vins étrangers	1 774 199	1 784 418	1 680 125	1 681 618	1 670 265	1 674 767
Consommation de vins mousseux	78 852	98 840	83 755	90 499	93 133	96 158

Période de calculation: année viticole allant du 1.7. au 30.6.

Bases de calculation:

Vins indigènes

Selon déclarations obligatoires de la vendange et les stocks du commerce concessionnaire

Vins étrangers

Importations selon statistique annuelle du commerce extérieur de la Suisse et les stocks du commerce concessionnaire

Numéros du tarif douanier: 2204.2112, 2204.2911/2912/2913/2914 (ouvert) et 2204.2111/2119 (bouteilles), 2204.1000 (mousseux)

RÉCAPITULATION DES STOCKS DE VINS ET DE JUS DE RAISIN AU 30 JUIN 1995

	1995 hl	1994 hl	Jahresdurchschnitt/ Moyenne annuelle 1985 - 1994 hl	
INLÄNDISCHE WEISSWEINE Kategorie I **VINS BLANCS INDIGENES catégorie I**				
10 Westschweizer/Suisse occidentale				
11 Waadt/Vaud	325'198	322'681	378'107	
12 Wallis/Valais	227'756	267'264	426'775	
13 Neuenburg/Neuchâtel	19'895	20'251	27'558	2)
14 Genf/Genève	36'446	27'781	103'898	
15 Freiburg/Fribourg (Vully)	3'089	2'493	4'654	1)
16 Bielersee/Lac de Bienne	4'257	3'860	5'576	1)
17 Jura	---	---	---	
	616'641	644'330	946'568	
20 Ostschweizer/Suisse orientale				
21 Zürich/Zurich	7'370	8'039	9'379	
22 Basel-Land/Bâle-Campagne	770	723	846	
23 Schaffhausen/Schaffhouse	6'148	6'821	7'532	
24 St. Gallen/St-Gall	1'277	1'374	1'552	3)
25 Graubünden/Grisons	1'830	1'839	2'003	
26 Aargau/Argovie	7'230	7'891	8'958	
27 Thurgau/Thurgovie	3'928	3'429	5'369	
28 andere/autres	409	628	1'071	
	28'962	30'744	36'710	
30 Tessiner/Tessin	3'547	2'623	997	
40 Inländische Weissweine Kategorie II **Vins blancs indigènes catégorie II**				
- Westschweizer/Suisse occidentale	25'559	29'415	31'502	
- Ostschweizer/Suisse orientale	3'398	4'394	4'039	4)
- italienische Schweiz/Suisse italienne	295	406	203	
- Schweizer Weisswein/Vin blanc suisse	7'241	11'691	15'369	
	36'493	45'906	51'113	
50 Inländische Weissweine Kategorie III **Vins blancs indigènes catégorie III**	4'406	6'497	6'509	
60 Hybriden/Hybrides	224	331	259	
70 Ausländische Weissweine **Vins blancs étrangers**				
- Frankreich/France	24'150	23'342	22'162	
- Italien/Italie	25'483	22'682	22'865	4)
- Spanien/Espagne	2'882	1'600	3'882	
- andere/autres	17'678	23'259	15'782	
	70'193	70'883	64'691	
Total Weissweine/Vins blancs	760'466	801'314	1'106'847	
INLÄNDISCHE ROTWEINE Kategorie I **VINS ROUGES INDIGENES catégorie I**				
80 Westschweizer/Suisse occidentale				
81 Waadt/Vaud	93'673	91'270	97'278	
82 Wallis/Valais	175'161	183'145	278'754	
83 Neuenburg/Neuchâtel	10'717	8'951	7'707	2)
84 Genf/Genève	37'965	44'586	52'691	
85 Freiburg/Fribourg (Vully)	823	541	706	1)
86 Bielersee/Lac de Bienne	806	791	887	1)
87 Jura	---	---	---	
	319'145	329'284	438'023	

90 Ostschweizer/Suisse orientale				
91 Zürich/Zurich	14'854	16'127	18'956	
92 Basel-Land/Bâle-Campagne	2'542	2'468	2'251	
93 Schaffhausen/Schaffhouse	30'477	28'015	32'214	
94 St.Gallen/St-Gall	6'228	6'663	7'129	
95 Graubünden/Grisons	14'533	14'400	14'865	3)
96 Aargau/Argovie	6'281	5'311	6'426	
97 Thurgau/Thurgovie	7'340	7'405	8'753	
98 andere/autres	442	311	630	
	82'697	80'700	91'224	
100 Tessiner/Tessin	73'492	77'446	73'376	
110 Inländische Rotweine Kategorie II **Vins rouges indigènes catégorie II**				
- Westschweizer/Suisse occidentale	62'694	80'035	51'151	
- Ostschweizer/Suisse orientale	3'178	3'166	2'205	
- Italienische Schweiz/Suisse italienne	953	2'012	2'162	4)
- Schweizer Rotwein/Vin rouge Suisse	5'593	6'689	4'899	
	72'418	91'902	60'417	
120 Inländische Rotweine Kategorie III **Vins rouges indigènes catégorie III**	2'520	1'799	1'829	
130 Hybriden/Hybrides	958	1'232	841	
140 Ausländische Rotweine **Vins rouges étrangers**				
- Frankreich/France	339'168	339'865	399'867	
- Italien/Italie	260'855	243'270	278'677	
- Spanien/Espagne	124'086	127'824	166'276	
- andere/autres	169'594	146'148	193'273	
	893'703	857'107	1'038'093	
Total Rotwein/Vins rouges	1'444'933	1'439'470	1'703'803	
Gesamttotal/Total général	2'205'399	2'240'784	2'810'650	
150 Süssweine und Wermut **Vins doux et vermouths**	20'805	27'145	44'438	
160 Schaumweine/Vins mousseux				
- inländisch/indigènes	4'613	4'324	4'520	
- ausländisch/étrangers	53'262	56'989	59'178	4)
	57'875	61'313	63'698	
170 Alkoholfreier Traubensaft weiss **Jus de raisin blanc sans alcool**	7'212	8'847	20'761	
180 Alkoholfreier Traubensaft rot **Jus de raisin rouge sans alcool**	7'808	13'159	22'426	
Total Traubensaft/Jus de raisin	15'020	22'006	43'187	

1) Ab 1988 separat erfasst; Durchschnitt von 7 Jahren/
Relevé séparément dès 1988; moyenne de 7 ans

2) Ab 1986 separat erfasst; Durchschnitt von 9 Jahren/
Relevé séparément dès 1986; moyenne de 9 ans

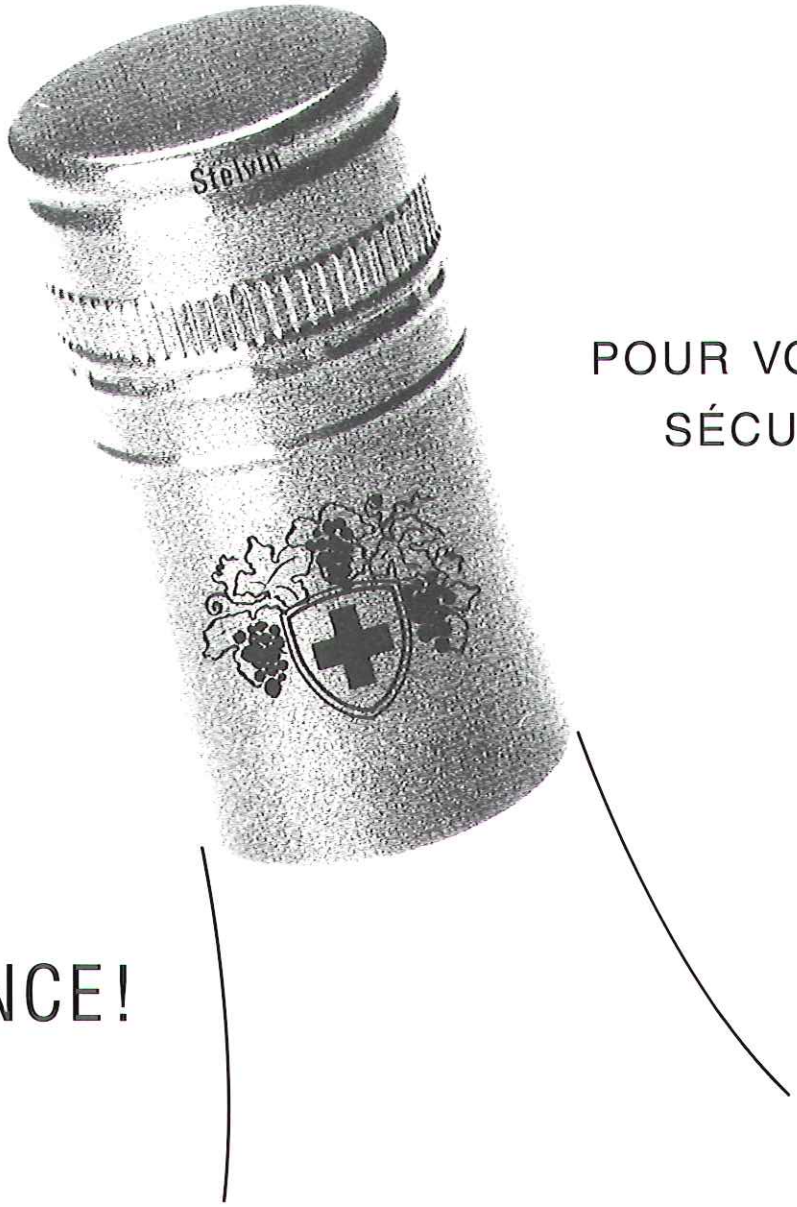
3) Ab 1992 separat erfasst; Durchschnitt von 3 Jahren
Relevé séparément dès 1992; moyenne de 3 ans

4) Ab 1993 separat erfasst; Durchschnitt von 2 Jahren
Relevé séparément dès 1993; moyenne de 2 ans

STELVIN®

CRÉÉE PAR DES PROFESSIONNELS
POUR DES PROFESSIONNELS

NOTRE
TECHNICITÉ



POUR VOTRE
SÉCURITÉ

FAIT
LA
DIFFÉRENCE!

STELVIN® LA MARQUE RÉFÉRENCE ***PECHINEY EMBALLAGE ALIMENTAIRE «CEBAL»***

IMPORTATEUR GENERAL POUR LA SUISSE,
SERVICE TECHNIQUE ET ENTRETIEN,
DEPOSITAIRE **ZALKIN:**

SUBER. SA
1261 BURTIGNY
Tél: (022) 366 33 66 Fax: (022) 366 34 12

LES NOUVEAUX ANCIENS

PAR ANDRÉ STÄUBLI, DIRECTEUR DE L'ÉCOLE SUPÉRIEURE & ÉCOLE D'INGÉNIEURS E.T.S. EN VITICULTURE ŒNOLOGIE & ARBORICULTURE DE CHANGINS

Chers «Anciens»,

Après plusieurs années viticoles et arboricoles particulièrement précoces, dont certaines ne se sont pas terminées aussi bien que prévu, voilà que soudain quelques froidures printanières et estivales font craindre à certains un retard inhabituel pour les récoltes 1995. Qu'on se rassure! Il n'en est rien à en croire les statistiques et surtout les gens d'expérience. Alors que notre millésime 94 nous réserve d'agréables surprises, nos vignes et vergers sont encore pleins de promesses, malgré quelques dégâts de gel, de grêle ou de coulure. Bref, il semble que nous soyons dans une année que l'on peut qualifier de normale.

Notre année scolaire 1994-1995, avec son lot habituel d'efforts, de satisfactions ou parfois de peines face à l'échec, a quant à elle été marquée par une activité intense des collaborateurs de l'École pour préparer l'avenir de la formation supérieure dans les branches spéciales de l'agriculture. Ces dernières années j'avais évoqué dans cette rubrique différents changements qui se profilaient: introduction de la maturité professionnelle technico-agricole, future accession des écoles d'ingénieurs ETS au statut de Hautes écoles spécialisées (HES), brevet fédéral à la portée des futurs élèves de l'ESVOA. Qu'en est-il aujourd'hui?

A cette époque charnière, où l'état des finances cantonales et fédérales ne se prête guère à des entreprises follement audacieuses, tout bouge en même temps et des réformes sont prévues à tous les échelons de nos filières de formation. En amont, un nouveau règlement d'apprentissage viticole, orienté vers une meilleure formation complémentaire en œnologie, devrait permettre dans quelques années aux viticulteurs d'être dispensés de stage et d'examens pratiques en œnologie pour entrer à Changins. Une révision du règlement d'apprentissage de cavistes offrira à ces derniers un complément de formation dans les domaines de la chimie, la physique, la biologie et l'informatique. Les objectifs d'examens du futur brevet sont en préparation et devront pouvoir s'intégrer à ceux de l'ESVOA, selon un nouveau schéma de formation de type modulaire portant sur 18 mois, en emploi. Pour ce qui est de notre école d'Ingénieurs, il semble de plus en plus évident qu'elle sera rattachée à une grande HES régionale de Suisse occidentale, plutôt qu'à une HES nationale technico-agricole, comme prévu initialement. Dans ce contexte, des collaborations étroites devront s'établir avec d'autres écoles d'Ingénieurs de Suisse romande, notamment Lullier et Sion.

Du côté de l'ESVOA, l'année 1994-1995 s'est déroulée avec 42 élèves, dont 26 en œnologie, 9 en viticulture et 7 en viticulture et œnologie, ainsi qu'un auditeur en œnologie. Il n'y avait pas de section d'arboriculture pour cette session. Nous avons malheureusement enregistré 7 échecs en fin d'année, dont 2 en œnologie et 5 en viticulture. Un élève de viticulture ne se présentait pas aux examens. L'ESVOA aura donc le plaisir de décerner, en même temps que les diplômes d'ingénieurs, le **vendredi 1er décembre 1995 à 14h.30** au grand auditoire:

31 diplômes d'œnologie et
10 diplômes de viticulture

Pour la rentrée des classes, les effectifs de la volée 1995-1996 de l'ESVOA demeurent très stables avec 41 élèves inscrits, dont 26 viseront le diplôme d'œnologie, 15 le diplôme de viticulture et 6 celui d'arboriculture.

En ce qui concerne la volée 1992-1995 de l'Ecole d'ingénieurs ETS, elle a terminé ses trois ans d'études et a subi au mois de juin les examens finaux de diplôme. Au moment où vous lirez ces lignes, les étudiants auront terminé la rédaction de leur mémoire de travail de diplôme, qu'ils défendront publiquement le **mardi 19 septembre prochain**. Ces étudiants n'ayant pas encore terminé leurs épreuves de diplôme, il ne nous est pas possible de communiquer leur palmarès aujourd'hui. La volée ETS 1994-1997, qui a déjà une année d'études derrière elle, compte 16 étudiants, dont 11 en section «viticulture-œnologie» et 5 en section «productions agricoles spéciales».

Nous félicitons les lauréats de cette année pour leurs résultats, tout en leur souhaitant plein succès et de nombreuses satisfactions dans leur vie professionnelle, privée et familiale. La profession compte sur leur savoir-faire pour que progresse toujours plus l'image de qualité de nos vins auprès des consommateurs.

Changins, le 13 juillet 1995

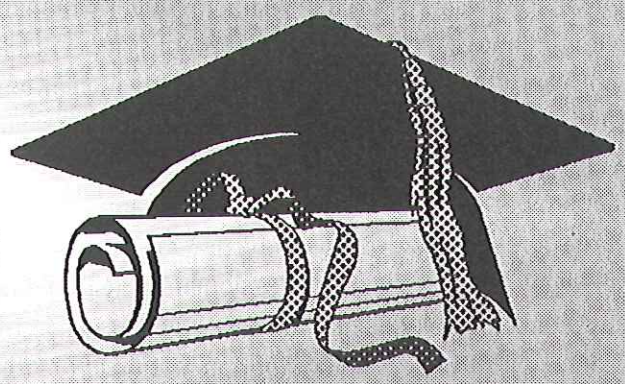
PALMARÈS des cours principaux de viticulture et d'œnologie 1994-1995

BADAN	Didier	1860 AIGLE	œnologie
BERCLAZ	Gilles	3960 LOC / SIERRE	œnologie
BERSIER	Alain	1184 VINZEL	viticulture-œnologie
BLAGUI	Nizar	1004 TUNIS	œnologie
BOVET	Philippe	1261 GIVRINS	viticulture-œnologie
BRIDY	Nadine	1913 SAILLON	œnologie
BURGUAT	Vincent	2000 NEUCHÂTEL	viticulture-œnologie
DELADOEY	Pilippe	1853 YVORNE	viticulture-œnologie
DUBOIS	Frédéric	1096 CULLY	œnologie
DUBOUX	Martial	1098 EPESSES	œnologie
DUFOUR	Benjamin	1170 AUBONNE	œnologie
DU PASQUIER	Patrice	1426 CONCISE	viticulture
DYENS	Philippe	1426 CONCISE	œnologie
EL-HAYEK	Milad	1950 SION	œnologie
GALLAY	Pierre-André	1185 MONT-SUR-ROLLE	viticulture-œnologie
GAUTHEY	Bernard	1321 ARNEX	œnologie
GILLIOZ	Fabrice	1958 ST-LÉONARD	œnologie
GIOBELLINA	Evelyne	1094 PAUDEX	œnologie
GIRARDIN	Olivier	2300 LA CH.-DE-FONDS	viticulture-œnologie
GROGNUZ	François	1814 LA TOUR-DE-PEILZ	viticulture-œnologie
HÉRITIER	Innocent	1965 SAVIÈSE	œnologie
HUG	Emmanuel	1603 ARAN-VILLETTE	œnologie
HUTIN ZUMBACH	Emilienne	1282 DARDAGNY	œnologie
KIND	David	1096 TREYTORRENS	œnologie
KUNZI	Hansjorg	1175 LAVIGNY	œnologie
LOUIS	Johannes	2514 SCHAFIS	œnologie
MARÉCHAL	Thierry	1180 TARTEGNIN	œnologie
MARTIN	Jean-Claude	2514 LIGERZ	œnologie
MEYLAN	Sébastien	1172 BOUGY-VILLARS	viticulture
NEYROUD	Yves	1803 CHARDONNE	viticulture
PICCARD	Jean-Christophe	1095 LUTRY	œnologie
POSSE	Yannick	1890 ST-MAURICE	œnologie
SARRASIN	Grégoire	1932 BOVERNIER	œnologie
SOLLIARD	Alexis	1965 SAVIÉSE	œnologie

Cérémonie
de remise des diplômes
ETS et ESVOA

Vendredi 1er décembre 1995
à 14h.30 à Changins

Invitation cordiale à chacun



LE MÉTIER DE COURTIER EN VIN

PAR JACQUES SPAHNI

Le courtier en vins

Les gens ont souvent un préjugé négatif envers le mot courtier. Certains l'assimilent à un spéculateur ou à un entremetteur inutile percevant de juteuses commissions.
Les intermédiaires sont apparus en même temps que le commerce, principalement dans les marchés où l'offre est hétérogène. Le courtier en vins ou courtier de campagne est une personne qui réside au sein d'une région viticole et sert de trait d'union entre la production et le négoce.
Le marché des vins est particulier et complexe : l'offre est morcelée en une multitude d'appellations, types de vins et structures d'entreprises différents. En outre, la quantité et la qualité des vins sont vouées aux caprices de la nature et peuvent varier sensiblement d'une année à l'autre.
La vigne est un agent de production exigeant, complexe et risqué, qui se planifie sur une génération. Le vigneron-type est un terrien, sédentaire, tenace, aux valeurs bien définies, cordial et bon vivant. Sa confiance s'acquiert lentement, mais une fois celle-ci accordée, les contacts sont empreints d'un sentiment d'intimité et de loyauté. Sans ces liens personnels, le courtier ne fait pas longs feux.
Le courtier représente une source de conseils et de renseignements précieux : on aime bien connaître son avis lors du choix d'un cépage, lors de la classification des cuvées, pour établir un prix ou faire le choix d'un acheteur. Ce dernier apprécie la confiance dont le courtier jouit auprès des producteurs, sa vue d'ensemble du marché, ses connaissances œnologiques, sa rigueur et son honnêteté lorsqu'il traite une affaire. Rétribué à part égale par les deux parties, il est leur confident, veillant aux intérêts de chacun. Si des différends apparaissent, il devient alternativement l'avocat de chaque partie, jusqu'à ce qu'un accord soit trouvé.
De nos jours, peu de domaines économiques peuvent se targuer de livrer communément de la marchandise (de surcroît périssable) sur simple parole. C'est très certainement une des raisons pour lesquelles le marché des vins a, depuis la nuit des temps, eu recours aux services du courtier; d'autant plus que cette «prime d'assurance» représente, en moyenne, moins d' 1% du prix du vin.

La Corporation des courtiers en vins

N'importe qui pouvant s'appeler courtier en vins, les professionnels fondèrent, en septembre 1922, la Corporation des courtiers en vins. En 1928, elle se dota de statuts dont le but est «de grouper tous les courtiers ayant une longue expérience à leur actif et jouissant d'une bonne réputation, pour faciliter, dans l'intérêt général, les rapports de la Production et du Commerce». En effet, depuis quelques années, certains «courtiers d'occasion» entachaient la réputation de la profession. Dans un autre article, les courtiers s'engagèrent à «respecter scrupuleusement les vieilles traditions» ainsi qu'à «appliquer rigoureusement le tarif officiel».
La Corporation fut tout de suite reconnue par les organisations viti-vinicoles et, lors des bourses des vins qui se tenaient chaque mois à Lausanne, les négociants demandaient à la Corporation de lui fournir un rapport détaillé sur les quantités disponibles, les qualités des vins logés, leurs prix, l'évolution de la vigne ainsi que les pronostics de vendanges.
Lorsque les prix ne pouvaient pas être fixés avant l'automne, les moûts étaient traités sans prix ou sur la base de prix provisoires, et le courtier reprenait les négociations dès que la situation s'éclaircissait.
Lors des prises en charges, un courtier accompagnait la délégation de dégustation et de taxation. C'est ensuite à la Corporation qu'incombaient l'échantillonnage, la prise de contact avec les importateurs, l'établissement des contrats, la surveillance des chargements et, souvent, l'organisation des transports.
Lors des concours de vins, la présidence du jury était généralement assurée par un courtier. De nos jours, lors des mises de la Ville de Lausanne, c'est un courtier qui gère la majorité des achats. Les tribunaux s'adressent maintes fois aux courtiers lorsqu'un rapport d'expertise est requis et, récemment, c'est l'un d'eux qui s'occupa de la liquidation d'un important commerce de vins.

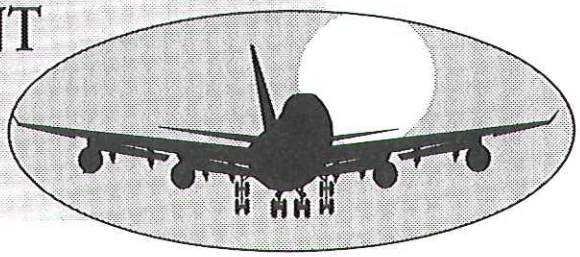
Bientôt une interprofession ?

Berne envisage la mise sur pied d'une interprofession viti-vinicole afin de donner à la branche les moyens de pouvoir se gérer de façon autonome. C'est tout à fait logique, vu la tendance du gouvernement à réduire progressivement son aide ainsi que son protectionnisme.
Le fait que 60 % de notre consommation soit importée pose un problème : comment rallier des points de vues aussi divergents entre une production qui a été trop longtemps surprotégée (le prix de certaines vignes reflétait l'aberration du système) et un négoce principalement importateur (dont la majorité profita des rentes substantielles provenant du contingentement), quand celui-ci n'a pas la patience d'attendre que celle-là veuille bien s'adapter aux conditions du marché mondial, connaissant le grand handicap que représente la structure du vignoble indigène ? Si les deux parties restent obnubilées par leurs propres intérêts à court terme, attitude générale qui a le vent en poupe dans notre système économique, on risque d'arriver à un clivage nuisible à chacun. Personne ne souhaite voir les vignes disparaître de notre paysage, car un pays dépourvu de «culture viticole» consomme beaucoup moins et la production ne peut survivre sans un négoce efficace.
Je suis persuadé que le rôle du courtier sera important dans les discussions à venir et salue la Fédération suisse des négociants en vins d'avoir accepté notre Corporation en son sein. J'espère que notre connaissance approfondie du marché ainsi que notre impartialité contribueront à la pérennité d'une branche qu'il serait bien dommage de scier.

Jacques Spahni

VOYAGE D'ÉTUDE ET D'AGRÉMENT EN ARGENTINE ET AU CHILI

Du mardi 26 déc. 1995 au samedi 20 janvier 1996



Quelques places
sont encore disponibles ...

PROGRAMME:

Mardi	26.12.1995	**Genève**	départ	21h.00	vol SR 945
		Zurich	arr.	21h.45	
		Zurich	départ	22h.45	vol SR 144
Mercredi	27.12.1995	**Buenos Aires**	arr.	10h.15	

Transfert et logement à l'Hôtel Sheraton (3 nuits)
Après-midi libre. Soirée tango avec dîner

Jeudi 28.12.1995 **Buenos Aires** : matin : tour de ville
après-midi : excursion au «Tigre»
repas de midi libre

Vendredi 29.12.1995 **Buenos Aires** : «Gauchos day» avec barbecue

Samedi 30.12.1995 Transfert à l'aéroport et départ pour **Ushuaia en Terre de Feu**
Logement à l'Hôtel «Las Hayas» (2 nuits)
Fin de la journée et soirée libre

Dimanche 31.12.1995 Excursion en bateau sur le Canal Beagel jusqu'à Lapataia bay.
Dîner et soirée cotillons à l'Hôtel.

Lundi 1.01.1996 Transfert par charter (avion privé pour le groupe - Foker pour **Calafate** en Patagonie
Logement à l'Hôtel Posado Los Alamos (3 nuits) - Soirée libre

Mardi 2.01.1996 Excursion au glacier «Upsala» pique-nique à bord
Soirée folklorique au «Don Diego»

Mercredi 3.01.1996 Excursion au glacier «Perito Moreno» pique nique dans le parc national.
Soirée libre

Jeudi 4.01.1996 Transfert par charter (avion privé) pour **San Rafael**
Logement à l'»Hotel Valle Grande» (1 nuit)

Vendredi 5.01.1996 Visites professionnelles avec dégustation.
En fin de journée, transfert par car pour **Mendoza**:
logement à l'hôtel «Aconcagua» (2 nuits)

Samedi 6.01.1996 Visites professionnelles à la station de recherches «INTA» à **Lujan de Cuyo**

Dimanche 7.01.1996 Départ en car de Mendoza pour **«La Serea»** au Chili au travers des Andes.
Dans la soirée arrivée à La Serena.
Logement à l'Hôtel «Francisco de Aguirre» (3 nuits)

Lundi 8.01.1996 Visites professionnelles dans la région de La Serena

Mardi 9.01.1996 Visites professionnelles dans la région de La Serena

Mercredi 10.01.1996 Départ en car le matin pour **Santiago du Chili**
Logement à l'hôtel Hyatt (5 nuits).

Jeudi 11.01.1996 Visites professionnelles dans la région de Santiago

Vendredi 12.01.1996 Visites professionnelles dans la région de Santiago

Samedi 13.01.1996 Excursion en car à «Viña del Mar et Valparaiso

Dimanche 14.01.1996 Santiago du Chili:
tour de ville et visite d'un village d'artisans

Lundi 15.01.1996 Santiago du Chili 08h.50 départ vol 145
Sao Paulo (Brésil) 15h.05 arrivée
Sao Paulo : départ directement pour Iguaçu

Logement à l'Hôtel situé près des chutes (3 nuits).

Mardi	16.01.1996	**Iguaçu**	repos dans un cadre idyllique
Mercredi	17.01.1996	Iguaçu	repos
Jeudi	18.01.1996	Iguaçu	départ pour **Sao Paulo**

Logement (1 nuit).

Vendredi	19.01.1996	Sao Paulo	16h.05	Départ vol SR 145
Samedi	20.01.1996	Zurich	06h.25	arrivée
		Zurich	07h.30	départ
		Genève	08h.15	arrivée.

Renseignements pratiques:

Passeport	valable 6 mois après le retour en Suisse
Visa	aucun visa n'est demandé
Assurance	ETI Monde offre une bonne couverture à un prix relativement avantageux. Condition: être membre du Touring-Club Suisse. Les participants qui ne bénéficieraient pas d'un livret ETI voudront bien contracter une assurance similaire. (Elvia, par exemple).
Assurance maladie et accidents:	vérifier votre couverture pour outre-mer
Annulation	voir conditions livret ETI Monde.
Vaccins	pas de vaccin obligatoire
Température	chaud dans le nord, frais dans le sud ...
Nombre de places	Limité à 40 personnes.
Prix forfaitaire	par personne en chambre double fr. 9'250.- supplément en chambre à 1 lit fr. 1'500.- supplément pour la business class: fr. 6'750.- par couple fr. 4'500.- en individuel
Paiement	La moitié du forfait pour le 15 septembre 1995 Le quart du forfait pour le 15 octobre 1995 Le solde pour le 1er décembre 1995

Frais d'inscription fr. 250.- par personne (à déduire du forfait ; non remboursable en cas d'annulation)

Délai d'inscription: de suite

Compris dans le prix forfaitaire :

- les vols et transfert, les taxes d'aéroports
- les déplacements en car
- les hôtels cinq étoiles et petits déjeuners
- les tours de ville, excursions, soirées folkloriques
- l'excursion en bateau sur le canal Beagel
- la dégustation à San Rafael
- le dîner du Réveillon
- le barbecue du «Gaucho day»
- les 2 pique-nique prévus
- les services d'un guide parlant français pour les excursions
- les services d'un traducteur
- une assistance pendant tout le voyage.

Les boissons, repas non mentionnés et autres dépenses personnelles ne sont pas comprises !

Nicole Miauton
Secrétariat «Objectif»
Tél. (022) 363 40 70 ou 366 27 22

❤ ❤ ❤

Bulletin d'inscription du voyage en Argentine et au Chili

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

NP + Localité : .....

Téléphone : ..... FAX : .....

ACCOMPAGNÉ DE :

Nom : ..... Prénom : .....

No de passeport: ..... Membre Qualiflyer No .....

(Si non conjoint) Adresse: .....

NO + localité : .....

Téléphone : ..... FAX : .....

s'inscrit (vent) au voyage selon programme et conditions présentés par l'Association.
souhaite (ent) un retour individuel: oui non **(merci de souligner ce qui convient)**
chambre double: à deux lits à un grand lit chambre individuelle
Place avion: fumeur non fumeur Classe tourist business class

Date: ..... Signature (s): .....

A retourner à Nicole Miauton - Secrétariat OBJECTIF - rue de Raulan - 1269 BASSINS - Tél. (022) 366 27 22 ou 363 40 70

Le MICROSTAR -

une garantie pour une filtration économique

Comptoir 13. au 24.9.95
Halle 17, Stand 1711

Roger Eternod-Pinget, Pinget S.A., Rivaz/VD

"Le MICROSTAR convient parfaitement pour le chasselas; cépage délicat et subtil. Il en fait ressortir le floral et la finesse du fruit".

Le MICROSTAR a un débit horaire de 1000 l jusqu'à 1400 l. D'autres installations de MICROSTAR sont livrables pour des débits de 500 l jusqu'à 6000 l. Grâce au système de rinçage automatique des membranes et à la construction compacte de ce filtre, cette installation de filtration tangentielle est idéale pour les chefs cavistes qui s'orientent pour filtration rationelle, économique et écologique.
Demandez notre documentation ou des renseignements par téléphone.

8564.3/6.94/Ekp ASW

FILTROX-WERK AG
CH-9001 St-Gall/Suisse

FILTROX

Tél. 071 299 111
Fax 071 279 462

Plaques filtrantes Installations de filtration
Installations de filtration-Engineering

CÉRÉMONIE DE REMISE DES CERTIFICATS FÉDÉRAUX DE CAPACITÉ AUX APPRENTIS CAVISTES

PAR NICOLE MIAUTON

Le lundi 28 août 1995, a eu lieu, à l'Ecole supérieure et Ecole d'Ingénieurs ETS en viticulture, œnologie et arboriculture de Changins sur Nyon, en présence de la Commission d'apprentissage, des parents et amis, la cérémonie de remise des certificats fédéraux de capacité de cavistes à quatre apprentis ainsi qu'à un professionnel qui s'est présenté à l'examen de capacité en vertu de l'article 9 de l'ordonnance sur la formation professionnelle agricole, en vue de la préparation à la maîtrise de caviste.

M. Claude Jotterand, président de la Commission vaudoise d'apprentissage, M. André Stäubli, directeur de l'école, M. Philippe Dubuis, président de l'Association des Maîtres cavistes de Suisse romande leur ont apporté leurs félicitations et vœux de succès.

Sur six candidats au certificat fédéral de capacité, cinq ont brillamment réussi les épreuves finales. Il s'agit de:

M. Stéphane Chevailler de Champagne/VD,
M. Patrick Salzmann de Neuchâtel,
M. Frédérik Serdaly de Conches/GE,
M. Yannick Widmer de Colombier/NE
et M. Jean-Pierre Viecelli de Grandvaux/VD
(Art. 9).

L'office de placement communique

Pour notre domaine viticole, nous cherchons

un apprenti de 2e ou 3e année,

éventuellement un stagiaire,
ayant déjà
des connaissances viticoles.

Ceci pour la période du 1er septembre 1995
à la fin de l'été 1996.

Veuillez adresser vos offres écrites à:

Cave Auguste Chevalley SA
Route de Gimel 1
1185 Mont-sur-Rolle

Domaine viticole de Villeneuve cherche:

Viticulteur
avec connaissances œnologiques

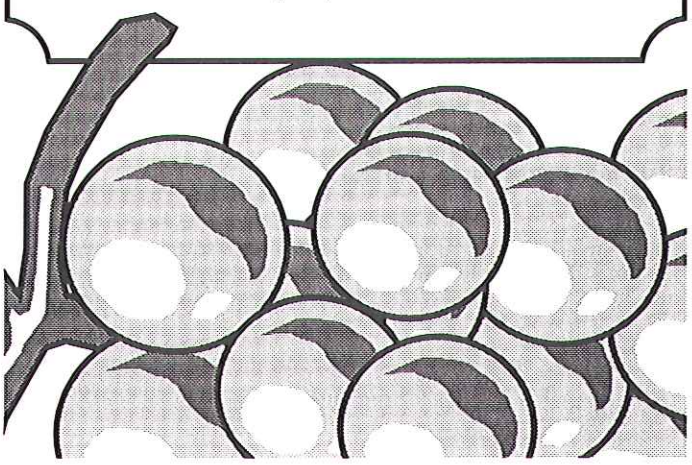
Renseignements au secrétariat du Journal:
Tél. (022) 366 27 22 ou (022) 363 40 70

Domaine Viti-vinicole de Lavaux cherche:

un employé avec diplôme
en viticulture et œnologie

ou formation pratique jugée équivalente,
pour le début de l'année 1996.

Tél. (021) 799 24 85



UNIVERSITÉ DU VIN

TERROIR DE CONNAISSANCE

Tarif 95-96

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

DES ENSEIGNEMENTS SPÉCIALISÉS POUR LES HOMMES DU VIN

	DATES	PRIX TTC
DIPLÔME D'ÉTUDES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES (D.E.S.S.) DROIT DE LA VIGNE ET DU VIN (3e cycle universitaire)	novembre 95 à mars 96	nous consulter
DIPLÔME D'ÉTUDES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES (D.E.S.S.) CONNAISSANCE ET GESTION DES TERROIRS (3e cycle universitaire)	octobre 95 à mars 96	nous consulter
DIPLÔME D'UNIVERSITÉ (C.E.S.S.) CULTURE ET PRATIQUE DE L'ANALYSE SENSORIELLE ET DE DÉGUSTATION (niveau IV)	décembre 95 à juillet 96	26 000,00
DIPLÔME INTERNATIONAL D'UNIVERSITÉS EN GESTION, MARKETING ET ÉCONOMIE DU SECTEUR DES VINS ET EAUX-DE-VIE (3e cycle universitaire)	nous consulter	nous consulter
DIPLÔME DE TECHNOLOGIE APPROFONDIE (D.T.A.) EN GESTION ET MARKETING DU SECTEUR VITI-VINICOLE (post 1er cycle universitaire)	septembre 95 à juin 96	27 000,00
DIPLÔME DE SOMMELIER CONSEIL	16 octobre 95 au 19 janvier 96	20 507,00
DIPLÔME DE TECHNICO-COMMERCIAL DE LA VENTE DU VIN	18 mars au 13 juillet 96	28 500,00

Ces enseignements sont programmés chaque année aux mêmes périodes que celles indiquées ci-dessus

FORMATION CONTINUE

I - VITICULTURE ET TECHNIQUE DE PRODUCTION		
1-1 - Vigne, sol, climat : relations fondamentales	21 au 23 novembre 95	2 670,00
1-2 -Les techniques culturales	5 au 7 décembre 95	2 670,00
Approfondissements :		
1-3 - Connaissance et gestion des terroirs	19 et 20 décembre 95	1 780,00
1-4 - L'analyse de sol : comment la gérer	8 et 9 janvier 96	1 780,00
1-5 - Utiliser un matériel végétal adapté		
1-5 a Grenache, Syrah et Mourvèdre	17 janvier 96	890,00
1-5 b Viognier, Marsanne, Roussane et Chardonnay	18 janvier 96	890,00
1-5 c Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Côt	19 janvier 96	890,00
1-6 - Protection phytosanitaire et lutte intégrée	31 janvier 96	890,00
1-7 - Le surgreffage	1er février 96	1 200,00
1-8 - Modes de conduite, surface foliaire et qualité	2 février 96	890,00
1-9 - Nouvelles techniques pour valoriser la viticulture méditerranéenne	7 mars 96	890,00
1-10 - La mécanisation en viticulture	8 mars 96	890,00
II - ŒNOLOGIE : ELABORATION DES VINS ET TECHNOLOGIE		
2-1 - Du raisin au vin : principes fondamentaux	10 au 12 janvier 96	2 670,00
2-2 - Techniques de vinifications, matériels	29 et 30 janvier 96	1 780,00
2-3 - Préparation des vins à la mise en bouteille	14 et 15 février 96	1 780,00
Approfondissements :		
2-4 - Fermentations : nouvelles levures et bactéries pour une meilleure qualité	1er avril 96	890,00
2-5 - Gestion des fermentations : pilotage, automatisation et programmes	29 avril 96	1 200,00
2-6 - La filtration : préparation et finition des vins	25 mars 96	890,00
2-7 - L'hygiène en œnologie	2 avril 96	890,00
2-8 - Le bois et la qualité des vins	3 avril 96	890,00
2-9 - Le bouchage des vins : gestion de la qualité, contrôles en laboratoire	26 mars 96	1 200,00
2-10 - Analyses des vins en laboratoire	4 au 6 juin 96	6 640,00
2-11 - Traitements des effluents de caves	30 avril 96	890,00
III - METHODES ET TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS		
3-1 - Initiation à la dégustation	10 au 13 octobre 95 7 au 10 novembre 95 23 au 26 janvier 96 12 au 15 mars 96 21 au 24 mai 96 18 au 21 juin 96 2 au 5 juillet 96	3 560,00
3-2 - Perfectionnement à la dégustation	28 nov. au 1er déc. 95 6 au 9 février 96 2 au 5 avril 96 25 au 28 juin 96	4 500,00

IV - ANALYSE SENSORIELLE DANS LE DOMAINE AGROALIMENTAIRE			
4-1 - Neurobiologie - Appareil sensoriel - Olfaction - Gustation	Janvier 96	nous consulter	2 400,00
4-2 - Psychologie sociale et cognitive	Janvier - Février 96		3 200,00
4-3 - Réglementation des contrôles - Standards et aspects réglementaires de l'analyse sensorielle	Février 96		2 400,00
4-4 - Les applications marketing de l'analyse sensorielle : Goût - Qualité et Marketing	Avril 96		800,00
4-5 - Aspects historiques et sociologiques de la consommation contribuant au développement de l'analyse sensorielle	Mai 96		1 600,00
4-6 - Méthodologie et techniques de l'établissement d'un jury d'analyse sensorielle et d'un profil sensoriel	Mars 96		2 400,00
4-7 - Utilisation de l'analyse sensorielle dans le monde industriel des Parfums	Avril 96		1 600,00
4-8 - Approche sensorielle de l'Huile d'Olive	Juin 96		800,00
4-9 - Approche sensorielle des Fromages	Juin 96		800,00
4-10 - Approche sensorielle des Cafés et Cacaos	Juillet 96		800,00
4-11 - Approche sensorielle des Bières	Juillet 96		800,00
4-12 - Approche sensorielle des Miels	Avril 96		800,00
4-13 - Mise en évidence de l'effet Terroir par l'analyse sensorielle	Décembre 95		800,00
V - ETUDE APPROFONDIE ET SEMINAIRE DE DEGUSTATION DES VINS			
5-1 - Les vins de Bordeaux	6 au 8 décembre 95		2 500,00
5-2 - Les vins de Provence	14 et 15 (matin) novembre 95		1 870,00
5-3 - Les vins de Bourgogne	12 et 13 décembre 95		2 120,00
5-4 - Les vins d'Alsace, Jura, Savoie	4 et 5 décembre 95		1 870,00
5-5 - Les vins de Champagne	11 et 12 janvier 96		2 120,00
5-6 - Les vins de Sud-Ouest	20 et 21 novembre 95		1 870,00
5-7 - Les vins du Languedoc - Roussillon	23 et 24 (matin) novembre 95		1 870,00
5-8 - Les vins de la Vallée du Rhône	26 et 27 octobre 95		1 870,00
5-9 - Les vins de Val de Loire	14 et 15 (matin) décembre 95		1 870,00
5-10 - Découverte des vins de France	27 au 29 mars 96		3 500,00
5-11 - Découverte des vins étrangers	16 au 18 janvier 96		2 120,00
5-12 - Les Eaux de Vie, Cognac, Armagnac, dans le cadre de l'Université Internationale des Eaux de Vie et Boissons Spiritueuses	15 et 16 janvier 96		2 120,00
VI - COMMERCIALISATION ET DISTRIBUTION DES VINS			
6-1 - Eléments d'œnologie pour la distribution	20 au 22 mars 96		3 725,00
6-2 - Les marchés des vins et spiritueux (économie, filière, distribution)	4 et 5 avril 96		2 200,00
6-3 - Le marketing direct des vins (principes, pratique et évolution des ventes par correspondance et directes)	9 et 10 mai 96		4 320,00
6-4 - Techniques de vente directe des vins (vente au caveau, par téléphone)	3, 4, 10 et 11 juin 96		3 220,00
6-5 - Anglais viti-vinicole parlé	nous consulter		nous consulter
VII - RESTAURATION ET SOMMELLERIE			
7-1 - Comment établir une carte des vins et constituer une cave	8 et 9 janvier 96		3 000,00
7-2 - Présentation et service des vins	10 janvier 96		890,00
VIII - REGLEMENTATION, ASPECTS JURIDIQUES ET FISCAUX			
8-1 - Fiscalité directe et indirecte des vins	Décembre 95	nous consulter	890,00
8-2 - Les contrôles des vins aux niveaux français et européen	Janvier 96		890,00
8-3 - Tenue de documents administratifs et fiscaux	Janvier 96		890,00
8-4 - Les bénéfices agricoles dans la fiscalité française	Décembre 95		890,00
8-5 - Les spécificités de la fiscalité de l'exploitation agricole	Décembre 95		890,00
8-6 - Les structures juridiques du monde agricole et leurs implications fiscales	Janvier 96		890,00
8-7 - La relation entre l'exploitation agricole et ses partenaires économiques	Février 96		890,00
8-8 - Intérêts juridiques de la notion de terroir	Novembre 95		890,00
LE SAVOIR-PLAISIR			
Week-end de dégustation pour amateurs et œnophiles (niveau Initiation)	30 septembre et 1er octobre 95 9 et 10 décembre 95 13 et 14 janvier 96 3 et 4 février 96 30 et 31 mars 96 8 et 9 juin 96 6 et 7 juillet 96		1 700,00
Week-end de dégustation pour amateurs et œnophiles (niveau Perfectionnement)	4 et 5 mai 96		1 880,00
Journée de sensibilisation aux techniques de dégustation	nous consulter		nous consulter
Journée du goût	19 octobre 95		380,00

Le signe mentionné à côté de certains stages indique qu'il y a une tarification spécifique pour les viticulteurs relevant du FAFEA et pour les salariés relevant du FAFSEA. Nous consulter.

Renseignements et inscriptions :

UNIVERSITÉ DU VIN

Le Château - 26790 SUZE-LA-ROUSSE - FRANCE - Tél. (33) 75 04 86 09 - Fax (33) 75 98 24 20

Minitel : 36-15 code Bacus

L'événement 1995...

... le nouveau Centre Viti-Vinicole de Martigny

Sous un même toit, avec une administration unique, un numéro de téléphone identique, un même transporteur:

DIZO Handels, commerce de bouteilles à Zofingue
Michel GAUD, bouchons et capsules à Genève
WIDMER-WALTY fabrique de cartons à Oftringen
CAT- ŒNOLOGIE équipements de cave à Martigny

Ont créé, afin de mieux vous servir, un nouveau centre de distribution pour toute le Romandie.

... nous attendons avec plaisir votre prochaine visite !

CVV ♣ 9, rte du Levant ♣ 1920 Martigny

Tél. (026) 22 58 59 Fax. (026) 22 93 58

UN COURS DE FORMATION CONTINUE EN VITICULTURE À L'ATTENTION DES ANCIENS DE L'ESVOA

PAR ANDRÉ STÄUBLI, DIRECTEUR DE L'ÉCOLE SUPÉRIEURE ET ÉCOLE D'INGÉNIEURS ETS EN VITICULTURE, ŒNOLOGIE ET ARBORICULTURE DE CHANGINS.

Une fois n'est pas coutume, l'École a décidé de renoncer à organiser pour cette année sa traditionnelle journée d'information, au profit d'un cours de formation continue en viticulture, s'adressant avant tout aux Anciens de l'École supérieure.
Plusieurs raisons nous ont amenés à bousculer ainsi de solides habitudes:

Malgré l'immense succès rencontré par nos journées d'information, il s'est souvent avéré difficile de satisfaire pleinement, et durant toute la journée, les quelques 400 participants à ces journées, assimilées d'ailleurs à de la formation continue. En effet, on a pu constater que certains exposés scientifiques étaient jugés trop «pointus» par une partie des auditeurs, alors que d'autres auraient voulu que l'on multiplie ce genre d'intervention. A l'inverse, des professionnels très «branchés» ont pu parfois trouver trop «banalisés» certains sujets traités, ce qu'appréciait justement une autre partie de l'auditoire.

Pour les organisateurs de telles journées, il est de plus en plus difficile de trouver chaque année des thèmes suffisamment mobilisateurs pour le large public que nous visons, notamment si l'on considère que nous ne sommes pas les seuls à organiser des conférences ou des séminaires dans le domaine de la viticulture, de l'œnologie et de l'arboriculture.

Lors des Assemblées générales des Anciens, ou par des contacts personnels, le besoin de voir s'organiser de vrais cours de formation continue a souvent été exprimé. D'autre part, la nouvelle Loi fédérale sur les Hautes Ecoles spécialisées, en préparation, exigera de nos écoles d'Ingénieurs la mise sur pied régulière de tels cours de formation continue.

Ainsi plusieurs professeurs de l'École ont-ils accepté de préparer pour cet automne ce cours de perfectionnement en viticulture de cinq semaines (14 novembre au 13 décembre), à raison de 2 jours par semaine et 5 périodes d'enseignement par jour. Les thèmes abordés auront trait aux techniques culturales, à certains aspects de la protection phytosanitaire ainsi qu'aux sols et aux climats (voir programme détaillé et conditions en encart).

D'autre cours de formation continue seront également mis sur pied ultérieurement à l'attention des Ingénieurs ETS et des Œnologues, ainsi que des diplômés de l'ESVOA.

Que les nostalgiques se rassurent! Nous n'avons pas l'intention d'abandonner complètement les journées d'information, qui trouveront toujours place en alternance avec des cours de formation continue, sur des sujets d'actualité susceptibles d'intéresser un large public.

COURS DE FORMATION CONTINUE

Durée	5 semaines, 2 jours par semaine 5 périodes par jour 08h30 - 12h45 **du 14 novembre au 13 décembre 1995** les mardis et mercredis.
soit les:	14, 15 novembre 1995 21, 22 novembre 28, 29 novembre 5, 6 décembre 12, 13 décembre
Lieu	Ecole d'Ingénieurs ETS de Changins - 1260 NYON
Nombre de participants	24 au maximum
Priorité	Inscription sur l'ancienneté
Coût	Frs 900.- par personne

Thèmes

Viticoles:
- sélection massale et clonale
- virologie et certification
- modes de conduite, d'entretien et machines
- connaissance des nouveaux cépages et clones
- dégustation

Phytopathologie-parasitologie:
- prévention des risques et stratégies de lutte contre le mildiou
- choix des produits phytosanitaires, mode d'action, effets secondaires, résistance
- progr. de traitement sous le regard des directives PI.

Climats-sols:
- études des terroirs; conditions pédoclimatiques
- problèmes fonciers; régime hydrique; drainage et irrigation
- entretien des sols; nouvelles analyses et normes, diagnostic foliaire et bilans humiques.

Inscription au cours de formation continue 95

NOM-PRÉNOM: .....

ADRESSE : .....

NP-LOCALITÉ : .....

TÉLÉPHONE : .....

Cours principal : volée .....

Date: ..... Signature: .....

A retourner à: Ecole d'ingénieurs ETS de Changins - 1260 NYON

SITEVI 95

MONTPELLIER FRANCE - PARC DES EXPOSITIONS DU 21 AU 23 NOVEMBRE 1995

Votre comité, en collaboration avec FRANTOUR SUISSE, organise à votre intention un déplacement à Montpellier pour participer au salon professionnel international des techniques et équipements viti-vinicoles et arboricoles.

Extraits du programme :

«Le SITEVI» vous aide à préparer l'avenir :

- **toutes les nouveautés seront au rendez-vous !** Vous découvrirez les matériels et équipements primés au Palmarès. Qualité, rentabilité, valeur ajoutée ... Autant d'atout que vous retrouverez au SITEVI ! Tous les partenaires seront présents pour répondre à vos questions et anticiper par rapport à vos attentes au travers d'événements très professionnels

- **une bourse aux technologies,** véritable lieu de rencontre entre industriels et scientifiques sera organisée le 21 novembre par l'association Agropolis/Languedoc Roussillon Technopole

- **EUROVITI,** colloque international, sera organisé les 21 et 22 novembre par l'I.T.V. en partenariat avec de nombreuse entreprises (programme des conférences et inscription sur demande au secrétariat «Objectif»)

- **plusieurs conférences** sur la filière viti-vinicole seront organisées par les organisations professionnelles, au plan régional, national et international

- **Le C.T.I.F.L.** organisera deux conférences sur la filière Fruits & Légumes.

Une sectorisation organisée pour une visite plus efficace:

- **des visites techniques** seront organisées sur demande par l'Institut Supérieur de La Vigne et du Vin auprès des différents spécialistes du secteur à AGROPOLIS

Toute l'offre du marché présentée à SITEVI:

- machines à vendanger, matériel de taille, matériels de cave, pressoirs, œnologie, cuverie, embouteillage, conditionnement, matériels pour fruits et légumes, pépiniéristes, horticulture, maraîchage, tracteurs, semis, travail du sol, serres, abris plastiques, irrigation, pulvérisation, produits phytosanitaires, presse, instituts techniques, services .....

Nous proposons les prestations suivantes:
Prix par personne: fr. 390.- comprenant:

- voyage en train 2e classe, au départ de toutes gares suisses, jusqu'à Montpellier et retour, via Genève
- réservation des places assises à bord du TGV de Genève à Montpellier et retour y compris les suppléments
- les transferts en car privé de la gare à l'hôtel et retour
- le logement, 2 nuits, à l'Hôtel FRANTOUR ANTIGONE ***, situé en plein cœur de la ville, en chambre double, bain ou douche, WC, avec petit déjeuner buffet
- les transferts (matin et soir) de l'hôtel au salon SITEVI et retour, en car privé, durant toute la durée du séjour
- taxes et service.

Réductions (par personne):

- abonnement 1/2 tarif en 2e classe fr. 25.-
- Départ de Genève en 2e classe fr. 50.-
- abonnement 1/2 tarif en 1ère classe fr. 35.-
- départ de Genève en 1ère classe fr. 70.-.

Suppléments (par personne):

- chambre individuelle (2 nuits) fr. 80.-
- nuit supplémentaire en chambre double fr. 70.-
- nuit supplémentaire en chambre individuelle fr. 120.-
- voyage en train 1ère classe fr. 100.-
- assurance frais d'annulation fr. 10.-

Bulletin d'inscription

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

NP + Localité : .....

Téléphone : ..... FAX : .....

ACCOMPAGNÉ DE :

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

NO + localité : .....

Téléphone : ..... FAX : .....

s'inscrit (vent) à SITEVI 95, Montpellier, du 21 au 23 novembre 1995 et aux conditions présentées par l'Association.

Souhaits particuliers:
(merci de cocher ce qui convient):

- forfait proposé de fr. 390.- ❑
- chambre individuelle (2 nuits) ❑
- nuit supplémentaire en chambre double ❑
- nuit supplémentaire en chambre individuelle ❑
- voyage en train 1ère classe ❑
- assurance frais d'annulation. ❑

Déductions prévues :

- abonnement 1/2 tarif en 2e classe ❑
- départ de Genève en 2e classe ❑
- abonnement 1/2 tarif en 1ère classe ❑
- départ de Genève en 1ère classe ❑

Date : ..... Signature (s) : .....

Nombre de places limité à 40 personnes.

Inscription jusqu'au 30 septembre 1995.

Bulletin à retourner à Nicole Miauton - Secrétariat OBJECTIF
rue de Raulan - 1269 Bassins - Tél. (022) 366 27 22 ou 363 40 70.

Les petits détails ont toute leur importance.

Rue Antoine-Jolivet 7
1211 GENEVE 26

Tél. 022/343 79 43
Fax: 022/343 63 23

MICHEL GAUD

BOUCHONS · CAPSULES · ARTICLES DE CAVE

Domaines réputés

OBRIST VEVEY

OBRIST SA
Av. Reller 26 - 1800 Vevey
Tél. (021) 921 12 62

PLANTS DE VIGNE

Nombreuses variétés,
Choix de porte-greffes

La qualité fait la différence!

PÉPINIÈRES VITICOLES
J.-P. ROSSET - ROLLE
CH. de JOLIMONT 6 TÉL. 825 14 68

PLUMETT

Pour la culture sur fil:
VIGNES, VERGERS, PETITS FRUITS

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

PLUMETTAZ SA
1880 BEX

TéL. (025) 63 26 46 - Fax. (025) 63 30 58

LE COIN DE LA SÉCURITÉ

Durant les vendanges: gare aux chutes!

Cela paraît trivial, mais la période des vendanges comporte les plus hauts risques pour le viticulteur et l'encaveur. Une analyse de 187 accidents de vignerons et d'encaveurs survenus en 1992 et 1994 montre que 41 % des accidents surviennent en septembre et en octobre! Et pourtant, ils ne sont pas dus à la fatalité; ils ont toujours une cause bien précise et peuvent donc être évités. Vous trouverez dans cet article les principales causes d'accidents et aussi la manière simple d'y remédier.

Les chutes en première ligne!

A la vigne comme à la cave, les chutes représentent la cause d'accidents la plus fréquente pendant les vendanges. Souvent, le terrain est glissant dans la vigne. On glisse, on tombe et on peut se fracturer ou se fouler une main, un pied, etc. Plus grave: il y a également des personnes qui chutent depuis des murs, d'une hauteur de plusieurs mètres! Une échelle branlante pour vider la vendange dans une benne peut également jouer des tours.

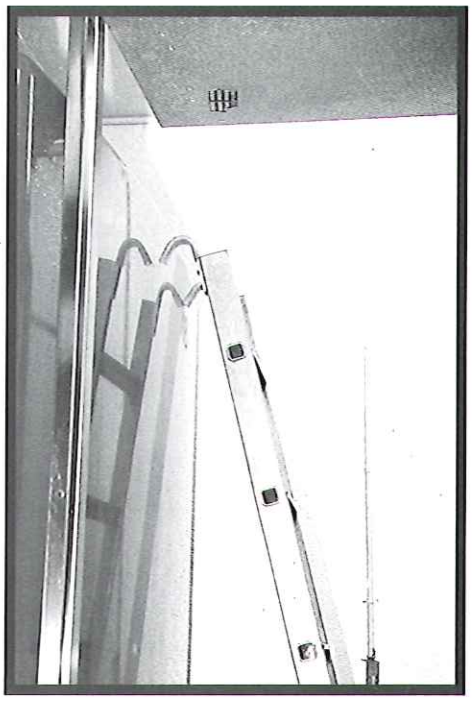
De bonnes semelles: important!

Il n'est pas toujours possible de rendre le terrain moins glissant. Par contre, il ne faut pas oublier que, pour qu'il y ait glissement, il faut deux choses: un sol, mais aussi une semelle! Des souliers ayant une bonne semelle antidérapante et un bon profil permettent une meilleure adhérence au sol, surtout dans des conditions difficiles. C'est pourquoi, en s'équipant de chaussures " prévues à cet effet ", on diminue notablement le risque d'accidents. Ceci est également vrai à la cave. Les chaussures portant le logo " Slip-Stop " répondent aux exigences les plus sévères au point de vue de l'adhérence. A l'usage, on remarque véritablement la différence! Un sol antidérapant limite aussi les risques de glissades.

Des chaussures ou des bottes portant ce logo répondent aux exigences les plus sévères quant à l'adhérence ...

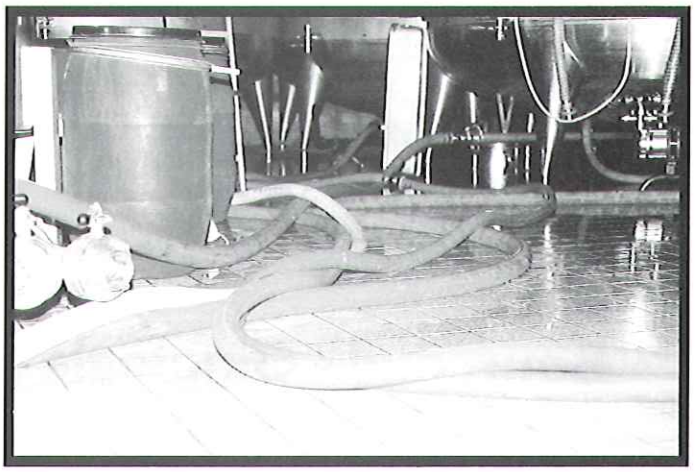
Accrocher les échelles

A la cave, les principales occasions de chuter découlent de l'emploi d'échelles. Parfois, il s'agit de porter un ou plusieurs bidons, des tuyaux au sommet de la cuve... Même munies de patins en caoutchouc, les échelles peuvent glisser, pivoter ou basculer en arrière. C'est pourquoi il faut les accrocher, afin qu'elles ne bougent plus une fois mises en place. En général, les nouvelles cuves sont munies d'arceaux. Ces derniers ont l'avantage d'immobiliser l'échelle sûrement et simplement. Elle peut être déplacée et utilisée ailleurs très simplement. Les anciennes cuves peuvent en être équipé après-coup à très peu de frais.



A la vigne ou à la cave, une échelle doit être accrochée. Toutes les cuves doivent être équipées d'arceaux ...

Gare aux " encoubles "! Les tuyaux, les câbles électriques, les pompes et les outils qui se trouvent dans le chemin sont autant d'occasions de chutes. Des voies de circulation bien dégagées aident également à prévenir les accidents.



Gare aux " encoubles "! Des voies de circulation bien dégagées aident à prévenir les chutes.

Escaliers " en ordre "

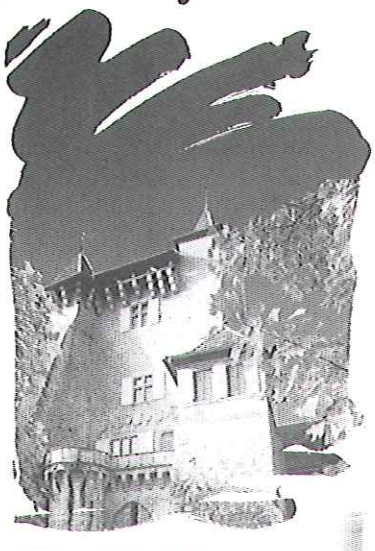
Les escaliers, comme les échelles, peuvent être le lieu de chutes aussi spectaculaires que douloureuses. Des marches en bon état, libres de tout obstacle et une main-courante aident à éviter les chutes. Un escalier " en ordre " est également plus facile et plus confortable à monter et à descendre.

Un accident coûte cher. Pendant les vendanges, il peut même avoir des conséquences catastrophiques. Prendre les mesures adéquates de prévention permet de réduire les frais et d'assurer l'avenir de l'exploitation.

Vous désirez améliorer la sécurité dans votre exploitation? Nous sommes volontiers à votre disposition! Il suffit de nous téléphoner au **(021) 995 34 28**

Etienne Junod, SPAA
Grange-Verney, 1510 Moudon

Caves **Châtenay-Bouvier SA**



— LES COTEAUX —
DES SEIGNEURS
DE
VAUMARCUS

NOBLESSE ET
VERTUS DE
GRANDS VINS

Caves Châtenay-Bouviers SA
● 2017 Boudry ●
Tél. (038) 42 23 33

Assurance grêle et autres forces de la nature !

Indispensable à votre sécurité !

Case postale, 8023 Zurich
Tél: 01 251 71 72 Fax: 01 261 10 21

Suisse Grêle

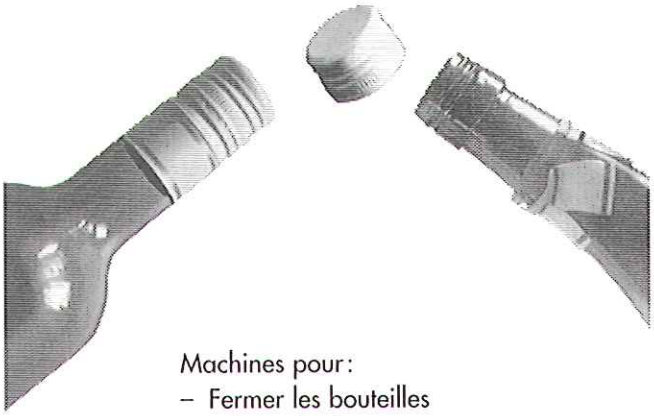
Bourcoud - Œnologie

Maison spécialisée depuis 1948
CH - 1023 CRISSIER-LAUSANNE

Levures - Enzymes - Bactéries
Produits œnologiques
SO_2 100% & 5%
Terres de filtration

Tél: 021/ 634 26 26
021/ 634 90 90
Fax: 021/ 635 58 58

Au service du Vin



Machines pour:
- Fermer les bouteilles
- Enlever les fermetures à vis et les bagues en aluminium.

Fabrication - Entretien - Transformation. Renseignez-vous!

A. Amez-Droz SA
Machines de caves
Rue L.-de-Meuron 12 - CH 2074 Marin
Tél. 038 33 18 25 - Fax 038 33 16 62

NAISSANCE D'AGROVINA

JEAN-CHARLES KOLLROS

Naissance spectaculaire en Valais Agrovina, foire suisse de l'œnologie et des techniques agricoles

Naissance du côté de Martigny! Pour sa dixième édition, la Foire agricole du Valais devient nationale et se mue en une nouvelle manifestation-phare, à l'enseigne bien trouvée d'AGROVINA, pour mieux symboliser la rencontre entre l'agriculture et la viticulture. L'heureux événement a été présenté ce mardi 28 mars 1995 au Relais de la Sarvaz, par le Comité de la Foire agricole du Valais, à commencer par les trois hommes à l'origine de ce... coup fin, à savoir Raphy Darbellay, président, André Coquoz, directeur et Fréddy Schwery, responsable de la promotion. Les bonnes fées étaient également fort nombreuses à entourer le berceau, dont la marraine Marie-Noëlle Pillet, présidente de l'Association valaisanne des paysannes, et le parrain Pierre-Georges Produit, chef du Service cantonal de l'agriculture.

Il est vrai que le "bébé" est d'importance! Pour bien mesurer toute la valeur de la naissance, il convient de rappeler que la Foire agricole du Valais, née en 1979 et organisée conjointement avec l'Association romande des marchands de machines agricoles (ARMA), a connu jusqu'ici neuf éditions bisannuelles, toutes couronnées de succès. Par ailleurs, dès 1992, un "Salon de la Vigne", particulièrement apprécié, a été organisé dans le cadre de la Foire.

Professionnels avant tout

C'est dans ce contexte de développement qu'est venue l'idée de créer AGROVINA, avec l'objectif de présenter à la clientèle professionnelle, outre les machines agricoles en rapport avec l'agriculture valaisanne et particulièrement de montagne, les machines et équipements pour la viticulture et l'œnologie, branches importantes de l'économie suisse. Les vins suisses seront bien sûr associés à Agrovina et il est d'ores et déjà prévu de mettre sur pied un stand de dégustations de vins du pays, à l'enseigne des "Trésors des vignobles suisses". Ce stand devrait accueillir chaque deux ans des vins sélectionnés par les cantons concernés et permettre des rapprochements jusqu'il y a peu encore impensables comme par exemple... une promotion commune aux crus vaudois et valaisans!

Autant d'idées qui ont séduit plusieurs partenaires et de nombreuses personnalités, dont M. Frédéric Rothen, Chef de la division fédérale de la viticulture, à Berne, qui a d'emblée choisi d'apporter son soutien à l'événement.

Exposants attendus nombreux

Agendée du 8 au 11 février 1996, AGROVINA attend plus d'une centaine d'exposants qui viendront présenter leurs produits, marchandises et nouveautés, du tracteur aux installations agricoles et viti-vinicoles. Les visiteurs trouveront en outre toute une gamme de produits et d'outillages pour l'horticulture, l'arboriculture, la sylviculture, la manutention, etc.

Ce n'est pas tout. De nombreuses associations et institutions ont également choisi de s'associer à l'événement. Ainsi l'Ecole d'ingénieurs ETS en viticulture, œnologie et arboriculture de Changins organisera un important séminaire dans le cadre d'Agrovina 1996 tandis que la Chambre valaisanne d'Agriculture tiendra à nouveau ses assises à Martigny.

A l'heure de la naissance, AGROVINA apparaît d'ores et déjà comme un rendez-vous national, riche en substance, à l'image du repas servi au Relais de la Savraz lors de la conférence de presse de mardi par Philippe et Isabelle Michelod, repas lui-aussi sur le thème de l'agriculture et de la viticulture.

Renseignements:

- **AGROVINA, Rue du Levant 91, 1920 Martigny**
  Tél.: 026/22.14.95
  Fax : 026/22.98.91

- **Jean-Charles Kollros, Chef de presse,**
  Avenue de Chillon 59, 1820 Territet
  Tél.: 021/961.24.04 - Fax : 021/ 963.79.02

Qui veut un bon cru,

obte pour des plants de qualité,
soit, les cépages et porte-greffes des

Pépinières André Lapalud & Fils,

au service de la viticulture depuis 1902

1163 ETOY - Téléphones (021) 808 76 91 et 808 75 71

UVAVINS
MORGES

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
Fax. (021) 825 44 85
Atelier: Aebi Gilbert — 1182 Gilly — Téléphone: (021) 824 15 61

Atelier de Mécanique Oenologique

LES TRAVAUX DE DIPLÔME

DES INGÉNIEURS ETS EN VITICULTURE, ŒNOLOGIE ET ARBORICULTURE CI-DESSOUS ONT ÉTÉ SOUTENU À CHANGINS LE MARDI 19 SEPTEMBRE 1995 SALLE 7/8

Caroline RICHNER	Contribution à la caractérisation de quelques clones de pinot noir : aspects viticoles, ampélographiques, physiologiques et organoleptiques.
Véronique PONT	Les terroirs de la commune de Chamoson.
Nicola CORTI	Etude de nouveaux modes de conduite pour les vignes en banquettes situées en forte pente. Influence sur la croissance et la production, sur la qualité des raisins et des vins du cépage Merlot.
Yannick FOURNIER	Problématique de l'estimation et de la limitation des rendements des spécialités valaisannes dans le cadre d'une coopérative.
Jean-Yves CRETTENAND	Etude du comportement physiologique de différents cépages et de leurs réactions face à des facteurs de stress climatiques.
Emmanuel GUEX	Etude de technologies susceptibles de diminuer le pH des vins.
Jonathan CANETTI	Etude des possibilités d'utilisation de chêne indigène pour la vinification en barriques.
Jean-Marie PONT	Etude du mode d'extraction et de la stabilisation des polyphénols des vins rouges.
Cédric FLACTION	Etude de la propreté microbiologique des bouteilles vides et de la survie des contaminants dans le vin.
Yannick PIOT	Qualité intrinsèque des pommes Golden Delicious et Maigold: Précision des mesures et implications sur les plans d'échantillonnage.
Claude Burket	Etude de différentes techniques permettant l'obtention d'un arbre greffé en pépinière..

CHIMICOVAL

Yves Moren

1964 CONTHEY VS SUISSE

Tél. (027) 36 14 72 - Fax. 88 30 77 ou 36 12 85

Produit Œnologiques (Levures, bentonites, traitements spécifiques)

Machines et articles de cave

Cuves et accessoires Inox

Tuyaux

Fûts de chêne BOUTES TONNELLERIE DE FRANCE

Filtration SCHENK (Terre et plaques de filtration + filtres)

SO_2

Produits de nettoyage pour la cave

SOMMAIRE

ÉDITORIAL ..... **JACQUES MARTIN** **3**

BIENVENUE À ROLLE POUR L'A.G. 95 ..... LES ORGANISATEURS 5

PROGRAMME DE LA 45e A.G. 95 5

LE MESSAGE DU PRÉSIDENT ..... **VINCENT BINDITH** **7**

LE BILLET DU RÉDACTEUR ..... **GILLES CORNUT** **7**

LES MESURES DE LA MASSE VOLUMIQUE ET LEURS APPLICATIONS ..... S. FABRE, R. MICHELLOD 9

STATISTIQUES FÉDÉRALES **12**

LES NOUVEAUX ANCIENS + PALMARÈS ..... **ANDRÉ STÄUBLI** **15**

LE MÉTIER DE COURTIER EN VIN ..... JACQUES SPAHNI 17

VOYAGE EN ARGENTINE ET AU CHILI ..... NICOLE. MIAUTON 18

REMISE DES C.F.C. AUX CAVISTES ..... **NICOLE. MIAUTON** **21**

L'OFFICE DE PLACEMENT COMMUNIQUE **21**

UNIVERSITÉ DU VIN, TARIF DES COURS 95-96 22

COURS DE FORMATION CONTINUE POUR LES ANCIENS ..... ANDRÉ STÄUBLI 25

VOYAGE À LA SITEVI 1995 ..... NICOLE. MIAUTON 26

LE COIN DE LA SÉCURITÉ ..... **(SPAA)** **29**

NAISSANCE D'AGROVINA ..... J.-C. KOLLROS 31

SOUTENANCE DES TRAVAUX DE DIPLÔMES 33

ÉVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE VALAISAN ..... MICHEL PONT 35

ÉVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE VALAISAN

MICHEL PONT, OFFICE CANTONAL DE LA VITICULTURE

Depuis l'introduction du registre cantonal des vignes en 1990, il est possible de suivre l'évolution de l'encépagement du vignoble valaisan. En 1994, 47 cépages le composent mais 4, le Chasselas, le Pinot noir, le Gamay et le Rhin occupent à eux seuls 91% de la surface viticole du canton (5'263 Ha). Les autres que l'on désigne par spécialités occupent 467 Ha (3% de spécialités rouges et 6% de spécialités blanches). La grande majorité des cépages (32) sont blancs mais ce sont les rouges, au nombre de 15 qui occupent davantage de surface (2'907 Ha soit le 55%) ***(graphique 1).***

On assiste à un intérêt croissant (+ 69 Ha) pour la plantation de spécialités blanches et rouges typiquement valaisannes ainsi que des cépages mondialement réputés tels que la Syrah et les Cabernets ***(graphiques 2 et 3).*** Ces variétés qui méritent certes un développement sont généralement de maturité tardive. Elles n'atteignent donc leur complète maturité au plus tôt trois semaines après le Chasselas-Fendant et ne conviennent donc qu'aux meilleures situations du vignoble (très bonnes expositions de 1ère zone). Compte tenu de leurs exigences climatiques élevées, il ne peut y avoir de révolution dans l'encépagement mais une évolution limitée. L'altitude, l'exposition, la nature du sol sont des éléments clefs et déterminants pour juger de l'implantation de tel ou tel cépage. Il faut également relever qu'il n'y a pas de bons ou de mauvais cépages mais de bonnes ou mauvaises combinaisons sol-cépage-climat. Les conditions climatiques très favorables des dix dernières années sont déjà intervenues dans le passé ; elles ont été précédées et suivies de séries d'années moins bonnes. La prudence est donc de mise lors du choix d'un cépage à maturité tardive. L'évolution de l'encépagement, même sur une courte durée (1991 à 1994) laisse déjà percevoir une adaptation de l'encépagement aux conditions locales. On constate de manière générale une diminution de la surface de Chasselas-Fendant essentiellement dans la 1ère zone du vignoble au profit de spécialités blanches et rouges tardives. Le Sylvaner-Rhin de 2e zone du coteau et de 3e zone qui a perdu le droit à l'appellation Johannisberg au 1er janvier 1990 a été pour la plupart remplacé par le Pinot noir ***(graphique 4).*** Le cépage Gamay, grâce essentiellement aux limitations de production retrouve à juste titre ses lettres de noblesse et maintient sa forte présence dans le vignoble (19%).

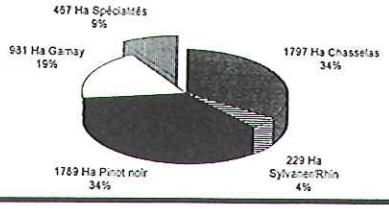
On constate que le Chasselas-Fendant occupe essentiellement la 1ère zone du vignoble (66%) alors que 9,5% de la surface (171 Ha) se trouve en 3e zone du coteau et sur la rive gauche du Rhône. Le Pinot noir et le Gamay sont de manière générale uniformément répartis dans l'ensemble du vignoble ***(graphique 5).*** Il est réjouissant de constater que l'on trouve 93% de la surface des spécialités blanches et rouges à maturité tardive (3e époque) dans les meilleurs coteaux (1ère zone) et que seulement 0,6% se situent en 3e zone (1,5 Ha) ***(graphique 6).*** Il n'y a donc pas de grandes aberrations dans l'encépagement. De plus, dans chacune des 69 communes viticoles est en train de se concrétiser l'élaboration de secteurs d'encépagement. Les cépages les mieux adaptés et aptes à produire les meilleurs vins y sont conseillés.

Le Valais doit orienter sa production vers des produits originaux fortement typés et soustraits de ce fait à la concurrence étrangère. L'Arvine, le Cornalin, les deux Humagnes, l'Amigne et le Païen, cépages autochtones, répondent à ces exigences. Le Chasselas que la Suisse est pratiquement le seul pays viticole au monde à vinifier, doit être maintenu dans les endroits où la preuve est faite de sa parfaite adaptation. Il y a un risque de banalisation de l'encépagement par la plantation de cépages à la mode et présents dans bon nombre de vignobles. La valorisation des cépages typiquement valaisans et de qualité est un moyen de lutter contre cette tendance. Il faut donc être vigilant et éviter qu'un intérêt passager n'entraîne la disparition d'un patrimoine de valeur. A cet effet, l'office cantonal de la viticulture en collaboration avec les stations fédérales de recherches agronomiques de Changins et la société des pépiniéristes-viticulteurs valaisans a mis sur pied dès 1991 un programme de sauvegarde du patrimoine génétique viticole sur les cépages petite Arvine, Humagne rouge, Cornalin, Malvoisie, Amigne, Humagne blanc, Païen, Pinot noir et Chasselas dont les buts essentiels visent à préserver la variabilité génétique des cépages traditionnellement cultivés en Valais, offrir aux pépiniéristes des greffons sélectionnés à partir d'anciennes vignes et permettre la reconstitution du vignoble avec un matériel végétal susceptible d'améliorer l'authenticité, la typicité et la qualité des vins.

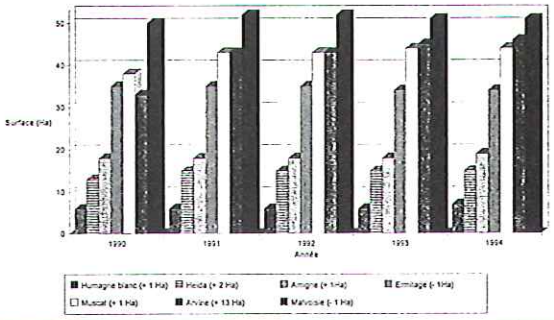
La conservation du patrimoine génétique est d'un intérêt essentiel si l'on veut maintenir la diversité et éviter la banalisation et l'uniformisation des produits. Place donc plutôt à l'authenticité et à l'originalité de notre encépagement.

ENCEPAGEMENT DU VALAIS 1994

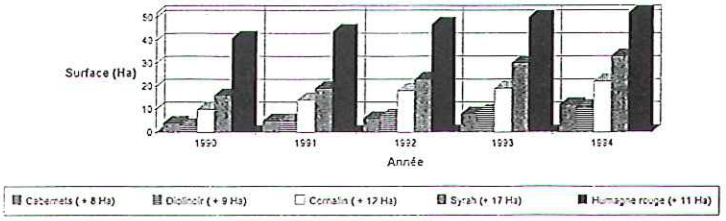
Graphique 1



Graphique 2 EVOLUTION DES PRINCIPALES SPECIALITES BLANCHES TYPIQUEMENT VALAISANNES 1990 à 1994

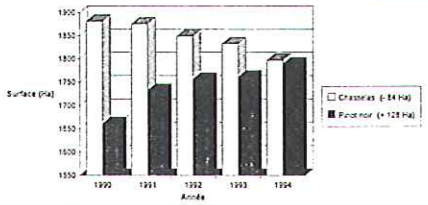


Graphique 3 EVOLUTION DES PRINCIPALES SPECIALITES ROUGES, 1990 à 1994



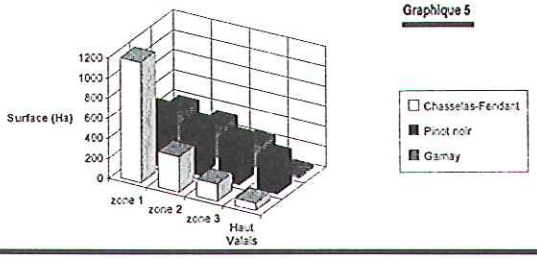
EVOLUTION DE L'ENCEPAGEMENT 1990 à 1994

Graphique 4



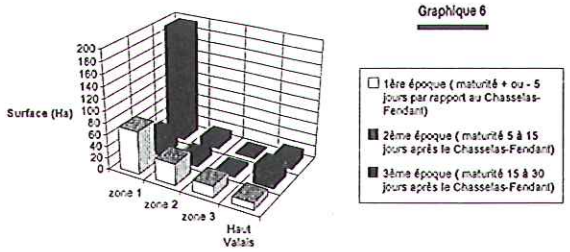
Répartition des cépages principaux dans les zones du vignoble valaisan (1994)

Graphique 5



Répartition des spécialités blanches et rouges dans les zones du vignoble valaisan selon leur époque de maturité (1994)

Graphique 6



Pépinières viticoles

ROGER BURGDORFER

Greffe • Bouture • Herbacée

L'INNOVATION AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Licence
INRA-MUMM
GREFFE-BOUTURE-HERBACÉE

Le greffage réalisé à un stade très jeune du développement de la plante permet une très bonne continuité des tissus (vaisseaux conducteurs) ainsi qu'un développement du système racinaire exceptionnel.

Votre pépinièriste est le seul en Suisse à vous proposer cette nouvelle génération de plants.

N'hésitez pas à nous contacter pour visiter nos installations.

Pépinières viticoles
ROGER BURGDORFER
275, route du Mandement
1242 SATIGNY-SUISSE
Tél & Fax (022) 753 18 55