

MARIE BLACKFORD, AGROSCOPE, NYON
THIERRY WINS, AGROSCOPE, WÄDENSWIL

 Schweizerische Eidgenossenschaft
 Confédération suisse
 Confederazione Svizzera
 Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
 de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope

© Agroscope/Carole Parodi



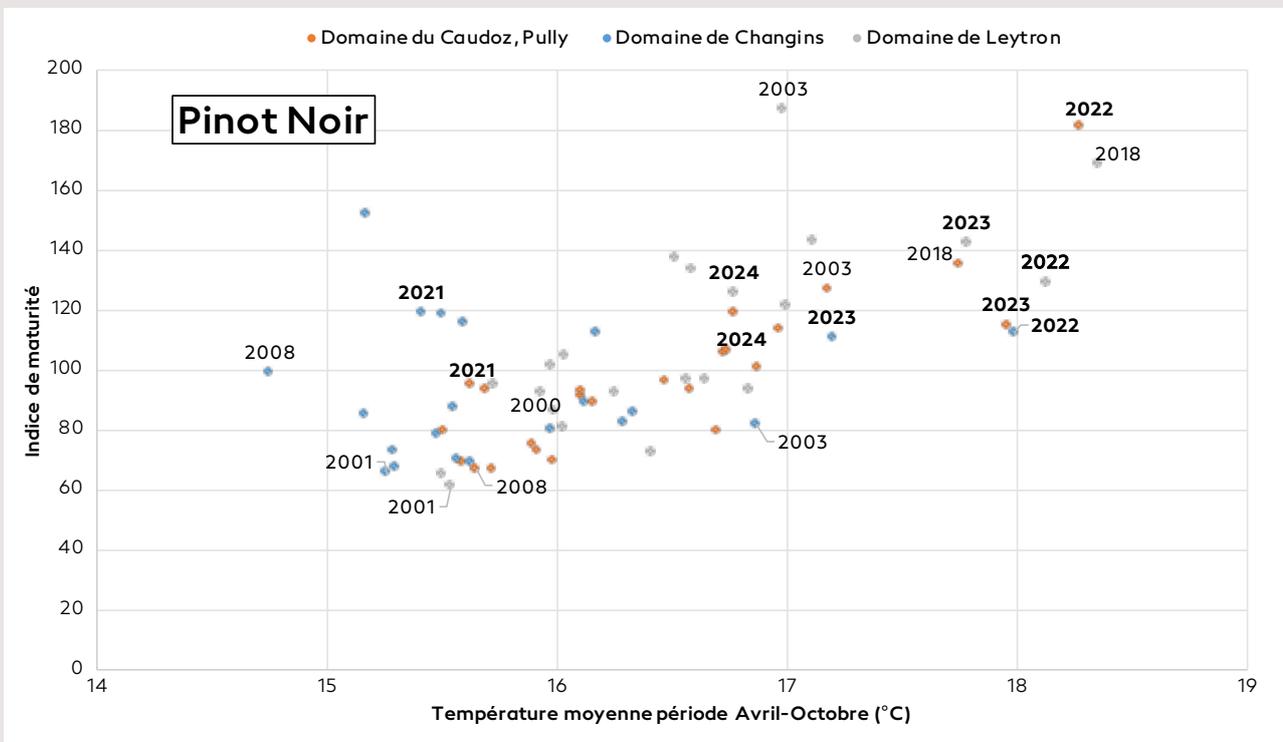
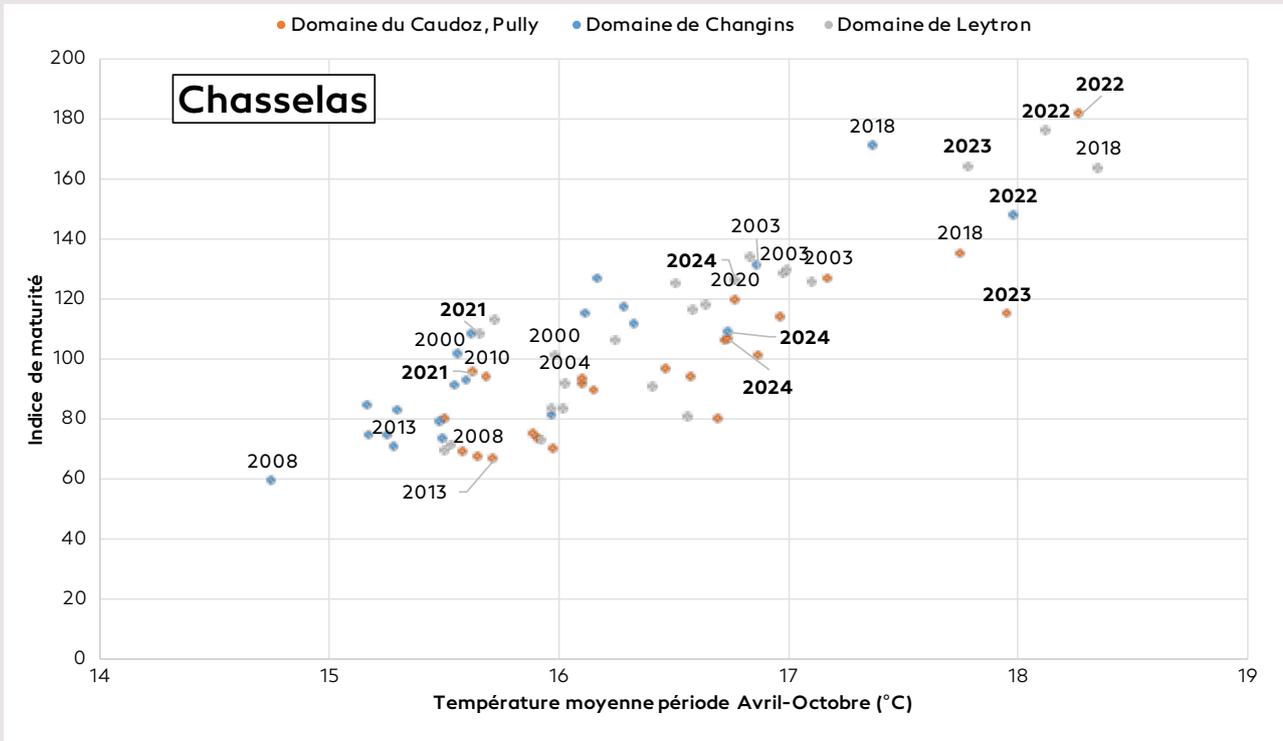
Chaque semaine, de début août jusqu'aux vendanges, des échantillons de Pinot Noir et de Chasselas sont transmis au laboratoire d'Agroscope à Changins pour un suivi analytique rigoureux.

ÉTUDE NATIONALE : ÉVOLUTION DU pH ET DE L'ACIDITÉ DES MOÛTS ET DES VINS

La viticulture fait face aux bouleversements du changement climatique, qui modifient profondément les conditions de culture et l'équilibre des raisins. Un projet national porté par Agroscope et la HES-SO de Changins vise à suivre ces évolutions afin d'adapter durablement les pratiques viticoles.

La viticulture traverse une période charnière. Confrontée aux effets de plus en plus visibles du changement climatique, elle doit composer avec des conditions de culture profondément boulever-

sées : hausse des températures, raréfaction des ressources en eau, ou encore dérèglement des cycles de maturation. Ces évolutions ont un impact direct sur la composition des raisins, et notamment sur



Indice de maturité du Chasselas et du Pinot noir, calculé à la vendange en fonction de la température moyenne. La température moyenne est calculée pour la période de végétation de la vigne (avril-octobre). Données Agrométéo



Menée par Agroscope et la HES-SO de Changins, le but de cette étude est de créer une base de données pour mesurer les effets du climat et adapter les pratiques futures.

l'équilibre entre les sucres et les acides – un paramètre clé pour la qualité organoleptique des vins. À la suite de la parution de l'article « L'évolution des acides dans les baies et dans les moûts au cours des derniers millésimes » paru dans la *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture* en 2019 (Blackford et al. 2019), Agroscope et la HES-SO de

Changins ont mis en place un projet national de suivi de ces paramètres dans les moûts, mais également dans les vins. Le but de ce suivi est de constituer une base de données pour quantifier les effets du changement climatique sur le long terme. Ces travaux fourniront des bases solides pour ajuster les pratiques face aux défis climatiques à venir.

LES PREMIERS RÉSULTATS SUGGÈRENT QUE LES RÉGIONS VITICOLES CHAUDES ET LES CÉPAGES À FAIBLE ACIDITÉ NATURELLE SONT LES PLUS EXPOSÉS AUX DÉSÉQUILIBRES ACIDES LIÉS AU RÉCHAUFFEMENT. EN SUISSE, L'ÉVOLUTION DU pH ET DE L'ÉQUILIBRE ACIDE SERA UN FACTEUR DÉTERMINANT POUR LE STYLE ET LA QUALITÉ DES VINS.

© Marie-Geraldine Zosso



D^r MARIE BLACKFORD

COLLABORATRICE SCIENTIFIQUE UMR, AGROSCOPE CHANGINS

UNE ANALYSE RIGOREUSE

Chaque semaine, de début août jusqu'aux vendanges, des échantillons de Pinot noir et de Chasselas issus des domaines de Leytron, Pully et Changins, ainsi que du Merlot cultivé à Cugnasco, sont prélevés par l'équipe viticulture et transmis au laboratoire d'Agroscope à Changins pour un suivi analytique rigoureux. Le poids des raisins, leur teneur en sucres, le pH et l'acidité totale du moût sont mesurés systématiquement, tout comme ces mêmes paramètres dans les vins obtenus après vinification. L'analyse en minéraux, comme le potassium et le calcium qui peuvent influencer les équilibres acides dans les baies, sont mesurés, à l'instar des moûts et des vins.

« Dans le cadre de ce projet, nous collaborons également avec le groupe extension viticulture de Suisse alémanique d'Agroscope, ce qui a permis d'étendre le dispositif à Wädenswil, où un suivi identique est mis en œuvre pour les cépages Müller-Thurgau et Pinot noir. Cette coordination nationale renforce la portée du projet », précise le D^r Marie Blackford, Collaboratrice scientifique UMR, Agroscope-Changins. En plus de permettre la constitution d'une base de données pour l'analyse sur le long terme des effets du changement climatique, les données générées au cours du suivi de maturité sont mises à disposition du public via la plateforme Agrometeo (<https://www.agrometeo.ch>) dans la rubrique Viticulture/Maturation, renforçant ainsi le lien entre recherche, pratique viticole et information ouverte.

DES CHANGEMENTS NOTOIRES

À la vendange, les raisins sont récoltés en vue de leur vinification. Les lots provenant des domaines de Leytron, Changins, Pully et Cugnasco sont transformés dans la cave expérimentale d'Agroscope à Changins. De leur côté, les raisins issus de Wädenswil sont vinifiés au Weinbauzentrum, sous la responsabilité du groupe extension viticulture de Suisse alémanique. Grâce à cette approche intégrée – allant de la matière première jusqu'au vin fini – Agroscope et la HES-SO de Changins se positionnent comme des centres clés pour la compréhension des effets du changement climatique sur la qualité des vins suisses.

En s'intéressant à l'indice de maturité décrit dans Blackford et al. (2019), les données collectées depuis 2020 permettent déjà de mettre en évidence certaines tendances liées au type de millésime. Ainsi, 2021 est classé comme un millésime frais, tandis que 2022 et 2023 sont clairement identifiés comme chauds. Le millésime 2024, quant à lui, présente un profil intermédiaire – mais il est intéressant de noter que ses valeurs sont comparables à celles observées en 2003, considérée à l'époque comme une année chaude. Cela illustre bien un glissement progressif vers des températures moyennes plus élevées au cours de la saison de végétation de la vigne, ce qui déplace progressivement notre référentiel de ce que l'on considère comme un millésime « chaud ».

ANNONCES



Dépinrière Richard SA

**LA QUALITÉ PREND
RACINE ICI**

- Production massale et certifiée de greffons
- Plus de 60 assemblages à votre disposition
- Fourniture tuteurs et piquets aux meilleurs prix
- Plantation machine GPS

Route de l'Etraz 4
1185 Mont-sur-Rolle

Quentin: 079 595 06 92
Pierre: 079 632 51 69

info@pepiniere-richard.ch
www.pepiniere-richard.ch

