

Sommaire

Histoire de la viticulture	2
La Suisse et le vin	3
Une année dans les vignes	6
De la treille à la bouteille	8
Connaître son terroir sur le bout des doigts	9
La route du vin jusqu'au consommateur	10
A propos de vin et de dégustation	11
La biodiversité dans les vignobles	12
Œnotourisme romand	14

Impressum

Traduction, adaptation, édition :

Agence d'information agricole romande (AGIR), Lausanne

Conception : Landwirtschaftlicher Informationsdienst (LID), Berne

Mise en page : atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg

Photos : AGIR, Christian Egger, Fête des Vignerons

Impression : PCL Presses Centrales SA, Lausanne

Imprimé sur papier certifié FSC® Mix Credit, issu de forêts bien gérées

Juillet 2019 – 8'000 exemplaires

Cette brochure peut être commandée gratuitement ou téléchargée :

Agence d'information agricole romande (AGIR)

Avenue des Jordils 3 | CP 1080 | 1001 Lausanne

Tél : 021 613 11 31 | Fax : 021 613 11 30

mail : info@agirinfo.com | www.agirinfo.com

Informations supplémentaires sur les sites suivants :

www.agirinfo.com

www.agriculture.ch

Vignobles

en Suisse

Histoire de la viticulture

La viticulture et l'œnologie sont nées en Asie. Dans la ville syrienne de Damas, les archéologues ont découvert un pressoir à raisin vieux de 8'000 ans. Le tombeau du pharaon égyptien Toutânkhamon, né au XIV^e siècle avant Jésus-Christ, contenait 56 amphores de vin. Cependant, on ignore si les vins de cette époque avaient une apparence et un goût semblables à ceux de nos crus actuels.

Une boisson divine chez les Grecs

L'action enivrante du vin était connue des Grecs de l'Antiquité. Dionysos, dieu du vin, introduisit la culture de la vigne en Grèce et enseigna aux hommes les plaisirs de la boisson. De nombreuses peintures et reproductions sur le thème de la viticulture et de la vinification datent de la Grèce antique. Ce sont les Grecs également qui introduisirent, vers l'an 500 avant Jésus-Christ, la viticulture en Europe occidentale.

L'art du pressurage chez les Romains

Ce n'est qu'à l'époque romaine que la fabrication du vin devint un véritable art. Presque toutes les techniques modernes de pressurage sont d'origine romaine. Le raisin était foulé aux pieds et le moût ainsi obtenu versé dans de grandes amphores en terre cuite pour y subir la fermentation. En l'honneur de Bacchus, dieu romain du vin, les Romains célébraient de grandes fêtes qui furent ensuite interdites.



Au cours des banquets romains, les boissons étaient servies selon un rituel. Le vin était souvent mélangé avec de l'eau, parfois même avec de l'eau de mer ainsi qu'avec du miel et des épices.

La Suisse et le vin

Les vignobles suisses s'étendent sur près de 15'000 ha. La surface viticole suisse correspond à environ 2% de la surface viticole mondiale. La plupart des vignobles suisses se trouvent en Suisse romande, en particulier dans les cantons du Valais, de Vaud et de Genève. Les vins produits

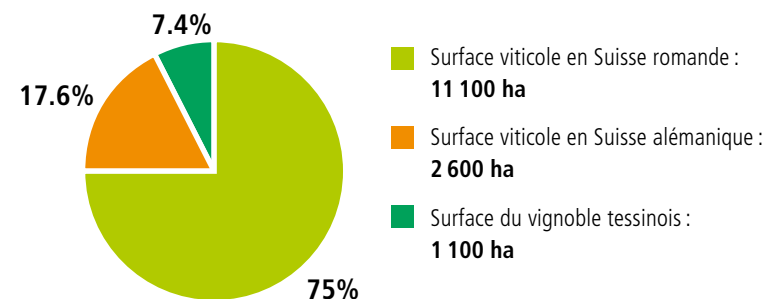
dans la région des Trois-Lacs (Neuchâtel, Bienne et Morat), tout comme ceux du Tessin et de Suisse alémanique, sont également très appréciés.

La production biologique prend de plus en plus d'importance. En 2017, 230 vigneron produisent du vin biologique, selon le Cahier des charges de Bio Suisse, sur une surface de 560 ha, principalement en Suisse romande. Ils n'étaient qu'une petite centaine en 2006.

Surface viticole des dix cantons viticoles les plus importants en 2018

Canton viticole	Surface viticole (ha)	Vin blanc (%)	Vin rouge (%)
Valais	4803	39	61
Vaud	3775	66	34
Genève	1409	44	56
Tessin	1092	9	91
Zurich	610	38	62
Neuchâtel	606	38	62
Schaffhouse	480	26	74
Grisons	423	24	76
Argovie	389	32	68
Berne	250	36	64

Nombreux vignobles en Suisse romande



Consommation

Les Suisses ont consommé près de 243 millions de litres de vin en 2018. En moyenne, le consommateur suisse boit une bouteille de vin (75 cl) par semaine. Les Romands figurent en première position, puis viennent les Tessinois et, enfin, les Alémaniques. Les Suisses préfèrent le vin rouge au vin blanc. Ils en consomment deux fois plus.

Les vigneronnes suisses ne produisent pas suffisamment de vin rouge pour satisfaire la demande, on doit donc en importer en grandes quantités. Les importations de vin blanc sont par contre moins importantes. Au total, environ 64% du vin consommé en Suisse proviennent de l'étranger, essentiellement d'Italie, de France et d'Espagne.

Consommation de vin en Suisse en 2018

Consommation totale de vin rouge	1 614 130 hl
Vin rouge suisse	455 293 hl
Vin rouge étranger*	1 158 837 hl
Consommation totale de vin blanc	824 675 hl
Vin blanc suisse	437 903 hl
Vin blanc étranger*	386 772 hl

* En 2018, les Suisses ont consommé environ 594'317 hl de vin italien, 320'896 hl de vin français et 233'821 hl de vin espagnol (vins rouge et blanc confondus)



4 Les vignobles en terrasses du Lavaux (VD) font partie, depuis 2017, du patrimoine mondial de l'humanité de l'UNESCO.



Les cépages suisses les plus importants

Les vignobles suisses sont répartis en 6 régions : le Valais, Vaud, la Suisse alémanique, Genève, le Tessin et les Trois-Lacs. Très différentes les unes des autres, ces régions permettent la culture de près de 240 cépages, mais seuls 75 sont présentés dans les statistiques de l'Office fédéral de la statistique (OFS).

- Le Pinot Noir (Blauburgunder) est le cépage rouge le plus cultivé en Suisse. Léger, fruité ou corsé selon la région, il produit des vins d'une grande finesse.
- Le Chasselas (appelé Fendant en Valais) est le cépage indigène le plus répandu. On le trouve notamment dans la région des Trois-Lacs et dans les cantons du Valais, de Vaud et de Genève. Le chasselas donne de nombreux vins fruités, frais et élégants, que l'on boit en guise d'apéritif ou en accompagnement de poissons et de mets au fromage.
- Le Gamay, qui mûrit plus tard que le pinot noir, est cultivé surtout en Suisse romande, en particulier dans la région lémanique et en Valais. Les vins issus de ce cépage doivent être consommés jeunes.
- Le Merlot est le principal cépage du Tessin. Les vins issus de ce cépage sont corsés et de couleur rouge foncé. En prenant de l'âge, ils acquièrent un léger arôme de truffe.
- Le Müller-Thurgau (Riesling x Sylvaner) est le cépage blanc le plus répandu en Suisse orientale. Fruité, rappelant le muscat, il se boit à l'apéritif et accompagne les asperges, le poisson, les gratins de légumes et les mets au fromage.
- Le Gamaret est cultivé principalement dans la région lémanique et en Valais. Épicé et très tannique, il peut être utilisé en assemblage pour donner de la couleur.

Une année dans les vignes

Au printemps, on élimine les bourgeons en surnombre

Aux premiers jours du printemps, le soleil réchauffe lentement le sol et la vigne. Le viticulteur attache les sarments de l'année précédente aux fils métalliques. Dès que les bourgeons se développent, l'ébourgeonnement commence. Les bourgeons en surnombre sont éliminés. Seuls sont conservés les sarments bien formés, droits et dotés de bourgeons floraux prometteurs. C'est à cette époque également que sont plantés les nouveaux ceps.

En été, on fauche les interlignes et on protège les plants

Pour le viticulteur, l'été est la saison où le travail est le plus intensif. Il doit tailler les nouvelles pousses et leur donner une forme adéquate, éliminer les grappes en surnombre, faucher les interlignes et protéger les plants contre les maladies et les parasites.

En automne, le raisin mûrit

Au cours de l'été, les fruits se développent pour atteindre leur pleine maturité. Vers la fin août, ils atteignent une haute teneur en sucre. Le viticulteur ôte les feuilles qui pourraient porter ombrage aux raisins. Il coupe également les grappes en surnombre, afin de permettre à celles qui restent d'obtenir une teneur en sucre élevée. Les vendanges débutent généralement fin septembre, la date exacte varie en fonction des conditions climatiques. Les sarments se lignifient et emmagasinent du sucre pour l'année suivante.

La première taille en hiver

En hiver, la vigne est endormie. Elle se réveille en février lorsque la température s'adoucit et le viticulteur se met au travail. Il taille les vieux sarments et fait de la place aux nouvelles pousses.



Au printemps, la vigne se réveille avec les premiers rayons de soleil.



En automne, les baies sont gorgées de sucre. C'est la période des vendanges.



Pendant l'hiver, la vigne se repose. Les vigneronns en profitent pour vinifier leur production dans les chais et contrôlent l'évolution des vins nouveaux

De la treille à la bouteille

Les vendanges représentent le grand moment de l'année vigneronne. Les cépages précoces, comme le Müller-Thurgau, peuvent être récoltés dès la mi-septembre. Les autres cépages, comme le Gamay, sont vendangés en octobre. Les grappes sont détachées délicatement et déposées dans des caisses. On élimine les grains verts, malades, pourris ou attaqués par les insectes.

Tout dans le pressoir, même les pépins

Les raisins vendangés sont rassemblés et transportés dans le chai. Les grains sont séparés des rafles, puis foulés. On obtient ainsi une masse composée de jus, de pulpe, de peaux de raisin et de pépins. Les raisins blancs foulés sont amenés directement au pressoir. Le moût de raisin frais s'écoule ensuite dans une cuve où il doit reposer pendant 24 heures afin de permettre aux parties solides, comme la peau et les pépins, de se déposer au

fond. Le moût s'éclaircit. Il est alors transvasé dans des cuves ou des fûts de chêne, où aura lieu la fermentation. L'encaveur ajoute dans les cuves ou les fûts des levures qui transforment le sucre du raisin en alcool et en gaz carbonique. La fermentation dure de quatre à dix jours. Les levures se déposent alors au fond, et le vin nouveau devient limpide.

Raisins rouges pour du vin rouge et blanc

L'encaveur peut obtenir différents vins à partir de raisins rouges. Si les raisins rouges sont pressés aussitôt après avoir été foulés, on obtient du vin blanc, les pigments rouges de la pellicule n'ayant pas eu la possibilité de colorer le moût. Si les raisins foulés subissent une légère macération avant d'être pressés, on obtient du rosé. Si le raisin foulé macère pendant plusieurs jours et est remué, le pigment de la peau passe dans le moût et l'on obtient du vin rouge.



Lorsque les raisins sont suffisamment sucrés et que les arômes sont bien développés, les vendanges peuvent commencer. La teneur en sucre des fruits se mesure en degrés Oechsle.

Connaître son terroir sur le bout des doigts

Quand on grandit au milieu des ceps et que l'on joue à cache-cache au milieu des cuves et des barriques, il paraît difficile d'échapper à sa destinée. En effet, Madeleine Mercier est née au cœur des vignes. Le domaine familial, fondé par ses parents sur la belle colline de Goubling à Sierre en Valais, est un terrain propice pour produire des vins d'exception. Mercier Vins y possède 7 hectares et produit chaque année environ 40'000 bouteilles.

Dans un tel contexte, Madeleine Mercier a logiquement suivi une formation d'œnologue à Changin, avant de passer un an au Tessin chez les vignerons Ana Barbara von der Crone et Paolo Visini. Cette expérience dans l'œnologie, la Valaisanne la poursuivra lors d'un voyage de 6 mois en Californie en 2010. Alors qu'elle passe la majeure partie de son temps dans la cave d'Opus One située dans la célèbre Nappa Valley, elle réalise qu'elle aime avant tout être dehors, au contact de la nature, afin de pouvoir voir la vigne pousser au rythme des saisons.

La jeune femme rejoindra le domaine familial en 2012 pour y travailler comme œnologue-vigneronne. Elle passera ses premiers mois en étant, comme elle le désirait, sans arrêt à l'extérieur, dans les vignes, et par tous les temps, afin d'apprendre les caractéristiques de chaque parcelle. Les vignerons doivent en effet connaître au mieux le terroir pour pouvoir exprimer celui-ci de la meilleure manière dans les vins.

Le terrain de jeu de son enfance est donc aussi devenu celui de sa vie d'adulte. Pour continuer d'écrire cette histoire familiale, Madeleine Mercier espère dorénavant pouvoir transmettre sa passion du métier à ses enfants.



L'œnologue donne à chaque vin sa note personnelle, par exemple par la manière dont il entrepose le vin – en fût de chêne ou en cuve d'acier – et par la durée du stockage. Si le vin est conservé en fût de chêne, il s'enrichit d'un arôme délicat de vanille ou de cannelle.

La route du vin jusqu'au consommateur

En Suisse, la plupart des amateurs de vin achètent leurs crus en grandes surfaces ou chez les producteurs. Pour pouvoir couvrir la demande, de nombreux viticulteurs suisses sont associés dans plusieurs centaines de coopératives et produisent leurs vins en commun.

Mise aux enchères lausannoise

La Ville de Lausanne est le plus important propriétaire viticole public de Suisse. Née en 1803, la mise aux enchères des Vins de Lausanne est la plus ancienne d'Europe. Depuis 1923, les mises ont lieu à l'Hôtel de Ville. Tradition vivante, reconduite chaque année le deuxième samedi de décembre, elle est classée au Patrimoine culturel immatériel vaudois depuis 2014.

Les vins sont répartis en trois catégories de production : vin avec appellation d'origine contrôlée (AOC), vin de pays (VdP) ou vin de table (VdT). Cependant, pour améliorer la compatibilité de ce système avec celui des pays européens, une réforme est en cours de discussion. Elle prévoit l'introduction d'une nouvelle classification des vins suisses fondée sur le système européen : vin avec appellation d'origine protégée (AOP) et vin avec indication géographique protégée (IGP).



A propos de vin et de dégustation

Ce noble liquide doit être dégusté. De nombreux restaurants servent des vins adaptés aux menus servis. Les vins blancs accompagnent les plats épicés, les fruits de mer, les poissons, la volaille et les mets au fromage. Les vins rouges accompagnent plutôt les viandes rouges et le gibier. Les vins doux accompagnent les desserts.

Une question de température

Le vin est une boisson délicate, les connaisseurs le savent bien. Il existe de nombreuses règles à respecter avant de pouvoir le boire dans de bonnes conditions. Par exemple, la température doit être de 6 à 10°C pour le vin blanc, de 13 à 19°C pour le rouge. Les bouteilles doivent être transportées avec précaution, sans jamais être secouées.

Spécialités suisses

Ces dernières années, la qualité des vins suisses a constamment été améliorée. Parmi les spécialités de plus en plus prisées figure le « non-filtré » neuchâtelois. Comme son nom l'indique, ce vin blanc est consommé non filtré et apporte au consommateur l'arôme d'un vin fraîchement tiré du fût.

Les cépages autochtones du Valais, la Petite Arvine, le Cornalin et l'Humagne ont conquis un large cercle d'amateurs de vins typés de grande qualité. Les nouveaux cépages rouges obtenus par croisement dans les stations fédérales de recherche agronomique, notamment le Gamaret et le Garanoir, ont trouvé leur place dans les vignobles suisses. Leur bonne résistance à la pourriture et la structure de leurs vins ont séduit les vigneron et les consommateurs.



Avant goûter le vin, les premières étapes d'une dégustation consistent à examiner sa robe puis à le sentir.

La biodiversité dans les vignobles

Les vignobles sont des milieux agricoles pouvant accueillir une grande biodiversité. Les structures et milieux environnants tels que les haies, les arbres isolés, les murs en pierres sèches ou les surfaces rudérales offrent de nombreux habitats favorables. Généralement situés dans des zones ensoleillées et au climat clément, les vignobles offrent des conditions idéales pour de nombreuses espèces végétales et animales.

La végétation est principalement constituée d'espèces communes, mais on rencontre également des espèces rares ou typiques des vignobles comme l'ail des vignes ou l'ornithogale en ombelle. L'aspect clairsemé de la flore favorise la présence des insectes dont raffolent certains oiseaux comme le rougequeue à front blanc et la huppe fasciée, tous deux sur la Liste rouge des espèces menacées en Suisse. Les murs en pierres sèches, sans colmatage, sont très utiles pour les

reptiles ; la coronelle lisse, le lézard vert et le lézard des murailles y trouvent d'excellents endroits pour prendre le soleil, se cacher, pondre et passer l'hiver.

Conservation des oiseaux dans les vignobles

La Station ornithologique suisse en partenariat avec VITIVAL, l'Association valaisanne des viticulteurs en production intégrée, ont lancé un projet afin d'établir les meilleures méthodes d'exploitation pour produire un vin de qualité tout en protégeant l'avifaune. Les résultats ont montré que les vignobles enherbés et offrant des structures naturelles à proximité sont très appréciés des oiseaux.

La viticulture biologique et biodynamique

Comme les autres agriculteurs, les vigneronnes sont soutenus par la Confédération pour mettre en place des mesures favorisant la biodiversité dans le milieu rural. La pression des consommateurs, soucieux d'acheter des vins respectueux de la nature, contribue également à promouvoir des pratiques culturelles ménageant l'environnement dans les vignobles.

De plus en plus de vigneronnes choisissent d'aller plus loin et produisent du vin biologique. Leur plus grand défi est la régulation du mildiou et de l'oïdium, deux champignons s'attaquant à la vigne. Certains vigneronnes vont encore plus loin et optent pour la culture biodynamique, un mode de production qui suit notamment les cycles astronomiques.

Cépages résistants

Agroscope, le centre de compétences de la Confédération pour la recherche agronomique, se penche depuis de nombreuses années sur la création de cépages résistants aux maladies de

la vigne comme le mildiou, l'oïdium et la pourriture grise. La création de ces nouvelles variétés de vignes permet de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires et contribue à promouvoir une viticulture plus écologique. Pour y parvenir, les chercheurs de l'Agroscope procèdent à des hybridations interspécifiques ; ils croisent deux espèces de vignes différentes, qu'ils sélectionnent avec soin en fonction de leurs caractéristiques de résistance, leurs qualités gustatives, leurs performances agronomiques, etc.

En 2013, après presque deux décennies de recherche, Agroscope homologuait son premier cépage rouge multi-résistant, nommé Divico. Ce dernier est issu de l'union du Gamaret, choisi pour sa résistance à la pourriture grise, et du Bronner résistant au mildiou et à l'oïdium. Cinq ans après, Agroscope présentait le Divona, un cépage blanc multi-résistant qui partage les mêmes parents que le Divico.



Le muscari est une plante bulbeuse particulièrement bien adaptée au vignoble. Il termine son cycle de vie au printemps avant les premières interventions dans les vignes.

Le lézard vert est une espèce menacée en Suisse. On le rencontre parfois dans les vignobles riches en structure et en insectes dont il se nourrit.



Certains rapaces, comme le faucon crécerelle, chassent volontiers dans les vignobles. Les arbres isolés leur servent de perchoirs.

L'orpin blanc, appartenant à la famille des crassulacées, apprécie les milieux secs et rocaillieux. Ses fleurs blanches à nectar favorisent la présence des abeilles.



Celui qui désire approfondir ses connaissances sur les régions viticoles de notre pays peut le faire de diverses manières :

Les routes du vin

Pour découvrir le charme des vignobles romands, suivez l'une des nombreuses routes du vin :

- La Route du Vignoble de la Côte (VD)
- Le Chemin du Vignoble (VS)
- Le Sentier des vignes dans le Chablais (VD, VS)
- La Route des vins (NE)



Les sentiers viticoles didactiques

Allier randonnée et culture en suivant un sentier didactique. Leurs panneaux explicatifs présentent les cépages et le travail des vignerons :

- Le sentier viticole entre Sierre et Salgesch (VS)
- Les terrasses de Lavaux de St-Saphorin à Lutry (VD)
- Le sentier didactique à Dardagny (GE)

Les fêtes vigneronnes

La Suisse est également riche en fêtes célébrant les vendanges. La Fête des Vignerons a lieu cinq fois par siècle à Vevey (VD). Elle est organisée par la confrérie des Vignerons de Vevey depuis 1797. Cette fête traditionnelle est inscrite depuis 2016 au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.



Les musées et centres découverts

Les nombreux musées offrent également un excellent aperçu de la viticulture de notre pays :

- Le château d'Aigle (VD) trône depuis la fin du 12^e siècle au cœur du Lavaux. Il abrite le musée de la vigne, du vin et de l'étiquette.
- Le Musée de la Vigne et du vin du Château de Boudry (NE) retrace plus de deux mille ans d'histoire viti-vinicole neuchâteloise.
- Le Musée du Vin (VS) se présente en deux espaces, l'un au Château de Villa à Sierre et l'autre à Salgesch. Un sentier viticole de 6 km relie les deux.
- Vinorama (VD) est un centre de découverte des vins et des vignobles en terrasses de Lavaux. Une salle de projection diffuse, en huit langues, un film qui raconte le travail du vigneron au fil des saisons dans ce vignoble exceptionnel.
- Les Celliers de Sion (VS), inauguré fin 2017, est le premier œnoparc de Suisse. Il propose des dégustations, parcours didactiques, visites guidées des vignobles, etc.

