

Sommaire

	Pages
Bijoutier viticole, du cep à la bouteille	2
Une année à la vigne	4
Un coteau ensoleillé produit un vin fruité	6
De la treille à la bouteille	8
La route du vin jusqu'au magasin	10
Vins de l'Antiquité	13
Vivre le vin	14
La Suisse viticole en chiffres	15

Impressum

Agence d'information agricole romande (AGIR)
Jordils 3, CH-1000 Lausanne 6
Tél. 021 613 11 31
Fax 021 613 11 30
E-mail : info@agirinfo.com
Internet : www.agirinfo.com

Conception, rédaction et réalisation :
LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Berne
Actualisation et adaptation : AGIR
Photos : LID, AGIR, Agri, © HP. Siffert, Fotos der Weinwelt

Edition : © LID/AGIR – septembre 2010 – 10 000 ex.

L'agriculture sur Internet

Des informations supplémentaires sur le thème du vin ainsi que sur l'agriculture en général sont disponibles sur les sites
www.swisswine.ch
www.vitiswiss.ch
www.wineandspirit.ch
www.agriculture.ch
www.agirinfo.com

VIGNOBLES

en Suisse



Cave Burgat à Colombier (NE) Bijoutier viticole, du cep à la bouteille

« Je préfère des vins qui reflètent le caractère des cépages et expriment au mieux le terroir ». David Burgat ne s'essaie que timidement du côté des assemblages. Ses préférences se nomment chasselas et pinot noir, avec la volonté de réussir une qualité maximum. Et ça marche ! En témoignent les nombreuses médailles d'or et d'argent récoltées.

Issu de la Haute école d'ingénieurs en œnologie de Changins après une formation viticole à Marcelin et un CFC de boulanger, le vigneron-encaveur de Colombier (NE) a repris en 2007 le domaine créé en 1978 par son père Jacques – un an après la naissance de son fils – avec lequel il collaborait depuis longtemps. Désormais, c'est le père qui collabore, en recevant les clients et en s'occupant des livraisons ainsi que d'une partie des commandes. « Le reste, je gère, soit la vigne, la cave, la mise en bouteilles, le personnel... et tout le reste ! », commente David Burgat.

La propriété viticole couvre 5 ha, auxquels s'ajoutent 7 ha hors propriété qu'il cultive pour des tiers. L'assortiment de cépages du domaine Burgat comprend chasselas (45%), pinot noir (45%) et spécialités (10%), à savoir sauvignon, gamaret, garanoir, galotta et pinot gris.

Ne laisser aucune chance aux maladies et aux rongeurs !



La vigne d'abord !

« Deux tiers de la qualité des produits du domaine sont dus au travail à la vigne ». David Burgat donne sa recette : régler la charge au minimum (en moyenne 750 g/m² pour le pinot noir et 900g/m² pour le chasselas) ; ne laisser aucune chance aux maladies et aux ravageurs ; suivre au piccolo le palissage des pampres, le rebiolage (taille des jeunes pousses) et l'apport de lumière dans la zone des grappes ; vendanger manuellement en caissettes en respectant l'intégrité de la vendange.

Douceur et patience à la cave

A la cave, on travaille tout doux avec un pressoir pneumatique. On triture peu et on patiente le temps d'une lente maturation. Avec ses 24 mois d'élevage en barrique de chêne français, le passage entre la fin des fermentations et la mise en bouteille du gamaret est particulièrement tranquille.

Sortent de la cave en appellation AOC Colombier : le chasselas non-filtré – une spécialité neuchâteloise –, le pinot noir, notamment la spécialité Perdrix Blanche, ainsi que le pinot gris. L'Œil de Perdrix et le chasselas classique (filtré) arborent l'AOC Neuchâtel, le sauvignon blanc celle d'Auvernier.

Un terroir qui convient bien au chasselas.



Médailles à foison

Le bilan de la réussite se mesure dans les concours de dégustation. Au Mondial du pinot noir à Sierre, la cave Burgat a décroché le Vinea d'Or 2007 pour son pinot noir 2005 élevé en barrique et le Vinea d'argent pour son Œil de Perdrix 2006. Au niveau régional (Suisse romande et canton de Neuchâtel), on ne compte plus les diplômes, sélections, voire Ceps d'Or des cafetiers restaurateurs. Pas étonnant de voir le vigneron neuchâtelois à l'honneur dans le guide Hachette 2007 ! Le producteur a-t-il besoin de toute cette publicité ? Pas vraiment, dans la mesure où la fidèle clientèle est locale : quelques restaurants, deux boucheries et des privés qui viennent volontiers au domaine en fin de semaine pour déguster et acheter.

« Boire un bon verre ! ». Quasi rien ne peut dépasser ce plaisir pour l'épicurien et amoureux de la nature tel que se définit David, ce « bijoutier » de la vigne et de la cave.

Selection d'Or 2010 – Chasselas AOC
Neuchâtel 2009





Une année à la vigne



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 gardés les sarments bien formés, droits et dotés de bourgeons floraux prometteurs. C'est à cette époque également que sont plantés les nouveaux cep.

La première taille en hiver

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

Au printemps, un grand nombre de vins sont déjà prêts pour la mise en bouteille, en particulier les vins blancs et rosés et les premiers vins rouges.



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

Pour le vigneron, 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 fin septembre. Les sarments se lignifient et emmagasinent du sucre pour l'année suivante.



En hiver, les viticulteurs vinifient leur production dans les chais et contrôlent l'évolution des vins nouveaux.

Un coteau ensoleillé produit un vin fruité

La vigne aime le soleil et la chaleur. Elle se développe particulièrement bien au bord des lacs, où le climat est plus doux. 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 appréciés.

Les régions viticoles de notre pays, très différentes les unes des autres, permettent la culture de plus de 60 cépages différents. En Suisse alémanique, les rouges ont une plus grande importance que les blancs. Le pinot noir/ Blauburgunder y est particulièrement présent.

Répartition des cépages

	VS	VD	GE	NE	TI	Suisse orientale
Vin blanc						
Chasselas	■	■	■	■		
Sylvaner	□					
Müller-Thurgau*	□	□	□	□		■
Vin rouge						
Pinot Noir	■	■	■	■	□	■
Gamay	■	■	■			
Merlot	□	□	□		■	

Cépages dominants ■

Cépages répandus ■

Spécialités □

* riesling x sylvaner

Les cépages suisses les plus importants



Le pinot noir (Blauburgunder)

Le pinot noir 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 gamay

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.



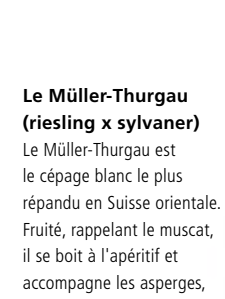
Le merlot

Le merlot est le principal cépage du Tessin. Comme il mûrit tard dans l'année, il n'est présent que dans les zones les plus favorables des autres régions de Suisse. 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 chasselas

Le chasselas est le cépage suisse le plus répandu. On le trouve notamment dans la région des lacs de Neuchâtel, de Bienne et de Morat, en Valais et dans les cantons 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 Müller-Thurgau (riesling x sylvaner)

Le Müller-Thurgau 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 sylvaner (johannisberg)

Le sylvaner est le troisième cépage blanc de Suisse. Il est particulièrement fréquent dans le canton du Valais. Fruité, il accompagne à merveille les poissons grillés, le foie gras et le poulet.



De la treille à la bouteille

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



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.

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, telles 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 fermentation avant d'être pressés, on obtient du rosé. Si le raisin foulé fermente pendant plusieurs jours et est remué, le pigment de la peau passe dans le moût et l'on obtient du vin rouge.

Le maître de chai a un excellent « nez ». Il déguste et contrôle les vins régulièrement. Lorsqu'ils ont le bouquet et la teneur en alcool souhaités, ils sont filtrés, mis en bouteille et étiquetés.



Le métier d'encaveur ressemble à celui de maître queux. Il 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 magasin

En Suisse, la plupart des amateurs de vin achètent leur crus dans le commerce de détail ou auprès des grands distributeurs. Pour pouvoir couvrir les besoins, de nombreux viticulteurs suisses sont associés dans plusieurs centaines de coopératives et produisent leurs vins en commun.

Les petits négociants sont des spécialistes

Une bouteille sur trois est vendue par un négociant en vins. Les négociants fabriquent leur propre vin ou se fournissent auprès de producteurs. Ils approvisionnent surtout les petits magasins, les restaurants et les particuliers. Ils sont dotés d'un sens du goût particulièrement affiné. Avant de les acquérir, ils dégustent les vins et les comparent. C'est de cette manière seulement qu'ils peuvent être certains d'acquérir un vin de grande qualité.

A propos de vin et de dégustation

Ce noble liquide doit être dégusté. De nombreux restaurants servent des vins adaptés au menu. 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.

A peine un litre par semaine

Le consommateur suisse boit en moyenne 0,7 litre de vin par semaine, soit moins qu'il y a dix ans. Les Romands figurent en première position, puis viennent les Tessinois et, enfin, les Alémaniques.



La révision de la loi sur l'agriculture dans le cadre de la PA 2011 a introduit un nouveau système concernant les classes de production du vin. Le nouveau classement prévoit trois catégories, à savoir

les vins avec Appellation d'origine contrôlée (AOC) ; les vins du pays (VP) et les vins de table (VT). Notons qu'actuellement notre pays compte quelque 700 AOC viticoles !

C'est le soir ou le week end qu'on consomme le plus de vin.





Du vin rouge de préférence

Les consommateurs préfèrent le vin rouge et en consomment deux fois plus que de blanc. Comme les vigneronnes suisses ne produisent pas suffisamment de vin rouge pour satisfaire aux besoins, on doit en importer de l'étranger en grandes quantités. Les importations de vin blanc sont par contre moins importantes bien qu'en fort développement. Au total, plus de 60% du vin consommé en Suisse proviennent de l'étranger, essentiellement d'Italie, de France et d'Espagne.

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, 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 vigneronnes et les consommateurs.

La demande de vin suisse est importante. Le volume produit ne suffit pas à couvrir les besoins. Des volumes importants sont donc importés, notamment d'Italie, de France et d'Espagne.



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 l'Antiquité grecque. Ce sont les Grecs également qui introduisirent, vers l'an 500 avant Jésus-Christ, la viticulture en Europe occidentale.



Vins de l'Antiquité

La viticulture et l'oenologie sont nées en Asie. Dans la ville syrienne de Damas, les archéologues ont découvert un pressoir à raisins vieux de 8000 ans. Le tombeau du pharaon égyptien Toutankhamon, qui vécut environ mille ans 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.

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.



Vivre le vin

Celui qui désire approfondir ses connaissances sur les régions viticoles de notre pays peut le faire de diverses manières, par exemple en suivant l'une des nombreuses routes du vin, comme La Route du Vignoble de la Côte (VD), celle qui relie Sierre à Salquenen, en Valais, ou Yverne à Bex, en terre vaudoise. En partant du Landeron, près du lac de Biemme, on peut se promener agréablement à travers 18 villages viticoles jusqu'à Vaumarcus, près du lac de Neuchâtel.

Au long de ces itinéraires, on rencontre d'innombrables occasions de s'arrêter chez un vigneron ou un maître de chai et de goûter à leurs spécialités.

Musées, sentiers et fêtes

Les nombreux sentiers de découverte du vin ainsi que les musées de la viticulture offrent également un excellent aperçu de la viticulture de notre pays. Des sentiers viticoles se trouvent par exemple à Conthey (VS), en Lavaux (VD), dans le Vully (VD/FR), à Dardagny (GE), à Trasadingen (SH) ou à Schinznach Dorf (AG). Parmi les plus beaux musées de la viticulture figure celui du château d'Aigle (VD), qui date du 15^e siècle.

La Suisse est également riche en fêtes célébrant les vendanges. Celle de Neuchâtel est l'une des plus belles ; bon an mal an, elle attire plus de 150 000 visiteurs pendant le dernier week end de septembre. Plus d'infos sur www.agirinfo.com (rubrique «A la campagne !»)



Le char fleuri de la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (CNAV) lors de la Fête des vendanges 2009 à Neuchâtel.

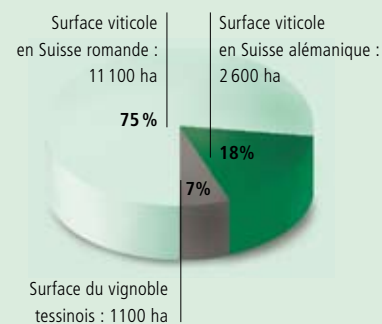
La Suisse viticole en chiffres

(Source : CSM)

La vigne

En Suisse, 33 000 viticulteurs cultivent la vigne sur 14 800 ha, dont 11 100 ha en Suisse romande. La surface viticole suisse correspond à environ 2‰ de la surface viticole mondiale. Le rendement annuel moyen est d'environ 100 millions de litres, dont 48% issus de raisins blancs. La production biologique est encore modeste puisque seuls 140 viticulteurs cultivent la vigne selon cette méthode.

Nombreux vignobles en Suisse romande



Surface viticole des dix cantons viticoles les plus importants en 2009

Canton viticole	Surface viticole en ha	Vin blanc	Vin rouge
Valais	5070	38 %	62 %
Vaud	3819	66 %	34 %
Genève	1292	41 %	59 %
Tessin	1040	8 %	92 %
Zurich	614	34 %	66 %
Neuchâtel	591	45 %	55 %
Schaffhouse	477	21 %	79 %
Grisons	450	18 %	82 %
Argovie	399	31 %	69 %
Berne	263	31 %	69 %

Consommation

En Suisse, la consommation annuelle de vin atteint quelque 273 millions de litres. En ce qui concerne le vin blanc, la production indigène représente 60% de la consommation. Par contre, les deux tiers du vin rouge consommé dans notre pays proviennent de l'étranger, en particulier d'Italie, de France et d'Espagne.

Consommation de vin en Suisse en 2009

Consommation totale de vin rouge	
Vin rouge suisse	540 023 hl
Vin rouge étranger*	1 378 896 hl

* En 2009, les Suisses ont consommé environ 600 000 hl de vin rouge italien, plus de 400 000 hl de vin français et 340 000 hl de vin espagnol.

Consommation totale de vin blanc	
Vin blanc suisse	490 465 hl
Vin blanc étranger	347 392 hl

Consommation de vin, par personne et par an (2006)

France	53.8 l
Italie	46.5 l
Suisse	37.6 l
Espagne	30.8 l
Argentine	28.4 l
Allemagne	24.5 l
Australie	22.3 l
Royaume-Uni	20.9 l
Etats-Unis	8.6 l
Afrique du sud	7.1 l
Japon	2.0 l
Chine	1.0 l