

Viticulture avec des cépages PIWI



25 ans d'expérience dans un
vignoble valaisan

Hans-Peter Baumann
DIROSO Weinkellerei
3946 Turtmann/VS



Cave DIROSO – Historique

- 35 ans d'expérience dans les vignes et 25 ans avec des cépages PIWI
- Un domaine familial de 4.5 ha dont 25% PIWI
- Depuis 20 ans certifié « Vitisuisse »
- Une équipe de 3 à 7 personnes
- 50 cépages
- DIROSO = cave, magasin, analytique et conseil
- Commercialisation: surtout clients privés, les consommateurs sont sensibles aux produits écologiques



Pourquoi travailler avec des cépages PIWI?

■ Pour une viticulture plus écologique que le «bio»

- * réduction des **produits phytosanitaires**
- * réduction du **nombre de passages** avec tracteur
 - moins de tassement du sol
 - moins d'essence utilisé (env. 100lt par ha et an)
 - moins d'émission de CO₂
 - moins de bruit



Pourquoi travailler avec des cépages PIWI?

■ Pour des raisons économiques:

- * moins de travail
- * moins de frais (→ Fr. 5'000.- par ha et an en moins)
- * raisin de table

■ Pour des raisons agronomique

- * facilite le travail de parcelles isolées ou en fortes pentes
- * rend le vignoble plus attractif (s'y promener et habiter sans avoir peur de produits phytosanitaires)



Les difficultés

- Peu d'expérience viticole pour les cépages récentes
- Cépages peu ou pas connus
- Manque de pression du marché
→ les vins traditionnels se vendent encore trop facilement
- Problème d'identification
6 cépages ont le droit d'AOC VS: Bianca, Johanner, Solaris,
Regent, Leon Millot, Divico
- Label « Bio » ??



... et les chances

- Produits de niche
- De plus en plus de consommateurs sont sensibles aux produits écologiques
- Restaurants gastronomiques cherchent des vins exclusifs
- Sensibiliser les consommateurs et gagner leur confiance



**Confiance
et satisfaction
du consommateur**

Produit de niche

Frais de production

**Attractivité du
vignoble**

**Réduction de l'impact
sur l'écosystème**

**Meilleure qualité
de travail**



Présentation de quelques cépages PIWI

■ Bianca

Origine: Villard blanc x Bouvier (Kecskemeet/HU)

Résistance au mildiou

feuille: bonne

grappe: bonne

Résistance à l'oidium

feuille: bonne

grappe: bonne

Vigne: forte croissance, longues internœdes, peu de rebios,
sensible au millerandage, taille longue guyot

Vin: fruité, élégant





■ Johanniter

Origine: Riesling x (S.V. 12-481) x (Ruländer x Gutedel) (Freiburg/DE)

Résistance au mildiou

feuille: moyenne

grappe: bonne

Résistance à l'oïdium

feuille: bonne

grappe: très bonne

Vigne: Croissance moyenne, peu de coulure
sensible au botrytis

Vin: floral et frais avec une bonne structure





■ Seyval blanc

Origine: Selbel 5656 x Rayon d'Or (Seyve Villard/F)

Résistance au mildiou

feuille: très bonne

grappe: très bonne

Résistance à l'oïdium

feuille: très bonne

grappe: très bonne

Vigne: très productive, grands résains

Vin: entre Chasselas et Silvaner





■ Solaris

Origine: Merzling x (Saperavi severnyi x Muscat Ottonel) (Freiburg/DE)

Résistance au mildiou

feuille: très bonne

grappe: très bonne

Résistance à l'oïdium

feuille: très bonne

grappe: très bonne

Vigne: fruits précoces, vigoureuse

Vin: orlé dans les vin sec, florale Vin douce





■ Cabernet blanc

Origine: Cabernet Sauvignon x ? (Soyhières/CH)

Résistance au mildiou

feuille: très bonne

grappe: très bonne

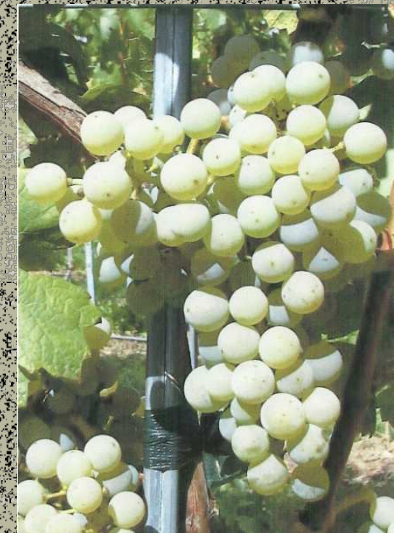
Résistance à l'oïdium

feuille: bonne

grappe: bonne

Vigne: vigoureuse, coulure,

Vin: épice, sauvignon blanc





■ Souvigner gris

Origine: Cabernet Sauvignon x Bronner (*Freiburg/DE*)

Résistance au mildiou

feuille: très bonne

grappe: très bonne

Résistance à l'oïdium

feuille: bonne

grappe: bonne



Vigne: moyenne vigueur, Feuilles poilus

Vin: entre Marsanne bl. et Malvoisie, jolie couleur mignon



■ Muscat bleu

Origine: (Seyve-Villard x Müller Thurgau) x Seyve-Villard 20.347
(M. Garnier, Genève)

Résistance au mildiou

feuille: bonne

grappe: bonne

Résistance à l'oïdium

feuille: très bonne

grappe: très bonne

Vigne: maturité précoce
→ attention guêpes

Vin: très aromatique, mangue, orange, apricot), très coloré





■ Regent

Origine: Diana x Chambourcin (*Geilweilerhof*)

Résistance au mildiou

feuille: moyenne

grappe: bonne

Résistance à l'oïdium

feuille: bonne

grappe: moyenne

Vigne: moyenne à forte croissance, peu de coulure

Vin: vin rouge foncé avec un nez fruité (cerise)
et un corps rond





■ Divico

Origine: Gamaret x Bronner (*Changins/CH*)

Résistance au mildiou

feuille: très bonne

grappe: très bonne

Résistance à l'oïdium

feuille: très bonne

grappe: très bonne

Vigne: rendement faible, longue taille

Vin: typ Gamaret, cerises noirs





Particularités de la vinification

- Beaucoup de couleur chez les cépages rouges
 - macération courte
 - pressurage à pression bas (1x 0.8bar)
- Notes herbacées chez « vieux » cépages (Léon Millot, Maréchal Foch)
 - maturation optimale
- pH élevé → réduction avec acide tartrique avant le 1^{er} fermentation
- Peu de jus chez certains cépages (Solaris, Cabernet Cortis)
- Analyse d' SO_2 : méthode traditionnelle donne des résultats trop élevés (anthocyanes)
 - corriger le résultat avec une solution de glyoxal



Conclusion

Les cépages PIWI sont la chance
pour l'avenir d'une VITICULTURE

bio –

éco –

logique!