

<b>Zeitschrift:</b>	Revue historique vaudoise
<b>Herausgeber:</b>	Société vaudoise d'histoire et d'archéologie
<b>Band:</b>	126 (2018)
<b>Artikel:</b>	L'évolution de la culture de la vigne à travers les Directions de la Confrérie des Vignerons
<b>Autor:</b>	Murisier, François
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-954812">https://doi.org/10.5169/seals-954812</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 11.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

**FRANÇOIS MURISIER**

# **L'ÉVOLUTION DE LA CULTURE DE LA VIGNE À TRAVERS LES DIRECTIONS DE LA CONFRÉRIE DES VIGNERONS**

La Confrérie des Vignerons de Vevey est une institution très ancienne dont l'origine n'est pas connue avec précision. L'analyse des *Manuaux* qui sont les comptes rendus de ses délibérations, montre que son activité s'exerce déjà au XVII<sup>e</sup> siècle. Le premier *Manual* de 1647<sup>1</sup> indique que le but principal de cette société, dénommée alors Abbaye de l'Agriculture de Vevey, est le contrôle du travail effectué par les vignerons sur les vignes appartenant à des institutions publiques ou à des propriétaires privés. La Confrérie confie cette tâche à l'œil avisé d'experts qui ont surtout pour mission, à cette époque, de relever les erreurs de culture de la vigne, les nécessités d'entretien des murets, la présence néfaste d'arbres et de broussailles et surtout de légumes et de petits fruits que les vignerons implantent à l'intérieur des vignes pour leur propre consommation.

Les personnes chargées de visiter les parcelles se basent sur les indications orales fournies par la Confrérie. Les critères d'appréciation sont assez sommaires. Ils reposent sur les connaissances des experts en matière de viticulture. Les rapports de visites montrent qu'une attention particulière est portée à la taille, en particulier au nombre de cornes (bras) conservées et à la longueur des coursons (bois d'un an portant les yeux fructifères), le système de conduite utilisé étant le gobelet sur échalas. Les jeunes plantations, appelées « plantées », sont observées avec beaucoup de soin. Les remplacements peuvent se faire par marcottage, mise en terre d'un sarment d'un cep voisin pour former un nouveau cep, ou par provignage, enfouissement d'un cep entier avec conservation de deux sarments sortant de terre en vue de former deux nouveaux ceps. La Confrérie encourage l'utilisation de « chapons » ou « barbues », nom donné aux jeunes plants préparés en pépinière. Les travaux du sol sont rigoureusement contrôlés, le fossoyage, labour manuel réalisé à l'aide d'un outil appelé « fossoir », devant être impérativement terminé à la visite de mars. Lors de la visite d'été, les experts vérifient

<sup>1</sup> *Manual*, 1647. Cité dans Sabine Carruzzo-Frey, Patricia Ferrari, *Du Labeur aux Honneurs, quatre siècles d'histoire de la Confrérie des Vignerons et de ses Fêtes*, Vevey: Confrérie des Vignerons / Montreux: Imprimerie Corbaz, 1998, p. 28.

si les travaux de la feuille, ébourgeonnement, effeuilles et attaches, sont effectués correctement et dans les temps. L'entretien des murs et des coulisses, canaux d'évacuation des eaux, est également l'objet d'observations de la part des « visiteurs ». Il est peu fait état dans les rapports des experts de la présence de maladies ou ravageurs, aucune ou aucun n'étant précisément identifié ni combattu. Le ver de la grappe, les acariens ou la pourriture grise sont sûrement présents dans le vignoble mais ne semblent pas provoquer de dégâts importants, sinon les experts les signaleraient dans leurs rapports.

Dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, une nouvelle orientation est prise dans la manière d'apprécier le travail du vigneron. Au lieu de fustiger les erreurs ou manquements, la Confrérie décide de mettre en avant les meilleurs en les honorant.

Ce changement va entraîner un affinement des critères de notation des parcelles. Les rapports des experts sont plus détaillés et les avis plus circonstanciés. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, des appréciations qualitatives (*très bien, bien et passable*) apparaissent pour les divers critères. À partir de 1830, des échelles mathématiques sont utilisées. L'intérêt croissant accordé aux mérites reçus publiquement par les vignerons explique ce besoin de préciser les paramètres d'appréciation et la nécessité de l'exprimer sous une forme arithmétique permettant d'établir des classements.

Les premières indications de directives écrites, appelées Directions par la Confrérie, sont mentionnées dans le *Manual 5* en 1857, qui n'indique toutefois pas qu'il s'agit du premier document papier. On peut donc penser qu'il existe des versions antérieures à 1857. Les Directions sont remises à jour régulièrement. De 1857 à 2018, douze éditions sont publiées, les dernières datant de 2014. Elles sont rédigées par un groupe désigné par la Confrérie et formé de techniciens viticoles et de vignerons.

En 1930, celle-ci modifie sa structure et crée une Commission des vignes prenant en charge les questions viticoles et l'adaptation des Directions, qui vont évoluer constamment en relation avec la recherche et le développement de nouvelles techniques viticoles, ainsi qu'avec l'arrivée dans le vignoble de maladies et ravageurs jusque-là inconnus.

Les pratiques évoluent très peu au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. *L'art du vigneron*, ouvrage du Citoyen Reymondin, destiné au départ à la Société économique de Berne et finalement publié en 1798<sup>2</sup>, donne des informations très précises sur la manière de cultiver la vigne. Elles correspondent bien aux recommandations de la Confrérie à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Reymondin mentionne les ravageurs qui peuvent occasionner des dégâts à la vigne, soit le « gribougris », la « bêche », le « velour verd », le « ver coquin » et le

<sup>2</sup> Citoyen Reymondin (Pierre), *L'art du Vigneron, pour servir de direction aux propriétaires de vignes*, Lausanne: 1798; rééd. Chapelle-sur-Moudon : Ketty et Alexandre, 1992.



Remontage  
de la terre après  
les vendanges,  
Saint-Saphorin,  
septembre 1940,  
photographie de  
K. Gehring Thaune.

«limaçon» mais selon lui le maintien d'un sol propre et de vignes saines et vigoureuses suffit à ce qu'insectes et vignes puissent cohabiter harmonieusement sans provoquer des dégâts importants. Le concept de « seuil de tolérance », développé à partir des années 1970, dans les principes de la production intégrée, paraît être naturellement appliqué à l'époque du Citoyen Reymondin.

L'arrivée successive de l'oïdium, du mildiou et surtout du phylloxéra qui va exiger une reconstitution totale du vignoble, entraîne un changement complet du métier, comme l'atteste l'évolution des Directions de la Confrérie au cours du XX<sup>e</sup> siècle.

Nous avons choisi de prendre en considération les Directions allant de 1878<sup>3</sup> à 2014 (dernière adaptation)<sup>4</sup>. Elles permettent de suivre le développement de la viticulture durant près de 140 ans. Jusque vers le milieu du XX<sup>e</sup> siècle, les indications de culture

**3** Confrérie des Vignerons, *Directions concernant les travaux et la visite des vignes*, Vevey: Impr. Loertscher et fils, 1878.

**4** Confrérie des Vignerons, *Directions concernant les travaux et la visite des vignes*, Vevey: Impr. Klausfelder, resp. 1927, 1935, 1958, 1970, 1983 et Confrérie des Vignerons, *Directions concernant les soins à la vigne, la visite des experts de la Confrérie et le concours lié au résultat des visites*, Montreux: Impr. Corbaz, 2000, et Vevey: Confrérie des Vignerons, 2014.

sont très codifiées et formulées de manière très précise, sans beaucoup de marge de manœuvre laissée au vigneron. Les règles sont les mêmes pour tous et doivent être appliquées partout, le mode de culture de la vigne étant alors très homogène. À partir des années 1970, les Directions sont plus nuancées, les options de culture pouvant être très différentes selon le système de conduite choisi par les vignerons.

Certaines pratiques recommandées à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle restent tout à fait d'actualité aujourd'hui alors que d'autres ont fortement évolué ou sont totalement nouvelles, comme le montre l'analyse des principales opérations présentées ci-après.

#### **PRÉPARATION DU SOL AVANT PLANTATION (DÉFONÇAGE, MINAGE)**

Les Directions de 1878 mettent un accent particulier sur le soin porté à la préparation du sol avant plantation :

La bonne tenue et la durée d'une vigne dépendent essentiellement de la manière dont le sol aura été préparé avant plantation. Il importe en premier lieu de fumer les vignes l'année qui précède le défonçage, les chapons en seront par ce fait plus forts et plus vigoureux et ne nécessiteront pas d'autres fumures avant la 4<sup>ème</sup> année.

Il est intéressant de remarquer que la Confrérie des Vignerons recommande l'utilisation de chapons (barbues ou jeunes plants racinés) pour les replantations, bien avant l'arrivée du phylloxéra dans le canton de Vaud, signalé pour la première fois à Founex en 1886 et environ dix ans plus tard dans la région de Vevey<sup>5</sup>. Cela montre que la production et la commercialisation des boutures racinées ne sont pas seulement liées à la nécessité de greffer la vigne suite au phylloxéra mais qu'elles étaient déjà conseillées, certainement pour garantir aux vignerons du matériel végétal de qualité. Le marcottage ou provignage est indiqué pour compléter les plantations dès la 3<sup>e</sup> année, afin d'éviter qu'il y ait des ceps manquants. Pour les remplacements dans les vignes adultes, l'emploi de barbues de deux ans est recommandé.

Le drainage des sols humides et de ceux atteints par la maladie connue sous le nom de *blanc* qui correspond certainement au *pourridié des racines* est déjà mentionné dans les Directions de 1878. Cette recommandation est complétée dans celles de 1927 par la nécessité d'enlever débris, racines et bouts d'échalas pour éviter le champignon du *pourridié*. Cette maladie semble très redoutée à cette époque. Les Directions de 1935 et de 1958 proposent le traitement du sol au *sulfure de carbone*, produit dangereux qui doit

<sup>5</sup> Sabine Carruzzo-Frey, Patricia Ferrari-Dupont, *Du labeur aux honneurs, quatre siècles d'histoire de la Confrérie des Vignerons et de ses Fêtes*, Vevey: Confrérie des Vignerons/Montreux: Impr. Corbaz, 1998.



La salle du Conseil de la Confrérie des Vignerons de Vevey.

être utilisé avec précaution en suivant les indications de la Station viticole de Lausanne. Les Directions de 1970 et suivantes n'évoquent plus le pourridié ni l'emploi du *sulfure de carbone*, son utilisation ayant été fortement limitée puis interdite. La bonne pratique d'enlèvement des racines et débris de bois reste toujours d'actualité aujourd'hui et le pourridié ne provoque plus de dégâts importants.

L'époque de défoncement recommandée reste pratiquement constante au cours du temps. Le défonçage doit se faire obligatoirement en automne pour les sols lourds alors qu'il est possible de le réaliser au printemps pour les sols légers. Les profondeurs de défonçage indiquées ont eu tendance à diminuer avec les années. D'un maximum de 90 cm, recommandé en 1878, on passe à 70 cm en 1935, puis à 60 cm en 1958. Les directions actuelles n'indiquent plus de valeurs précises mais le défonçage s'effectue dans la pratique à des profondeurs se situant entre 40 et 50 cm.

Dès 1970, les Directions insistent sur les réflexions et les observations à faire à l'avance, soit au moins un à deux ans avant de procéder à une replantation. Ainsi, la présence de chlorose va influencer le choix du porte-greffe. Des mesures de prévention doivent être prises contre le virus de la dégénérescence infectieuse, transmis par des nématodes vivant dans le sol, pouvant provoquer, entre autres, de graves dégâts de coulure (mauvaise nouaison des baies). Un repos du sol d'un an combiné avec une désin-

fection chimique au moyen de nématicides est recommandé. Ces derniers ayant été progressivement restreints puis interdits, seul est resté le repos du sol complété parfois par une « dévitalisation des vignes », traitement des ceps après les vendanges avec un herbicide systémique (véhiculé dans la plante) en vue de faire mourir les racines et d'éviter ainsi de conserver dans le sol des nématodes porteurs du virus de la dégénérescence. Nouveauté liée à l'apparition des herbicides, les Directions de 1970 mentionnent qu'il faut éviter d'utiliser des herbicides résiduaires les deux années précédant le défonçage.

### **LES PLANTATIONS**

Les recommandations de périodes et de profondeurs de plantation sont restées assez stables au cours du temps. Les plantations doivent se faire au départ de la végétation de la vigne, soit en avril, à une profondeur variant entre 8 à 10 pouces (24 à 30 cm), précisent les Directions de 1878. En revanche, dans celles de 1927, 1935 et 1958, il est dit que la plantation doit se faire avant le départ de la végétation, soit, selon les années, entre fin mars et début avril. Dès les années 1970, la date de plantation varie entre avril et mai à des profondeurs variables selon le type de sol, 18 à 20 cm dans les sols lourds, 25 à 30 dans les sols moyens à légers. De tout temps, on s'accorde pour ne mettre aucun engrais ou compost dans le trou de plantation.

L'évolution la plus fondamentale repose dans les indications relatives aux distances entre les ceps sur le rang et entre les rangs. La densité de plantation va décroître de manière constante et drastique de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle à nos jours. En 1878, les prescriptions de la Confrérie indiquent que la distance entre ceps sera au minimum de 72 cm en tous sens, ce qui correspond à une densité de plantation proche de 20'000 pieds par hectare (précisément de 19 300 pour une implantation de 72 x 72 cm). Le seul mode de conduite est à cette époque le gobelet sur échalas. En 1927, on recommande des écartements de 90 cm entre rangs et de 80 cm entre ceps sur le rang, soit une densité de 13'900 plants par hectare pour les vignes non mécanisées. Un arrêté du Conseil d'État vaudois du 27 janvier 1925 précise que pour les vignes susceptibles d'être mécanisées (treuil), les distances minimales doivent être de 110 x 75 cm, soit 12 100 plants/ha. Cet arrêté s'inscrit dans le cadre de la replantation du vignoble, soutenu par les pouvoirs publics. En 1958, on conseille pour les vignes cultivées sur fil de fer, taillées en Guyot ou en Cordon de Royat, des distances de 110 x 80 cm pour les coteaux et 120 x 80 cm pour les faibles pentes, ce dernier cas correspondant à une densité de 10 400 ceps par hectare. Avec l'arrivée des cultures à écartements des rangs plus larges vers la fin des années 1960, la densité diminue encore pour se situer à moins de 7000, voire de 6000 souches par hectare avec des recommandations de distances de plantation de 180 x 80 cm ou de 180 x 100 cm. De nos jours, avec la quasi-généralisation de la

conduite des vignes dites «en mi-haute», palissées sur fil de fer, la densité de plantation varie de 7000 à 8500 ceps par hectare. Ainsi, le vignoble compte aujourd’hui deux à trois fois moins de plants qu’à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

### **ÉVOLUTION DES SYSTÈMES DE CONDUITE**

Le mode de conduite traditionnel de la vigne a été pendant des siècles le gobelet sur échalas en taille courte (coursons à deux yeux), système spécialement bien adapté pour le cépage Chasselas dont les bourgeons de la base du rameau présentent une bonne fertilité. L’introduction de cépages rouges, comme le Pinot, moins fertiles sur les yeux de base que le Chasselas, a exigé une modification de la taille et de la conduite de la vigne. La taille longue en Guyot (baguette attachée sur un fil porteur) a été adoptée avec le palissage sur fil de fer. L’introduction dans le vignoble d’une mécanisation toujours plus poussée (monoaxes, chenillettes à moteur et tracteurs étroits pour les vignes en faible pente) a entraîné la nécessité d’écarter davantage les rangs de vigne jusqu’à 1,5 mètre voire 2 mètres, le mode de taille étant soit en Guyot ou en Cordon Royat (charpente horizontale portant des coursons à deux yeux) pour les cépages fertiles sur les yeux de base (Chasselas, Gamay, par exemple).

Un changement fondamental s’est produit à partir de la fin des années 1970 et se poursuit encore aujourd’hui. Les rangs traditionnellement orientés dans le sens de la pente vont être alignés en travers de celle-ci, pour créer ce que la pratique appelle les «vignes en travers». Elles représentent actuellement une part de plus en plus importante des vignobles de Lavaux et du Chablais. On a constaté que l’introduction de cette technique permettait de freiner notamment l’érosion des sols, de faciliter la mécanisation et de réduire la pénibilité du travail. Ce changement ne s’est toutefois pas fait sans inquiétude, les vignerons craignant que ce nouveau système de conduite n’entraîne des réductions de rendement et surtout de qualité. L’orientation nord-sud des rangs a en effet longtemps été considérée la plus favorable à la captation de l’énergie lumineuse, la face orientale du rang recevant le soleil du matin et la face occidentale celui de l’après-midi. Les expériences effectuées ont montré que la qualité des vins n’était pas fondamentalement différente de celle des vignes cultivées en gobelet. Cela n’a toutefois pas empêché la persistance d’avis divergents entre les partisans inconditionnels du gobelet et ceux persuadés des vertus de la culture en «travers». Étonnamment, les Directions de la Confrérie ne donnent aucune recommandation en faveur de l’un ou de l’autre système. Les essais effectués à Pully par la Station de recherche Agroscope<sup>6</sup>, ont démontré

<sup>6</sup> François Murisier, Vivian Zufferey, « Influence de l’orientation des rangs sur le comportement agronomique de la vigne », in *Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture*, 31/5, 1999, pp. 235-239.

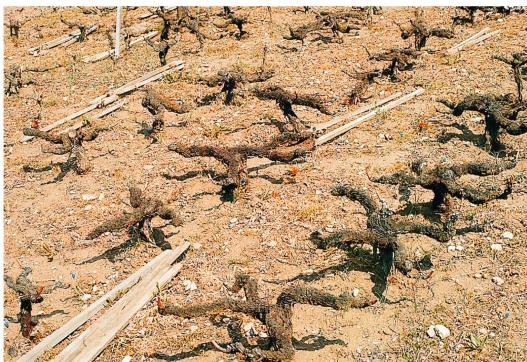
que la qualité des vins était peu dépendante de l'orientation des rangs, l'exposition est-ouest donnant toutefois des raisins légèrement moins acides et un peu plus sucrés. La très grande majorité des vignerons est aujourd'hui convaincue de la pertinence du choix d'orienter les rangs en travers de la pente, ceci au vu des avantages techniques que représente ce mode de faire.

### **SOINS AU SOL**

Jusque vers les années 1960, les soins au sol sont parfaitement codifiés dans les Directions de la Confrérie. Ils doivent être exécutés dans les temps indiqués, avec les méthodes proposées. Fait étrange aujourd'hui, les échalas sont enlevés à l'automne, pratique qui a été abandonnée par la suite. Durant l'hiver, on procède au remontage de la terre dans les parcelles. La vigne est raclée parfaitement avant le premier labour (fossoyage) qui, lui, doit être terminé avant le départ de la végétation. La profondeur de labour prescrite est de 15 centimètres et le fumier bien enfoui. Les échalas sont alors replantés si possible au même endroit que l'année précédente, pour ne pas endommager les racines de la vigne. Un second labour (retersage), destiné à relever, ameublir, aérer le sol et détruire les mauvaises herbes, doit être fait avant les effeuilles, à une profondeur de 10 centimètres.

Les Directions de 1927 mentionnent pour la première fois la possibilité d'accomplir certains travaux du sol à la machine. Les labours et hersages peuvent s'effectuer par des outils mécaniques tirés par un treuil placé au sommet du rang. Des petites charrues à deux ailes permettent de butter les vignes à l'automne, le déchaussage mécanique se faisant au moyen d'une « débutteuse » avant le départ de la végétation. La lutte contre les mauvaises herbes est impérative, la vigne ne supportant, disait l'adage, que l'ombre du vigneron. L'arrivée des herbicides à action foliaire ou racinaire, à la fin des années 1960, va faciliter de manière spectaculaire la destruction des mauvaises herbes. Quelques litres de matière active par hectare suffisent à maintenir le sol propre pour une bonne partie de l'année. Certains vignerons renoncent alors totalement aux labours et aux sarclages en pratiquant la non-culture du sol, le contrôle des mauvaises herbes étant assuré uniquement par les désherbants. Toutefois, on constate au bout de quelques années d'emploi d'un même herbicide, comme la simazine, que des plantes résistantes se développent, que des symptômes de phytotoxicité apparaissent sur les vignes et que les dégâts d'érosion sont plus importants lors de forts orages d'été. On prend alors conscience que les désherbants chimiques ne garantissent pas, à eux seuls, un entretien optimal des sols.

Les premières recommandations pour l'utilisation d'engrais verts (culture temporaire de plantes annuelles) figurent dans les Directions de 1970. Ils sont autorisés dans les cultures larges afin de prévenir l'érosion et améliorer la structure du sol. La moitié de la surface doit toutefois rester en sol nu et le fauchage se faire avant fin juillet. Dès l'an



Vieille vigne de gobelet  
avec échalas ôtés en hiver.

2000, les engazonnements partiels des sols sont aussi admis à condition qu'ils soient constamment maîtrisés. Ils ne doivent pas créer une trop forte concurrence pour l'eau et l'azote, susceptible d'induire chez la vigne des stress défavorables à la qualité des vins. Cette question a fait l'objet de nombreuses études, en particulier par Agroscope<sup>7</sup>. Elles ont montré qu'un déficit d'azote dans les moûts entraîne des difficultés de fermentation alcoolique et peut, selon l'intensité du stress, péjorer la qualité des vins<sup>8</sup>.

Avec le développement du concept de la production intégrée apparu dès les années 1970, un entretien raisonnable des sols doit combiner l'utilisation de différentes techniques (enherbement, travail du sol, désherbage chimique localisé, apport d'azote, fumure foliaire) qu'il faut adapter au type de sol et de climat ainsi qu'au cépage. Ainsi, les cépages blancs sont plus sensibles au stress azoté que les rouges. La fumure est également raisonnée. Elle se base sur l'analyse des sols et sur l'observation du végétal. Les quantités de fumure minérale apportées peuvent ainsi être fortement réduites. L'emploi de désherbants chimiques est de plus en plus modéré, limité, dans les vignes cultivées sur fil de fer, au cavaillon (traitement sous le rang) et même abandonné par certains vignerons, en particulier par ceux pratiquant la production biologique.

#### **LA PROTECTION CONTRE LES MALADIES ET LES RAVAGEURS**

Les concepts de production intégrée puis de production durable ont tout d'abord été développés sur le plan de la lutte contre les maladies et les ravageurs et sont clairement mentionnés dans les Directions actuelles (2014):

<sup>7</sup> Dominique Maigre, François Murisier, « Essai d'enherbement et de fumure azotée sur Gamay dans le bassin lémanique. Résultats agronomiques », in *Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture*, 32/5, 2000, pp. 145-151.

<sup>8</sup> Jean-Laurent Spring, « Influence du type d'enherbement sur le comportement de la vigne et la qualité des vins. Résultats d'un essai sur Chasselas dans le bassin lémanique. 2. Résultats œnologiques », in *Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture* 34/2, 2002, pp. 111-116.

Les traitements ont pour but de maintenir la vigne en bon état sanitaire. Ils sont préventifs contre les champignons parasites. Contre les insectes et les acariens, on n'intervient que si l'attaque le justifie (seuil de tolérance dépassé) en privilégiant les méthodes biologiques ou biotechniques. Les traitements et le choix des produits sont effectués selon les directives générales du Guide Viti<sup>9</sup> et de l'Index phytosanitaire d'Agroscope.<sup>10</sup>

Ces deux documents sont élaborés à partir des dernières connaissances en matière de production intégrée et biologique. Des stations météo sont implantées dans différentes zones du vignoble et indiquent aux vignerons les nécessités d'intervention sur la base des données climatiques et du développement des parasites. Cela paraît simple mais le chemin pour y arriver fut très long.

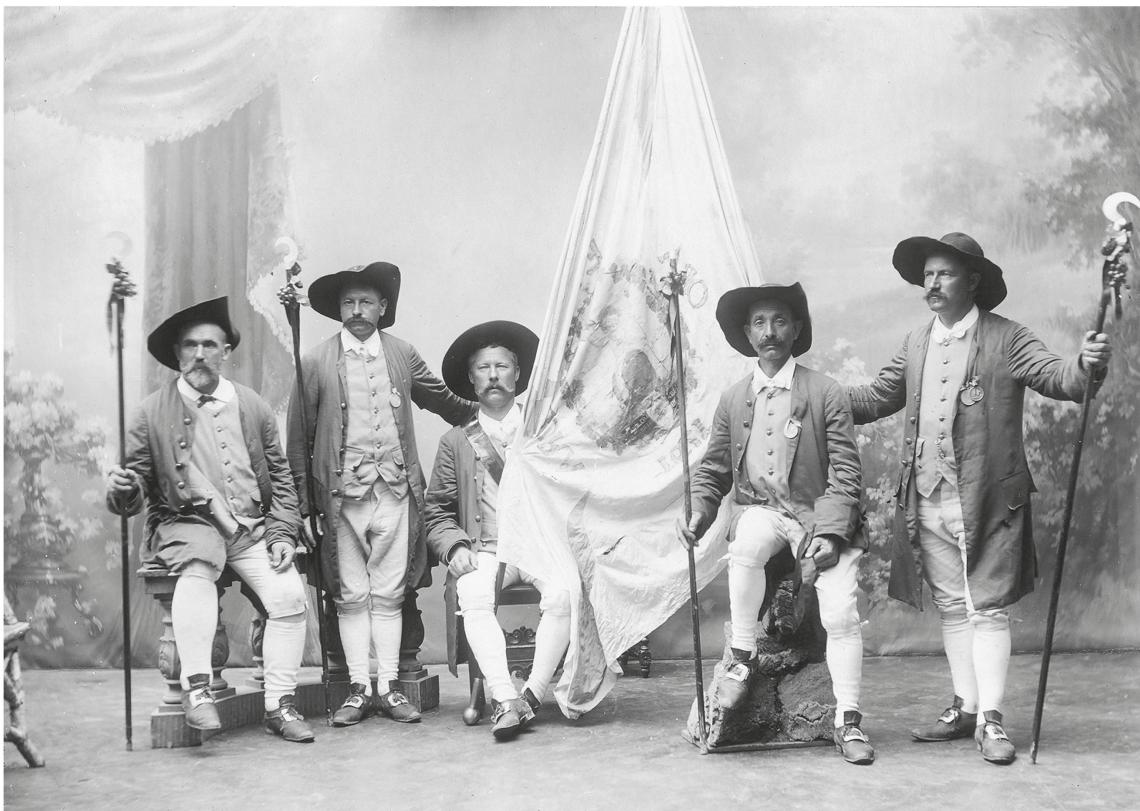
Avant l'arrivée de l'oïdium et du mildiou à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, aucun traitement de la vigne n'était nécessaire. Aucune indication d'intervention contre les maladies et les ravageurs n'est de ce fait mentionnée dans les Directions de 1878. Celles de 1927, par contre, abordent largement la lutte contre le mildiou, basée exclusivement sur des produits contenant du cuivre, et contre l'oïdium qui repose essentiellement sur des pouddrages au soufre. La Confrérie recommande également des préparations à base de nicotine, de pyrètre ou de sels d'arsenic contre le ver de la vigne (cochylis) et des produits à base de soufre contre les acariens. En 1958, il est en outre préconisé de protéger la vigne contre le coûtre, champignon qui peut se former sur les raisins touchés par la grêle, puis en 1970, pour la première fois, de combattre l'excoriose et la pourriture grise.

Les insecticides et acaricides de synthèse apparaissent dès le milieu des années 1940. Ces premiers insecticides à large spectre d'action anéantissent les prédateurs naturels. Les ravageurs vont par ailleurs rapidement développer des résistances à ces matières actives. Dès lors, la recherche se concentre sur la mise au point de méthodes biologiques. La protection des auxiliaires (typhlodromes) et leur implantation dans le vignoble est une réussite: aujourd'hui, pratiquement plus aucun traitement chimique n'est nécessaire contre les acariens. Contre les vers de la grappe, est utilisée la méthode dite de confusion sexuelle qui permet de maîtriser ces ravageurs dans la plupart des situations. Elle consiste à saturer l'air de phéromones (diffuseurs fixés sur les ceps). Ces parfums synthétiques, semblables à ceux diffusés par les papillons femelles pour attirer les mâles, perturbent l'accouplement, réduisant donc fortement ces populations.

La lutte contre les maladies fongiques a longtemps reposé sur le cuivre et le soufre, produits toujours utilisés de nos jours. Les premiers fongicides organiques de synthèse

<sup>9</sup> Guide viti d'Agroscope 2017-2018, Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture, 49/1, 2017.

<sup>10</sup> Index phytosanitaire pour la viticulture 2017, Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture, 49/1, 2017.



Les vignerons couronnés de la Fête des Vignerons de 1905.

apparaissent au milieu des années 1950. Certains d'entre eux ont conservé une bonne efficacité et sont encore utilisés actuellement. D'autres, synthétisés par la suite et dotés de modes d'action plus spécifiques, ont vu leur efficacité diminuer rapidement, voire disparaître, suite à l'apparition de souches de champignon résistantes. Le botrytis, responsable de la pourriture grise du raisin, en est un bon exemple. Il a développé successivement des résistances aux différents produits mis sur le marché. Actuellement, l'utilisation d'anti-botrytis est limitée à une intervention par saison et réservée aux situations sensibles. Les méthodes prophylactiques doivent être privilégiées, comme le défeuillage de la zone des grappes et la maîtrise de la vigueur.

Des modèles de développement des parasites couplés à des stations météo installées dans les vignobles permettent de réduire le nombre d'interventions. La recherche actuelle teste des produits, comme les éliciteurs et les stimulateurs de la défense<sup>11</sup>, capables de renforcer la plante. La sélection de cépages résistants est une voie d'avenir qui intéresse de nombreux instituts de recherche, dont Agroscope qui vient de proposer le cépage rouge Divico. Ce dernier présente une bonne tolérance au mildiou et à l'oïdium.

<sup>11</sup> Olivier Viret, Katia Gindro, *La vigne. Maladies fongiques*, Nyon : AMTRA, 2014.

## LES SOINS AU CEP

La vigne exige de nombreuses interventions sur le cep. Avec le développement des techniques, certaines peuvent se faire mécaniquement alors que d'autres nécessitent toujours la main avertie du vigneron.

La taille fait partie de ces opérations importantes qui exigent une grande expertise. La Confrérie des Vignerons lui a de tout temps porté une attention particulière, depuis la formation des jeunes ceps jusqu'à l'entretien des vignes adultes. Les Directions de 1878 contiennent déjà des indications très précises sur le nombre de cornes et de bourgeons à conserver pour le gobelet, seul système de culture utilisé à cette époque. On garde deux boutons (yeux) par corne et, depuis 1983, on précise que ces deux yeux correspondent au borgne (œil à la base du sarment) et à un œil franc. Cela représente une taille très courte qui vise à éviter les excès de rendement nuisibles à la qualité. Le souci permanent est de ne pas allonger trop les cornes, de respecter les canaux de sève en maintenant si possible les plaies de taille sur la partie supérieure des bras en vue d'assurer à la plante une plus grande longévité. Dans les Directions de 1958 et suivantes, les tailles en Cordon permanent et en Guyot sont admises pour certains cépages en fonction de la fertilité des yeux de la base, avec le même souci de respect des règles visant à éviter les métailles (plaies opposées freinant et obstruant le passage de la sève). Actuellement, avec la généralisation de la conduite sur fil de fer, ces deux systèmes sont largement majoritaires. De nouvelles tailles sont testées dans le vignoble. Ils visent à bien séparer les flux de sève, l'objectif étant de réduire les nécroses liées aux plaies de taille, pour éviter le développement de maladies du bois conduisant au dépérissement des ceps. La Confrérie est ouverte à ces innovations et instruit ses experts sur ces nouveautés.

Les travaux de la feuille commencent par *l'ébourgeonnement* qui consiste à éliminer manuellement les rameaux poussant sur le vieux bois (tronc et bras) et à conserver un nombre de pousses bien précis de façon à assurer une formation correcte des ceps et obtenir des rendements équilibrés. L'ébourgeonnement est le complément indispensable à la taille. Les premières Directions insistent sur l'importance de cette opération, en particulier lors des premières années de formation des jeunes ceps. Dans les vignes adultes, on ne conserve en règle générale que deux pousses par courson (gobelet et cordon). Les Directions précisent le nombre de rameaux à garder sur la branche à fruit, le courson de réserve devant porter deux pousses placées de manière à assurer la taille de l'année suivante en respectant la règle des plaies.

Les effeuilles représentent une part importante des heures de main-d'œuvre consacrées aux travaux du cep. Elles exigent le plus souvent l'engagement d'un personnel auxiliaire. En 1858, l'enlèvement des entre-cœurs, appelés rebiots en Pays de Vaud, doit se faire sur tout le rameau. Il est même recommandé d'ôter les vrilles. À partir des



Travaux d'effeuilles dans une vigne cultivée en gobelet à haute densité de plantation, Villette, juillet 1941, photographie de K. Gehring Thaune.

années 1970, seul l'effeuillage (rebiolage) de la zone des grappes doit être effectué de manière à garantir une bonne aération des fruits et une bonne pénétration des produits de traitement. Le maintien des feuilles des entre-cœurs au-dessus des raisins est positif car ce sont des organes actifs pour la photosynthèse. À la fin du XX<sup>e</sup> siècle, des machines apparaissent sur le marché, avec différents modes d'action (soufflage, aspiration). Elles sont actuellement utilisées par un nombre important de vignerons. Après effeuillage, les rameaux sont attachés aux échalas (gobelet), d'abord avec de la paille puis, dès 1970, à l'aide d'anneaux métalliques admis par la Confrérie, ou palissés dans les fils pour les autres modes de conduite. Les plus longs sont pincés ou rognés. Ce travail s'est mécanisé dans les grandes parcelles travaillées au tracteur ou à la chenillette. Une nouvelle opération apparaît dans les Directions de 2014, consistant à enlever les feuilles principales dans la zone des grappes pour prévenir et réduire les attaques de pourriture grise. Ce défeuillage est devenu très important depuis l'apparition récente de la mouche Suzuki originaire d'Asie. Cette dernière pond ses œufs dans les baies en maturation provoquant des dégâts de pourriture acide, très nuisibles à la qualité du raisin.

La maîtrise des rendements est également une nouveauté introduite dans les Directions en 2014 seulement. Les années 1982, 1983 et 1989, caractérisées par de très fortes

productions, ont amené la Confédération et les Cantons à fixer, dès les années 1990, des limites de rendement, obligeant les vignerons à supprimer, dans les années génératrices, des grappes excédentaires avant la véraison. Cette régulation fait aujourd'hui l'objet d'observations attentives de la part des experts avec un poids important donné à ce critère dans les notations.

## CONCLUSIONS

L'analyse des Directions de la Confrérie montre que les recommandations pour la bonne culture de la vigne se sont assouplies au cours du temps, laissant toujours plus de marge de manœuvre au vigneron. Cela est dû en partie aux possibilités croissantes de diversification des opérations culturales et aux rapides progrès techniques. D'une culture homogène et parfaitement codifiée, on est passé à une viticulture multiple, laissant de nombreuses options aux viticulteurs, au niveau du mode de conduite, de la mécanisation, de la gestion du sol et de la protection de la plante. En revanche, en ce qui concerne les critères et le mode de notation appliqués par les experts lors des visites des parcelles, on observe une complexification du système d'appréciation et de calcul des notes, notamment influencé par le nombre de visites qui a augmenté au cours du temps. L'attrait des récompenses attribuées, particulièrement sensible à l'approche des Fêtes des Vignerons, explique en partie cette évolution. Actuellement, les experts effectuent trois visites par année, ce qui permet d'apprécier précisément les différentes opérations au vignoble et de fournir un vrai travail d'expertise pour les propriétaires, dont certains, toujours plus éloignés de la terre, attendent davantage d'informations sur la qualité des travaux exécutés dans leurs vignes.

Par ses encouragements à améliorer la culture de la vigne, la Confrérie a sans aucun doute joué un rôle important. Jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, elle a rempli la fonction de gardienne des bonnes pratiques. Ses recommandations pour la taille et la formation des ceps ont assurément permis de leur assurer une meilleure longévité. Puis elle s'est souciée de prendre en considération les avancées techniques issues de la recherche et de l'expérience des personnes de terrain. Actuellement, elle intègre totalement les exigences d'une production durable ménageant l'environnement tout en garantissant un résultat économique suffisant. La valorisation du travail par les récompenses attribuées aux meilleurs vignerons contribue certainement à donner une image positive du métier et encourage des jeunes à embrasser cette profession.