



HORS SERIE : BULLETIN VENDANGE du 20 août 2025

- Phénologie - maturités techniques et phénologiques
- Situation générale : état sanitaire
- Œnologie - vinification
- Œnologie - enrichissement

Phénologie - maturités techniques et phénologiques



M : VERAISON

Lully, 18.08.25



N : MATURATION

Lully, 18.08.25

- Le stade phénologique moyen du canton est entre le stade M : véraison et le stade N : maturation. Il a été possible de constater une importante hétérogénéité lors de la véraison au sein d'une même parcelle.
- Comme tous les millésimes, les suivis de maturités techniques et phénologiques sont réalisés dans le vignoble genevois chaque lundi dans un premier temps, puis également en ajoutant le jeudi dans un second temps. Les résultats sont consultables [ici](#) en tout temps.
- Les résultats de maturité sont primordiaux, mais il est important de rappeler également de déguster vos baies avant de vendanger. Une maturité gustative personnelle est tout aussi importante : saveurs, arômes, épaisseur des pellicules, couleur des pépins...

Situation générale du vignoble : état sanitaire

- La saison 2025 s'est montrée plutôt clémente niveau phytosanitaire. Un départ de saison humide avant un épisode caniculaire en juin et juillet. Quelques averses fin juillet avant une nouvelle vague de chaleur à la mi-août. **En résumé, quelques sorties de mildiou non négligeables, mais sans conséquence pour la récolte. Quant à l'oïdium, il est resté très discret tout au long de la saison. Pour le moment, encore aucun signe de pourriture grise ou acétique sur le territoire genevois.**
- **A l'approche des premiers coups de sécateurs, l'état sanitaire du vignoble genevois est de manière générale très bon. Il est néanmoins très important de faire un tour de l'ensemble de vos vignes pour éviter toutes mauvaises surprises ces prochains jours/semaines.**
- Jusqu'à présent la vigne semble résiliente face aux fortes chaleurs, mais il est quand même possible de constater que certains cépages ou terroirs exprimant quelques signes de stress hydrique par des blocages. Certains coups de soleil sur les grappes sont déjà marqués avec des flétrissements ou dessèchement des baies souvent sur le côté soleil couchant.



- **En cas de maladie au sein d'une parcelle, un tri strict et rigoureux est indispensable en cas de vendanges manuelles ou à la réception avant vinification. En cas de vendange machine, un tri manuel est préférable. C'est une étape indispensable pour un moût de qualité.**
- **Mildiou** : les baies impactées sont désormais sèches, l'idéal est un tri à la vigne ou à la réception de vendanges.
- **Oïdium** : les baies ou grappes oïdiées ne sont pas destinées à la vinification et induisent des goûts indésirables.
- **Pourriture grise** : tri obligatoire sous peine d'obtenir des goûts moisi-terreux et des moûts oxydés.
- **Pourriture acétique** : trier à tout prix au risque de faire monter l'acidité volatile dès le début de la vinification.



1. À gauche : Mildiou sur grappe
2. À droite : grappe oïdiée
3. En bas à droite : pourriture grise
4. En bas à droite : pourriture acétique



Oenologie - vinification

1. Avant de recevoir les premières caisses de raisin, un **nettoyage et une désinfection de la cave est primordial** pour un bon départ en vendange. Une hygiène irréprochable en cave est une aide de taille afin d'éviter toutes mauvaises surprises (organismes et bactéries indésirables).
Désinfection classique : nettoyage eau chaude et haute pression + circuit soude + chlore + rinçage à l'eau + circuit acide citrique + rinçage eau.
2. Le millésime 2025 sera une année solaire et précoce avec de probable haut potentiel d'alcool. De ce fait, il sera très important de bien gérer les apports d'oxygène et nutritifs durant la FA pour la bonne conduite des levures.
3. En cas de vendanges lors de fortes chaleurs, il est judicieux de maintenir une T°C de raisin la plus basse possible afin d'éviter un départ en FA trop rapide (en pressurage ou sur bourbes). Une dose raisonnable de soufre permet de ralentir ce démarrage précoce en FA (30mg/l SO₂ 5%).
4. **La dégustation est l'un des points clés pour diriger une vinification sans défaut. Déguster sans modération à chaque étape de la vinification (réduction, oxydation, volatile, ...).**
5. Il est important de se référer à son cahier de charge respectif selon votre label afin d'être correct avec les produits œnologiques ainsi que leurs doses d'utilisation.

6. **Le sulfitage en moût est à raisonner selon l'état sanitaire du raisin. Les doses usuelles varient de 30 à 50mg/l de SO₂ pur = 0.6 à 1dl/hl de SO₂ à 5%.**
7. **Débourbage** : en cas de vendanges altérées et de débourbage serré, un apport d'azote en moût afin de bien conduire vos cinétiques de FA peut être recommandé.
8. **Bentonite** : utile pour limiter les risques de casses protéiques en vin blanc. Possible d'y ajouter avant ou après débourbage (pas recommandé en flottation) ou à 1/3 de la FA. Doses usuelles : 50-100g/hl avant débourbage ou 30-50g/hl à 1/3 FA
9. Vous trouverez également en annexe un récapitulatif des droits de coupage autorisés.

Oenologie - enrichissement

L'ordonnance sur les boissons a récemment été révisée. Parmi les modifications apportées à l'annexe 9 relative à l'enrichissement, il a été décidé de revenir à la limite maximale de 2,5 % en vigueur avant 2019. Par ailleurs, la Suisse est désormais intégrée à la zone viticole B.

Concernant les vins bénéficiant d'une AOC, la législation cantonale s'applique conformément à l'article 36D du [Règlement sur la vigne et les vins de Genève](#) ci-dessous :

« Art. 36D⁽⁷⁾ Enrichissement

¹ Les opérations d'enrichissement pour les vins AOC peuvent porter le titre alcoométrique total des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation ou du vin :

- a) pour le vin blanc, jusqu'à 14,5% vol.;
- b) pour le vin rouge et le vin rosé, jusqu'à 15% vol.

² Dans tous les cas, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut dépasser 2,5% vol. »

En revanche, pour les vins de Pays, c'est [l'ordonnance sur les boissons](#) (annexe 9, OBoissons) qui prévaut. Celle-ci reconnaît les pratiques œnologiques admises par le règlement (UE) n°1308/2013 qui fixe que les **raisins blancs** vinifiés en VDP ne peuvent être enrichis au-delà de **12% vol.** En ce qui concerne le **raisin rouge**, la limite maximale du titre alcoométrique peut être portée à **12,5 % vol.**