

Carte de visite

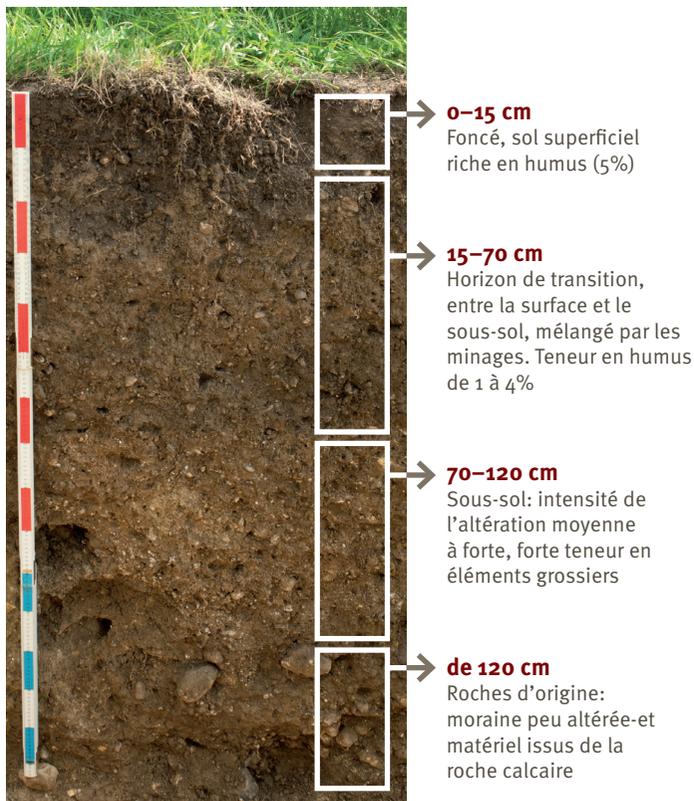
Type de sol: sol brun

Texture du sol: limoneuse

Lieu: Ligerz, Schernelz (canton de Berne), 550 m s.n.m

Ce sol viticole est caractérisé par plusieurs roches mères (moraine, calcaire) ainsi que par l'influence humaine (minages, drainages). À cela s'ajoute des mouvements de terre liés aussi bien à l'érosion vers l'aval que l'accumulation de matériaux provenant de l'amont. Ces mouvements ont été fortement réduits par l'enherbement. Le pH se situe entre 6.8 et 7.2 et la texture du sol est limoneuse.

Des labours profonds ont mélangé les horizons décarbonatés de surface avec ceux, plus calcaires, de profondeur et incorporé des matériaux organiques jusqu'à 70cm de profond.



Contact

La Société Suisse de Pédologie (SSP-BGS) est une organisation professionnelle active pour l'échange de connaissances entre la recherche, la formation, la pratique et la politique.

Commande de flyers et posters:

Geschäftsstelle BGS-SSP
c/o ZHAW, Fachstelle Bodenökologie
Postfach
CH-8820 Wädenswil

Tel: +41 (0)58 934 53 55

E-Mail: bgs.gs@soil.ch

Web: www.soil.ch
www.boden-des-jahres-ch

«Réflexion»



En Suisse, **chaque mètre carré de vigne produit en moyenne 0.7 litre de vin soit une bouteille.** La consommation de vins indigènes se situe aux alentours de **20 bouteilles (15 litres) par personne** (âge de 20 à plus de 65 ans), il faut donc **environ 20 mètres carré de vigne par personne.**

Quelle quantité de vins suisses consommez-vous chaque année ? À combien de mètres carrés de vigne cela correspond-il ?



Le sol viticole



BODENKUNDLICHE GESELLSCHAFT DER SCHWEIZ
SOCIÉTÉ SUISSE DE PÉDOLOGIE
SOCIETÀ SVIZZERA DI PEDOLOGIA
SOIL SCIENCE SOCIETY OF SWITZERLAND

Les sols viticoles en Suisse

Caractéristiques du sol et de la géologie des régions viticoles suisse

TROIS-LACS

Géologie: moraine, molasse et calcaire du Jura
Sol: sols bruns, peu calcaires, parfois superficiels

 947 ha

VAUD

Géologie: moraine, molasse (grès et marne), calcaire préalpin
Sol: sols bruns ou bruns calcaires, parfois très caillouteux

 3811 ha

Instituts de recherche viticole:

- 1 Nyon: Agroscope, École d'Ingénieurs de Changins
- 2 Wädenswil: Agroscope, ZHAW
- 3 Pully: Agroscope
- 4 Leytron: Agroscope
- 5 Conthey: Agroscope
- 6 Cadenazzo: Agroscope
- 7 Frick: FiBL

GENÈVE

Géologie: moraine, molasse, dépôts fluvioglaciers
Sol: sols bruns et bruns calcaires avec des textures très variées

 1438 ha

VALAIS

Géologie: moraine, calcschistes, calcaire, gneiss
Sol: sols très diversifiés, le plus souvent calcaires et caillouteux

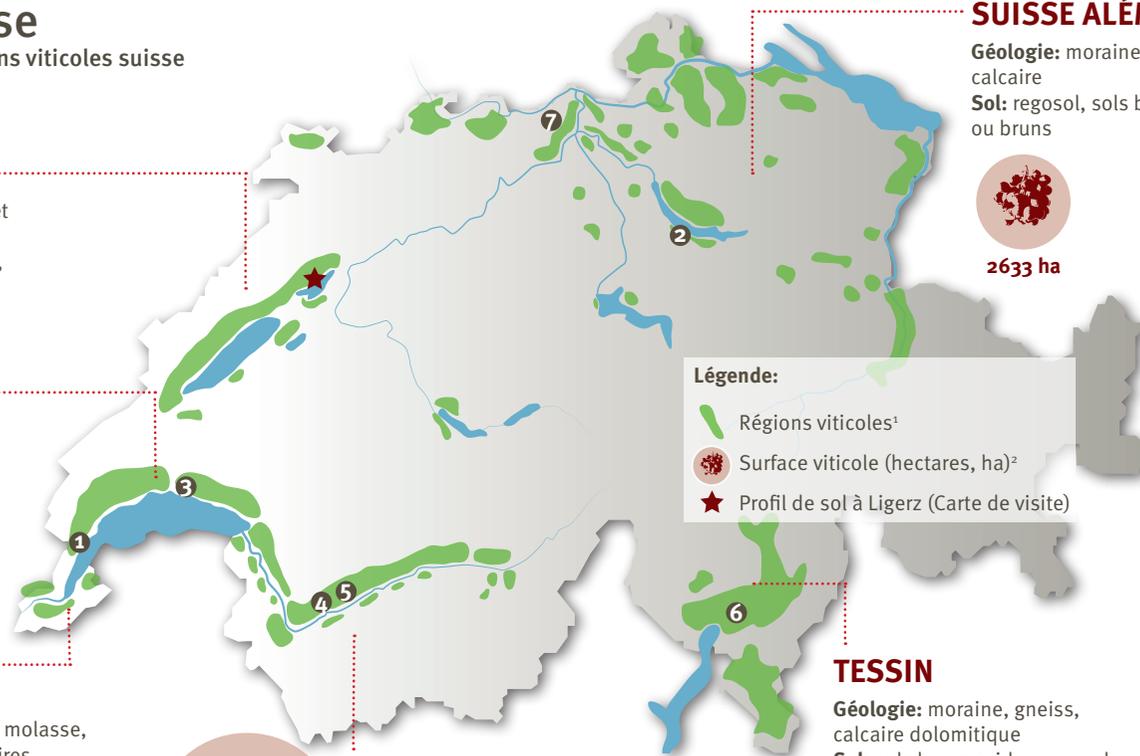
 5001 ha

SUISSE ALÉMANIQUE

Géologie: moraine, molasse, calcaire
Sol: regosol, sols bruns calcaires ou bruns



2633 ha



TESSIN

Géologie: moraine, gneiss, calcaire dolomitique
Sol: sols bruns acides au nord et sols bruns et regosols au sud, souvent très pentus

 1090 ha



Les vignobles sont souvent très pentus (haut). L'enherbement des vignes diminue les dangers d'érosion et favorise la biodiversité (bas).

Terroir: sol et vin

Est-il possible de ressentir dans le vin, les caractères du sol dans lequel la vigne a poussé? Ce qui est sûr, c'est que les propriétés du sol influencent la croissance de la vigne et donc le produit fini, le vin. La teneur en argile et en calcaire, la disponibilité en macro et en oligo-éléments comme le fer ou le manganèse, le régime hydrique et la profondeur d'enracinement ont une influence sur la qualité des baies.

Le terme « Terroir » résume l'influence que peuvent avoir les facteurs sol, roche-mère, relief et climat sur le comportement d'un couple cépage-porte-greffe et donc sur les caractères organoleptiques du vin. Dans le vin, on perçoit non seulement l'effet du sol, de la durée d'insolation, des périodes de sécheresses, des températures fraîches nocturnes ... mais aussi l'effet du travail du vigneron à la vigne et à la cave.

Risques: érosion et pollution par le cuivre

La majorité des sols viticoles suisses se situent sur des pentes possédant une pente importante. L'érosion peut être bien plus marquée dans les vignobles que dans d'autres cultures en cas de fortes précipitations. La protection contre l'érosion est obtenue par l'enherbement, le paillage, un travail du sol modéré ou la construction de terrasses.

Des produits phytosanitaires contenant du cuivre sont souvent utilisés en viticulture pour lutter contre les maladies fongiques. De grandes quantités de cuivre ont été apportées entre les années 1920 et 1950. Le cuivre s'accumule dans les sols et peut être problématique dans les sols acides (danger de lixiviation). Depuis les années 1980, les quantités de cuivre ont été drastiquement réduites à 1-2 kg par hectare et par an.

Chance: biodiversité

L'enherbement naturel des vignes agit non seulement en réduisant le risque d'érosion, mais aussi en favorisant la diversité des plantes et des animaux. Cette augmentation de la diversité peut être obtenue en effectuant la première fauche tardivement, en fauchant les rangs alternativement et en limitant les apports d'engrais sur l'herbe. Les haies sont des endroits de grande valeur,

particulièrement dans les terrasses. Ces mesures permettent une présence de fleurs continue du printemps à l'automne, et augmente la diversité botanique. Des travaux de recherche ont montré l'effet bénéfique des auxiliaires pour réduire naturellement la présence de ravageurs. L'écosystème vigne est plus stable et nécessite moins de lutte contre les ravageurs.

¹ www.swisswine.ch

² L'année viticole 2012 – Statistiques vitivini-coles (avril 2013), Office fédéral de l'agriculture