



Source: Agroscope (Carole Parodi)



Cépages robustes, vins du futur ? – Edition 2025

Evolution des connaissances viticoles et œnologiques, perspectives, témoignages de vignerons, réglementation, soutien financier, et commercialisation

Les cépages robustes répondent à la nécessité de réduction de l'usage des produits phytosanitaires, de résilience au changement climatique et à une demande de nouveaux vins. Depuis 2022, l'OFAG soutient financièrement la plantation de ces cépages. Cette journée offre l'opportunité aux conseiller-ère-s techniques, vigneron-ne-s et autres personnes en lien avec la production viticole de faire le tour des thèmes relatifs à ce sujet au cœur de l'actualité. De l'état de la recherche et des perspectives qu'elle offre, à la récente analyse du marché de la consommation, en passant par les retours d'expérience d'un pépiniériste, d'un vigneron genevois et d'un valaisan, ainsi que le programme de soutien de l'OFAG, la journée sera rythmée par des présentations de spécialistes provenant de milieux variés ; une belle occasion d'entretenir son réseau !

Date : Jeudi 20 novembre 2025

Lieu : Agroscope, Av. de Rochettaz 21, 1009 Pully

Responsables : Nathalie CHARLES, AGRIDEA (nathalie.charles@agridea.ch)

N° du cours : 25.311

Objectifs : Les participant-e-s :

- s'informent sur l'état de la recherche et les perspectives qu'elle offre ;
- appréhendent les caractéristiques vitivinicoles de certaines variétés soutenues par l'OFAG ainsi que les recherches en cours ;
- connaissent le marché de l'offre des plants de ces cépages ;
- bénéficient des retours d'expériences des chercheurs, d'un pépiniériste, d'un vigneron genevois et d'un vigneron valaisan ;
- comprennent le contexte et les objectifs politiques de la mesure ;
- comprennent comment obtenir un soutien financier ;
- connaissent les études de marché sur le vin durable ;
- récoltent des informations et échangent avec divers spécialistes de la branche.

Public : Les conseiller-ère-s techniques, les vigneron-ne-s et toutes personnes en lien avec la production viticole.

Méthodologie : Exposés, études de cas, dégustation de vins.



ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

Jeudi 20 novembre 2025

08h30	Accueil, café et croissants
08h45	Bienvenue & Tour de table des intervenants et des participants <i>Nathalie Charles, AGRIDEA</i>
09h15	Aspect sélection et multiplication – La recherche • Update concernant les programmes de sélection. • Description des étapes entre l'homologation et la disponibilité chez les pépiniéristes en fonction des programmes de sélection. • Informations sur les suivis agronomiques des nouveaux cépages : accent sur les comportements physiologiques. <i>Jean-Sébastien Reynard, Agroscope</i>
09h45	Aspect sélection et multiplication – Point de vue d'un pépiniériste • Quelle durée avant disponibilité des plants ? • Les vigneron anticipent-ils les besoins ? • Comment choisi-t-il les cépages mis en pépinière ? • Connaissances en termes de comportement de la vigne (et vinification) ? <i>Philippe Borioli, Pépinière Borioli</i>
10h15	Questions sur les interventions précédentes <i>Jean-Sébastien Reynard, Agroscope</i> <i>Philippe Borioli, Pépinière Borioli</i>
10h30	Pause de 15 min
10h45	Aspects viticoles / agronomie : Projet InnoPiwi • Cadre du projet InnoPiwi. • Résultats intermédiaires sur les aspects agronomiques et sensoriels. <i>Markus Rienth, HES Changins</i>
11h15	Aspects viticoles / gestion des maladies • Stratégie de protection des cépages robustes : préservation de la résistance, limitation du cuivre et prise en compte du risque Black-rot. • Retour sur 4 années de suivi d'une trentaine de cépages résistants de la collection de Raphael Piuze. <i>David Marchand, FiBL</i>
11h45	Aspects œnologiques Partage d'expérience de deux vignerons <i>Raphaël Piuze, Domaine Dix Vins</i> <i>Jean-Blaise Gollut, Provins</i> <i>Marie Blackford (modération), Agroscope / HES Changins</i>
12h30	Dégustation
13h15	Repas
14h30	La réglementation : Mesure de soutien des cépages robustes • Contexte et objectifs politiques de la mesure. • Quelles sont les variétés soutenues. • Comment obtenir un soutien financier. • Point de situation sur les subsides pour la plantation. <i>Olivier Félix, OFAG</i>

Informations pratiques

Tarif du cours

Forfait conseillères et conseillers ou collaboratrices et collaborateurs de l'OFAG, de centres de recherche et de formation ainsi que d'organismes membres d'AGRIDEA et agriculteur-trice-s.

- CHF 230.- par jour

Autres participant-e-s

- CHF 350.- par jour

Les vacances (café, pause, repas de midi avec une boisson non alcoolisée, location de salle et matériel, transport éventuel) qui se montent à CHF 50.- sont comprises dans le tarif du cours.

La facture finale vous sera envoyée après le cours.

Inscription et délai d'inscription

[25.311](#)

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales d'AGRIDEA. Vous les trouvez sous https://www.agridea.ch/Terms_et_conditions/

Informations

+41 (0)21 619 44 06

cours@agridea.ch

Désinscription

Il est possible de se désinscrire sans conséquence financière jusqu'à une semaine avant le début du cours. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 100.- sera perçue pour les frais administratifs. D'autre part, une participation sera facturée en fonction de la dédite demandée par les lieux d'accueil ou d'hébergement (restaurant, hôtel). Sans excuse ou pour une participation partielle, même annoncée, la facture s'élève au montant correspondant aux frais d'inscription.

15h15	Les consommateurs • Etude auprès des consommateurs « Vin du Futur », historique et suite. • Résultats du test consommateur sur l'appréciation par les consommateurs des cépages résistants. <i>Marie Blackford, Agroscope / HES Changins</i>
15h45	La commercialisation • Répartition géographique de l'offre en cépages résistants dans les restaurants Suisse. • Etude des vins types de vins proposés : Quels cépages ? Vins de mono-cépage ou d'assemblage ? • Etude des prix pratiqués. • Etude des motivations de la part des restaurateurs à proposer des cépages résistants ? <i>Alexandre Mondoux, OSMV / HES Changins</i>
16h30	Tour de table & conclusion <i>Nathalie Charles, AGRIDEA</i>
17h00	Fin de la journée