

La chaleur a été bénéfique pour le raisin fribourgeois, tant dans le Vully que sur les côtes cheyroises

Un millésime 2026 prometteur

« JEAN-MICHEL ZUCCOLI »

Viticulture » Si les fortes chaleurs récentes ont asphyxié l'agriculture et le bétail, elles ont fait le bonheur des vignes qui se sont épanouies sous ce climat ensoleillé. Avec quelque 160 hectares de vignes, la région du Vully attend les vendanges avec une relative sérénité. «Elles seront avancées encore d'une semaine par rapport à l'année dernière et de deux semaines par rapport à 2024. Le coup d'envoi sera donné entre le 8 et le 10 septembre», informe Joanna Rouiller, directrice de l'Association interprofessionnelle des vins du Vully.

Même si la cuvée 2026 s'annonce prometteuse, voire exceptionnelle, le travail des viticulteurs n'a pas été de tout repos durant cette année particulièrement marquée par la sécheresse. «C'est un challenge pour tout producteur», souligne Joanna Rouiller. Au cœur des défis: l'approvisionnement en eau. «La région n'est pas équipée de systèmes d'arrosage», relève Fiona Stucki, ingénieure œnologue de la Cave aux Hirondelles, à Praz. Pour irriguer les ceps, un système de goutte-à-goutte a été mis en place sur certaines parcelles, alimenté par des cuves d'eau installées sur les hauteurs. Cette méthode permet de cibler les jeunes plantations et de lutter contre le stress hydrique lié aux canicules. «Il n'y a pas de source pour s'approvisionner», explique Fiona Stucki, qui a repris cette année, avec son collègue Romain Gouffon, le domaine de Michel et Carole Pellet. «Nous avons de la chance que l'année 2024 ait été pluvieuse et que les stocks d'eau étaient assez importants. Il ne faudrait pas que nous ayons plusieurs années de suite les mêmes températures qu'en 2026», estime Joanna Rouiller.

Une excellente qualité

Ce sont avant tout les jeunes vignes qui ont eu besoin d'un arrosage ciblé. «Leur système racinaire est encore superficiel. Le jeune vignoble est bien plus



Fiona Stucki et son collègue Romain Gouffon, de la Cave aux Hirondelles à Praz, suivent attentivement l'évolution de la vigne. Si les mois chauds ont été favorables, les prochaines semaines influenceront encore la qualité du raisin. Pauline Humbert

vulnérable que les vieilles vignes, dont l'ancrage profond dans le sol assure une meilleure capacité d'adaptation», note Fiona Stucki. La composition du sol, qui n'est pas identique sur l'ensemble du territoire du Vully, joue également un rôle dans les besoins en eau. Les sols sableux sur la molasse présentent par exemple une très faible capacité de rétention d'eau.

«Le jeune vignoble est bien plus vulnérable que les vieilles vignes» Fiona Stucki

Sur certaines parcelles, le manque de précipitations a stoppé le développement végétatif des plantes. Certains

grains n'ont ainsi pas réussi à se gorger d'eau et sont restés petits. Lors des vendanges en vert qui consistent à couper et à enlever des grappes de raisin pour garantir la quantité de fruits sur chaque pied de vigne, tout en veillant à respecter les quotas, la question s'est posée de savoir s'il fallait couper ces grappes ou attendre leur potentiel développement. «Selon les météorologues, il devrait pleuvoir d'ici à la fin du mois, ce qui permettra à ces grains d'évoluer», explique Fiona Stucki qui a décidé d'appliquer la bonne méthode suisse: le compromis.

Reste que la qualité sanitaire des raisins est cette année incroyable, selon elle: «Nous avons eu très peu de maladies fongiques comme le mildiou. Nous avons effectué deux fois moins de traitements qu'en 2024. Grâce à l'absence de pluie, les traitements

de contact sont restés plus longtemps sur les plantes.»

Trouver le bon équilibre

La chaleur a aussi une influence majeure sur l'acidité du vin qui joue un rôle déterminant notamment sur l'équilibre gustatif, sa couleur et sa conservation. La maturité technologique est en effet influencée par le chaud. Le taux d'acidité baisse pendant que le sucre monte. Celui-ci est transformé en alcool, le degré d'Échslé grimpe. «Cela influence les arômes», relève Fiona Stucki. Pour éviter la baisse d'acidité, une des solutions est de ne pas trop effeuiller les vignes pour garder de l'ombre sur les grappes. L'acidité joue également un rôle au niveau de la perception gustative lors de la dégustation. «Un fort ensoleillement prolongé diminue l'acidité. Cela impacte directement la structure ainsi que le profil aromatique du vin. L'équilibre en

bouche ne sera plus optimal», note l'ingénieure œnologue.

Tout dépendra donc de la météo des prochaines semaines et des vendanges. Joanna Rouiller estime que l'ensoleillement donnera naissance à des vins

rouges structurés, denses et complexes, offrant ainsi une très belle palette de styles. «Nous misons également sur une belle récolte de chasselas, le produit phare de notre région», cite-t-elle comme exemple. »

PUBLICITÉ

Haute école d'ingénierie et d'architecture Fribourg
Hochschule für Technik und Architektur Freiburg

Exposition des travaux de Bachelor

28.08.2026
16:30 - 20:30

Chaque projet crée une onde de changement. Venez les découvrir !

Pérolles 80
1700 Fribourg

Hes-so

LES JEUNES VIGNES ONT REÇU UN ARROSAGE PARTICULIER

Sur la rive sud du lac de Neuchâtel, à Cheyres, Châbles et Font, le début des vendanges n'a pas encore été fixé. «Nous n'avons pas encore fait de présélection qui définit la maturité des raisins», informe Mattéo Murphy, gérant-caviste de l'Association des vigneron·s broyards. Comme dans le Vully, une attention particulière a été portée aux jeunes plantations sur les 15 hectares du vignoble, dont 10 ha sont valorisés par la cave. Elles ont nécessité un arrosage particulier. «Nous avons injecté de l'eau par pal (un grand piquet métallique creux enfoncé

dans la terre, ndr) directement au niveau racinaire pour lutter contre la sécheresse.» Les emblématiques cépages de la région, pinot et chasselas, ont encore de beaux jours devant eux et font face aux changements climatiques.

Selon le viticulteur, il n'y a pour l'heure pas besoin de planter de nouveaux cépages tels que cabernet sauvignon. «Le sol est très léger. Nous avons encore une marge de manœuvre avec nos variétés, notamment au niveau de la conduite de la vigne.» A Cheyres, la situation sanitaire est jugée très

bonne. «Le botrytis (champignon responsable de la pourriture, ndr) n'aime pas le sec. Le mildiou est très bas et l'oidium est sous surveillance.» Selon Mattéo Murphy, les vins de 2026 se révéleront agréables à déguster à court terme comme ceux de 2003, 2009 et 2015, des années solaires. «Nous devons veiller à avoir des vins peu alcoolisés. Nos clients recherchent des profils frais et légers, aussi bien en rouge qu'en blanc.» Le viticulteur précise que l'appellation cheyroise est d'ailleurs réputée pour proposer ce type de cuvées. JMZ