



1 : Taille de la vigne

Épreuve : Taille de la vigne (samedi)

Après avoir expliqué les différents systèmes de cultures, les candidat-e-s effectuent une taille manuelle à l'aide d'un sécateur sur 4 ceps en bordure du vignoble.



2 : Chenillard viticole

Le chenillard viticole – également appelé chenillette – est un engin compact et maniable, conçu pour accompagner les vinicultrices et viticulteurs dans les travaux au sein du vignoble, y compris sur des terrains en pente. Grâce à sa polyvalence, différents outils peuvent être montés sur le chenillard selon les saisons et les tâches à réaliser, telles que le travail du sol, la taille, ou les traitements phytosanitaires.

Épreuve : Mécanisation (samedi)

Les candidat-e-s procèdent à un entretien journalier sur le chenillard et mettent en évidence les points de sécurité.



3 : Table de greffage

Le greffage permet d'assembler un greffon (contenant le cépage désiré) et un porte-greffe sélectionné pour sa résistance aux maladies et parasites. Cette étape est effectuée sur une table de greffage telle que celle-ci et permet d'obtenir des plants plus résistants, tout en étant adaptés aux conditions du vignoble.

Épreuve : Greffage et reconnaissance des cépages (vendredi et samedi)

Après avoir préparé porte-greffes et greffons, les candidat-e-s procèdent au greffage. Aussi, ils/elles tentent de reconnaître le cépage uniquement à l'aide du bois, des baies et des feuilles de la vigne.



4 : Espace de plantation

Épreuve : Plantation d'un vignoble (samedi)

Ici, les candidat-e-s doivent planter un vignoble. Le choix de la distance de l'interligne, le calcul du nombre de barbues (jeunes plants) nécessaires ou encore la technique de plantation ne sont que quelques-uns des critères évalués.



5 : Logiciel de taille

En Suisse, la branche viticole fait preuve d'innovation. Pour exemple le logiciel de réalité virtuelle WiDid, qui permet aux jeunes viniculteurs et vinicultrices de s'exercer à la taille de la vigne. Les éventuelles erreurs n'ont ainsi pas d'impact négatif sur de vrais plants.

Épreuve : Taille de la vigne et reconnaissance des maladies et ravageurs (samedi)

Immergés dans une réalité 3D, les candidat-e-s effectuent virtuellement la taille de 6 ceps qui leur sont présentés de manière aléatoire. Aussi, il/elles tentent de reconnaître maladies, ravageurs et autres parasites sur la base de photos.



6 : Atomiseur

Dans le vignoble, l'atomiseur – ou pulvérisateur – sert à épandre efficacement les produits de traitement phytosanitaires (produits luttant contre les maladies et ravageurs).

Épreuve : Stratégie de lutte (vendredi)

Après avoir reconnu la maladie sur la base d'une photo, les candidat-e-s préparent le traitement approprié en s'aidant des produits mis à disposition dans l'armoire phytosanitaire qui se trouve juste à côté.



7 : Fouloir-égrappoir

Le fouloir-égrappoir est une machine viticole qui sert à préparer les raisins pour la vinification. Il sépare les raisins des tiges (égrappage) et les écrase grossièrement pour libérer le jus (foulage).

Épreuve : Mécanisation (samedi)

Les candidat-e-s doivent sortir les pièces du fouloir-égrappoir et procéder à son entretien. Le contrôle des fluides, le graissage ou encore l'explication de l'arrêt d'urgence et de l'immobilisation de l'engin font partie des aspects évalués.



8 : Cuves à vin

Le transvasage est un processus qui consiste à transférer le vin d'un récipient à un autre, par exemple de cuve en cuve. C'est une pratique courante en Suisse, souvent utilisée pour le soutirage des lies (dépôt de particules solides telles que les levures mortes et les résidus végétaux) ou encore l'élaboration de vins d'assemblage.

Épreuve : Transvasage et filtration (vendredi et samedi)

Ici les candidat-e-s mettent en place ce qu'on appelle un « chantier » et procèdent au transvasage du vin par pompage.



9 : Filtre à plaques

Les dispositifs de filtration permettent entre autres d'améliorer l'apparence du vin en le rendant plus clair et plus limpide. Ce procédé rend également le vin plus stable ce qui réduit le risque de refermentation une fois mis en bouteille. Nous avons ici un filtre à plaques mais il existe aussi d'autres types.

Épreuve : Transvasage et filtration (vendredi et samedi)

Après avoir correctement monté le filtre à plaques, les candidat-e-s commencent la filtration de 800 litres de vin rouge en circuit fermé.



10 : Chaîne de mise en bouteille

Après un long et complexe processus de vinification, exigeant une expertise sans faille, il est temps de passer à la dernière étape et de mettre le vin en bouteille. Cette opération s'effectue avec un groupe – aussi appelé « chaîne » – de mise en bouteille.

Épreuve : Mise en bouteille (vendredi et samedi)

Sur ce poste, les candidat-e-s procèdent à la mise en bouteille d'un vin blanc après avoir effectué les contrôles et les réglages nécessaires de la chaîne.



11 : Dégustation

La dégustation allie connaissances techniques, sensibilité sensorielle ainsi qu'approche personnelle. Dans le cas du vin, un dégustateur ou une dégustatrice chevronné-e saura en décrire les caractéristiques telles que la couleur et les arômes, en évaluer l'équilibre et en identifier l'origine. **En-dehors des épreuves, tu pourras tester ici tes capacités de dégustateur/dégustatrice en essayant de reconnaître plusieurs jus de fruits.**

Épreuve : Dégustation (vendredi)

Lors de cette épreuve, les candidat-e-s tentent de reconnaître trois cépages rouges, trois cépages blancs et trois faux-goûts (notes indésirables qui altèrent le goût du vin tel que le goût de bouchon). Enfin, ils établissent la description précise de l'un des 6 cépages proposés.



12 : Stand de marché

Épreuve : Présentation et vente (vendredi)

Cette épreuve se déroule sur la surface qui se trouve à droite de notre stand. Ici, les candidat-e-s doivent mettre en place un stand de marché, accueillir un visiteur, lui présenter les produits et lui faire déguster un vin tout en le conseillant sur les possibilités d'accompagnement gastronomique.



13 : Fermentation

La fermentation du moût est un processus biologique par lequel les sucres contenus dans le jus de fruits pressés sont transformés en alcool et en gaz carbonique, principalement par des levures.

Approche-toi de la dame-jeanne – c'est comme ça que l'on appelle les grandes bonbonnes en verre de forme arrondie – pour observer du moût en phase de fermentation et en apprendre plus sur le processus de vinification.



14 : Jeu des senteurs

Sais-tu différencier la vanille du litschi ou encore reconnaître une note fumée ? Pour le savoir, viens tester ton nez de dégustateur/dégustatrice à notre jeu des senteurs en tentant de trouver les 16 arômes qui se cachent dans les verres. Résultats surprenants garantis !



15 : Concours

Participe à notre concours en cliquant sur le lien ci-dessous et en répondant à 5 questions. Tu auras non seulement peut-être la chance de gagner l'un des prix principaux, mais une fois le concours terminé, tu pourras retirer un petit cadeau auprès du personnel.

...pssst, ne le répète à personne, mais tu trouveras toutes les réponses sur notre stand ;-)

> [PARTICIPER AU CONCOURS](#)