

Série d'exemple

Procédure de qualification

Viticultrice / Viticulteur CFC

Connaissances professionnelles orales

Domaine de compétence: Vendange, vinification, commercialisation

Note se rapportant au point d'appréciation: WI_A_Vinification_o

VERSION DU CANDIDAT

Directives sur les situations d'examen

L'examen oral dure **20 minutes** et comprend **trois questions**. Pour chaque examen, le candidat/la candidate dispose de **20 minutes de préparation**.

- Dans la liste ci-dessous, il faut choisir **trois situations** par candidate/candidat, couvrant trois objectifs évaluateurs différents. Lors du choix des situations, il convient de veiller à couvrir, autant que possible le domaine concerné.
- Pour chaque question, il est prévu une durée de **6 – 7 minutes environ** pour la réponse.
- Si nécessaire, les experts peuvent poser des **questions complémentaires**, qui seront notées sur le procès-verbal d'examen.
- Outre les réponses attendues, les experts reçoivent une **feuille de procès-verbal vierge**, sur laquelle noter le **déroulement de l'entretien, les commentaires, les notes partielles** et, le cas échéant, les **questions complémentaires**.
- Chaque question est évaluée par une **note de 1 à 6**. La note de l'examen est la moyenne des trois notes partielles, arrondie à la demi-note.
- Les **moyens auxiliaires** nécessaires doivent être préparés pour permettre de répondre aux questions.

Attention : ceux-ci sont des exemples de questions. Pour la PQ 2025, de nouvelles questions pourraient être posées.

Rédigé par: Groupe de travail OrTra AgriAliForm

Éditeur: CSFO, département Procédures de qualification, Berne

Table des matières

1.	Égrappage et foulage du raisin rouge	3
2.	Vinification des lots de raisin avec des dégâts occasionnés par des guêpes	4
3.	Départ de fermentation lent	5
4.	Mesures postérieures à la fermentation alcoolique	6
5.	Dégustation	7
6.	Organisation d'une porte ouverte de cave	8
7.	Tenue d'une comptabilité de cave	9
8.	Dioxyde de soufre	10
9.	Fermentation alcoolique Müller-Thurgau	11
10.	Vinification du vin rouge	12
11.	Fermentation malolactique (FML)	13
12.	Composants du raisin	14
13.	Extraction	15
14.	Préclarification du moût	16
15.	Fermentation alcoolique	17
16.	Fermentation alcoolique et botrytis	18
17.	Contrainte mécanique sur le raisin	19

1. Égrappage et foulage du raisin rouge

Situation

Vous venez de charger le pressoir de raisin de cépage Chardonnay (égrappé et foulé) et avez l'intention de remplir le Pinot Noir dans la cuve de fermentation. Le caviste vous charge d'arrêter le fouloir de l'égrappoir avant de commencer le travail, de sorte que le raisin ne sera que faiblement foulé.

Répondez aux questions ci-après en vous référant à la situation ci-dessus et argumentez vos réponses.

- a) La demande peut-elle s'expliquer ?
- b) Quels sont fondamentalement les effets du foulage du raisin ?
- c) Quels effets le caviste souhaite-il obtenir en ne foulant pas le raisin ?

2. Vinification des lots de raisin avec des dégâts occasionnés par des guêpes

Situation

L'automne a été doux et précoce, avec des nuits d'une douceur agréable (>12 °C). L'été écoulé a lui aussi été chaud et sec. Vos craintes concernant les guêpes se sont confirmées et force est de constater que les guêpes ont sévi, notamment sur Muscat.

Par un temps d'automne radieux (25 °C), vous vendangez du Muscat et vous remarquez, malgré le tri des lots, une forte odeur de vinaigre.

Répondez aux questions ci-après en vous référant à la situation ci-dessus et argumentez vos réponses.

- a) D'où peut provenir l'odeur de vinaigre ?
- b) Quels facteurs ont favorisé le phénomène dans ce cas ?
- c) Quels sont les dangers de ce phénomène pour la vinification ?
- d) Décrivez votre façon de procéder à la réception du raisin et lors de la vinification jusqu'à la fermentation de ce lot de raisin.
- e) Qu'aurait-il été possible d'optimiser à titre préventif selon vous (technique de culture/de récolte) ? Motivez vos réponses.

3. Départ de fermentation lent

Situation

Vous avez pressuré 1500 litres du moût de Müller-Thurgau que vous avez assez sévèrement clarifié et réglé à 8 °C avec un échangeur à plaques. Vous avez aussi préparé un levain selon les consignes et inoculé le vin. Quatre jours ont passé depuis l'inoculation du levain, mais vous n'observez toujours aucun signe de fermentation dans le moût. Argumentez vos réponses.

Répondez aux questions ci-après en vous référant à la situation ci-dessus :

- a) Que faites-vous pour faire partir en fermentation le moût dans les meilleurs délais ?
- b) Quelle pourrait être la cause de l'arrêt de fermentation ?
- c) Citez la production d'un pied de cuve dans le cas présent.

4. Mesures postérieures à la fermentation alcoolique

Situation

Vous avez une cuve de 2000 l de Pinot gris fermenté que vous désirez élever avec FML. Ce Pinot gris qui présente une consistance quelque peu crémeuse est très apprécié de vos clients. On peut en dire qu'il est capiteux et ample. Afin d'approcher le plus possible ce caractère, le raisin devrait toujours présenter $>105 \text{ }^{\circ}\text{Oe}/25 \text{ \%Brix}$ Lorsque la qualité n'est pas atteinte, vous recourez à la concentration du moût. De cette façon, le vin contiendra dans tous les cas de 4 à 5 g/l de sucre résiduel.

Répondez aux questions ci-après en vous référant à la situation ci-dessus :

- a) Expliquez les mesures à prendre consécutivement à la fermentation alcoolique.
- b) Expliquez comment lancer la FML.
- c) Comment contrôlez-vous la FML ?
- d) Quelles sont les bactéries responsables de la FML ?
- e) L'exemple ci-dessus peut-il rencontrer des problèmes de FML ?

5. Dégustation

Situation

Chaque année, une journée de caves ouvertes a lieu dans la région. C'est une manifestation importante, lors de laquelle la viticulture de la région est présentée à un large public et qui permet de se faire de nouveaux clients. Les entretiens avec les clients lors de la dégustation sont importants. Répondez aux questions suivantes en vous basant sur une exploitation viticole (p.ex. votre entreprise formatrice). Argumentez vos réponses.

- a) Comment et quand saluez-vous les visiteurs ?
- b) Comment faites-vous pour déterminer ce qui pourrait plaire au client ?
- c) Présentez brièvement l'assortiment de l'entreprise et proposez une manière de faire la dégustation.
- d) En prenant exemple sur un vin, indiquez quelles informations vous donnez sur un vin.

6. Organisation d'une porte ouverte de cave

Situation

Une journée de caves ouvertes est organisée chaque année dans la région. C'est une manifestation importante, lors de laquelle la viticulture de la région est présentée à un large public et qui permet de se faire de nouveaux clients. Décrivez de quelle manière vous organiseriez cette manifestation dans une entreprise de votre choix (p.ex. votre entreprise formatrice). Argumentez vos réponses.

- a) Comment informez-vous de l'existence de cette manifestation ?
- b) Comment aménagez-vous le lieu de la dégustation ?
- c) Comment informez-vous les gens sur place ?
- d) Citez des possibilités de programme récréatif, avec leurs avantages et leurs inconvénients.

7. Tenue d'une comptabilité de cave

Situation

Le contrôle de la comptabilité de cave sur votre exploitation viticole est annuel et sert en premier lieu à vérifier la véracité et la correction des informations documentées. Répondez aux questions ci-après en vous référant à un certificat de vendange (acquit ou LQP) et une fiche de cave. Motivez vos réponses.

- a) Qu'entend-on par autocontrôle et comment le documentez-vous ?
- b) Décrivez, en vous référant à la fiche de cave, l'évolution du vin, les pertes qui en résultent pendant la transformation et quelle quantité de vin vous obtenez comme rendement final.
- c) Quelle quantité de vin maximale pouvez-vous produire sur cette parcelle ?
- d) Quel est le rendement habituel ?

Ressources

Certificat de vendange, fiche de cave

8. Dioxyde de soufre

Situation

Au cours d'une dégustation avec des clients est abordée la question de l'emploi de dioxyde de soufre (SO₂) dans la vinification.

- a) Quand et pourquoi ajoute-t-on du SO₂ ?
- b) Pourquoi ne peut-on pas se passer complètement du SO₂ ?
- c) Pouvez-vous imaginer une alternative à l'emploi du SO₂ ?

9. Fermentation alcoolique Müller-Thurgau

Situation

Vous avez 1300 litres de moût de Müller-Thurgau en cave et vous constatez que la fermentation n'évolue que lentement.

- a) Citez les causes possibles.
- b) Que faites-vous pour accélérer la fermentation ?

10. Vinification du vin rouge

Situation

Vous avez un Pinot Noir puissant (tanins bien présents et robe intensive).

- a) Quelle stratégie de vinification proposez-vous pour ce type de vin une fois la fermentation malolactique terminée ?
- b) Expliquez à combien vous réglez la teneur en SO₂ libre au cours de la vinification ? Justifiez votre réponse.
- c) Sur la base de quels critères décidez-vous de mettre ce vin en bouteilles ?

11. Fermentation malolactique (FML)

Situation

Après la fermentation, vous avez soutiré un Pinot blanc en le séparant des levures. Vous devez maintenant décider de pratiquer ou non une FML du vin. Le vin affiche les valeurs suivantes :

- PH de 3,13.
 - Acidité totale titrable : 8,7 g/l
 - Acide tartrique : 3,3 g/l
 - Acide malique : 5,2 g/l.
-
- a) Sur la base de quels critères décidez-vous d'entreprendre ou non une FML pour les vins blancs ?
 - b) Quelle acidité totale titrable le vin ci-dessus affiche-t-il après la FML ?
 - c) Quelle serait l'acidité totale titrable après la stabilisation tartrique si le vin ne subit pas de FML et que l'acide tartrique tombe à 1,5 g/l après la précipitation tartrique.
 - d) Comment pouvez-vous contrôler la FML ?

12. Composants du raisin

Situation

Pour la vinification, il est important d'avoir de bonnes connaissances de la matière première. C'est la raison pour laquelle vous surveillez vos vignes de pinot noir durant toute la période de maturation.

- a) Quels processus ont lieu pendant la maturation des raisins ?
- b) Citez les principaux composants en quantité des baies de raisin.
- c) Quels composants présentent un intérêt particulier pour la vinification et où les trouve-t-on ?
- d) Quelles exigences votre « meilleur » raisin de Pinot noir doit-il remplir ?

13. Extraction

Situation

Vous avez récolté un Pinot noir sain et bien mûr titrant 93° Oechsle et désirez le vinifier par macération en vue d'obtenir un vin rouge puissant.

a) Expliquez votre façon de procéder. Y a-t-il des points particuliers auxquels vous devez faire attention ?

Tâches complémentaires

b) Quelles sont vos exigences par rapport au raisin ?

c) Comment faites-vous pour obtenir une coloration et un rendement en tanin optimaux ?

d) Comment décidez-vous du moment auquel doit avoir lieu le pressurage ?

e) Quelle teneur en alcool attendez-vous ? Quelle teneur en alcool voulez-vous obtenir ?

14. Préclarification du moût

Situation

Vous avez récolté des raisins de Sauvignon blanc sains et avez opté pour un débouillage statique du moût.

- a) Quel degré de clarification désirez-vous obtenir ? Justifiez votre réponse.
- b) À quelle température clarifieriez-vous ce moût ?
- c) Quelles alternatives au débouillage statique connaissez-vous ?

15. Fermentation alcoolique

Situation

Vous devez faire fermenter 2500 litres de moût de Müller-Thurgau provenant de raisins sains. Après débourage, il titre 78° Oechsle. Votre objectif est 84° Oechsle.

- a) Quels sont les principaux produits et sous-produits de fermentation ?
- b) Que contrôlez-vous durant la fermentation ?
- c) Quelles mesures préventives prenez-vous pour que la fermentation du moût aille jusqu'à son terme ?
- d) Quelle quantité de sucre devez-vous ajouter à ce Müller-Thurgau pour atteindre votre objectif ? Quel est le moment de l'apport ?

16. Fermentation alcoolique et botrytis

Situation

On vous apporte du raisin blanc surmaturé, mais env. 10-15 % des grappes sont atteintes de pourriture grise.

- a) Quels seront les changements dans la composition du moût (par rapport à des raisins sains) ?
- b) Quel traitement allez-vous faire subir à ces raisins, fermentation alcoolique comprise ? Justifiez votre façon de procéder.

17. Contrainte mécanique sur le raisin

Situation

Après l'égrappage et le foulage, le moût de cépage rouge est envoyé par pompage dans la cuve de fermentation. Dans votre exploitation, après l'extraction, le moût fermenté est envoyé au pressoir sans pompage.

- a) Pourquoi votre exploitation a-t-elle opté pour ce procédé ?
- b) Quels sont les effets d'une forte contrainte mécanique sur un moût de raisin rouge non fermenté par rapport à un moût fermenté ?
- c) Citez des mesures générales pour minimiser la charge mécanique du raisin et du moût.