

PROGRAMME détaillé (État 21.01.2026)

Les vignobles héroïques au service de la viticulture mondiale

Mardi 5 Mai 2026

Arrivée des participants et inscription à l'Hôtel Suisse Majestic, Montreux

- | | |
|---------------|--|
| 15.00 | ouverture du bureau d'enregistrement (distribution badges) |
| 17.00 – 19.00 | Master class Vignobles suisses (sur inscription) avec dégustation sur la biodiversité ampélographique (Arvine, Amigne, Plant Robert, Servagnin, Heunish, Grande Arvine, Lafnetscha...) par Johanna Dayer (Master of wine, Changins) |

Mercredi 6 mai 2026

- | | |
|---------------|---|
| 08.30 | ouverture du congrès |
| 08.30 – 08.40 | Salutations des autorités (V. Dittli conseillère d'Etat VD en charge de la viticulture) |
| 08.40 – 08.50 | Président CERVIM Nicola Abbrescia |
| 08.50 – 09.00 | Président commission technique CERVIM D. Tomasi : Présentation des thématiques du congrès et du programme |
| 09.00 – 09.20 | Keynote conférence : Données statistiques et économiques sur la viticulture mondiale et héroïque (A. Mondoux, président groupe expert statistiques économiques et conjoncture OIV) |
| 09.20 – 09.45 | <i>coffee break</i> |
| 09.45 – 10.05 | Keynote conférence : Importance et rôle des vignobles héroïques en Alsace (Frédéric Schwaerzler, chambre d'agriculture Alsace) |
| 10.05 – 10.25 | Keynote conférence : Situation et perspectives des vignobles héroïques du Douro (Prof. Dr. J. Queiroz université de Porto et viticulteur) |
| 10.25 – 10.45 | Keynote conférence : La vigne en Italie sous l'angle héroïque (Dr. D. Tomasi, Directeur interprofession Prosecco Valdobbiadene et président de la commission technique du CERVIM) |
| 10.45 – 11.00 | Keynote conférence : Les enjeux et atouts de la viticulture héroïque en Suisse (Dr. O. Viret, ancien responsable de la recherche vitivinicole Agroscope et responsable de la viticulture Etat de Vaud) |
| 11.00 – 12.00 | Table ronde sur l'avenir des vignobles héroïques en Suisse et en Europe, rôle du CERVIM, des labels... (modératrice : Anick Goumaz, rédactrice de la revue Vinum Suisse romande) |
| 12.00 – 13.00 | Lunch |

13.15 – 14.45	Présentations orales 4x15' session I (Paysages uniques à préserver) , rôle écosystémique des vignobles héroïques (chairman D. Tomasi) et posters (5-6 posters à 5') session I
15.00	Départ pour Lavaux (petit train des vignes) , visite de vignes sur les thèmes conservation des murs, gestion de l'eau (irrigation) et aménagements hydrauliques, master-class Chasselas et apéritif-dînatoire (organisation Lavaux patrimoine et CVVL) Master class Chasselas dans le cadre de la visite (biodiversité cépages et vieux Chasselas) Baronnie du Dézaley, L. Pfister, Obrist, L-P. Bovard, P. Monachon, L-P. Bovard
22.00	Retour Montreux

Jeudi 7 mai 2026

8.30 – 9.30	Présentations orales 4x 15' session II (Pérennité économique de la viticulture héroïque) chairman A. Mondoux
9.30 – 10.00	Présentations orales 5-6 posters (5' par poster session II)
10.00 – 10.30	<i>coffee break</i>
10.30 – 11.30	Présentations orales 4x15' session III (Techniques culturelles et questions agronomiques) chairman V. Zufferey
11.30 – 12.00	Présentations orales de 5-6 posters (5' par poster session III)
12.00 – 12.30	Conclusion et perspectives (F. Murisier, D. Tomasi)
12.30 – 13.30	Lunch
14.00	Départ en bus pour le Chablais (Château Maison Blanche, clos du Rocher, Yvorne Grandeur Nature (présentations par le biologiste R. Delarze et par S. Fantasia)
17.00	Abbaye de Salaz, Ollon, Master class vins du Chablais accompagné de produits du terroir
20.00	Retour du bus à Montreux

Vendredi 8 mai 2026 (Valais)

8.00	Départ bus pour le Valais
9.30 – 11.30	Agroscope Leytron , visite d'essais sur des thématiques techniques des vignobles héroïques (3-4 postes à visiter en petits groupes selon le nombre de participants) 1. Techniques culturelles : entretien des sols, porte-greffe, irrigation (réseau sentinelle sur le stress hydrique) 2. cépages résistants 3. traitements phytosanitaires au drone

11.30	Départ bus pour Sion (Samuel Panchard, œnologue Gillard)
12.00 – 17.00	Maison Gillard, atelier de terrain et de dégustation : vignoble en terrasses Clos Cochetta, cave Gillard, présentation des enjeux de la viticulture en Valais (allocution Yvan Aymon, président Interprofession), repas
17.30	Retour à Montreux en bus et fin du congrès