

# Sur fond de Covid-19

**L'été bat son plein et, malgré la pression pandémique qui continue de se faire sentir, l'USOE poursuit ses activités engagées depuis début 2020. Le site internet a été revu pour correspondre aux standards et fonctionnalités actuels. La communication électronique et via les réseaux sociaux s'intensifie et devra trouver son rythme de croisière ces prochaines semaines. Enfin, les nouvelles exigences en matière de distanciation sociale dues au Covid-19, ont imposé de renouer avec de nouvelles formes de réunions. Plus restreintes en nombre de participants, plus localisées mais aussi plus fréquentes, des rencontres techniques démarrent sous forme d'ateliers dès fin août. Le programme s'étayera au cours de prochaines semaines.**

## De nouveaux rendez-vous techniques: les Ateliers USOE

Des ateliers destinés à favoriser l'échange d'expériences pratiques vont s'échelonner durant les prochains mois. Réservés aux membres et ouverts aux étudiants, futurs Œnologues, ils sont l'occasion de rencontres conviviales et instructives dans un cadre intimiste (15 pax max). Ne manquez pas ces nouveaux rendez-vous organisés pour vous!

### 25 AOÛT 2020 DE 09H30 À 12H30, MIÈGE (VS)

Adaptation des techniques culturales et de la vinification au cahier des charges Bio Suisse

Atelier animé par Sandrine Caloz, Œnologue élue Vigneronne Bio en 2019. Le but est un échange d'expériences pour mieux comprendre les enjeux du bio et ses répercussions au niveau technique.

**THÈMES TRAITÉS :** entretien des sols dans les conditions d'un vignoble mécanisé, lutte phytosanitaire biologique, adaptation de la vinification aux principes biologiques.

### 17 NOVEMBRE 2020 DE 10H00 À 13H00, BONVILLARS (VD)

Gestion des polyphénols dans les vins rouges et blancs sans collages

Atelier animé par Olivier Robert, Œnologue à la Cave de Bonvillars. Les polyphénols interviennent positivement dans la structure des vins. Lorsque la maturité est insuffisante, que les vignes ont souffert du sec ou de concurrence excessive, certains polyphénols accélèrent le vieillissement du vin, masquent l'aromatique et présentent des caractères asséchants en bouche. Si les solutions viticoles sont à privilégier, des mesures peuvent aussi être prises à la cave.

**THÈMES TRAITÉS:** présentation de méthodes alternatives aux collages, dégustation des essais, discussion.

> Informations et inscriptions sur [www.oenologue.ch](http://www.oenologue.ch)>activités>ateliers

## Informez-les, informons-nous !

Vos activités, vos coups-de-cœur, vos dernières news seront encore mieux vues si elles sont partagées largement. Les pages FB, IN, Twitter, Instagram de l'USOE sont là pour cela. Contact: Nathalie Favre, Secrétaire générale, [nathalie.favre@usoe.ch](mailto:nathalie.favre@usoe.ch)



Vignoble chez Sandrine Caloz.

## SAVE THE DATES

**25 AOÛT 2020, ATELIER USOE,**  
Cahier de charges Bio Suisse, Miège (VS)

**17 NOVEMBRE 2020, ATELIER USOE,**  
Polyphénols dans les vins, Bonvillars (VD)

**29 JANVIER 2021, 34<sup>e</sup> ASSEMBLÉE GÉNÉRALE USOE -**  
Cave de la Côte, Tolothenaz (VD), suivie d'une conférence sur le thème  
« Les Vins naturels »