



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 4 du 6 mai 2019

EN BREF

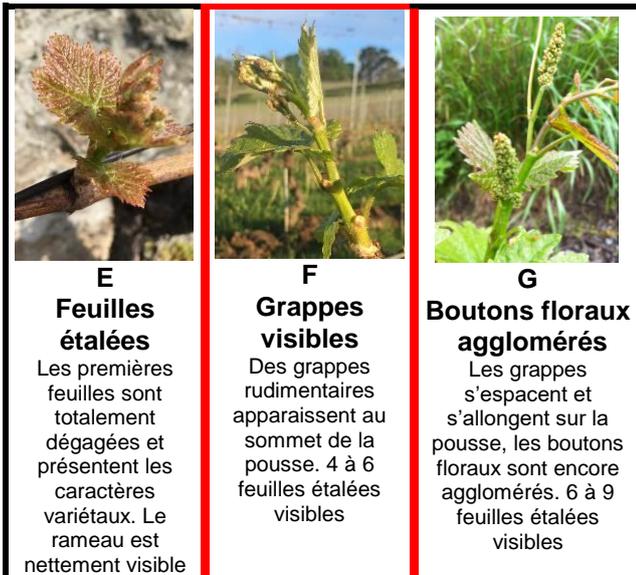
Situation actuelle : Développement toujours lent avec le froid – Stade moyen F – Stades très hétérogènes

Mildiou : Risque toujours nul - Potentielles premières pluies préparatrices en fin de semaine - Traitement au plus tôt en fin de semaine prochaine - Informations complémentaires sur le positionnement la semaine prochaine

Gel : Température glaciale ce lundi et mardi matin – trop tôt pour juger l'intensité des éventuels dégâts

Stade moyen actuel : F, grappes visibles

Avec des températures moyennes entre 6 et 12°C, la vigne se développe très lentement depuis le 24 avril. Elle se situe en moyenne au stade F, grappes visibles mais avec beaucoup d'hétérogénéité entre les pousses les moins avancées et les plus avancées. La longueur des pousses est aussi très variable pour un même stade.



Les décolorations physiologiques sont fréquentes sur les feuilles cette année. Elles ne doivent pas être confondues avec des « taches d'huile » de mildiou. Pour s'en assurer, mettez la feuille dans un sachet avec un mouchoir humide à température ambiante durant la nuit. Si la tache ne sporule pas le lendemain, ce n'est pas du mildiou.

Oïdium : conditions non propices

Pas de changement par rapport au bulletin précédent. Seules les lignes le long des murs qui atteignent le stade 6-7 feuilles peuvent nécessiter un traitement spécifique au soufre. Au vu des températures très fraîches non propices aux champignons, ce traitement peut être retardé.

Mildiou : toujours trop tôt pour démarrer

Les températures actuelles ne sont pas du tout propices au mildiou et aucune pluie assez conséquente à des températures supérieures à 10°C n'a été enregistrée. Le risque est donc toujours nul. Il conviendra de suivre les pluies de cette fin de semaine qui seront accompagnées de températures à la limite du développement du mildiou. Elles pourraient permettre la germination des œufs d'hiver. Si ces pluies sont « contaminatrices », le traitement interviendra à 80 % de l'incubation qui, au vu des températures, va mettre environ 10- 12 jours. **Donc le 1^{er} traitement est à prévoir au plus tôt en fin de semaine prochaine.** Un bulletin vous sera envoyé la semaine prochaine pour le positionnement précis de cette application.

Gel de printemps

Les températures minimales de ce début de semaine sont à la limite de la tolérance de la vigne. Il est encore trop tôt pour juger des éventuels dégâts.

Témoin non traité

Nous vous conseillons de laisser une petite surface de vigne non traitée pour pouvoir juger de la pression de la saison et de l'efficacité de votre protection. Cinquante ceps répartis sur au moins 2 rangs sont suffisants. Privilégiez les vignes les plus précoces de votre domaine. Ces témoins non traités peuvent aussi être un bon moyen de communication pour montrer l'importance des traitements contre le mildiou et l'oïdium.

Plate-forme pour le monitoring des résidus de produits phytosanitaires dans les vins suisses

Nous nous permettons de faire écho à VITISWISS s'agissant de la vaste campagne citée en titre. Vous trouverez tous les renseignements à ce sujet en consultant le lien internet ci-après. Nous vous encourageons vivement à y participer et ce quel que soit votre système de production (production durable, biologique ou autres).

<https://swisswine.ch/fr/professionnels/plate-forme-residus-de-produits-phytosanitaires>

Etude sur les vins natures

Dans le cadre d'un travail de Bachelor mené actuellement à la HES de CHANGINS, vous pouvez témoigner de votre expérience en participant à un questionnaire accessible via le lien suivant. Tous les vigneron·ne·s qui le souhaitent sont appelés à participer, que vous réalisiez ou non des vins natures.

<https://www.sondageonline.com/s/90fc215>

Agenda

Le programme détaillé des séances Vitiplus est consultable au lien suivant :

<http://www.vitiplus.ch/document/19%20LET%2000P%20Printemps%20Séances.pdf>

Auteurs :

**Axel Jaquerod, David Marchand et David Rojard
Samuel Panchard, Oenologue cantonal**

Questions en lien avec la viticulture : viticulture@prometerre.ch

Questions en lien avec l'œnologie : samuel.panchard@vd.ch

Remarque : L'utilisation de produits ou de procédés mentionnés dans ce bulletin n'engage d'aucune manière la responsabilité des auteurs. Pour tous les produits utilisés, respectez scrupuleusement les indications du fabricant qui figurent sur l'étiquette.