



Proconseil office de conseil viticole

Jordils 3 - CP 1080 • CH-1001 Lausanne
Tel : 021 614 24 31 • Fax : 021 614 24 04
Email : viticulture@prometerre.ch
Site web : www.prometerre.ch



Laboratoire cantonal d'œnologie
Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV)
Avenue de Marcelin 29 • 1110 Morges
Tél. 021 557 92 73 ou 079 376 75 10
Email : samuel.panchard@vd.ch

VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 13 du 4 septembre 2019

EN BREF

Situation actuelle : Maturation en cours – Premiers contrôles de maturité

Régulation de la charge : Certaines parcelles présentent un potentiel de récolte important, réglez la charge

Drosophila suzukii : Suivi des pontes sur Agrométéo.ch, attendez un risque avéré avant d'intervenir

Flavescence dorée : Il est important de prospecter vos vignes à la recherche de jaunisses ce mois de septembre - Un exercice de reconnaissance des symptômes est organisé à Chardonne du 10 au 12 septembre

Pourriture grise : Les premiers foyers s'observent – Triez les éventuelles grappes atteintes

Filets de protection contre les oiseaux : Surveillez régulièrement les filets oiseaux

Esca : il est possible de régénérer les ceps dépéris et de conserver le système racinaire au lieu de remplacer

Situation actuelle

Les raisins sont en pleine maturation et les premiers contrôles maturité comparant 2019 aux millésimes 2012 ou 2014 en thème de précocité. Les vendanges devraient se dérouler majoritairement la première quinzaine d'octobre. Lien vers les résultats publiés tous les mardi soir : <https://www.vd.ch/themes/economie/agriculture-et-viticulture/production-vitivinicole/vulgarisation-et-conseils-en-viticulture-et-oenologie/maturation-du-raisin/>

La saison a été marquée par une pression d'oïdium importante et généralisée à l'ensemble du canton. La pression de mildiou a été calme jusqu'à la fin juillet puis plus intense pour le jeune feuillage car le mois d'août a été très humide.

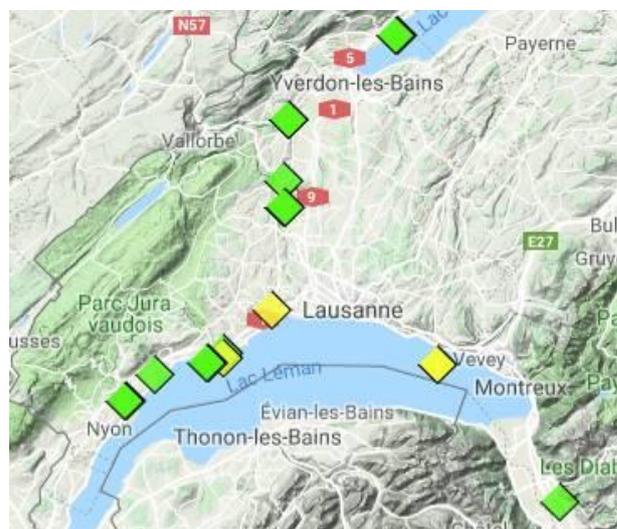
Régulation de la charge et tri

Le potentiel de récolte cette saison est important et **il est donc essentiel de réguler la charge dans les parcelles concernées**. Cette opération peut permettre aussi de réaliser un tri des grappes plus tardives ou moins saines. Il faut cependant faire attention à couper les grappes isolées, ceci afin d'éviter de blesser des baies sur les grappes qui doivent être conservées et d'engendrer un développement de pourriture. **Pour les parcelles sensibles à D. suzukii, il est recommandé de sortir les grappes coupées de la parcelle.**

Drosophila suzukii

La situation par rapport à D. suzukii est toujours calme. Seules quelques parcelles très sensibles (Mara, Dunkelfelder) présentent des pontes sur baies. Faites des comptages de pontes (observation de 50 baies à la binoculaire) ou observez bien vos parcelles sensibles à la recherche de symptômes typiques (jus qui coule, baies qui flétrissent, odeur de vinaigre). Dès l'apparition de ces premiers symptômes, réalisez une application de kaolin sur la zone des grappes.

Nous vous déconseillons fortement d'utiliser d'autres insecticides qui ont une efficacité insuffisante (recolonisation très rapide des adultes et inefficacité sur les larves) et peuvent avoir des effets indésirables sur les auxiliaires. Pour rappel, ni les captures, ni les observations d'adultes dans la parcelle ne constitueront des critères suffisants pour décider de traiter. Le suivi des risques liés à *Drosophila suzukii* est disponible sur le site Agrometeo : <http://www.agrometeo.ch/fr/drosophila-suzukii-pontes>.



Les observations sont maintenant illustrées avec quatre différentes couleurs sur Agrometeo :

- ◆ aucune ponte dans la parcelle le dernier mois,
- ◆ maxima 4% de pontes dans la parcelle le dernier mois,
- ◆ au moins 6% de pontes dans la parcelle le dernier mois
- ◆ pas d'échantillonnage dans la parcelle sur le dernier mois.

De plus, les cépages sont représentés dans le tableau du dessous dans trois différentes couleurs et plus la couleur est foncée, plus le cépage est généralement sensible à l'attaque de *D. suzukii*.

Flavescence dorée : contrôlez vos parcelles

La cicadelle vectrice de la flavescence dorée, *Scaphoideus titanus*, continue sa progression vers le nord du canton puisque des individus ont été piégés pour la première fois à Chavornay (1 individu) et Arnex-sur-Orbe (2 individus). Si des symptômes de jaunisse sont observés dans cette région du canton, il est dès lors essentiel d'en avvertir la police phytosanitaire : Michel Jeanrenaud 021 316 65 66. **Ceci nous rappelle l'importance de prospecter vos vignes durant le mois de septembre à la recherche des 3 symptômes typiques des jaunisses à observer simultanément sur le même cep :**

1. décoloration et enroulement des feuilles
2. non aoutement partiel ou total entraînant un port retombant,
3. absence de grappes ou grappes flétries.

En présence de cep avec ces 3 symptômes, il est impératif de contacter la police phytosanitaire pour réaliser une analyse qui permettra de différencier les ceps atteints de flavescence de ceux atteints de bois noir, maladie moins grave car moins épidémique.



Si vous observez un cep rougissant, vérifiez qu'il ne présente pas les 3 symptômes. Pour les cépages blancs, parcourez tous les rangs de la parcelle car les symptômes sont plus discrets.

Pour vous familiariser avec les symptômes de la flavescence dorée, un exercice de reconnaissance des symptômes sur plusieurs cépages est organisé à Chardonne. **Rendez-vous entre 9h00 et 12h00 du mardi 10 au jeudi 12 septembre** au chemin des Pedances 1 à Chardonne. La période de contrôle dans les périmètres de lutte obligatoire est prévue **entre le 17 et le 27 septembre**.

Contrôle fréquent des filets

Contrôlez très régulièrement les filets installés dans vos vignes pour libérer les éventuels animaux piégés. Ces filets devront être sortis des vignes dès les vendanges réalisées.

Pourriture grise

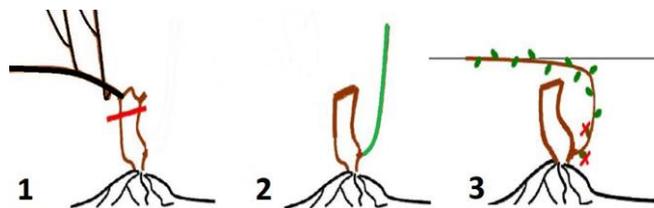
Des foyers de pourriture s'observent dans le vignoble sur des parcelles vigoureuses et sur des cépages à grappes très compactes. Ils sont

principalement issus des déchets de floraison enfermés dans la grappe mais parfois aussi de dégâts de grêle, de baies éjectées ou éclatées. Ce sont surtout les mesures préventives prises pendant la saison qui permettent de limiter la pourriture. **Les solutions actuelles sont le tri des grappes touchées ou l'utilisation de poudre de roche** (talc, kaolin, lithotamne, argile, silice), avec des efficacités variables, pour assécher les foyers.

Esca : régénérez les ceps dépéris

La période avant vendanges est aussi idéale pour marquer les ceps dépéris par l'Esca. **Il existe 2 techniques pour régénérer les pieds et conserver le système racinaire au lieu de les remplacer.**

La plus simple des techniques qui mérite d'être essayée avant d'arracher le cep est le recépage curatif. Il consiste à décapiter le cep en fin d'hiver pour forcer le démarrage d'un pampre qui permet de reformer le tronc. Si aucun pampre ne démarre on pourra soit le greffer soit le remplacer en mai-juin ou l'année suivante.



1. Décapitez le cep en fin d'hiver 2. Si un pampre démarre au printemps, attachez-le pour qu'il pousse droit (sinon greffage ou remplacement) 3. Reformez le tronc à partir du pampre

La deuxième technique est plus longue mais plus efficace à long terme : c'est le greffage en fente qui a pour principe de placer 2 greffons sur le porte-greffe qui reste sain 2 à 3 ans après la mort du cep. Nous vous déconseillons fortement d'essayer cette technique sans coaching ou sans avoir suivi une formation au risque d'avoir un taux de réussite très faible. Les taux de réussite dans nos essais conduits depuis 2013 se situe aux alentours de 60 à 70%, soit 2 ceps greffés sur 3 qui sont régénérés.



Cep dépéri recépié à gauche et cep greffé à droite. Deux techniques permettant de régénérer des ceps dépéris au lieu de les remplacer.

Auteurs :

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

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.

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