



## 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](mailto:viticulture@prometerre.ch)

Site web : [www.prometerre.ch](http://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](mailto:samuel.panchard@vd.ch)

## VITICULTURE / OENOLOGIE

### BULLETIN D'INFORMATION N° 14 du 18 septembre 2019

#### EN BREF

**Situation actuelle** : Bonne évolution de la maturation avec la météo douce et ensoleillée

***Drosophila suzukii* et autres insectes**: Situation stable avec la météo douce et lumineuse. En parallèle, les dégâts d'insectes, guêpes, abeilles, fourmis, mouches sont assez fréquents. Intervenez au kaolin si besoin.

#### Evolution de la maturation

Les projections actuelles nous mènent sans surprise en octobre pour le début des vendanges. On constate que la maturité est très hétérogène sur les raisins rouges ce qui doit, si l'état sanitaire le permet, retarder au maximum la date de vendange pour assurer un niveau de maturité optimal.

De manière générale, il faut s'attendre à des poids de baies élevés cette année. Le suivi de l'avancement de la maturité indique déjà un poids moyen de 3,1 grammes par baie sur le cépage Chasselas.

L'acidité totale est soutenue, dans la ligne du millésime 2016. Enfin, les indices de formol sont bons mais des apports d'azote en cave demeureront néanmoins nécessaires sur certains lots de vendange.

#### Résultats en ligne le mardi soir :

<https://www.vd.ch/themes/economie/agriculture-et-viticulture/production-vitivinicole/vulgarisation-et-conseils-en-viticulture-et-oenologie/maturation-du-raisin/>

Les premières vendanges destinées à l'élaboration de vins mousseux ont débuté la semaine dernière déjà, elles se poursuivent cette semaine. Ce type de vinification nécessite un soin particulier dans la réalisation du chantier de pressurage. Après une vendange manuelle, en veillant à un état sanitaire parfait, il faut éviter toute trituration ou macération de la vendange également durant le chargement du pressoir.

Par la suite, le plan de pressurage doit être adapté et seul le cœur de cuvée servira à l'élaboration du vin de base. Les têtes et les queues (appelées plus communément tailles) ainsi que les jus d'asséchage doivent impérativement être séparés du vin de goutte. Le laboratoire d'Oenologie ou votre prestataire de service se tiennent à votre service pour plus de détails à ce sujet.

#### *Drosophila suzukii* et autres insectes

Les observations de pontes ont été plus fréquentes sur notre réseau de parcelles très sensibles depuis 10 jours. Depuis le retour des conditions douces et ensoleillées, la situation semble s'être stabilisée. Sur les derniers comptages de ce réseau, environ 1/3 des parcelles présentaient des pontes sur Dunkelfelder, Garanoir, Gamaret, Gamay et Mara. Seulement 3 parcelles sur 18 (Garanoir, Mara et Dunkelfelder) dépassaient le taux de 6 % nécessitant une intervention.

En parallèle de ce suivi, nous observons fréquemment des dégâts occasionnés par les oiseaux ou d'autres insectes : guêpes, fourmis, abeilles. Ces blessures peuvent aussi participer à la détérioration de l'état sanitaire et à l'apparition de pourriture acide.

Observez bien vos parcelles sensibles à la recherche de symptômes typiques (blessures d'insectes, jus qui coule, baies qui flétrissent, odeur de vinaigre). Dès l'apparition de ces symptômes, vous pouvez réaliser une application de kaolin sur la zone des grappes pour ralentir le développement.

Le suivi des risques liés à *Drosophila suzukii* est disponible sur le site Agrometeo.ch à l'adresse suivante : <http://www.agrometeo.ch/fr/drosophila-suzukii-pontes> .

#### Flavescence dorée et bois noir

Les symptômes de Bois noir semblent plus fréquents cette année et nous insistons sur l'importance d'observer vos parcelles avant les vendanges à la recherche des jaunisses. En cas d'observation d'un cep malade, contactez le vigneron relai de votre région ou la police phytosanitaire pour réaliser une analyse : <https://www.vd.ch/themes/economie/agriculture-et-viticulture/inspectorat-phytosanitaire/flavescence-doree-de-la-vigne/>

#### Auteurs :

Axel Jaquerod, David Marchand et David Rojard

Samuel Panchard, Oenologue cantonal

Questions en lien avec la viticulture : [viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)

Questions en lien avec l'œnologie : [samuel.panchard@vd.ch](mailto: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.