



**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. 079 941 09 18  
Email : [philippe.meyer@vd.ch](mailto:philippe.meyer@vd.ch)



## VITICULTURE / OENOLOGIE

### **BULLETIN D'INFORMATION N° 16 du 5 octobre 2021**

**Flavescence dorée** : nouveaux foyers identifiés dans le Chablais, **CONTRÔLEZ** vos parcelles !

**Maturation** : elle poursuit son cours, avec une dynamique proche de 2014.

**Etat sanitaire** : drosophile et pourriture observées sur certains cépages

**Conseils œnologiques** : soignez les débourbages et collez les moûts si nécessaires. Adaptez la vinification selon l'état sanitaire et l'état de maturité des raisins.

**Coronavirus et personnel saisonnier** : recommandations et informations utiles

#### **Flavescence dorée**

Les contrôles des périmètres de lutte du canton sont bien avancés et doivent encore être finalisés dans certaines zones.

Les premiers prélèvements actuellement effectués dans le vignoble vaudois ont révélé un nouveau foyer, au niveau de Villeneuve, ainsi qu'une parcelle contaminée sur la Commune d'Aigle. Des contrôles supplémentaires sont en cours pour permettre de définir les périmètres des secteurs concernés pour l'année prochaine. Davantage d'informations seront communiquées prochainement aux exploitants concernés. En attendant la fin de la campagne de prélèvements et d'analyses, merci de laisser les rubalises jaunes et noires présentes dans le vignoble. Nous vous tiendrons informés à la fin de la période des prélèvements.



Pour plus d'informations, contactez Michel Jeanrenaud de l'inspectorat phytosanitaire cantonal au 021 316 65 66 ou à [michel.jeanrenaud@vd.ch](mailto:michel.jeanrenaud@vd.ch).

Il est essentiel de repérer au plus tôt un foyer de cette maladie classée organisme de quarantaine, qui présente une dynamique de propagation exponentielle en présence de son vecteur spécifique. En 2020, la cicadelle *Scaphoideus titanus* a été retrouvée dans quasiment tout le canton de Vaud jusqu'à Arnex-sur-Orbe au Nord.

Si vous identifiez un ou des ceps symptomatiques (cf. rappel des symptômes en fin de bulletin), ou si vous avez un doute, plusieurs options sont possibles, vous pouvez :

- nous contacter ;
- contacter l'un des vigneron relais (liste disponible sur le site du canton rubrique [Economie / Agriculture et viticulture / flavescence dorée](#)) ;
- contacter l'inspectorat phytosanitaire.

Vous pouvez également prélever vous-même un échantillon.

#### **Pour procéder à un prélèvement :**

- ✓ Identifiez le cep atteint à l'aide de rubalise (une bande sur le cep et en bout de rang pour retrouver le cep plus facilement).
- ✓ Inscrivez un numéro d'échantillon et la date sur la rubalise du cep (si vous effectuez plusieurs prélèvements).
- ✓ Prélevez un rameau malade avec au moins 5 feuilles et le mettre dans un sachet type congélation.
- ✓ Inscrivez le numéro d'échantillon, de parcelle et de commune sur le sachet.

Apportez ou envoyez rapidement les échantillons directement à l'inspectorat phytosanitaire à Marcelin (Avenue de Marcelin 29 – Case postale - 1110 Morges).

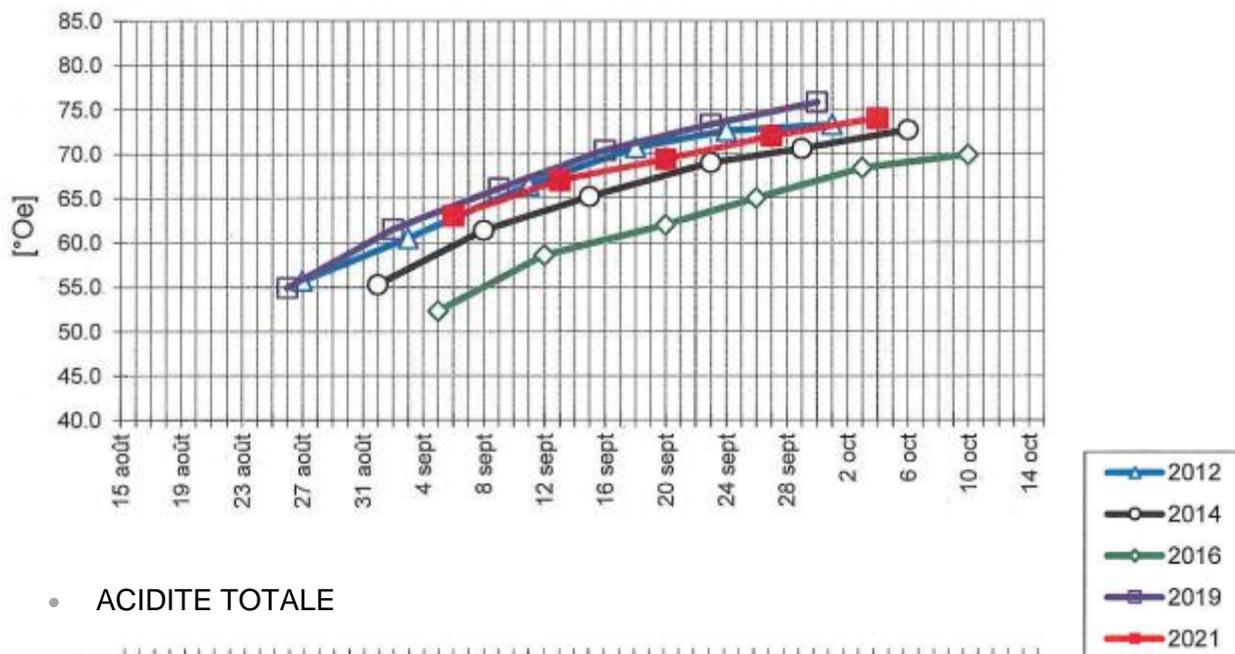
## Maturation

Etude de la maturation de la vendange (prélèvements du 4/10/21, moyennes cantonales) :

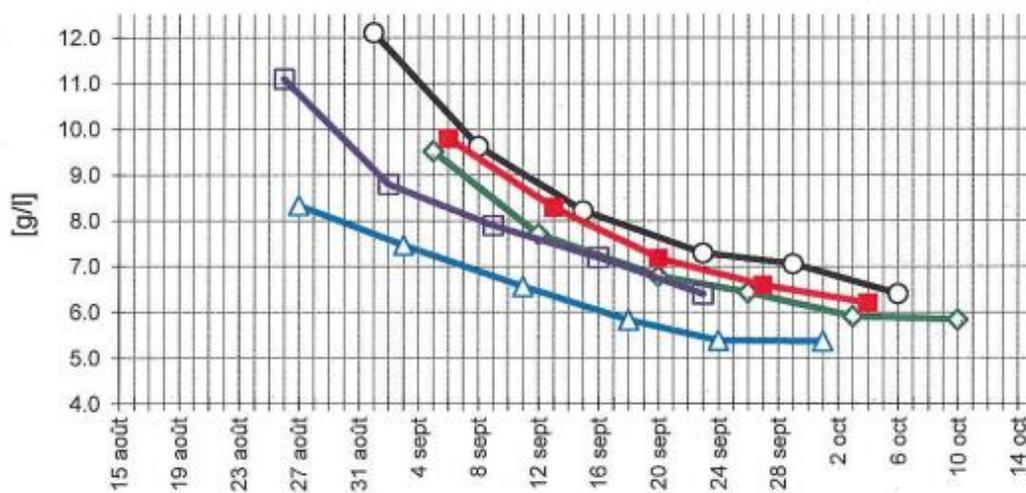
	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol
CHASSELAS	74	2.9	6.2	3.27	3.1	4.9	9
PINOT NOIR	89	1.4	8.8	3.13	4.5	6.7	10
GAMAY	87	2.1	9.8	3.08	4.3	8.0	10
GAMARET	92	1.3	7.2	3.14	2.6	6.5	6
GARANOIR	94	2.0	5.0	3.44	1.7	5.8	8

Evolution de la maturation du Chasselas sur le canton de Vaud selon les millésimes.

- TENEURS EN SUCRE



- ACIDITE TOTALE



Source : laboratoire cantonal d'œnologie.

## Etat sanitaire

Avec le retour des précipitations, les parcelles historiquement sensibles pourraient décrocher vis-à-vis des pourritures (acide et/ou grise). Cependant, les températures prévues cette semaine sont plutôt basses (entre 10 et 15°C) ce qui ne correspond pas aux températures optimales de développement de *Drosophila suzukii* (entre 20 et 25°C) ni de *Botrytis cinerea* (15 à 20°C). Attention, dans certains secteurs, le foehn pourrait favoriser le développement du botrytis, particulièrement dans les parcelles qui n'ont pas été effeuillées à la machine suite à la floraison et donc où des déchets de floraison pourraient être présents au sein des grappes et constituer des foyers de pourriture. Surveillez attentivement l'évolution sanitaire de vos parcelles !

Il peut être intéressant, selon les situations, d'anticiper la vendange pour garantir un état sanitaire correct. Cela concerne les parcelles à cépages à grappes compactes, aux peaux fragiles avec éventuellement des baies déjà endommagées par d'autres facteurs (oiseaux, guêpes, vers de la grappe, drosophiles, impacts de grêle...).

Rappel : le suivi des pontes de *Drosophila suzukii* est toujours disponible au fur et à mesure sur Agrométéo.

## Conseils œnologiques

### Débourbage :

Les premières constatations faites sur le millésime 2021 semblent montrer que les bourbes sont de très mauvaise qualité (mauvaise odeur). Le mauvais état sanitaire et les résidus de produits de traitements phytosanitaires pourraient en être la raison. Il est impératif de bien soigner les déboubrages et d'éventuellement coller les moûts (au charbon) avant leur mise en fermentation.

### Vinification :

Sur certains cépages rouges, la date de vendange doit à présent être raisonnée en fonction de l'état sanitaire du raisin et non de son niveau de maturité.

Dans certains cas de figure et malgré les tris effectués au moment des vendanges, des moûts issus de parcelles fortement touchées par la pourriture acide présentent des teneurs en acide acétique importantes. L'acidité volatile baisse parfois durant la fermentation alcoolique (jusqu'à 0.4 g/l), mais la sensation d'acescence ne diminue pas toujours. Soyez donc exigeant lors du tri !

### **Conseils généraux:**

- Eliminer par un tri soigneux les grappes altérées.
- Procéder régulièrement à des désinfections du matériel vinaire (de préférence avec des produits sans chlore).
- Surveiller les acidités volatiles lors des vinifications.
- Levurer rapidement vos cuves.

- Eviter les temps de latence trop longs entre la FA et la FML.
- Ajouter des nutriments : azote, thiamine.
- Soutirer les lies dès la fin de la FA.

En ce qui concerne le sulfitage, il faut en théorie rehausser les doses à 70 mg/l. Attention, les bactéries acétiques sont moins sensibles au SO<sub>2</sub> que les bactéries lactiques. De plus, les moûts touchés par la pourriture combinent énormément. De ce fait, l'efficacité du SO<sub>2</sub> sera limitée. Il vaut donc mieux privilégier un déboubrage rapide et un bon levurage plutôt que de sulfiter massivement ! Néanmoins, si les raisins sont également touchés par la pourriture grise, il est fortement conseillé d'augmenter les doses de SO<sub>2</sub> pour diminuer les risques d'oxydation.

Si, pour des raisons sanitaires, vous avez récolté des raisins qui n'ont pas atteint une maturité optimale, il est important de limiter au maximum l'extraction des caractéristiques végétales.

### **Conseils pour la vinification en rouge :**

- Ne cuver que la vendange saine et éviter les macérations pré-fermentaires à froid.
- Privilégier les extractions douces (délestage).
- Eviter les extractions trop poussées, notamment en fin de FA.
- Limiter la durée des macérations.
- Enzymer rapidement car en sous-maturité les pellicules des raisins sont épaisses.

## Coronavirus et personnel saisonnier

Un rappel des mesures destinées à lutter contre l'épidémie de COVID-19 est [disponible en ligne](#), sur le site de Prométerre, rubrique Actualités. Les modalités d'entrée sur le territoire Suisse y sont rappelées (formulaire d'entrée, tests négatifs avant et après arrivée si non-vacciné ou non-guéri...).

Les recommandations concernant les mesures de protection pour les travailleurs agricoles saisonniers, éditées en mai dernier par le DEIS et le DSAS sont toujours d'actualité pour les vendanges.

## Enquête bio FiBL

Vous trouverez au lien suivant une enquête qui a pour but de faire un bilan de la saison pour les vignerons qui protègent leur vigne en bio : <https://forms.gle/b7WpLp3uRwSovPc66>

L'enquête prend environ 5 minutes. Vous pouvez répondre de manière confidentielle et aucune question n'est obligatoire.

## FLAVESCENCE DOREE - rappel des symptômes

Les symptômes s'observent sur différents organes du cep : les feuilles, les rameaux et les grappes. Ce n'est pas toujours l'ensemble du cep qui présente les symptômes et parfois, seul un rameau présente ces symptômes.

Ces symptômes sont strictement identiques pour la flavescence dorée et le bois noir, qui font partie des maladies des jaunisses à phytoplasme. Seule une analyse de l'ADN du phytoplasme, présent dans les feuilles notamment, permet de distinguer ces maladies.

Tous les cépages sont sensibles mais certains expriment les symptômes plus que d'autres. Les symptômes sont particulièrement visibles sur Chardonnay, Doral, Gamay, Gamaret, Pinot Noir, Garanoir...

*NB : Plus d'informations sur cette maladie sont disponibles sur la [page Flavescence dorée](#) d'Agroscope.*



**Enroulement marqué vers l'intérieur.**

**Décoloration sectorielle. Les feuilles des cépages rouges deviennent rouges-bordeaux, les feuilles des cépages blancs prennent une teinte jaune-dorée, plus ou moins marqué selon les cépages est l'avancement de l'expression des symptômes.**

**Décoloration des nervures également.**

**Texture « craquante ».**





**Non aoutement partiel ou total des rameaux entraînant souvent un port retombant.**

**Réduction voire absence de vrilles.**

**Remarque :** en fin d'automne, ces céps se repèrent parfois car ce sont ceux qui ne perdent pas leurs feuilles. En effet, toute la circulation de la sève est entravée ce qui empêche le déroulement correct du phénomène de sénescence (chute des feuilles).

**Absence de grappes ou grappes flétries voire desséchées.**



## A NE PAS CONFONDRE :

Attention, les symptômes obtenus sont dus au blocage de la circulation de la sève par le phytoplasme de la maladie (bactérie sans parois cellulaires). Ainsi, les symptômes sont ressemblants avec d'autres phénomènes et d'autres maladies:

→ **Présence de cicadelle bubale (*Stictocephala bisonia*)**



*Bourrelets  
provoqués par la  
ponte de cette  
cicadelle (flèche).*

Le haut du rameau, non aouté, présente également une décoloration et un enroulement des feuilles. Les symptômes sont visibles uniquement à partir de la blessure.

→ Blessure du rameau



Les symptômes peuvent apparaître également à partir d'une blessure (cassure) du rameau. Il est nécessaire de bien suivre le rameau jusqu'à son point de départ pour vérifier l'origine des symptômes.

→ Virus de l'enroulement



Les virus de l'enroulement peuvent également provoquer des décolorations et l'enroulement des feuilles. Pour les distinguer des jaunisses de la vigne (Flavescence dorée et Bois noir), il faut vérifier l'aouètement des bois et les nervures. En effet, pour les virus de l'enroulement, les nervures restent vertes et les bois sont toujours bien aouètés.

**Auteurs :**  
**Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau et David Rojard**  
**Philippe Meyer, œnologue cantonal**

Questions en lien avec la viticulture : [yiticulture@prometerre.ch/](mailto:yiticulture@prometerre.ch/)  
Questions en lien avec l'œnologie : [philippe.meyer@vd.ch](mailto:philippe.meyer@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.