



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. 079 941 09 18
 Email : philippe.meyer@vd.ch



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 10 du 07 juin 2022

Phénologie : globalement à la fin de la floraison, parfois languissante.

Mildiou : risque toujours faible mais en augmentation suite au régime de pluies des derniers jours.

Oïdium : risque important à une période de sensibilité critique.

Ver de la grappe : une intervention sur la 2^{ème} génération à envisager au cas par cas.

Phénologie et météo

La floraison arrive globalement à sa fin sur les différentes régions du canton. Certains cépages trainent un peu, ceci est probablement dû aux conditions météo extrêmement sèches qui ont pu bloquer (ou au moins ralentir) quelques vignes en amont de ce stade phénologique.

I	J	K
Floraison	Nouaison	Petit pois
Les capuchons se détachent à la base et tombent. Les étamines et le pistil sont visibles.	Les baies commencent à se développer. Les pièces florales chutent	Les baies ont la taille d'un petit pois et les grappes prennent progressivement une orientation verticale.

Les précipitations de ces derniers jours ont été très irrégulières au niveau des quantités et des sites, même au sein d'une même région de production. Elles permettent, dans de nombreux cas, de réduire le stress hydrique.

Précipitations et températures moyennes du 30 mai au 06 juin 2022. Réseau de stations Agrometeo.

Région (nb de stations)	Pluies (mm)	Temp. moy. (°C)
La Côte (8)	0 à 26	18.2
Lavaux (6)	20.6 à 26.7	18.5
Chablais (5)	23.4 à 38	18.3
Orbe-Bonvillars (4)	16.2 à 31.4	17.8
Vully (1)	27.2	18.4

De nouvelles précipitations sont prévues de façon généralisée mercredi après-midi jusqu'à jeudi. La fin de

semaine devrait être sèche et les températures remonteront au fur et à mesure.

Protection phytosanitaire

Que ce soit pour la protection mildiou ou oïdium, la période est critique. N'allongez pas les intervalles de traitement, passez en face par face si possible (ou au moins alternez les lignes à chaque traitement et le sens de passage). Passez en complément au sol dans le cas de traitement par voie aérienne.

Mildiou

Observations :

- Les symptômes se font toujours très rares dans le canton. Les observations de taches devraient néanmoins être en augmentation ces prochains jours.
- Les pluies des derniers jours ont déclenché des infections dans une grande partie des stations du canton. Des incubations sont donc en cours (environ 6-7 jours d'incubation avec les températures actuelles). Des sorties de taches sont donc attendues à partir d'aujourd'hui dans la majorité des vignes de La Côte, Lavaux et Chablais et à partir du 11 dans le Nord Vaudois.
- La vigne est toujours à un stade phénologique très sensible. Notamment avec la chute des capuchons floraux qui exposent les baies en formation qui n'ont reçu encore aucune protection.
- Des pluies sont attendues mercredi et jeudi. Des rosées pourraient être suffisantes pour provoquer des repiquages d'infections secondaires.

Risque moyen estimé :



Stratégie :

En raison des récentes pluies qui ont déclenché de nouvelles infections et du stade phénologique, gardez une cadence serrée et n'allongez pas les intervalles.

Stratégie mildiou en bio :

Une dose de cuivre métal comprise entre 250 et 350 g/ha est conseillée. Veillez à renouveler en cas de pluies de plus de 20 mm cumulés en anticipant toujours une nouvelle pluie.

Oïdium

Observations :

- La sensibilité de la vigne aux nouvelles contaminations est maximale, surtout au moment de la chute des capuchons floraux.
- L'humidité ambiante dans les parcelles est favorable à ce champignon.
- Les pluies orageuses « lavantes » ne sont pas favorable à ce champignon qui reste à la surface des organes mais le microclimat humide qui les succède est favorable.
- A partir du stade nouaison et jusqu'à petit pois, passez une effeuilleuse si possible pour aérer la zone des grappes et souffler les déchets de floraison. Ceci est une mesure prophylactique efficace contre l'oïdium et le botrytis.
- Pour rappel, une fiche issue d'un essai comparatif de plusieurs effeuilleuses est disponible en ligne, sur le site de VITI^{plus}, rubrique *Fiches techniques viticoles*.

Risque moyen estimé :



Stratégie :

Maintenez une protection sans faille.

Pour rappel, selon les règles PER, une intervention avec un poudrage de soufre ne doit s'effectuer qu'en cas de symptômes présents. Cette pratique n'est pas sans incidence sur la faune du vignoble.

Stratégie oïdium en bio :

Appliquez des doses de 4 à 5 kg de soufre.

Vers de la grappe

Dans certaines zones sans dispositif de confusion sexuelle et sans traitement insecticide, des glomérules en nombre important ont été observés. Ceux-ci sont issus des vols de 1^{ère} génération.



Figure 1: Glomérule (nid de soies) sur inflorescence avec ver d'eudémis issu du vol de 1^{ère} génération. PCO, 30/05/22

Un traitement pourrait être conseillé sur les œufs ou larves de deuxième génération, dans les situations problématiques. Contrôlez vos parcelles hors confusion et/ou très sensibles au botrytis, selon la méthode suivante.

Contrôle : 10 x 10 grappes qui se suivent sur deux à trois ceps, en évitant les petites grappes.

Seuil : à partir de 20% de grappes occupées avec un glomérule ou plus, prévoyez un traitement sur la deuxième génération, dans quelques semaines.

- Par BT ou spinosad (autorisés en BIO) : action par ingestion par les larves. Traiter avant l'éclosion des toutes premières larves de 2^{ème} génération (stade « tête noire »).
- Autres insecticides : à appliquer au début des éclosions de 2nde génération.

Agenda

Formation « Où se cache la biodiversité dans ma vigne ? », 16 juin de 13h45 à 17h00 à Chardonne. Plus d'infos et inscriptions ici (site Prométerre / Agenda / Formations).

Auteurs :

Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau et David Rojard
Philippe Meyer, œnologue 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 : philippe.meyer@vd.ch