



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° 14 du 26 juillet 2022

Phénologie : véraison en cours, freinée par endroits par le stress hydrique

Mildiou et oïdium : fin de la protection cette semaine, millésime globalement sain mais certains secteurs et cépages touchés par l'oïdium

Filets de protection : ne tardez pas pour leur mise en place

Irrigation : l'irrigation n'est plus autorisée dès la véraison, à l'exception des vignes sans production

Jaunisses de la vigne : suivi des vols du vecteur et formations à la reconnaissance des symptômes

Phénologie et météo

La véraison est en cours sur l'ensemble du vignoble, voire déjà passée pour les secteurs précoces. Cependant dans certains endroits marqués par la contrainte hydrique, cette dernière est ralentie.



Figure 1: Véraison en cours, Lavaux, 20/07/2022, Proconseil.

Les températures ont été particulièrement élevées, ce qui renforce la contrainte hydrique subie par la vigne. Les précipitations de type orageuses ont été très hétérogènes avec par exemple les orages du 20 juillet qui ont apporté à eux seuls entre 0.3 et 36.9 mm selon les stations météo du canton. Ces orages ont été accompagnés de grêle dans de nombreux secteurs.

Avec les conditions météorologiques sèches actuelles, la cicatrisation des plaies devrait se faire rapidement.

Précipitations et températures moyennes du 6 au 25 juillet 2022. Réseau de stations Agrometeo.

Région (nb de stations)	Pluies (mm)	Temp. moy. (°C)
La Côte (8)	1.8 à 26.5	24.4
Lavaux (6)	7.9 à 38.5	24.2
Chablais (5)	14.2 à 37.2	24.4
Orbe-Bonvillars (4)	6.9 à 27.1	23.6
Vully (1)	36.2	23.5

Les prochains jours devraient connaître une légère baisse des températures et quelques précipitations sont attendues vendredi.

Le vignoble vaudois n'est actuellement pas égal face au niveau de stress hydrique. Les vignes sur terres lourdes qui ont reçu des précipitations orageuses importantes se portent bien alors que les secteurs séchards, avec jeunes vignes et/ou concurrence hydro-azotée des couverts, sont très marqués. Peu de leviers sont à disposition à part le dégrappage des jeunes vignes stressées, l'irrigation où cela est possible et le désherbage du cavaillon. Le cisailage n'a que peu d'effets actuellement sur les vignes déjà quasiment en arrêt de croissance.

NB : le règlement sur les vins vaudois interdit l'arrosage des vignes pour la production de vin AOC au-delà de la véraison.

Mildiou et oïdium

Observations :

- Les grappes atteignent la véraison, stade phénologique qui marque la fin de la sensibilité des grappes aux attaques de mildiou et d'oïdium.

- Les conditions météo ne sont pas favorables au mildiou. Quelques taches sur les chapeaux ont été observées au Chablais notamment, sans risque épidémique.
- Les symptômes d'oïdium sur grappes et feuilles s'observent régulièrement sur cépages et secteurs sensibles (Chardonnay, Gamay et zone peu ventilée, avec de la rosée). Dans les parcelles où l'oïdium est présent, le mycélium peut continuer de se propager jusqu'à fin véraison.
- Les conditions de contrainte hydrique ne sont pas favorables au développement de jeunes feuilles sur lesquelles les champignons se développent préférentiellement.

Risque moyen estimé :



Stratégie :

De manière générale, les traitements réalisés cette semaine seraient les derniers de la saison. La protection mildiou concerne maintenant que les secteurs avec aspersion et/ou avec symptômes sur les jeunes feuilles. Dans ces cas, vous pouvez envisager une application de bouillie bordelaise à 1 à 1.5 kg/ha pour apporter 200 à 300 g de cuivre métal par hectare.

La protection oïdium ne concerne que les parcelles avec mycélium actif sur baies. Des feuilles légèrement oïdiées en fin de saison n'ont pas d'impact sur la qualité de la vendange ou la pérennité des ceps.



Figure 2: oïdium actif sur Gamay, La Côte, 22/07/22, Proconseil.

Dans des situations avec mycélium d'oïdium actif, un traitement barrage est encore possible avec maximum 3 kg de Soufre (pour éviter les goûts de réduction par la suite) et 3 kg de Vitisan. Il est important d'utiliser un grand volume de bouillie (350 à 400l/ha) et traiter en face par face pour atteindre un maximum de la surface des baies.

En parallèle, vous pouvez également supprimer les grappes les plus atteintes.

Filets de protection

Des dégâts sont observés dans les parcelles précoces non protégées, les étourneaux sont déjà à l'œuvre. Il est conseillé de poser sans tarder les filets de protection contre les drosophiles, guêpes (filets Insectproof) ou les oiseaux, dans les secteurs sensibles.



Figure 3: grappe attaquée par des étourneaux, La Côte, 25/07/22, Proconseil.

Contre les oiseaux, privilégiez les filets latéraux aux filets de couverture. Ils permettent d'éventuels travaux du sol et traitements au kaolin et limitent le risque de piégeage de la faune du vignoble. Dans tous les cas, respectez les « bonnes pratiques » rappelées dans la fiche Agroscope « [Protection conforme du vignoble, respectueuse des oiseaux et des autres animaux](#) », rééditée en 2021.

Jaunisses (flavescence et bois noir)

Les symptômes de jaunisse continuent d'apparaître au vignoble.

Si vous observez ces symptômes sur un cep ou si vous avez des doutes, signalez-le ! Vous pouvez joindre l'inspectorat phytosanitaire cantonal au 021 316 65 66 ou à l'adresse mail suivante inspectorat.phyto@vd.ch

Des formations à la reconnaissance des symptômes sont organisées dans le cadre des séances d'info VITIP^{plus}, mercredi à 10h à Aigle (à côté du cimetière) et à 14h à Mont-sur-Rolle (devant l'école primaire, route du Cœur de La Côte).

Des formations sont également proposées par l'inspectorat phytosanitaire le 17 août à Cully de 9h à 12h et le 18 août à Aigle aux mêmes horaires.

Agroscope et l'inspectorat phytosanitaire vont installer des plaques jaunes dans les prochaines semaines pour surveiller la présence du vecteur de la flavescence dorée, *Scaphoideus titanus*. Ces pièges chromo-attractifs (les insectes sont attirés par la couleur jaune et la glue les retient), seront mis en place dans tous les périmètres de lutte (plus d'infos sur la [page web dédiée du canton de Vaud](#)) et dans le Nord Vaudois. Leur emplacement est indiqué à l'aide de la rubalise jaune et noire, spécifique « flavescence dorée ». Ils seront retirés la seconde partie du mois d'août.

Maladies du bois

Les symptômes d'esca sont facilement visibles au vignoble actuellement, exacerbés par le stress hydrique.



Figure 4: Expression plus ou moins avancée des symptômes d'esca, Nord Vaudois, 18/07/2022, Proconseil.

Le curetage estival des ceps, dès l'apparition des symptômes, peut stopper le dépérissement du cep et même sauver la récolte. Pour plus d'informations sur cette technique, consultez la fiche thématique dédiée aux « bonnes pratiques et techniques pour limiter l'esca », disponible sur le [site de VITI^{plus}](#).

Autres infos

Les acquits pour la vendange 2022 sont désormais disponibles en ligne dans l'application VV20 pour les exploitants ayant validé leur registre des vignes. Pour accéder au système, vous devez vous connecter avec votre identifiant et mot de passe Agate via l'adresse URL <https://vv20.acorda.ch/>

Attention, le système d'identification évolue définitivement le 17 octobre 2022. Il est conseillé de vous rendre dès maintenant sur le portail pour vous familiariser avec ce nouveau système à double identification.

Agenda

- ❶ Pour rappel, les inscriptions sont ouvertes pour le voyage **d'étude au Tessin**, les 30 et 31 août. Vous pouvez consulter le programme sur le site de VITI^{plus}, rubrique actualités et vous inscrire par courrier, téléphone (021 614 24 31) ou mail (info@vitiplus.ch).
- ❶ Les journées d'informations viticole et œnologique, rebaptisées Innovino depuis 2021, auront lieu les 24 et 25 janvier au forum de Savigny.

Auteurs :

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

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

Questions en lien avec l'œnologie : 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.