



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° 8 du 22 mai 2023

Stade phénologique et météo : stade moyen G, météo plus clémente.

Mildiou : quelques symptômes « taches d'huile » peuvent apparaître avec la fin des incubations. Les conditions météo sont peu favorables à d'autres contaminations d'autant plus que la vigne est actuellement protégée.

Oïdium : protection à garantir dès maintenant sur les parcelles ayant atteint le stade G.

Stade phénologique et météo

La vigne se situe en moyenne au stade G (ou BBCH 55). Les températures plus clémentes des prochains jours devraient favoriser la pousse et limiter les phénomènes de chlorose observés ponctuellement.

F	G	H
Grappes visibles	Boutons floraux agglomérés	Boutons floraux séparés
Des grappes rudimentaires apparaissent au sommet de la pousse. 4 à 6 feuilles étalées.	Les grappes s'espacent et s'allongent sur la pousse.	Les boutons floraux sont nettement séparés et la forme typique de la grappe apparaît. 10-12 feuilles étalées

Précipitations et températures moyennes du 15 au 21 mai 2023. Réseau de stations Agrometeo.

Région (nb de stations)	Pluies (mm)	Temp. moy. (°C)
La Côte (8)	1.1 à 6.2	13.2
Lavaux (6)	2.1 à 7.7	12.7
Chablais (5)	5.1 à 9.2	12.5
Orbe-Bonvillars (4)	2.5 à 13.6	12.9
Vully (1)	20.5	12.9

Des averses orageuses sont annoncées lundi soir et mardi. Le reste de la semaine devrait être plus stable et sec. Les températures sont également sensées remonter vers 16°C de moyenne journalière.

Cela marque la fin d'épisodes météo appelés les « gouttes froides », caractérisés par des pluies et des températures fraîches et dont les trajectoires erratiques sont très difficiles à prévoir (plus d'infos sur ces phénomènes sur le site de meteosuisse.ch).

La bise forçait ces prochains jours et devrait atteindre un maximum jeudi et vendredi ce qui permet d'assécher le feuillage et donc n'offre pas de conditions propices à la sporulation, à la survie des sporanges et ainsi aux infections de mildiou.

Mildiou

Situation et observations :

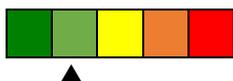
Les infections primaires ayant eu lieu du 9 au 11 mai sont arrivées en fin d'incubation après une dizaine de jours. Il est possible de voir apparaître quelques taches d'huile dès à présent. Surveillez vos parcelles sensibles et vos témoins non traités pour un état des lieux de votre situation.

Les conditions météo ne sont pas favorables au repiquage de ces infections primaires (contaminations secondaires), ni à de nouvelles contaminations primaires.

A l'heure actuelle, quasiment aucune nouvelle infection n'est calculée pour les stations nous concernant ces 5 prochains jours, excepté aujourd'hui à Founex, Champagne, Concise et Praz. Les différences entre les infections prévues et effectives sont essentiellement dues à l'estimation de l'intensité de la pluie (mm/h), difficilement prévisible.

La vigne est protégée par les traitements effectués la semaine passée. Même en cas de conditions favorables à la sporulation lors des précipitations de début de semaine (obscurité de 4h, avec feuilles mouillées et température supérieure à 12°C), les infections seraient donc stoppées.

Risque moyen estimé :



Stratégie :

Rappel : éliminez les repousses sur le tronc.

Il s'agit essentiellement de gérer le renouvellement en anticipant les pluies, en particulier au Vully où les précipitations ont été les plus abondantes la semaine passée et où les produits de contact ont pu être lessivés.

Surveillez les prévisions météo et renouvelez si des précipitations orageuses sont annoncées et que vous arrivez en fin de rémanence.

Stratégie mildiou en bio :

Une dose de 100 à 150 g/ha de cuivre métal peut être appliquée lors d'un prochain renouvellement.

Oïdium

Situation et observations :

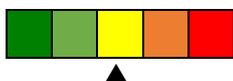
La sensibilité de la vigne (jeunes organes et inflorescences) augmente progressivement pour atteindre un maximum au moment de la floraison et de la chute des capuchons floraux.

L'oïdium n'a pas besoin d'eau liquide pour se développer contrairement au mildiou.

La couverture nuageuse, les averses éparées qui alimentent une humidité ambiante et les températures qui augmentent forment un climat plutôt favorable à ce champignon.

A la faveur des températures qui remontent et d'une bonne disponibilité en eau, la vigne risque de fortement se développer ces prochains jours.

Risque moyen estimé :



Stratégie :

Priorisez les travaux d'éplannage sur des parcelles vigoureuses, des cépages sensibles et des secteurs peu ventilés afin de favoriser l'aération du feuillage.

La protection oïdium doit être assurée et les intervalles de traitement maintenus.

Stratégie oïdium en bio :

Appliquez des doses de 2.4 à 3.2 kg de soufre par hectare selon le stade de la vigne et la sensibilité de la parcelle.

Acariose

Plusieurs signalements de vignes fortement attaquées nous sont parvenus. Nous rappelons que l'ébourgeonnage de ces parcelles favorise la croissance des pampres restants et donc « dilue » les ravageurs dans le feuillage. En cas d'application d'insecticide, veillez à re-ensemencer en typhlodromes 10 à 15 jours après l'application, en coinçant des pampres ébourgeonnés sur d'autres parcelles dans les fils de la parcelle touchée, au plus proche des pousses.

Dans les parcelles fortement attaquées cette année, il sera possible de faire un contrôle de la présence des acariens ravageurs dans les bourgeons en hiver pour envisager un traitement au soufre précoce dès le débourrement.



Figures 1 et 2 : symptômes sévères d'acariose et *Calepitrimerus vitis*, l'acarien responsable (0.15mm de long).

Agenda

📅 Séance info « Gestion de l'enherbement : outils disponibles et impacts sur la flore viticole » - 25/05 9H30 à Denens puis 14H00 à Villeneuve : Serena Fantasia, CHANGINS, présentera les résultats de recherches concernant les effets de différentes pratiques d'entretien des couverts sans herbicides, à partir de suivis menés à Changins et ailleurs.

📅 Démonstration chenillette autonome par STEVMotion – 06/06 14h et 15h à Method : 07/06 14h et 16h à Yvorne : démonstration de cette machine adaptée aux traitements et désherbage mécanique.

Plus d'infos sur les événements et lieux de rendez-vous sur vitiplus.ch.

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