



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° 16 du 19 juillet 2023

Stade phénologique et météo : fermeture de la grappe globalement atteinte. Début de véraison pour certains cépages et secteurs.

Oïdium : développement du mycélium encore possible dans les parcelles atteintes.

Mildiou : globalement stable. Cycle encore en cours dans secteurs touchés.

Estimation de récolte et dégrappage : si besoin, la période est propice au dégrappage.

Stade phénologique et météo

La fermeture de la grappe est maintenant généralisée. Les baies ramollissent et quelques baies vérees s'observent déjà sur les secteurs et cépages précoces (Divico, Solaris, treilles).

La sortie de grappes a été importante cette année et sur certains cépages, le taux de nouaison élevé donne des grappes plus compactes que d'ordinaire (pinots). Il faudra être particulièrement vigilant si les conditions lors de la maturation se révèlent propices aux drosophiles et/ou aux pourritures (grise et/ou acide).

Précipitations et températures moyennes du 12 au 19 juillet 2023 (10h). Réseau de stations Agrometeo.

Région (nb de stations)	Pluies (mm)	Temp. Moy. (°C)
La Côte (7)	1.8 à 9.9	23.3
Lavaux (6)	15.2 à 49.4	23.4
Chablais (5)	29.9 à 47.2	23.2
Orbe-Bonvillars (4)	3.7 à 6.9	23.0
Vully (1)	22.4	22.7

Quelques millimètres sont tombés cette nuit sur le Chablais. Des intempéries sont attendues sur la fin de semaine. Les températures restent estivales.

Oïdium

Situation et observations :

- La situation est très hétérogène sur le canton. Certaines parcelles sont intactes alors que d'autres sont très fortement touchées.
- On observe du mycélium bloqué (noir) mais aussi du mycélium encore actif (blanc-gris).
- On observe des symptômes sur cépages résistants (Divico), d'où l'importance des traitements autour de la floraison.
- La sensibilité à de nouvelles contaminations sur grappes est maintenant très faible à ce stade phénologique mais le mycélium présent peut toujours se développer jusqu'à fin véraison.
- On observe des symptômes de phytotoxicité dus au soufre appliqué par fortes chaleurs et luminosité.

L	M	N
Fermeture de la grappe	Véraison	Maturité
Les baies atteignent une taille suffisante pour se toucher.	Les baies s'éclaircissent pour le raisin blanc ou se colorent pour le raisin rouge.	Les baies sont prêtes pour la récolte car elles ont atteint leurs maturités.

Risque moyen estimé :



Stratégie :

Sur parcelle indemne : le dernier traitement de protection peut être envisagé d'ici la fin du mois.

Sur parcelle peu atteinte : insistez sur la zone des grappes avec une grande quantité de bouillie à l'hectare (300-350l/ha). L'objectif est de bien recouvrir les baies et de tenter d'atteindre encore le cœur de la grappe pour les grappes plus lâches. **N'allongez pas les intervalles entre les traitements.**

Sur parcelle fortement atteinte : si vous observez encore du mycélium actif, appliquez un traitement intercalaire curatif. Privilégiez un mélange de soufre mouillable (3-4kg) et de bicarbonate de potassium (3-4kg), qui permet de réduire la quantité de soufre appliquée et donc les risques de phytotoxicité.

Stratégie oïdium en bio :

Comme la semaine passée, pour les applications de soufre mouillable, intervenez avec des doses entre 4 et 5 kg/ha selon l'état sanitaire.

Mildiou

Situation et observations :

- Dans les secteurs avec symptômes, la situation semble s'être stabilisée.
- Certaines parcelles avec défauts de protection (traitement aérien sans passage au sol, secteurs difficiles d'accès, etc) sont particulièrement touchées (grappes et feuilles).
- Les nouvelles contaminations issues des pluies des 12 et 13 juillet terminent leur incubation aujourd'hui sur feuilles et dans quelques jours sur grappes. Apparition de nouveaux symptômes à surveiller dans les secteurs concernés.
- L'enjeu est de protéger le jeune feuillage pour garantir une mise en réserve fonctionnelle, surtout sur les jeunes vignes.

Risque moyen estimé :



Le risque mildiou est très différent entre l'ouest et l'est du canton.

Stratégie :

La fin de la protection est à envisager selon les situations. En cas de symptômes actifs, elle risque d'être nécessaire jusqu'à mi-août.

Stratégie mildiou en bio :

Une dose de 150 à 200 g/ha de cuivre métal peut être appliquée selon l'intensité des symptômes. Privilégiez la bouillie bordelaise car le cuivre sous forme sulfate présente une bonne rémanence, intéressante pour ces traitements de dernière partie de saison.

Estimation de récolte et dégrappage

Avec la belle sortie de grappes de ce millésime et le bon taux de nouaison, le potentiel d'un certain nombre de parcelles dépassent les quotas autorisés en AOC. Dans certains cas, une vendange en vert est indispensable pour assurer une vendange de qualité.

A partir de la véraison, la période est propice à la régulation de charge car la vigne a moins tendance à compenser ce qui est coupé par une augmentation de volume des grappes qui restent.

Pour estimer le rendement et les quantités à dégrapper, vous pouvez vous appuyer sur les fiches techniques dédiées du classeur viticulture d'Agridea (fiches 7.03 et 7.04, mise à jour 2023) ou [l'ancienne version](#) (2010) en ligne sur le site du Valais (rubrique Vigne et Vin / Informations techniques / Estimation de la récolte).

Vous pouvez également choisir d'ôter systématiquement les 3^{èmes} grappes sur un rameau ou certaines grappes qui sont entassées.

Sectionner l'extrémité des grappes ou les épaules permet également d'aérer les grappes et d'éliminer des parties qui peuvent être atteintes par l'oïdium. Attention cependant si les grappes sont compactes à ne pas provoquer vous-même des blessures qui pourraient être source de pourriture.

Auteurs :

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

Questions en lien avec la viticulture : viticulture@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.