



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 21 du 28 août 2023

Stade phénologique et météo : évolution de la phénologie au ralenti sous les conditions caniculaires de ces derniers jours.

Drosophiles : rien à signaler sur les derniers contrôles.

Contrôles maturité en cours : résultats en ligne. Un profil proche du millésime 2020.

Echaudage et stress hydrique : le vignoble vaudois a été particulièrement impacté par la canicule.

Stade phénologique et météo

La véraison se termine un peu partout et la maturation est en cours. Les conditions sèches et chaudes (y compris durant la nuit) n'ont pas favorisé un déroulement rapide de la véraison. Les précipitations généralisées qui ont lieu depuis vendredi devraient relancer l'avancement de la maturation et permettre le grossissement des baies.

Précipitations cumulées et températures moyennes du 16 au 27 août 2023. Réseau de stations Agrometeo.

Région (nb de stations)	Pluies (mm)	Temp. Moy. (°C)
La Côte (8)	23.5 à 60.4	25.1
Lavaux (6)	51.9 à 73.7	25.8
Chablais (5)	30.8 à 43	26.0
Orbe-Bonvillars (4)	43 à 51.8	24.7
Vully (1)	31.9	24.7

Après une semaine très au-delà des moyennes de saison, nous vivons en ce moment des températures très fraîches. Le retour progressif à des températures estivales est prévu dès la deuxième partie de semaine avec un ciel plus ensoleillé.

Drosophile Suzukii

Aucune ponte n'a été détectée lors des contrôles effectués sur les cépages sensibles la semaine passée. Les conditions météo particulièrement chaudes et sèches n'ont pas été favorables à ces insectes.

La situation pourrait évoluer avec le retour des pluies et des températures moins élevées. Surveillez les résultats des prochains contrôles sur le site ou l'application Agrometeo.

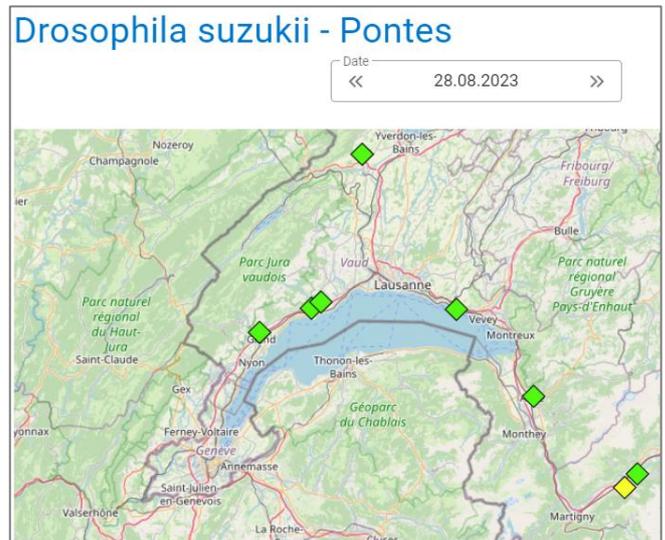


Figure 1: Extrait d'Agrometeo (Viticulture / Drosophila suzukii - pontes), le 28/08/23.

Contrôles maturité

Les contrôles maturité effectués par le canton sur 5 cépages et plus de 150 parcelles ont débuté la semaine passée. Tous les résultats sont en ligne sur le site du canton (Economie / Agriculture et viticulture / Production vitivinicole / Maturité du raisin) ou directement [via ce lien](#).

Le 21/08, les Chasselas étaient en moyenne à 58°Oe (9.2 g/l AT) et les Pinot Noir à 72°Oe (11.8 g/l AT).

Les niveaux de sucre et d'acidité totale du Chasselas se situent proches des millésimes 2015 ou 2020. Les poids de baies sont sur la lignée de 2015 pour le moment, soit plutôt bas par rapport à la moyenne des dernières années à la même date.

Echaudage et stress hydrique

Des symptômes de brûlure de grappes sont régulièrement observés. Les baies exposées au soleil l'après-midi prennent une couleur rouge violacé et dessèchent. Ces phénomènes sont observés sur cépages rouges et sur blancs. La couleur rappelle celle de la pourriture acide mais s'il n'y a pas d'odeur vinaigrée, c'est probablement de l'échaudage. Les grains devraient sécher et les éventuels effets négatifs sur la vinification seront limités. Les conditions extrêmement chaudes avec une humidité relative basse que nous avons connues les semaines passées sont à l'origine de ces phénomènes.

Plus graves, certains cas de dessèchement total des parties vertes sont observables dans le vignoble. La combinaison de stress hydrique et des températures élevées ont provoqué le dessèchement des feuilles. Ces cas devraient heureusement rester confinés aux zones les plus séchantes du vignoble grâce aux précipitations de ces derniers jours.



Figure 2: Dessèchement complet des parties vertes dû au stress hydrique et aux températures très élevées. Source : V. Zufferey, 2023

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.