



**Proconseil Office de conseil viticole**  
Jordils 3 - CP 1080 • 1001 Lausanne  
021 614 24 31  
Email : [viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)  
Site web : [www.prometerre.ch](http://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  
079 941 09 18  
Email : [philippe.meyer@vd.ch](mailto:philippe.meyer@vd.ch)



## VITICULTURE / OENOLOGIE

### BULLETIN D'INFORMATION N°25 du 27 septembre 2024

**Météo et maturité** : les conditions humides des prochains jours pourraient provoquer des départs de pourritures. La maturation évolue plus rapidement pour les rouges que pour le Chasselas.

***Drosophila suzukii*** : arrêt des suivis. Présence généralisée, mais globalement de faible intensité.

**Sol** : semis et vergerettes, le bon moment.

**Infos OENO – vendanges altérées** : quelques conseils pour gérer de la pourriture acide et les vignes grêlées. Attention à votre lieu de stockage des marcs.

**Enquête FiBL pratiques viti BIO 2024** : elle est en ligne, merci d'avance pour votre contribution.

**Fiche thématique « impact du gel printanier sur les symptômes de mildiou en fin de saison »** : retrouvez les résultats d'observations effectuées sur 10 sites du Chablais.

### Météo et maturité

Les conditions météo de la semaine n'ont pas été idéales pour la phase de maturation avec des pluies régulières. Sur plusieurs stations du canton, des cumuls de plus de 60 mm ont été enregistrés sur la seule journée de jeudi (max 67.8 mm à Bourg-en-Lavaux). Des précipitations sont encore annoncées pour les prochains jours.

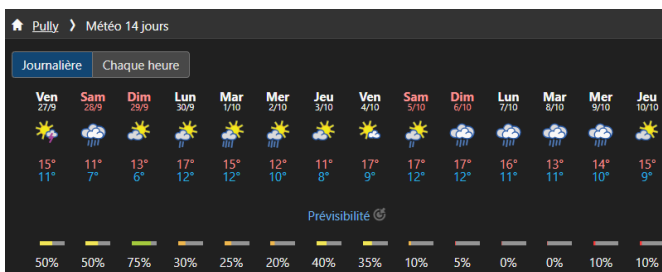


Figure 1: prévisions 14j Meteoblue Pully (extrait le 27/09/24)

Surveillez les parcelles à état sanitaire déjà dégradé, par la grêle, les oiseaux et/ou insectes. Surveillez également les cépages à peau fine qui pourraient présenter des microfissures avec ces quantités de précipitations et peut-être voir s'installer des pourritures (acétique et/ou grise).

La vendange pourrait être anticipée si l'état se dégrade de façon rapide et importante. Le passage de kaolin est maintenant peu efficace avec les régimes de pluies qui vont lessiver directement le produit et diminuer drastiquement ses effets. Vous pouvez effectuer un tri en enlevant les foyers directement à la parcelle. Si les vendanges sont proches, triez attentivement les baies et appliquez les pratiques adaptées en cave (cf chapitre oeno).

Les analyses de maturité du canton sont mises à jour tous les mardis sur la page web du canton dédiée : [Vd.ch / économie / agriculture et viticulture / production vitivinicole / vulgarisation et conseil en viticulture et œnologie](http://Vd.ch/économie/agriculture-et-viticulture/production-vitivinicole/vulgarisation-et-conseil-en-viticulture-et-œnologie).



Au 25 septembre, les teneurs en sucre des 64 sondages de Chasselas s'étaient de 66 à 77°Oe. Actuellement, la progression est quasi stationnaire, avec seulement +0.3°Oe par jour. Des valeurs plus faibles étant en général mesurées sur des vignes gelées. Les conditions météo plutôt fraîches de ces derniers temps ralentissent l'évolution de la maturation des Chasselas.

Figure 2 : des foyers de pourriture s'observent sur des grappes peu mûres. Proconseil, 23/09/24.

Les Pinot noir, Gamaret et Garanoir sondaient en moyenne respectivement à 90, 86 et 89°Oe et ne semblent pas ralentir leur maturation.

Les vendanges pour les mousseux et rosés ont probablement déjà débuté. Le reste devrait démarrer ces prochains jours. Les fortes hétérogénéités observées dans les sondages et sur le terrain promettent des vendanges très étalées dans le temps, si la météo le permet.

### ***Drosophila suzukii***

Les suivis sont terminés. Au dernier effectué, la présence de pontes était quasi généralisée sur les parcelles du réseau de surveillance (cépages sensibles). Les drosophiles que l'on voit actuellement voler dans

certaines parcelles ne sont pas obligatoirement des suzukii et peuvent tout à fait être des locales.

## SOL

Si la météo n'est pas idéale en phase de maturation, elle est idéale pour la réalisation de semis (et l'arrachage des vergerettes). Il est évident que la priorité reste tout de même aux vendanges dans les régions où le boom devient imminent. Les semis peuvent également se faire en période post-vendanges.



Figure 3: Mélange de brome des toits et luzerne naine avec enrobage de terreau et de sable, semés dans les parcelles d'essai de porte-greffe le 24/09. Proconseil.

## AGENDA

**29/10/24 (Lavigny): Journée de formation sur l'utilisation des produits de recyclage en viticulture.** Visite d'une installation de compostage, intervention d'un expert en composts et retours d'expérience de terrain sur leur utilisation. [Plus d'infos et inscription ici](#) (ou via le site de Prométerre, rubrique Agenda/Formations).



## INFOS OENO – Vendanges altérées

### Drosophiles et pourriture acide

Du fait des pluies de ces dernières semaines ou sous l'action de divers insectes (drosophiles, guêpes...), la pourriture acétique s'est développée sur certaines parcelles.

Outre la perte de récolte, les conséquences œnologiques de cette maladie sont graves, car même faiblement atteint, le moût, puis le vin, peut développer des problèmes d'acidité volatile.

### Conseils généraux :

- Eliminer par un tri soigneux les grappes altérées ;
- Procéder régulièrement à des désinfections du matériel vinaire (avec des produits sans chlore) ;
- Surveiller les acidités volatiles lors des vinifications ;
- Levurer rapidement vos cuves ;
- Eviter les temps de latence trop longs entre la FA et la FML ;
- Ajouter des nutriments : azote, thiamine ;
- Soutirer les lies dès la fin de la FA.

En ce qui concerne le sulfitage, il est généralement conseillé de rehausser les doses à 70 mg/l. Néanmoins, les bactéries acétiques responsables de la pourriture acide sont assez peu sensibles au SO<sub>2</sub>. De ce fait, l'efficacité du SO<sub>2</sub> sera tout de même assez limitée.

### Conseils pour la vinification en blanc :

- Procéder à un débourbage rigoureux ;
- Traiter vos moûts avec du charbon et un produit ayant une action anti-oxydante (PVPP, protéine de pois, caséine...) ;
- Afin de limiter les pressions d'extraction et la trituration de la vendange, il est intéressant d'enzymiser dès le pressurage (en sachant que certaines de ces enzymes agissent également sur la clarification) ;
- Limiter les contacts avec l'oxygène ;
- Séparer si nécessaire les premiers et derniers jus.

Si pour des raisons sanitaires, vous avez récolté des rouges qui n'ont pas atteint une maturité optimale, il est important de diminuer au maximum les caractéristiques végétales du vin.

### Conseils pour la vinification en rouge :

- Ne cuver que la vendange saine et éviter les macérations pré-fermentaires à froid ;
- Eviter les extractions trop poussées, notamment en fin de FA ;
- Limiter la durée des macérations ;
- Enzymiser rapidement car en sous-maturité les pellicules des raisins sont épaisses ;
- Ajouter des tanins dès l'encuvage (de préférence des tanins condensés, encore appelés proanthocyanidiques) ;
- Utiliser des copeaux peut atténuer la sensation de végétal.

### Vendanges grêlées

Les blessures laissées par la grêle, tant sur les rafles que sur les baies, entravent et retardent la maturité phénolique, donnant le goût amer spécifique aux vendanges grêlées.

Les traitements œnologiques à effectuer sur les moûts issus de parcelles grêlées sont identiques à ceux préconisés sur les vendanges atteintes de pourriture acide. Il n'est néanmoins pas nécessaire d'augmenter les doses de SO<sub>2</sub> sur ce type de récolte.

### Stockage des marcs

Même si la drosophile *suzukii* semble être uniquement attirée par les fruits sains et non par les marcs compostés, il est primordial de ne pas évacuer du marc frais à proximité de parcelles non vendangées ! Les drosophiles communes risqueraient de s'y multiplier, ce qui pourrait causer de violents dégâts dans les alentours. Evitez également de placer les bennes à vendanges dans un courant d'air dirigé vers la cave car les drosophiles peuvent être vectrices de *Brettanomyces*.

### Préparation CAVE

C'est le dernier moment pour préparer votre cave à accueillir ce nouveau millésime. De nombreuses infos concernant le nettoyage sont disponibles dans la fiche technique du classeur Œnologie d'Agridea N° 3.20.21-27

### Enquête viti BIO 2024

L'enquête du FiBL sur les pratiques de protection phytosanitaire et entretien du sol en viticulture BIO en Romandie est [en ligne](#). Elle prend environ 5 à 10 minutes. Aucune question n'est obligatoire et vous pouvez répondre de manière anonyme. Toutes les réponses individuelles seront traitées de manière confidentielle.

### Fiche thématique GEL & IMPACT DU MILDIOU

En avril 2024, un épisode de gel a touché le vignoble romand, notamment le secteur du Chablais, alors que les vignes étaient aux stades phénologiques entre E et F. Après quelques semaines de latence, le développement végétatif a repris dans une période qui correspondait à une intense pression de mildiou. Dans la suite de la saison, il semblait que les zones gelées étaient davantage touchées par le mildiou. Proconseil a réalisé des notations sur 10 parcelles de Chasselas au Chablais pour vérifier cette hypothèse. Les tendances montrent clairement que les zones touchées par le gel présentent davantage de symptômes de mildiou, sur feuilles et sur grappes. Vous retrouverez plus d'informations, des graphes et une partie discussion dans la fiche thématique annexée ou sur le site de [vitiplus.ch](http://vitiplus.ch), rubrique « infos vitivinicoles » puis « fiches thématiques et panneaux ».

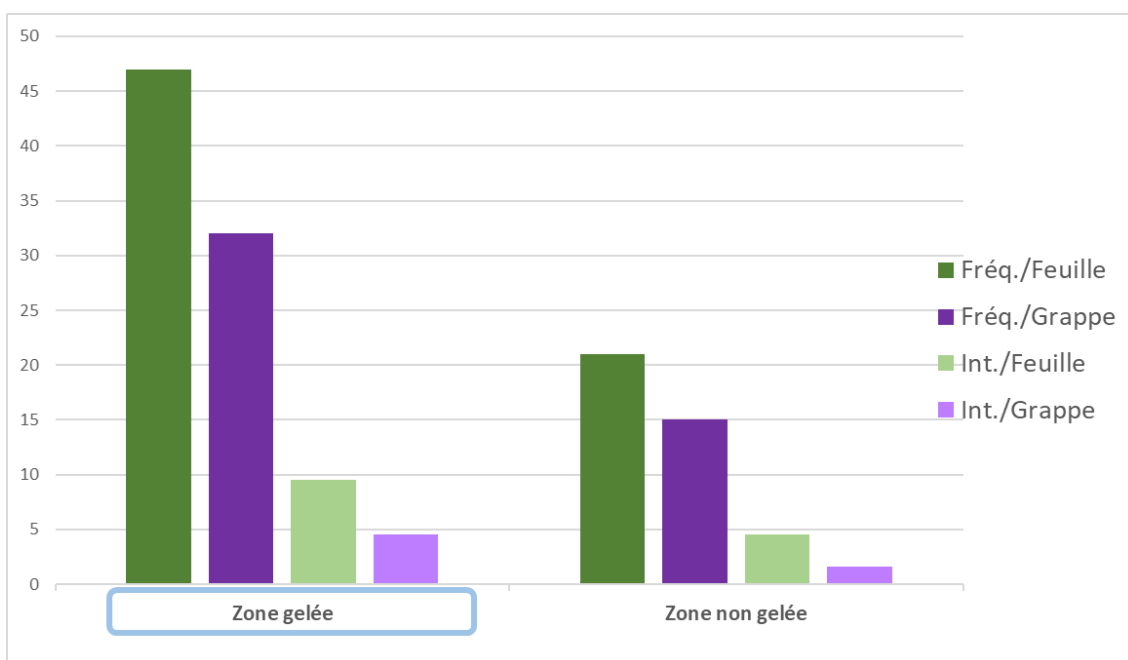


Figure 4: Exemple d'observations de symptômes (fréquence et intensité) sur 100 feuilles (en vert) et 100 grappes (en violet) dans une zone gelée et une zone non gelée d'une même parcelle à Ollon. Source : Proconseil.

#### Auteurs :

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

Questions en lien avec la viticulture : [viticulture@prometerre.ch](mailto:viticulture@prometerre.ch)

Questions en lien avec l'œnologie : [philippe.meyer@vd.ch](mailto: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.