



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 15 du 1^{er} juillet 2025

Stade phénologique et météo : petit pois en moyenne. Fortes chaleurs et risques d'orages pour toute la semaine.

Canicule degré 3 (danger marqué) : risque marqué de troubles circulatoires et de malaises physiques. Aménagez les horaires de travail en fonction.

Stress hydrique et échaudage : les symptômes se généralisent, soyez vigilants sur les situations sensibles : jeunes vignes, remplacements, parcelles à faible réserve utile.

Oïdium : situation calme.

Mildiou : situation maîtrisée. Les secteurs de forte rosée peuvent parfois entretenir des taches sporulantes.

Contrôles PER et certificat : des documents support sont disponibles en ligne.

Agenda : notez les dates des séances de cet été.

Stade phénologique et météo

La dynamique d'avancement de la phénologie est toujours rapide surtout lorsque les vignes ont bénéficié de précipitations. Le stade moyen du Chasselas est maintenant à « petit pois ».

		
J	K	L
Nouaison	Petit pois	Fermeture de la grappe
Les ovaires commencent à grossir. Les étamines flétries restent souvent fixées à leur point d'attache.	Les baies ont la taille d'un petit pois et les grappes prennent progressivement une orientation verticale.	Les baies atteignent une taille suffisante pour se toucher.

Par rapport à la période précédente du 17 au 22 juin, on enregistre près de 2 °C de plus en moyenne sur les différentes régions.

Les précipitations sont quasiment toutes datées des orages du 30 juin avec un maximum de 43 mm tombés à Arnex-sur-Orbe, puis 35 mm à Marcelin ou encore environ 29 mm à Bourg-en-Lavaux et Pully. Ces orages ont quelquefois été marqués par des chutes de grêle localement intenses.

Précipitations et températures moyennes du 23 au 30 juin 2025. Réseau de stations Agrometeo.

Région (nb de stations)	Pluies (mm)	Temp. Moy. (°C)
La Côte (8)	0 à 36	24.8
Lavaux (6)	4 à 30	25.2
Chablais (5)	0 à 23	25.4
Orbe-Bonvillars (4)	0 à 43	24.1
Vully (1)	0	24.8

De fortes chaleurs sont encore attendues ce début de semaine avec des maxima atteignant les 34 °C. Un « rafraîchissement » est prévu dès vendredi avec un retour à 28 °C. Le retour des précipitations, avec forte incertitude, serait à prévoir en début de semaine prochaine.

Canicule degré 3 (danger marqué)

Météosuisse a émis un avis de canicule de degré 3 (danger marqué). En effet, les températures de cette semaine peuvent entraîner un risque marqué de troubles circulatoires et de malaises physiques.

Pour éviter tout risque, une liste de recommandations est disponible [sur cette page](#). Cette dernière conseille notamment d'éviter une période prolongée à l'extérieur lors des heures les plus chaudes de la journée, de s'hydrater en suffisance et de se protéger des rayons du soleil.

Les fortes chaleurs devraient diminuer en fin de semaine. En attendant, aménagez les horaires de travail pour diminuer les risques et la pénibilité.

Stress hydrique et échaudage

Les symptômes de stress hydrique se multiplient notamment sur les jeunes vignes, les remplacements et les parcelles à faible réserve utile.



Figure 1: Apex en arrêt de croissance et jeune vigne en stress hydrique sévère. Source : Proconseil, 06/2025.

Dans ces situations, il devient urgent d'agir, soit en détruisant le couvert au moins à proximité immédiate des ceps, soit en irrigant et préférentiellement les deux.

Actuellement, les outils de travail du sol ont du mal à être efficaces pour cause de surfaces extrêmement sèches et dures. Si possible, profitez de passer suite à un orage qui peut humidifier au moins les premiers centimètres.



Figure 2: exemple d'outil pour un travail du sol superficiel. Source : Proconseil, 2021.

L'application ApexVigne permet d'appliquer la « méthode des apex » utilisée pour suivre l'évolution de la croissance des vignes sur vos parcelles et estimer le niveau de contrainte hydrique. Plus d'infos sont disponibles ici : <https://apexvigne.agrotic.org/>



Des symptômes d'échaudage apparaissent également ces derniers jours. A ne pas confondre avec du rot brun (= mildiou sur baie), ils s'observent sur les faces exposées au soleil.

Figure 3: des symptômes d'échaudage, face exposée au soleil. Source : Proconseil, 06/2025.

Le développement des baies se déroule très rapidement et ce facteur doit être pris en considération pour les travaux de la feuille. L'exposition subite de baies très développées peut provoquer de forts dégâts d'échaudage (attention aux cépages particulièrement sensibles comme le Gamay). Il est important de raisonner l'effeuillage et éviter d'exposer des grappes du côté Sud / Sud-Ouest.

Oïdium

Observations :

- Globalement peu d'observation de symptômes, attention toutefois aux parcelles et cépages historiquement sensibles.
- Des sorties sur feuilles essentiellement dans les témoins non traités.
- Baisse de sensibilité aux nouvelles contaminations mais attention au développement de mycélium possiblement déjà présent sur le pédicelle des baies.

Risque moyen estimé :



Stratégie (rappels) :

- Aérez la zone des grappes (assèchement du milieu et meilleure pénétration des produits de traitement).
- Une protection continue doit être garantie car les précipitations sous forme orageuse sont très difficiles à prévoir en volume et localisation.

POINT D'ATTENTION (rappel) :



Attention aux fortes chaleurs et aux risques de phytotoxicité pour les produits contenant des terpènes (Helio...) ou du bicarbonate de potassium (hydrogénocarbonate de potassium). Le risque de brûlures augmente avec le renouvellement des applications.

Viticulture biologique

Rappels : tout comme en lutte intégrée, la réussite de la protection en viticulture biologique repose sur le couplage de différents facteurs : réglages du pulvérisateur, gestion du feuillage et doses appliquées.

- Réalisez les travaux **d'effeuillage** (raisonné) le plus rapidement possible.
- Appliquez des **doses de soufre proches des maximums homologués** durant la période de forte sensibilité.

Mildiou

Observations :

- Des symptômes, au moins sur feuilles, sont régulièrement observés mais de façon limitée.
- Certaines zones, très localisées, peuvent être identifiées. Cela s'explique parfois par un défaut de protection. La période sèche et chaude que l'on traverse actuellement a permis de bloquer une potentielle situation épidémique.



Figure 4 : symptômes de mildiou sur grappes dans une situation de pression "localement forte" où la protection s'est révélée insuffisante. Source : Proconseil

- Les symptômes que l'on observe actuellement sont visibles sous la forme de taches que ne sporulent que rarement ou partiellement. Ce sont les rosées matinales qui maintiennent une faible propagation de l'inoculum.

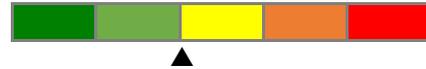


Figure 5: sporulation "tardive" d'une tache apparue quelques jours précédant l'observation. Source : Proconseil

- De nouvelles contaminations sur jeunes organes sont possibles selon les orages de cette semaine.
- La croissance du feuillage a fortement ralenti avec la période de sec.
- Les vignes sont arrivées à un stade de sensibilité moindre face au mildiou. Le gros de la lutte peut être considéré comme passé dans les zones où la

situation est maîtrisée. La suite de l'évolution de l'inoculum se fera conjuguée aux orages et autres épisodes pluvieux.

Risque moyen estimé :



Le niveau de risque est très dépendant des précipitations orageuses qui vont avoir lieu.

Stratégie (rappels) :

- La protection doit être renouvelée après un cumul de 20 mm pour les produits de contacts.
- Aérez la zone des grappes dans des situations d'entassement de la végétation.

Viticulture biologique

Nous conseillons l'apport de 200 à 250 g de cuivre métal par hectare selon la fréquence de symptômes dans vos parcelles et des prévisions orageuses locales. Intervenez en anticipant la prochaine précipitation annoncée.

Contrôles PER et certificat

La période des contrôles PER et des certificats VITISWISS approche.

Pour vous accompagner à leur préparation, des documents sont disponibles sur vitiplus.ch. Vous y trouverez la liste des documents à préparer en amont, les tableaux proposés pour justifier la mise en place des points de réduction de dérive et de ruissellement et le journal d'exploitation

Vous trouverez en pièce jointe un document informatif avec la liste des produits phytosanitaires de l'index phyto Agroscope 2025 et leurs distances de non-traitement par rapport aux cours d'eau, aux biotopes et aux zones résidentielles selon le nombre de points « Dérive » mis en œuvre. Il est également disponible sur vitiplus.ch (menu PER et certificat / Documents de contrôle puis chapitre « outils DERIVE et RUISSELLEMENT »).

Un document **MEMO** a également été conçu pour rassembler toutes les **principales infos viticoles utiles** sous forme de liens ou directement de schémas. Il est disponible sur la page d'accueil de [vitiplus](http://vitiplus.ch) ou directement [à ce lien](#).

Bois noir et autres jaunisses

Les premiers symptômes des jaunisses de la vigne seront bientôt visibles. Le Bois noir se manifeste dans nos vignobles avec les mêmes symptômes que la flavescence dorée (maladie de quarantaine dont la lutte est obligatoire).

Le Bois noir est très répandu dans les vignobles suisses. Il apparaît souvent en bordure de parcelle, par pieds isolés. Tout comme la flavescence dorée, il est transmis par un insecte vecteur piqueur-suceur (*Hyaolestes obsoletus*).

Les orties jouent un rôle central dans la propagation du Bois noir, car elles abritent l'agent pathogène ainsi que son vecteur. En outre, le liseron et d'autres adventices peuvent également être infectés et devenir sources d'infestation. Ce sont les plantes hôtes préférentielles d'*Hyaolestes*.

Pour éviter que les insectes vecteurs ne migrent accidentellement vers les vignes pour s'alimenter, il est conseillé de ne pas tondre les interlignes à forte densité d'orties ou de liserons lors du vol des adultes *H. obsoletus* de mi-juin à mi-août. Selon le modèle Agrométéo, le vol 2025 a déjà débuté et le risque est actuellement maximal.

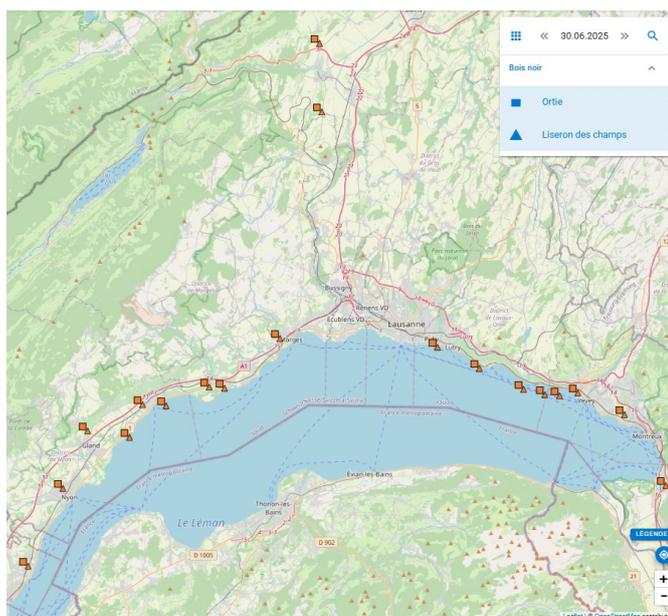


Figure 6 : extrait modèle Bois noir sur Agrometeo. Fauche non recommandée. Source : Agrometeo.

Soyez attentifs à l'apparition de symptômes dans vos parcelles et n'hésitez pas à contacter l'inspecteur phytosanitaire cantonal à cette adresse : inspectat.phyto@vd.ch

Black rot

Cette maladie à foyer a profité d'un printemps humide pour s'installer parfois solidement dans certaines parcelles. Ses ascospores étant peu mobiles, elle progresse par foyers qui grandissent d'année en année lorsque la lutte est défectueuse. On en retrouve le plus souvent dans les parcelles de cépages résistants au mildiou et à l'oïdium, qui sont moins protégées alors qu'elles sont sensibles au black rot.

Contrôlez la présence de symptômes foliaires durant l'été et de baies momifiées avant les vendanges (source d'infection pour l'année suivante).

Les strobilurines (code FRAC 11) et les ISS (code FRAC 3) permettent de bien contrôler le black rot. La lutte à l'aide de produits admis en viticulture biologique est plus problématique. Dans les parcelles touchées, maintenez la protection cuivre/soufre (300 g/ha de cuivre métal et 6.4 kg/ha de soufre).

Agenda séances estivales VITiplus

Les dates des séances d'été sont arrêtées, au programme :

16 juillet, 14h, Mont-sur-Rolle, domaine de Bellevue : choix de mode de conduite pour réduire les coûts de production.

21 juillet, 19h30, Aigle : soirée "pulvé by night". Démonstration de qualité d'application de différents appareils avec grillades en parallèle. Inscription avant le 17 juillet via [ce formulaire](#), par retour de mail ou au 021 614 24 31.

7 août, 14h00, Rivaz : bilan carbone et matière organique. Rappel de la méthode de calcul et problématique du stockage de carbone dans le sol.

En parallèle, nous proposons des ateliers de qualité de pulvérisation sur demande (à partir de 3 producteurs) pour optimiser les réglages et mesurer également le débit d'air qui peut constituer une mesure de réduction du risque de dérive.

Des séances spontanées seront également proposées via Whatsapp afin de réaliser de courtes visites techniques ou démonstrations selon les opportunités. Rejoignez les groupes :



➔ Scannez le QR

➔ Rejoignez les groupes :

○ Général

○ Groupe de votre région

Auteurs :

Florian Favre, 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 : viticulter@prometerre.ch

Questions en lien avec l'œnologie : philippe.meyer@vd.ch