



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 18 du 29 juillet 2025

Stade phénologique et météo : la météo fraîche et humide de cette dernière semaine ralentit quelque peu le rythme soutenu du mois passé. Le stade le plus souvent observé est la véraison.

Protection phytosanitaire : la fin de la sensibilité de la vigne atteinte dans la majorité des parcelles signifie la fin des traitements phytosanitaires. Certains cas spécifiques nécessitent cependant encore une dernière application de cuivre (zone avec des repiquages importants sur les chapeaux).

Drosophila suzukii : le suivi des pontes va bientôt démarrer sur les parcelles les plus sensibles. Lors d'année précoce, ce ravageur secondaire est généralement très discret.




Jaunisses : les symptômes apparaissent, signalez-les au plus vite.

Pose des filets : la pose correcte des filets doit être respectée.

Préparation aux contrôles : le site de vitiplus.ch permet d'accéder aux différents documents utiles pour le remplissage des documents

Stade phénologique et météo

La dernière semaine a été globalement la plus fraîche et la plus arrosée de cet été. La phénologie de la vigne en a été quelque peu retardé. On se situe actuellement en moyenne au stade de la véraison.

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.

Pendant les derniers jours, sur les 24 stations du canton suivies, les sommes de précipitations varient fortement, allant de 9 mm à Rances à 93 mm à Villeneuve.

Les prévisions météo sont plus clémentes et sèches pour cette semaine. Les températures devraient à nouveau se rapprocher des 24°C. Un nouvel épisode pluvieux est attendu le week-end prochain.

Précipitations et températures moyennes du 22 au 28 juillet 2025. Réseau de stations Agrometeo.

Région (nb de stations)	Pluies (mm)	Temp. Moy. (°C)
La Côte (8)	18 à 36	18.5
Lavaux (6)	31 à 74	18.5
Chablais (5)	63 à 93	17.6
Orbe-Bonvillars (4)	9 à 41	17.7
Vully (1)	30	18.2

Protection phytosanitaire

Observations :

- Ces derniers jours ont localement apporté d'importants cumuls de précipitations (ordre de grandeur de 75 et 100 mm pour Lavaux et Chablais).
- Les nouvelles pousses de la vigne, après l'apport d'eau de ces derniers jours, sont encore sensibles au mildiou (figure 1).
- Les régions les plus arrosées (Chablais – Lavaux) ont enregistré plusieurs infections secondaires sur Agrométéo. La station de Villeneuve a marqué 7 infections en 7 jours.
- Stade véraison atteint ou en passe de l'être, baisse de la sensibilité des organes aux nouvelles contaminations (oïdium/mildiou).
- L'inoculum est faible et la vigne est globalement très saine.



Figure 1: Nouvelles infections secondaires de mildiou sur le haut du feuillage (Proconseil 25.07.25)

Stratégie :

- Une dernière intervention peut s'avérer judicieuse dans les parcelles historiquement sensibles au mildiou et les vignes qui présentent des symptômes.
- La saison des traitements doit se poursuivre dans les parcelles de plantation de l'année.
- Il n'est plus nécessaire de traiter vos parcelles qui ne montrent pas ou peu de symptômes.
- Les parcelles où l'oïdium a été observé cette saison sont à surveiller de près. Un inoculum même minime peut provoquer des attaques tardives sur des cépages sensibles (certaines fois uniquement les rafles). Dans ce cas, une dernière intervention au soufre mouillable est potentiellement nécessaire.

Drosophila suzukii

Le stade de véraison des cépages les plus sensibles aux pontes de la *drosophila suzukii* est en passe d'être atteint. Les conditions météo humides sont très favorables au développement de cet insecte nuisible. Les premiers relevés du réseau Proconseil vont bientôt débuter. Pour le moment, en l'absence de pontes observées, l'application de Kaolin n'est pas à envisager.

Les mesures prophylactiques peuvent être mises en place. Il s'agit prioritairement de l'aération maximale de la zone des grappes. Si des filets insect proof sont à disposition, ils peuvent être installés en prévention au plus vite.

Jaunisses et flavescence dorée

Les symptômes de jaunisses s'observent dans le vignoble. Soyez particulièrement attentifs lors des derniers travaux estivaux. Le signalement des ceps suspects de manière précoce permet de limiter l'ampleur des périmètres de lutte et d'augmenter considérablement les chances de réussite de la lutte.

Un petit quiz a été spécialement conçu pour « aiguïser » l'œil des producteurs. Appuyez sur le lien suivant pour vous confronter au quiz (personnel, didactique et anonyme) : [QUIZ JAUNISSE, PAS JAUNISSE?](#)



Depuis 2023, vous pouvez installer une application pour signaler les ceps symptomatiques identifiés en dehors des périmètres de lutte, où la surveillance est obligatoire et organisée. Le tutoriel pour l'installation de cette application est disponible en ligne : [TUTORIEL](#).

Inspectorat phytosanitaire vaudois :

Michel Jeanrenaud ;
inspectorat.phyto@vd.ch;
 021 316 65 66 ;
 Avenue de Marcelin 29 ; 1110 Morges

Pose des filets de protection

La véraison marque le début de l'appétence des raisins pour les oiseaux, insectes et autre gibier. Contre les oiseaux, privilégiez les filets latéraux aux filets de couverture sur plusieurs rangs. Ils permettent d'éventuels travaux du sol et traitements de fin de saison. Ils limitent le risque de piégeage de la faune du vignoble. Dans tous les cas, respectez les « bonnes pratiques » rappelées dans la [fiche Agroscope](#) « Protection conforme du vignoble, respectueuse des oiseaux et des autres animaux ».

Respectez absolument ces 3 éléments :

- **Fixez solidement les extrémités proches du sol** de façon tendue aux ceps ou au système de palissage ;
- **Contrôlez régulièrement** les filets pour libérer au plus vite les éventuels animaux piégés ;
- Lors des vendanges, **retirez les filets des parcelles** et ne les laissez surtout pas trainer en tas au sol.

Préparation des contrôles

La saison des contrôles va débuter et de nombreux outils sont disponibles sur le site de vitiplus.ch/. Vous trouverez les documents usuels pour la préparation des contrôles mais également de nouveaux documents facilitant la démarche pour les nouvelles règles « Dérive et ruissellement ».

Agenda

Séances estivales VITI^{plus} (RAPPEL) :

1 **7 août, 14h00, Rivaz** : bilan carbone et matière organique. Rappel de la méthode de calcul et stockage de carbone dans le sol.

Cours de formation continue :

4 septembre, 8h45, Chexbres : Ma cave passe en bio, qu'est-ce qui change ? Intervenante : **Julie FUCHS, CHANGINS**

Une demi-journée de formation est prévue pour éclairer les modifications qui adviennent à la cave, lorsqu'on débute une reconversion au bio, que ce soit au niveau des pratiques, des intrants et des points d'attention.

Plus d'infos et inscription sur le site de Prométerre, rubrique AGENDA ou [directement ici](#).

Evénements partenaires :

29 août, 9h, CHANGINS : Vers de nouveaux cépages robustes pour une viticulture durable

A la rencontre du réseau du projet innoPIWI. L'objectif de ce projet est de réaliser une évaluation de nouveaux cépages PIWI issus de sélectionneurs européens. La journée se composera de la présentation des observations agronomiques, des résultats de protection, de dégustation et de visite de collections d'essai.

Inscription jusqu'au 22 août, par courriel : info@changins.ch

Plus d'infos sur le site innoPIWI.ch

30 août, 10h, Yverne : Journée de la biodiversité – Yverne Grandeur Nature.

A destination du grand public : une balade passionnante à travers Yverne, pour découvrir comment l'eau façonne les sols, les vignes, la biodiversité... et même votre verre ! Animations, dégustations et petite restauration sur place.

Plus d'infos : www.yverne-grandeur-nature.ch

Auteurs :

**Florian Favre, 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.