Proconseil Office de conseil viticole
Jordils 3 - CP 1080 • 1001 Lausanne
021 614 24 31
viticulture@prometerre.ch
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
philippe.meyer@vd.ch

VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 20 du 20 août 2025

Stade phénologique et météo : maturation en cours, en contrainte hydrique modérée à forte. Retour bienvenu des pluies ces jours-ci.

Contrôles maturité : les suivis de maturation du raisin ont débuté, les résultats sont en ligne sur le site du canton.

Drosophila suzukii : les contrôles ont débuté, les résultats sont en ligne sur Agrometeo.

BioSuisse – intrants oeno : enquête en cours sur les intrants autorisés par le cahier des charges.

Stade phénologique et météo

La maturation est en cours. Elle se déroule généralement sous des contraintes hydriques modérées voire un stress hydrique très fort pour des zones sèchardes.

Pour les vignes produisant des raisins à destination de vins AOC, il est maintenant interdit d'irriguer selon le règlement sur les vins vaudois.

Les précipitations de ces jours-ci participeront à détendre la contrainte dans certaines zones.

Précipitations et températures moyennes du 10 au 19 août 2025. Réseau de stations Agrometeo.

Région (nb de stations)	Pluies (mm)	Temp. Moy. (°C)
La Côte (8)	1 à 4	25.0
Lavaux (6)	1 à 3	25.2
Chablais (5)	2 à 9	25.2
Orbe-Bonvillars (4)	1 à 4	24.6
Vully (1)	2	24.8

Suite aux précipitations aléatoires, car sous forme orageuses qui sont prévues jusqu'à demain, un temps ensoleillé est attendu à partir de vendredi, avec des maxima de températures aux alentours des 23°C.

Contrôles maturité

Les prélèvements ont débuté lundi sur le réseau cantonal, qui comporte 143 parcelles. Les résultats seront en ligne tous les mardis sur le site du canton (recherche « maturation raisin »).

Cette semaine, les mesures se situent entre les millésimes 2022 et 2023, avec un poids de baie plutôt faible, quel que soit le cépage pris en compte. Pour le Chasselas, le taux de sucre s'élève en moyenne à 62°Oe.

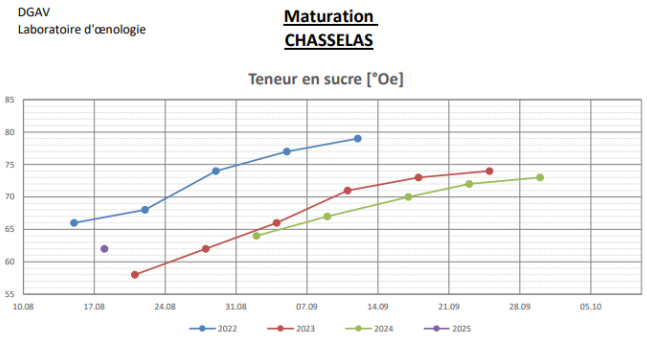

Figure 1: Mise en valeur graphique des premiers sondages de maturité 2025 du canton. DGAV, 08/2025.

Drosophila Suzukii

Les contrôles ont débuté sur des cépages extrêmement sensibles et précoces (Dunkelfelder, Muscat Garnier, Mara). Une ponte a été observée au Chablais.

Les résultats du suivi hebdomadaire sont en ligne sur Agrometeo.ch.

Jusqu'à présent les conditions météo étaient très défavorables à ce ravageur qui affectionne plutôt les températures entre 20 et 25°C avec une humidité élevée.

Le changement de météo observé ces jours-ci est plus propice à la drosophile.

Une protection phytosanitaire généralisée n'est souvent pas nécessaire et le moment venu nous vous recommanderons une application de kaolin, ciblée sur la zone des grappes. 12 kg/ha suffisent pour obtenir une bonne efficacité.

Les particules microscopiques d'argile créent une barrière physique sur les surfaces végétales. Ces particules fines et légèrement abrasives s'accrochent aux insectes lorsqu'ils se déplacent sur les surfaces traitées, provoquant une irritation. Le kaolin possède donc une efficacité partielle, répulsive, contre les guêpes et autres insectes nuisibles actuellement.

L'installation de filets insectproof à maille fine est également un bon moyen de lutter contre ces ravageurs sur les parcelles les plus sensibles et/ou à forte valeur ajoutée.

Figure 2: filet anti-insectes installés sur cépage sensible. Proconseil 08/2025.

Enquête intrants œno BioSuisse

Le Cahier des charges de BioSuisse concernant la vinification est en cours de révision afin d'intégrer aussi les expériences des viticulteurs et viticultrices Bourgeon. Vous pouvez faire part de votre avis sur les additifs et auxiliaires technologiques dans la préparation des vins Bourgeon, jusqu'au 15 septembre, en cliquant sur ce lien.

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.