



## VITICULTURE / OENOLOGIE

### **BULLETIN D'INFORMATION N° 22 du 5 septembre 2025 – FLASH pré-vendanges**

**Drosophila suzukii** : les contrôles de cette semaine ont montrés certaines parcelles très atteintes. Protégez vos parcelles sensibles et/ou envisagez une récolte anticipée.

**Baies éclatées** : les orages d'hier, accompagnés de grêle, ont fendu des baies dans le Nord Vaudois, veillez à assainir la situation.

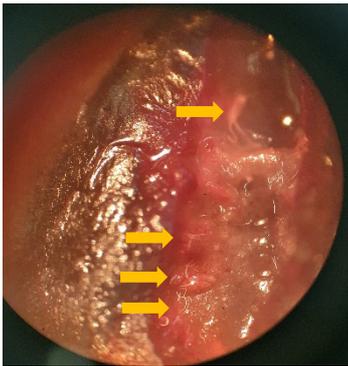
**Pourriture grise** : quelques foyers dans le vignoble. Conseils œnologiques sur vendanges altérées.

**Gestion des marcs** : bonnes pratiques afin d'éviter la multiplication de drosophiles communes.

**Cumul des précipitations** : les précipitations des 15 derniers jours ont été inégales sur le canton, un risque d'averses concerne toute la semaine prochaine.

### ***Drosophila Suzukii***

#### **Observations :**



Les derniers contrôles montrent une augmentation de la pression (cf carte en ligne sur [Agrometeo](#)). Les baies avec blessures (guêpes, ancienne grêle...) sont particulièrement atteintes par les drosophiles communes.

Figure 1: nombreuses pistes de drosophile commune au niveau d'une blessure de baie. Proconseil, 09/2025.

Les conditions météo actuelles et à venir sont plutôt favorables à ce ravageur.

#### **Stratégie :**

Pour les parcelles sensibles et à forte valeur ajoutée, envisagez un traitement au kaolin. Une dose de 12 à 15 kg/ha est généralement suffisante, ceci d'autant plus que la période de récolte approche à grands pas.

Pour les parcelles déjà fortement touchées, anticipez la vendange éventuellement en mousseux ou rosé.



Figure 2: tubes respiratoires d'une ponte de Drosophile Suzukii. Proconseil, 09/2025.

### **Baies éclatées**

Les fortes pluies, mélangées à de petits grêlons, ont provoqué hier soir l'éclatement de baies dans la région des Côtes de l'Orbe. Il s'agit à ce stade d'intervenir afin de conserver un état sanitaire le plus sain possible pour la poursuite de la maturation. Ces baies ouvertes vont devenir la cible de divers insectes, risquant de provoquer un mélange de pourriture grise et de pourriture acide. L'application de kaolin est recommandée pour profiter de l'effet asséchant tout en luttant contre les drosophiles. Une quantité minimale de 12 kg/ha devrait être appliquée dans la zone des grappes.



Figure 3: grappe présentant des baies éclatées par des impacts de grêle. F. Hostettler, 05/09/2025.

## Pourriture grise



Figure 4: Foyer de botrytis. Proconseil, 09/2025.

Du fait des pluies de ces dernières semaines quelques foyers de pourriture se sont développés sur certaines parcelles.

Même s'il n'y a pas lieu de s'inquiéter pour le moment, gardez à l'esprit que le développement de la pourriture peut être rapide lors de

millésimes précoces et que la maturation se déroule durant une période estivale. Les conséquences œnologiques de cette maladie sont importantes et une attention particulière devra être portée à la récolte si la situation sanitaire venait à s'empirer.

Les principales conséquences de la présence de pourriture sont :

- l'apparition d'odeurs de moisi / terreux ;
- une fragilisation de la baie, ce qui ouvre la porte à des contaminations secondaires (Penicillium, Aspergillus, etc) particulièrement néfaste à la qualité ;
- une carence en azote et thiamine induisant des difficultés fermentaires ;
- l'oxydation de nombreux composés phénoliques (molécules responsables de la couleur et de la structure tannique), entraînant une altération de la couleur ;
- la diminution de certains composés aromatiques.

### Conseils généraux :

- ✓ Eliminez par un tri soigneux les grappes altérées.
- ✓ Inertez les cuves avec du CO<sub>2</sub>.
- ✓ Levurez rapidement vos cuves à 20 g/hl car la FA est une garantie contre l'oxydation.
- ✓ Evitez les temps de latence trop longs entre la FA et la FML.
- ✓ Ajoutez des nutriments : azote, thiamine.
- ✓ Soutirez les lies dès la fin de la FA.
- ✓ Surveillez les acidités volatiles lors des vinifications.
- ✓ Sulfitez dès la fin de la FML.
- ✓ Procédez régulièrement à des désinfections du matériel vinaire (avec des produits sans chlore).

### Conseils pour la vinification en blanc :

- ✓ Procédez à un débouillage rigoureux.
- ✓ Traitez éventuellement 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).
- ✓ Limitez les contacts avec l'oxygène.
- ✓ Séparez si nécessaire les premiers et derniers jus.

### Conseils pour la vinification en rouge :

- ✓ Ne cuvez que la vendange saine et évitez les macérations pré-fermentaires à froid.
- ✓ Evitez les extractions trop poussées, notamment en fin de FA.
- ✓ Limitez la durée des macérations.
- ✓ Utilisez éventuellement des enzymes d'extraction (à ajouter après le départ en FA) afin de s'assurer que les composés extraits soient protégés de l'oxydation.
- ✓ Ajoutez des tanins dès l'encuvage (de préférence des tanins condensés, encore appelés proanthocyanidiques).
- ✓ L'utilisation de copeaux peut atténuer la sensation de végétal (si jamais les raisins ont été vendangés en sous maturité).

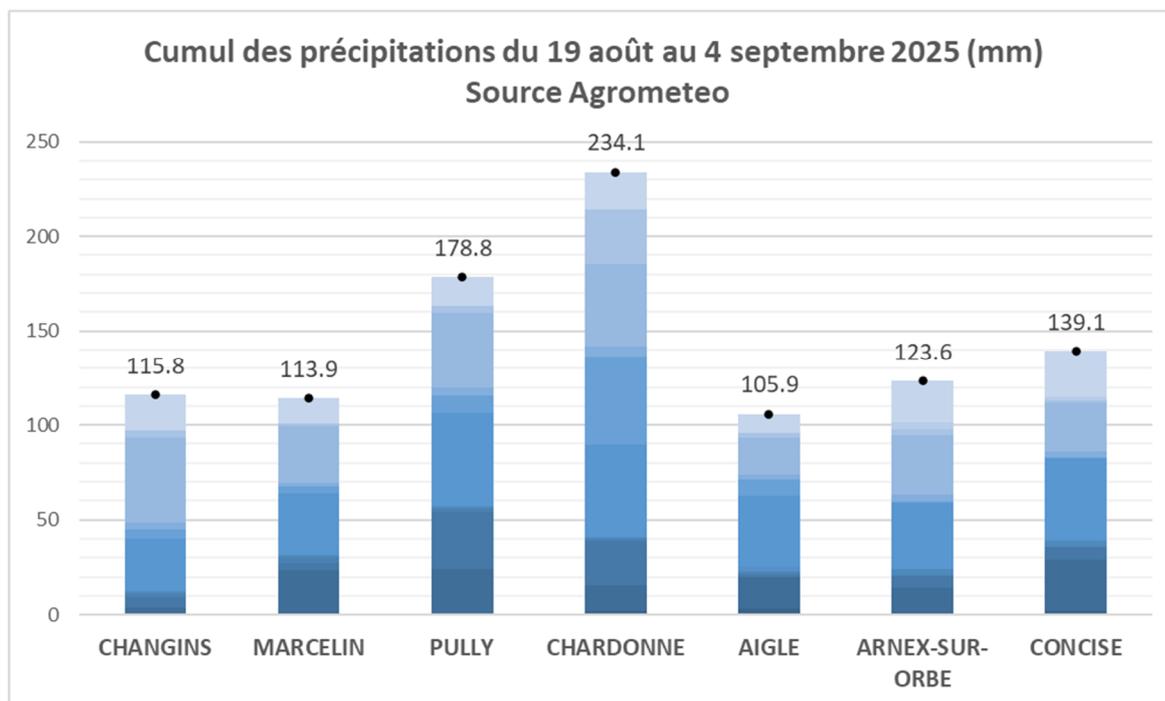
### Gestion des marcs

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. Éviter également de placer les bennes à vendanges dans un courant d'air dirigé vers la cave car les drosophiles peuvent être vectrices de *Brettanomyces*.

## Cumul des précipitations et prévisions

Les pluies régulières de ces 15 derniers jours ont arrosé essentiellement Lavaux et dans une moindre mesure le Chablais.

Le week-end devrait être sec et ensoleillé mais les prévisions de la semaine prochaine montrent une incertitude avec des risques d'averses modérées dès lundi et des températures ne dépassant pas 21 °C.



### **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.