

# Communiqué phytosanitaire

n° 31 du 30.08.2023

## SOMMAIRE

### *Viticulture*

- Point météo, été 2023
- Esca
- Oïdium
- *Drosophila suzukii*
- Contrôle de maturité
- Flyer FD

## VITICULTURE

### POINT MÉTÉO, ÉTÉ 2023

Si l'été (juin-août) n'a pas été autant chaud qu'en 2022, les températures enregistrées ont tout de même dépassé la norme (1991-2020) pour cette période. Ces dernières années, on constate une succession d'étés particulièrement chauds (2023, 2022, 2019, 2018, 2017, 2015). Bien que l'été 2023 a connu peu de périodes fraîches, les dix premiers jours et la fin du mois de juillet, tout comme le début du mois d'août étaient plus frais que les températures de saison. Les températures se sont également rafraîchies depuis samedi passé.

L'été 2023 a également été marqué par deux épisodes caniculaires : du 9 au 11 juillet, suivi de l'apparition d'un épisode de canicule intense et tardif en août qui a débuté le 12 août et qui s'est intensifié à partir du 18 août pour se terminer le 24 août.

La canicule qui s'est installée du 12 au 24 août a provoqué une transpiration importante des végétaux ainsi que du sol. Des symptômes de fort stress hydrique (jaunissement et chute des feuilles adultes) peuvent être observés dans des vignes non-irriguées, des jeunes vignes et des vignes situées sur des sols à faible réserve utile en eau.

En juin, les précipitations étaient déficitaires par rapport à la norme alors qu'en juillet elles étaient plus abondantes, notamment dû à l'activité orageuse importante durant la deuxième partie du mois. Les pluies accumulées depuis le week-end passé (30-60 mm) et la chute des températures vont probablement relancer la maturation et l'activité photosynthétique de la vigne dans les zones qui ont souffert du chaud.

### IMPORTANTS SYMPTÔMES D'ESCA EN 2023

Cette année, le nombre de ceps touchés par la forme foudroyante de l'esca semble être plus important. Un printemps (mars-avril) humide avec des fortes précipitations enregistrées suivi de nombreuses amplitudes thermiques semblent être une explication de ce phénomène. Les sols avec des réserves utiles en eau plus importantes ainsi que certains cépages (Chasselas, Gamaret) sont plus sujets à exprimer ces symptômes.



## OÏDIUM

Des baies fendues peuvent actuellement être observées dans des parcelles qui présentaient des symptômes d'oïdium sur grappe. La pellicule de la baie touchée par l'oïdium est plus rigide et cède sous la pression exercée par l'accumulation d'eau dans le fruit.

Dans les parcelles touchées il sera nécessaire de faire un tri de la vendange pour éviter l'apparition d'odeurs indésirables en moût qui rappellent le champignon de paris ou la terre.



## DROSOPHILA SUZUKII

Aucune ponte n'a été observée dans les 9 parcelles sensibles contrôlées le 29 août. Ce résultat est probablement lié aux effets des deux semaines de canicule. Le retour des jours plus frais entrainera sans doute une augmentation de l'activité de *D. suzukii*. Il est recommandé de maintenir un enherbement court dans la zone des grappes pour réduire l'humidité (cette mesure est également applicable sur la totalité de la surface pour les vignes enherbées SPB qualité II). Veillez à éliminer hors de la parcelle les éventuels foyers de piqûre acétique qui exercent un fort pouvoir attractif envers *D. suzukii*.

## CONTRÔLE DE MATURITÉ DES PRINCIPAUX CÉPAGES

Le suivi du contrôle officiel de maturité a débuté le 22 août 2023. Les résultats hebdomadaires sont disponibles tous les mardis en fin d'après-midi et accessibles électroniquement via notre site internet <https://www.vs.ch/web/sca/contrôle-de-maturité-des-raisins> ou via notre application AgriVS. Les résultats à venir seront également diffusés au travers de ce communiqué.

2023	Chasselas			Gamay			Pinot noir			Rhin		
Date	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
22.08	62.9	8.6	2.42	68.0	13.5	1.59	70.1	12.1	1.32	64.6	11.0	1.82
29.08	67.3	6.3	2.65	74.6	9.7	1.65	74.6	8.2	1.39	72.4	8.1	1.86

Evolution hebdomadaire de la teneur en sucre naturel en °Oechsle (°Oe), du taux d'acidité totale (g/l) et du poids moyen du grain de raisin (g).

Les résultats du 29 août sont à balancer avec la quantité de pluie importante qui est tombée depuis le week-end passé. Toutefois, l'acidité totale (exprimée en g/l d'acide tartrique), a baissé de façon importante en une semaine. Les mesures de la semaine prochaine permettront de préciser les tendances observées cette semaine.

Le suivi de maturité des spécialités comme la Petite Arvine, le Cornalin ou l'Humagne rouge débutera la semaine prochaine.

## FLYER FD

Un flyer résumant les symptômes de la flavescence dorée ainsi que les risques d'apparition d'un nouveau foyer a été rédigé par l'Office de la vigne et du vin et peut être consulté sur notre [site internet](#).

Service cantonal de l'agriculture

