

Communiqué phytosanitaire

n° 33 du 13.09.2023

SOMMAIRE

Arboriculture

- Eriophyides gallicoles du poirier

Viticulture

- Météo
- Pourriture acide
- Contrôle de maturité des principaux cépages
- Vinification

ARBORICULTURE

ERIOPHYIDES GALLICOLES DU POIRIER

Cet acarien microscopique se loge dans des galles. Mise à part lors des périodes de migration, il est relativement à l'abri des traitements. En cas d'attaque, des pustules, rougeâtres sur fleurs et fruits et verdâtres puis rouges sur feuilles, apparaissent au printemps. Ces galles deviennent jaunes puis noirâtres au cours de la saison.

Les traitements doivent être positionnés lorsque ces acariens migrent vers les lieux d'hivernation (anfractuosités de l'écorce ou sous les écailles des bourgeons) à l'automne ou lorsqu'ils colonisent les fleurs au printemps.

En cas de symptômes constatés durant la saison, un traitement avec du soufre (2 %) peut être appliqué après la récolte des poires.



VITICULTURE

MÉTÉO

Depuis début septembre une situation météorologique dite « bloquante » constituée d'un temps chaud et sec avec des températures au-dessus des normes saisonnières s'est installée. Ce blocage prend fin en milieu de semaine apportant un temps plus frais avec des potentielles averses.

POURRITURE ACIDE

Les parcelles sujettes à la pourriture acide (piqûre acétique) doivent être régulièrement contrôlées et les foyers éliminés. Protéger efficacement le raisin contre les oiseaux et les guêpes (principaux agents responsables de la piquûre acétique). En présence de piquûre acétique, envisager la possibilité de vendanger plus tôt si la maturité du raisin le permet (voir ci-dessous les résultats de maturation). Dans ce cas, veiller à ne pas laisser au sol les raisins abîmés (mesure prophylactique contre *D. suzukii* pour les parcelles voisines).



CONTRÔLE DE MATURITÉ DES PRINCIPAUX CÉPAGES

Le suivi du contrôle officiel de maturité se poursuit. Cette semaine, on observe une bonne progression des sucres, surtout sur les Arvine, Cornalin et Syrah qui prennent plus de 10°Oe. Les acidités ont baissé assez normalement. Le poids des baies a très peu évolué, voir diminué sur certains cépages, sans doute en raison du climat chaud et sec de ces derniers jours.

Les résultats hebdomadaires détaillés sont disponibles électroniquement via notre site internet <https://www.vs.ch/web/sca/contrôle-de-maturité-des-raisins> ou via notre application AgriVS. La semaine prochaine, le suivi de maturité se fera seulement sur les spécialités.

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
05.09	71.0	5.8	2.69	80.0	9.2	1.72	81.8	7.5	1.40	77.6	7.0	1.86
12.09	76.0	5.2	2.72	85.7	8.2	1.72	89.6	6.6	1.39	83.2	6.2	1.81

2023

	Arvine			Cornalin			Humagne rouge			Syrah		
Date	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
05.09	71.2	10.1	1.13	76.7	8.8	1.62	73.4	6.2	1.93	78.0	8.2	1.56
12.09	82.2	9.1	1.18	87.5	7.7	1.55	80.6	4.9	1.95	87.0	7.2	1.52

Grêle

Les épisodes climatiques extrêmes de cet été ont impacté la maturation des baies de façon plus ou moins forte selon les secteurs. Les raisins touchés par la grêle ont subi un « choc physiologique ». Les baies qui ont été impactées par un grêlon, sans pour autant avoir éclaté, subissent un retard de développement. La véraison se termine difficilement et les baies restent plus acides. Trier les baies touchées par la grêle à la parcelle reste la mesure la plus efficace pour s'assurer d'encaver un raisin à maturité.



Canicule et stress hydrique

La canicule intense et tardive est apparue à un stade moins engageant du développement de la vigne (stade BBCH 79 – fin de la fermeture de la grappe) mais a tout de même provoqué des retards de développement selon les cépages et les pratiques culturales. Si des parcelles présentent des blocages de maturité, réguler la charge en éliminant les raisins qui peinent à mûrir peut encore être envisageable, surtout pour des cépages tardifs. Dans ce cas, veiller à ne pas laisser au sol les raisins abîmés (mesure prophylactique contre *D.铃木ii* pour les parcelles voisines).

En cas de stress hydrique sévère (jaunissement et chute des feuilles adultes), de températures élevées et avec l'action des vents desséchants, les pertes en eau des baies peuvent être importantes. En résulte un flétrissement des baies. Si la proportion de baies flétries augmente et que la maturité du raisin le permet, envisager la possibilité de vendanger plus tôt.

VINIFICATION

Comme évoqué ci-dessus, la maturité des raisins peut-être très hétérogène selon les régions, les cépages et les accidents météorologiques. Il est important de bien trier la vendange.

Certaines parcelles ont subi des attaques d'oïdium, là aussi, il est indispensable de bien trier les raisins afin d'éviter un impact sur la qualité des vins. Il est alors important de déguster les moûts, et au besoin de les traiter (charbon, bentonite grise). Dans tous les cas, le débourageage doit être strict.

Les acidités sont un peu plus élevées qu'en 2022. Un apport d'acide tartrique avant la fermentation alcoolique peut s'avérer judicieux lorsque l'acidité totale est basse et le pH élevé. Acidifier le milieu permet de limiter les risques microbiologiques et d'assurer un bon déroulement fermentaire.

Une gestion de l'azote assimilable est un facteur important pour une bonne cinétique de la fermentation alcoolique. Pour un apport d'azote raisonné et ciblé, il est conseillé de doser les teneurs en azote assimilables des moûts.

Pour les cépages rouges, la récolte doit parfois se faire avant la maturité phénolique afin d'éviter une surmaturation technique des raisins. Le protocole de vinification, en particulier la macération, doit être adapté.

Service cantonal de l'agriculture

