

Communiqué phytosanitaire

n° 29 du 20 août 2025

SOMMAIRE

Viticulture

- Echaudage
- *Drosophila suzukii*
- Contrôle maturité
- Agenda des manifestations

Oenologie

- Pied de cuve

VITICULTURE

ECHAUDAGE

Des symptômes d'échaudage peuvent être observés dans le vignoble, plus particulièrement sur les cépages sensibles (Gamay, Cornalin). Les fortes chaleurs couplées à une exposition directe au soleil sont à l'origine de ces symptômes. Les baies brunissent et finissent par dessécher. Les observations sont généralement limitées aux baies directement exposées mais parfois une portion de la rafle peut également sécher.

Si les baies parviennent à sécher avant les vendanges, les effets indésirables en vinification devraient être limités. Si toutefois les baies ne devaient pas sécher un tri lors de la récolte s'avèrera judicieux.

A ne pas confondre avec de la pourriture acide, qui dégage une odeur de vinaigre.

Les mesures efficaces à mettre en place afin de limiter l'apparition d'échaudage sont d'ordre préventives. Nous reviendrons sur les mesures à mettre en place lors des bilans d'hiver 2025 et en cours de saison 2026.

DROSOPHILA SUZUKII

Résultats des contrôles de pontes dans les baies

Des pontes ont été observées uniquement sur Dunkelfelder qui est un cépage particulièrement sensible. Le détail des résultats est visible sur : [Insect Monitoring D. suzukii ponte](#) (mis à jour tous les mercredis).

Prélèvement le 18 août (5 échantillons) issus de parcelles sensibles :

Aucune ponte	1 Pinot noir ; 3 Gamay
2% de baies avec ponte	1 Dunkelfelder



Symptômes d'échaudage sur face exposée de la grappe de Johannisberg.



Absence de symptômes d'échaudage sur face non-exposée de la grappe de

CONTRÔLE MATURITÉ

Le suivi du contrôle officiel de maturité a débuté le 19 août 2025 pour les cépages principaux (Chasselas, Gamay, Pinot noir et Rhin).

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/controle-de-maturite-des-raisins> ou via notre application AgriVS.

2025	Chasselas			Gamay			Pinot noir			Rhin			
	Date	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
	19.08	70.9	7.5	2.48	79.0	12.0	1.73	80.3	10.1	1.32	70.3	10.2	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).

AGENDA DE MANIFESTATIONS

Présentation et dégustation d'essais Agroscope et Station décentralisée

Le vendredi **29 août prochain à Leytron**, l'Office de la vigne et du vin et Agroscope organisent une présentation et dégustation des essais de la station de recherche et de ceux menés en collaboration. Une inscription est requise à sca-ovvin@admin.vs.ch en y indiquant votre nom, prénom, entreprise ainsi que le nombre de participants. Le nombre de places est limité à 50 personnes.

Date et horaire : 29 août 2025 de 8h30 à 12h00

Lieu : la Cave de l'Etat du Valais, à Leytron

Délai d'inscription : 22 août 2025, par courriel sca-ovvin@admin.vs.ch

Vers de nouveaux cépages robustes pour une viticulture durable

Pour rappel, une rencontre avec le réseau innoPIWI est prévue le **29 août prochain à Changins**. Il sera possible de visiter les collections, d'échanger autour des résultats sur les essais de protection phytosanitaire et des observations agronomiques des différentes variétés résistantes (PIWI). Pour plus d'informations, consulter le site en ligne www.innopiwi.ch.

Date et horaire : 29 août 2025 de 9h00 à 16h30

Délai d'inscription : 22 août 2025, par courriel info@changins.ch

Introduction à la biodynamie

Depuis quelques années, Agrilogie est le partenaire de Demeter pour la formation « Introduction à la biodynamie ». Une nouvelle formation de 5 journées est planifiée pour 2026. Les exploitants (tous types d'exploitations), les commerces et autres personnes intéressées peuvent s'inscrire d'ici au **30 novembre 2025**. Une participation de 600.- est demandée, incluant les repas de midi et pauses.

À la fin de la formation, une attestation de suivi de cours est attribuée aux participants.

Pour des informations complémentaires, consulter [le programme](#) et se référer à thierry.gallandat@vd.ch.



ŒNOLOGIE

PIED DE CUVE

De plus en plus de caves se passent de l'étape de levurage et travaillent avec des pieds de cuve ou avec les levures présentes spontanément sur les raisins. Afin de limiter les risques de développement de levures ou de bactéries non désirées, il est parfois préférable d'effectuer un ou plusieurs pieds de cuve (2 ou 3 vivement conseillés) quelques jours avant le début des vendanges.

Vous trouverez un protocole type [ici](#) ou sur le site internet du service de l'Agriculture, rubrique « laboratoire d'œnologie ».

Le laboratoire se tient à disposition pour adapter le protocole à votre situation et pour compléter la démarche par une analyse de détection de Brettanomyces.

Service cantonal de l'agriculture

