

Communiqué n° 30 du 15 septembre 2021

ARBORICULTURE

HALYOMORPHA HALYS

Dans un des pièges de notre réseau, les captures ont fortement augmenté (150 individus en deux semaines).

Dans les autres pièges, elles restent très faibles, voire nulles. Nous vous recommandons de rester vigilants concernant les punaises et/ou d'éventuels dégâts et de nous les signaler. Vous trouvez des informations utiles sur notre site internet <https://www.vs.ch/web/sca/punaise-marbrée>

COCHENILLES FARINEUSES

Les captures de mâles sont encore importantes, ce qui nous laisse supposer que les pontes se poursuivent. Les populations sont très hétérogènes : lors des contrôles visuels, nous observons aussi bien des jeunes nymphes que des adultes.

Si en raison des délais d'attente avant récolte l'acétamipride (Gazelle SG, Basudin SG, Barritus Rex, Oryx Pro) n'a pas pu être appliqué, c'est le tout dernier moment pour le faire. Veillez à respecter les consignes d'application des firmes. Pour rappel, cette matière active ne peut être appliquée qu'une seule fois contre la cochenille farineuse par année, et maximum 2 fois par parcelle et par année.

VITICULTURE

DROSOPHILA SUZUKII

Les conditions climatiques sèches sont défavorables à la drosophile suzukii. Toutefois, certaines parcelles sensibles de par leur cépage et/ou de leur environnement direct peuvent être touchées. Dans les conditions actuelles, le risque de dégradation du raisin suite à des pontes de l'insecte sont faibles (les trous restent ponctuels et n'endommagent pas l'ensemble de la grappe). A noter que la présence de drosophiles dans la zone des grappes ne s'accompagne pas systématiquement de pontes sur le raisin.

Résultat du contrôle des échantillons issus de parcelles à risque (8 échantillons)

- Aucune ponte : 3 Pinot noir, 1 Gamay, 1 Gamaret
- Avec ponte : 1 Dunkelfelder, 1 Gamay, 1 Gamaret

Le détail des résultats est visible sur : <https://www.agrometeo.ch/viticulture/drosophila-pontes> (mis à jour tous les jeudis en fin de journée).

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).



RECOMMANDATION VENDANGE, QUALITE DU VIN

En raison de l'hétérogénéité de l'état sanitaire et de la maturité des raisins, chaque apport de vendange est à traiter au cas par cas.

Il est primordial d'apporter un soin particulier au tri de la vendange à la vigne de manière à réceptionner des raisins de qualité en cave. Pour les grappes atteintes de mildiou, éliminer la majorité des baies sèches qui tombent facilement, ainsi que les raisins avec des retards de maturité.

Pour les raisins blancs

- Egrapper les vendanges altérées
- Déguster soigneusement les moûts avant débouillage pour déceler d'éventuels défauts
- Envisager si nécessaire un traitement adapté (bentonite grise, charbon désodorisant)
- Pratiquer un débouillage sévère

Pour les raisins rouges

- Effectuer si nécessaire un deuxième tri à la cave
- Privilégier des macérations courtes ou des vinifications en rosés en cas de raisins altérés
- Pratiquer des macérations à froid ou prolongées sur des vendanges saines et à maturité

CONTROLE DE MATURETE DES PRINCIPAUX CEPAGES

Le suivi du contrôle officiel de maturité a débuté le 31 août. 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.

2021	Chasselas			Gamay			Pinot noir			Rhin		
Date	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
31.08	60.9	9.8	2.91	66.2	14.8	2.01	72.2	12.8	1.67	65.4	12.7	2.11
07.09	68.5	8.3	2.99	74.2	12.7	1.97	81.3	10.7	1.65	75.6	10.2	2.11
14.09	71.5	7.1	3.08	81.3	10.9	2.08	86.7	9.2	1.72	81.9	9.0	2.21
	Arvine			Cornalin			Humagne rouge			Syrah		
Date	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g	Oe	g/l	g
14.09	72.5	12.8	1.41	75.7	11.8	1.94	75.5	9.3	2.08	77.1	10.1	1.94

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).