



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N°1 du 14 janvier 2025

Bonnes pratiques de taille : attention à l'impact des coupes sur la quantité de bois nécrosé

Cas particuliers « mildiou » et « vignes gelées » : pour les régions touchées, la saison 2024 impacte considérablement les travaux de taille

Black rot : gestion de l'inoculum pour limiter la maladie

InnoVino : les journées d'information en viticulture et œnologie se dérouleront les 12 et 13 février à Savigny

Bonnes pratiques de taille

Depuis quelques années maintenant, Proconseil mène des expérimentations et observations sur la thématique des conséquences liées aux plaies de taille. La taille des coursons devrait être réfléchiée en fonction des cépages. Une fiche thématique vous est proposée en pièce jointe de ce bulletin. Elle est également disponible en ligne sur VITplus.ch, rubrique Infos vitivinicoles puis [Fiches thématiques](#).



Figure 1 : taille rase et mutilante à éviter, particulièrement lorsque l'on coupe du bois de plus de 1 an. Source : Proconseil

L'emplacement de la coupe, notamment selon l'âge du bois, influence fortement la quantité de bois mort à l'intérieur des ceps. La « diffusion » de la nécrose, ou plutôt sa compartimentation, est très différente selon la pratique de taille qui est utilisée.



Figure 2 : impact de différentes coupes sur la quantité de bois nécrosé à l'intérieur du cep.

Les illustrations en figure 2 démontrent l'intérêt d'effectuer des coupes en conservant une distance suffisante pour permettre au cep de réaliser la création d'une barrière, isolant la nécrose sur la partie « externe » du cep (image de gauche). Sur la droite, une coupe rase a été réalisée engendrant la diffusion d'une nécrose profonde dans le cep.

Cas particuliers « mildiou » et « vignes gelées »

Le millésime 2024 fort de ces particularités, continue d'influencer les travaux à la vigne. Le mildiou et le gel ont considérablement impacté cette dernière saison viticole et les sarments sont marqués de ces empreintes.

Mildiou :

La présence du mildiou a été généralisée durant la saison dernière. Les symptômes étaient présents sur tous les organes verts et si son incidence sur le rendement a été constatée durant la récolte, son impact sur les bois doit maintenant être pris en considération. Cela, tout spécifiquement dans le cas des vignes en formation pour lesquelles le développement d'un tronc sain est souhaité pour assurer une parfaite vascularisation du cep. Portez donc une attention particulière lors du choix des sarments et rabattez au-dessous des nécroses lorsque cela s'avère nécessaire.



Figure 3: A gauche, coupe d'une section de sarment nécrosé par le mildiou. A droite, localisation de symptômes sur le sarment de l'année. Source : Proconseil

Gel :

La facilité de taille des vignes gelées dépend fortement de l'intensité du gel ainsi que des soins successifs qui ont été effectués pour l'ébourgeonnage. Il est difficile de se prononcer quant à l'initiation florale et le nombre de grappes formées dans les bourgeons des rameaux qui se sont développés après le gel. L'ensoleillement est un paramètre qui influence favorablement la quantité de grappes dans les bourgeons et ce paramètre n'était pas favorable durant cette période (fort déficit jusqu'à mi-juillet).

Coursons gelés : Dans différents cas les rameaux situés sur le courson de réserve ont gelé et dans l'idéal, l'objectif est de profiter d'un pampre ayant poussé au-dessous pour former une nouvelle réserve dans un flux de sève « sain » (sans nécrose en amont). Dans d'autres cas, c'est un « compromis » qui devra être trouvé en choisissant le meilleur bourgeon. Il devra être éloigné des nécroses et permettre le grossissement du futur tronc.



Figure 4 : Exemple de formation d'une nouvelle "réserve" située en-dessous de l'ancienne.

Taille et résilience du vignoble :

Le gel devenant une problématique de plus en plus fréquente, il devrait faire l'objet d'une réflexion spécifique. La taille peut constituer un élément de cette réflexion et diverses pratiques peuvent atténuer les impacts d'un gel de printemps. La pratique la plus répandue consiste à conserver une seconde branche à fruit « non palissée », cette dernière devra être éliminée une fois les risques de gel écartés. Les conduites en taille longue sont également plus résilientes que les tailles courtes. Elles conservent un plus grand nombre de bourgeons et ces derniers sont également plus fertiles. Cette réflexion peut être menée en complément aux moyens de lutte « traditionnels » et à l'assurance gel qui sera soutenue par la Confédération dès 2025 (voire séances d'hiver dans l'agenda).

Black rot

Contrairement aux autres maladies cryptogamiques, les épidémies de black rot sont très liées à la présence d'inoculum. Dans les parcelles particulièrement atteintes cette année et spécialement en protection sans produit

de synthèse, une mesure prophylactique consiste à exporter les rafles (en cas de vendange mécanique) et les bois de taille de la parcelle infectée (export pour compostage industrie ou incinération).

InnoVino

Les journées d'information viticole et œnologique, se tiendront les 12 et 13 février au Forum de Savigny. Entrée libre pour deux matinées de conférences : viticulture le 12 et œnologie le 13. Ouverture des portes : 08h00. Repas de midi sur inscription (CHF 45.-, boissons comprises).

Infos et inscription : www.prometerre.ch/innovino



AGENDA

AG VITiplus, le 5 février 9h00 à Rances

InnoVino, les 12 et 13 février à Savigny

Séances d'hiver VITiplus : Les séances traiteront des thématiques suivantes :

- Assurance gel
- Esca, nécroses et influence génétique // bonnes pratiques de mise en place d'un vignoble

Auteurs :

Florian Favre, Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau et David Rojard Philippe Meyer, œnologue cantonal

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.

Questions en lien avec la viticulture : viticulture@prometerre.ch

Questions en lien avec l'œnologie : philippe.meyer@vd.ch