Proconseil **Office de conseil viticole**
Jordils 3 - CP 1080 • 1001 Lausanne
021 614 24 31
viticulture@prometerre.ch
www.prometerre.ch

Laboratoire cantonal d'œnologie
Direction générale de l'agriculture, de la viticulture
et des affaires vétérinaires (DGAV)
Avenue de Marcelin 29 • 1110 Morges
079 941 09 18
philippe.meyer@vd.ch

VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N°5 du 15 avril 2025

Stade phénologique et météo *:* stade débourrement atteint pour le Chasselas en moyenne sur le canton. Situation hétérogène avec des situations très précoces qui peuvent déjà atteindre le stade F.

Mildiou : les œufs d'hiver sont mûrs selon les suivis de terrain. Une infection primaire pourrait se produire dans certains cas isolés d'après les prévisions météo pour le 17 avril. Précisions et préconisations dans ce bulletin.

Auto-contrôle des pulvérisateurs en début de saison : c'est le moment de vérifier l'état de vos pulvérisateurs et en particulier du débit des buses.

Mange-bourgeon : une pression limitée par une avancée rapide de la phénologie.

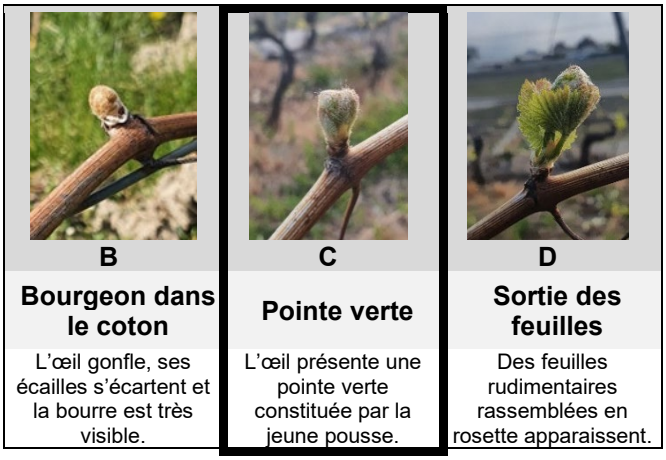
Vers de la grappe : les dispositifs de confusion doivent être sortis.

Agenda : rappel pour le cours sur la nutrition azotée et séances de printemps.

Débourrement 2025 : dans la norme décennale.

Stade phénologique et météo

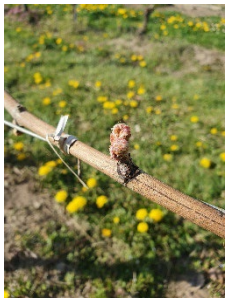
On estime que le stade de débourrement a été atteint pour le Chasselas sur l'ensemble du canton le 10 avril, ce qui est tout à fait dans la moyenne décennale (cf dernier chapitre du bulletin). Le stade moyen est estimé à « pointe verte » mais cela ne reflète pas la grande hétérogénéité que l'on peut observer au vignoble.



B	C	D
Bourgeon dans le coton	**Pointe verte**	**Sortie des feuilles**
L'œil gonfle, ses écailles s'écartent et la bourre est très visible.	L'œil présente une pointe verte constituée par la jeune pousse.	Des feuilles rudimentaires rassemblées en rosette apparaissent.

Vus au vignoble :

Pinot noir, Lavaux, 07/04/2025. A droite, plant issu de marcottage, le long d'un mur.



La Côte, 4 et 10 avril 2025

Après les fortes précipitations de mercredi et jeudi, les prévisions météorologiques pour les 8 prochains jours annoncent une succession d'averses de faible intensité avec des températures entre 7 et 15°C.

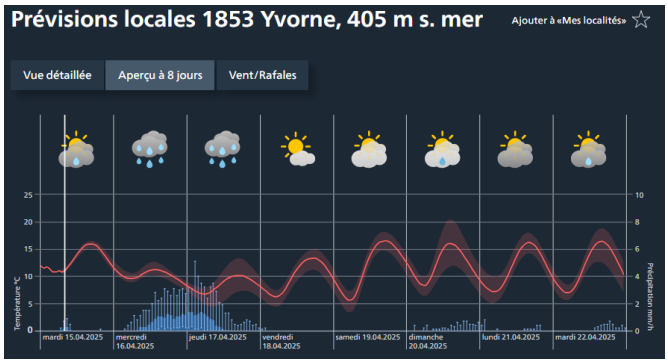


Figure 1: Prévisions météo pour Yvorne. Source : meteosuisse.ch, consulté le 15/04/25.

Mildiou

Les suivis des oospores conservés en extérieur par les différents services techniques cantonaux et Agroscope montrent que les oospores d'hiver ont acquis leur maturité, c'est-à-dire qu'en les plaçant dans des conditions idéales d'humidité et de température, ils germent et des sporanges apparaissent en 24h (figure 2). Cette information est prise en compte dans le modèle VitiMeteo d'Agrometeo.

Figure 2: extrait du cycle biologique du mildiou et des différents paramètres utilisés dans le modèle VitiMeteo-Plasmopara, pour chaque étape. Source : Agrometeo

La vigne, lorsqu'elle atteint 10 cm de pousse (ou 3 feuilles étalées) est considérée comme réceptive au mildiou. Ce stade de sensibilité est potentiellement atteint dans certaines parcelles ou situations précoces du canton.

Le dernier critère à remplir est la pluie et les conditions de température nécessaires à une infection primaire (Phases « germination » + « Dispersion » + « Infection primaire » du schéma précédent). En considérant les prévisions météorologiques intégrées dans le modèle Agrometeo, ces conditions pourraient être réunies, dans certaines stations, ce jeudi 17 avril.

On peut, de ce fait considérer que, **dans certains cas particuliers**, les trois critères à réunir avant de débuter la lutte seront remplis (cf. tableau ci-dessous).

Maturité œufs d'hiver	✓	Atteint
Réceptivité de la vigne	○	Non-atteint dans la grande majorité des secteurs et situations
Infection primaire	○	Peut-être atteint dans certaines stations le 17 avril, selon les prévisions disponibles actuellement.

Etat des lieux des critères biologiques de démarrage de la lutte contre le mildiou.

Les températures moyennes des jours suivants une potentielle infection, influencent la durée d'incubation. Celles-ci sont relativement faibles les jours qui suivent le 17 avril, cela prédit donc une durée d'incubation longue (cf Figure 3).

Nous conseillons dans tous les cas une première intervention à 80% d'une infection primaire confirmée. Cette stratégie est applicable avec des produits à mode d'action pénétrant, mais également de contact.

Observez la progression de l'incubation d'une potentielle infection primaire sur Agrométéo.

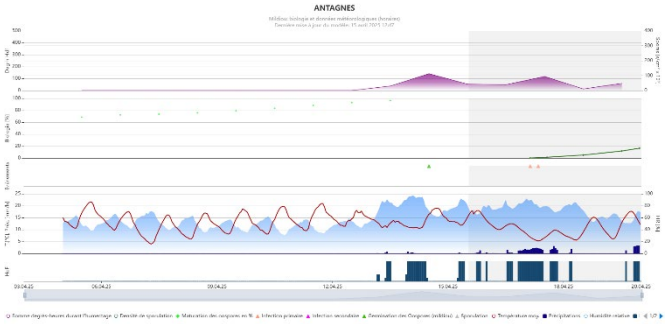


Figure 3: Graphique de l'incubation de l'infection primaire prévue le 17 avril, dans la station d'Antagnes (Source Agrometeo, 15.04.25). Au plus loin des prévisions, le 22/04, l'incubation est calculée à 29%.

Dans la plupart des cas, il n'y aura pas de contamination primaire le 17 avril (vigne non réceptive, conditions de température et précipitations non réunies). Surveillez l'évolution de la phénologie de vos vignes et les prévisions météo dans les prochains jours.

Nous reviendrons sur la meilleure stratégie à mettre en place dans un prochain bulletin, la semaine prochaine.

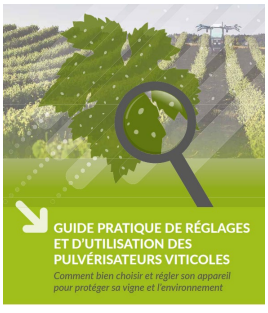
Auto-contrôle pulvérisateurs

Pour bien démarrer la saison, il est important de profiter de cette période pour contrôler l'état et les réglages de vos appareils de traitement si ce n'est pas déjà fait.

La période est notamment propice au contrôle des débits qui sortent réellement des buses.

Vidéo tutoriel pour mesurer le débit des buses.

Pour vous accompagner, deux documents sont à disposition :



Guide pratique de réglages et d'utilisation des pulvérisateurs viticoles (IFV, 2017)

Points de vigilance pour un pulvérisateur bien réglé (BIVB, 2023)

Des ateliers de réglages vous seront à nouveau proposés cet été dans le cadre des séances VITI*plus*.

Certains vignerons appliquent une fine couche de paraffine sur leur pulvérisateur en début de saison pour faciliter son nettoyage.

La mesure n°4 du plan phytosanitaire vaudois permet la prise en charge de 50% du coût des protection individuelles du travailleur. C'est le bon moment pour vous équiper.

Mange-bourgeon

Avec les fortes températures de la semaine passée, la phénologie avance rapidement, ce qui raccourcit le stade de sensibilité pour les attaques de mange-bourgeons qui sévissent préférentiellement lors de période de débourrement ralentie.

Les dégâts éventuels sont souvent très localisés (proches de murs par exemple). Si nécessaire, une lutte manuelle est à favoriser. La présence de poules dans les zones touchées semblerait efficace en cas de dégâts de noctuelles (les bourgeons sont alors grignotés sur le côté) d'après un essai effectué en Valais.

Vers de la grappe

Les dispositifs de confusion devraient être en place maintenant. Un réseau de suivi des populations d'eudémis et de cochylis est en place dans des secteurs hors confusion.

Figure 4: exemple de piège de suivi dans les zones hors confusion. Source : Proconseil 2024.

Agenda

Gestion de l'azote en viticulture : état actuel des connaissances et spécificités de la production biologique (avec Thibaut VERDENAL et Frédéric LAMY)

Date : Mercredi 30 avril 2025

Lieu : Agroscope Pully

Détails et inscription

SÉANCES DE PRINTEMPS VITI^{plus}:

Comme vous l'avez peut-être vu sur les courriers, les thématiques des séances de printemps concerneront les couverts (temporaires ou permanents), la réforme du permis de traiter ainsi que les places « phyto » et les règles concernant la Dérive et le Ruissellement en viticulture.

28 avril : tournée sur le canton pour voir des essais de **couverture**.

Les lieux et horaires précis seront diffusés le 23 avril via WhatsApp et via le site vitiplus.ch.

5 et 13 mai : séances **Permis de traiter** (avec point de situation **flavescence dorée** pour les secteurs concernés).

19 et 20 mai : places phyto, dérive et ruissellement en viticulture. Séances de terrain.

Les lieux et horaires précis sont disponibles dans les courriers et sur vitiplus.ch, rubrique Evénements.

Débourrement 2025

Contrairement à l'année passée, la date moyenne du débourrement du Chasselas pour le canton est tout à fait proche de la moyenne des 10 dernières années.

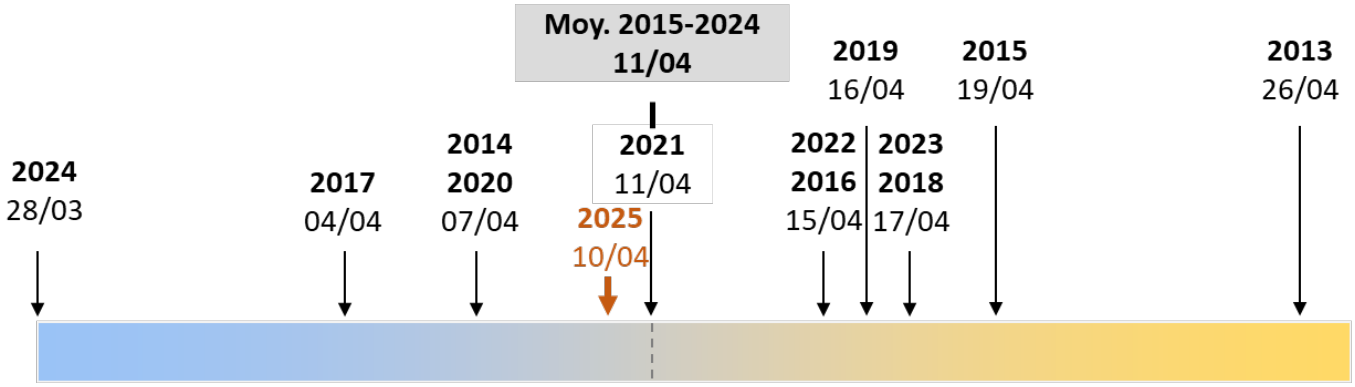


Figure 5 : Dates de débourrement en fonction des années

Auteurs :
Florian Favre, Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau et David Rojard Questions en lien avec la viticulture : viticulture@prometerre.ch
Philippe Meyer, œnologue cantonal Questions en lien avec l'œnologie : philippe.meyer@vd.ch

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.