

BIO INFOS

Retour sur la saison viticole 2023



Les attaques précoces et généralisées de mildiou sur inflorescences ont surpris vignerons et conseillers. DAVID MARCHAND, FiBL



Les brûlures ont été fréquentes en 2023. ELLINOR SEKUND, AGRIGENÈVE

La saison viticole 2023 a été marquée par une attaque précoce de mildiou sur inflorescence, puis par une pression généralisée d'oïdium. L'été caniculaire et sec a une nouvelle fois mis en évidence le changement climatique. Les points à retenir de 2023.

Le printemps 2023 a démarré dans une ambiance très humide de mars jusqu'à la mi-mai: pluies tous les 2,5 jours sur cette période contre normalement 3,5 jours. La pression de mildiou de ce début de saison a été intense et stressante pour les vignerons dans toute la Suisse romande. En effet, les œufs d'hiver de mildiou ont été mûrs très tôt avec un pouvoir de contamination plus important que la normale. Bien que la vigne fût seulement au stade grappe visible avec des pousses de 4 à 20 centimètres selon les régions, de nombreuses inflorescences sur la partie supérieure des rameaux ont été fortement imbibées d'eau et contaminées

précocement par les pluies enregistrées les 10 premiers jours de mai.

Ainsi, à partir du 20 mai, les vignerons ont pu observer de nombreux symptômes d'inflorescences déformées en crosse qui ont séché par la suite. Les vignobles les plus en avance ont subi davantage d'attaques, mais les vignes très peu développées n'ont pas été épargnées. Ces inflorescences ont par la suite séché et dans les cas les plus extrêmes, une atteinte du rameau a pu être observée. Les conditions sèches dès la mi-mai ont limité l'impact des attaques précoces et rares ont été les symptômes de mildiou plus tardifs. Seules les régions du Chablais et du Vully ainsi que quelques zones localisées du Valais ont connu une pression forte de mildiou causée par des orages localisés au mois de mai qui ont maintenu le pouvoir infectieux du champignon qui s'était développé précocement. Dans ces situations, des pertes de récolte ont pu être observées localement.

Faudra-t-il dorénavant protéger la vigne en anticipant les premières pluies contaminatrices chaque printemps? En l'état des connaissances, clairement non. En effet, la si-

tuation vécue en 2023 est très rare et même inédite depuis le début de la modélisation par Agrométeo.ch. Cependant, si les conditions de 2023 devaient à nouveau être réunies lors d'un prochain printemps, il pourrait être nécessaire d'anticiper le démarrage classique de la protection qui consiste à attendre 80% d'incubation de la toute première pluie contaminatrice.

Pression d'oïdium jusqu'à véraison

En 2023, le champignon le plus virulent dans la majorité du vignoble romand aura été l'oïdium, dont la pression s'est généralisée à toutes les régions romandes depuis 2019. Beaucoup de professionnels questionnent l'utilisation de fongicides de synthèse à action uni-site durant de nombreuses années, la sélection consécutive de souches résistantes et la nouvelle virulence du champignon. Ainsi, les cépages les plus sensibles ont été logiquement fortement touchés, mais l'oïdium s'est aussi développé sur des cépages moins sensibles ou tolérants à l'oïdium (cabernet Jura, cabernet noir, divico, johanniter, muscaris). Des applications répétées de

soufre mouillable renforcées par des bicarbonates de potassium ou de sodium ont été nécessaires pour limiter le développement de l'oïdium. Un effeuillage précoce de la zone des grappes a également limité le développement du mycélium par rapport aux parcelles non effeuillées ou effeuillées plus tardivement. L'augmentation de la virulence du champignon depuis 2019 est aussi accompagnée d'un développement plus tardif du champignon dont les symptômes évoluent parfois fortement jusqu'à la pleine véraison. Cela confirme l'importance de protéger les parcelles avec symptômes jusqu'à véraison.

Black-rot en recrudescence

La saison 2023 confirme la recrudescence du black-rot qui devient un problème pour certaines parcelles de cépages classiques vinifera dans le canton de Genève, mais aussi de cépages résistants dans toute la Romandie qui présentent des foyers depuis l'année pluvieuse 2021. Des essais de stratégies en viticulture biologique ont donné des résultats encourageants pour limiter les symptômes de black-rot.

Sécheresse, canicule et coup de soleil

La saison viticole 2023 a de nouveau été une année record en termes d'extrêmes météorologiques. L'été a été le 5° plus chaud depuis le début des mesures avec deux vagues de chaleur, entrecoupées par une période plus fraîche début août. Les précipitations ont été déficitaires en Suisse romande et inégalement réparties entraînant des problématiques de stress hydrique sur les jeunes vignes ou sur les sols superficiels. De nombreux symptômes de brûlures des grappes (échaudage) et parfois du feuillage ont été relevés. Ce phénomène a probablement été accentué par les forts écarts de températures entre les vagues de chaleurs et la période fraîche de fin juillet-début août. Ce sont généralement les grappes exposées au soleil de l'après-midi qui ont été les plus touchées, d'autant plus si elles subissaient un stress hydrique marqué. Les brûlures ont été moins fréquentes sur les parcelles effeuillées précocement ou de manière moins intense.

Ce millésime chaud et sec est à nouveau un signal de l'importance de développer des techniques préventives pour

s'adapter au dérèglement climatique (adaptation du matériel végétal, génie végétal, architecture de la vigne, sols fonctionnels, captage et rétention de l'eau) pour limiter au maximum les techniques correctives (irrigation, désherbage, fertilisation, limitation drastique de la charge). Ces développements font partie des activités prioritaires du FiBL en Suisse romande.

Excellent millésime en qualité et en quantité

Ce début d'automne bat de nouveau des records avec le mois de septembre le plus chaud depuis le début des mesures et des températures maximales record pour un mois d'octobre. Après quelques pluies bienvenues à la fin août, la phase de maturation et les vendanges se sont déroulées dans des conditions météorologiques sèches et chaudes, et avec des nuits fraîches préservant l'aromatique. Les vendanges se sont étalées sur une longue période pour optimiser la maturation qui n'a pas été aussi précoce que prévu. D'une manière générale, le millésime 2023 s'annonce donc excellent en qualité mais aussi en quantité.

DAVID MARCHAND, FiBL

PUBLICITÉ

NOUVEAUTÉ

La renommée d'un vignoble se résume-t-elle à la qualité de ses vins ?

Pourquoi la Suisse, qui exporte brillamment ses produits, notamment le chocolat, le fromage, ou les montres, voit-elle ses vins être dominés par les importations sur son propre marché ?

Cet ouvrage dévoile le rôle crucial de l'histoire, de la géographie et du financement dans la construction des grandes régions viticoles européennes. Il explore aussi les véritables perspectives d'ascendance qui s'offrent à la filière viticole helvétique, en sachant tirer parti des opportunités offertes par les nouveaux comportements d'achat et la quatrième révolution industrielle, l'écologique. Des solutions concrètes et inédites sont proposées dans ce livre. Il ne reste plus qu'à les découvrir !

Jean-Paul Schwindt est natif de Sierre dans le canton du Valais. Économiste et sociologue de formation, actif dans les métiers du livre, il a occupé des fonctions dirigeantes dans l'audit et les stratégies de marché au sein d'entreprises agroalimentaires nationales et mondiales (Zweifel, Nestlé, Danone) et les médias (Tamedia et Gassmann).

Bulletin de commande

___ exemplaire(s) de

Vins et vigneronnes suisses à l'épreuve de la mondialisation : défis et perspectives de Jean-Paul Schwindt

au prix de 29.- CHF / exemplaire (frais de port compris)
Format 14,5 x 22,5 cm - 384 pages

Prénom: _____
 Nom: _____
 Rue: _____
 NPA Localité: _____
 Téléphone: _____
 Courriel: _____
 Date: _____
 Signature: _____

Bulletin à retourner à: Journal Agri Sàrl, Avenue des Jordils 1, CP 1080, 1001 Lausanne ou par courriel à: cblanc@agrihebdo.ch

