



## RAISOVIGNES



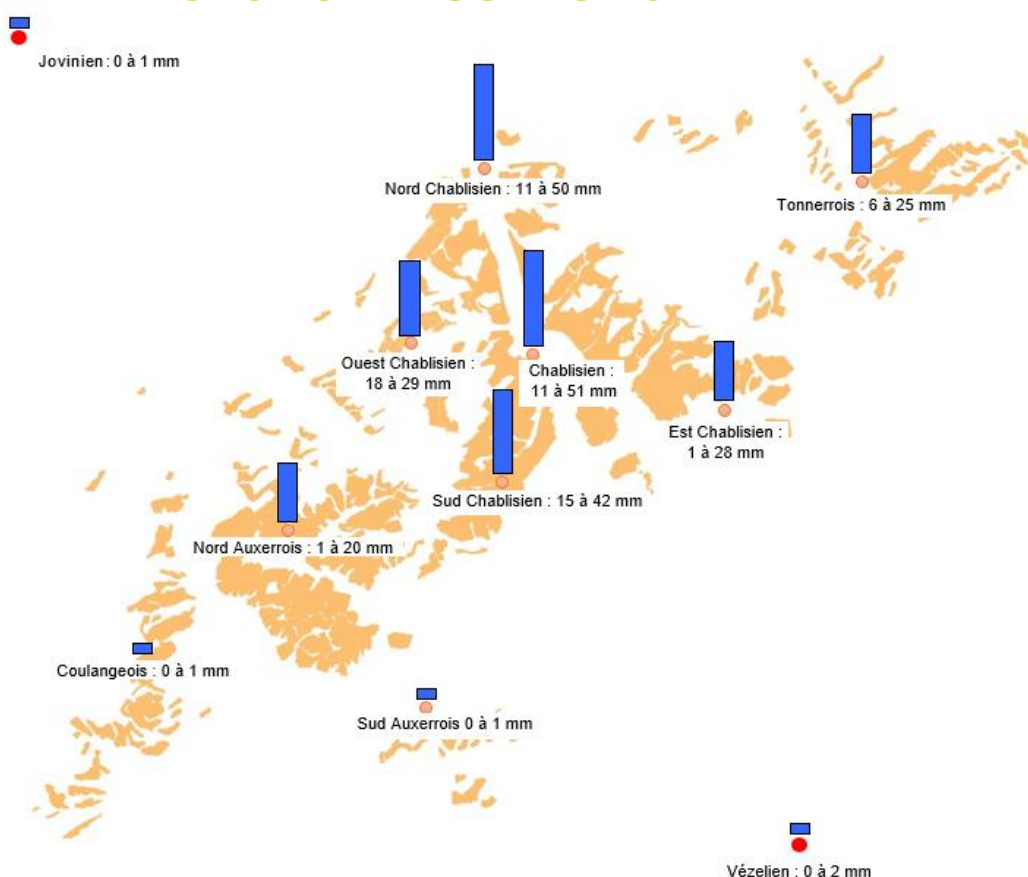
Numéro 33 - Rédigé et édité le **03/09/2024** par les Conseillers en Viticulture

### L'essentiel

- ✓ **Maturation : poursuite de la bonne évolution.**
- ✓ **Botrytis : prévenir l'évolution dans les parcelles grêlées.**
- ✓ **Prospections Flavescente dorée : reconnaître les symptômes.**
- ✓ **Ambrosie : 2 signalements dans l'Auxerrois – vigilance et alerte.**



### PLUIES DU 27 AOÛT AU 2 SEPTEMBRE





## SUIVI DE LA MATURATION



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

### SUIVI DE LA MATURATION CREMANT DANS L'YONNE

#### Prélèvements du lundi 2 septembre 2024

10 parcelles ont été prélevées, 7 en Pinot noir et 3 en Chardonnay.

L'ensemble des parcelles suit la même évolution depuis une semaine : une très forte progression en début de semaine dernière suivie, entre jeudi et hier lundi, d'une évolution moins marquée mais nette malgré tout (+ 13 g de sucres / l et - 3,1 g d'acide malique / l depuis jeudi).

Il y a, comme souvent, une tendance au rattrapage des parcelles tardives, qui se trouvent cette année être les deux parcelles de Chardonnay à rendement normal (toutes les deux à 141 g de sucres / l et moins) mais sans que ces parcelles ne se démarquent trop des autres.

Côté acide malique, les parcelles les plus avancées en sucres (plus de 170 g/l) ont perdu peu d'acide malique : baisse de 0,5 g/l en moyenne depuis jeudi dernier. Nous verrons jeudi prochain si un plafond n'est pas en approche pour ces trois parcelles à petit rendement (mais feuillage abîmé).

Au niveau de l'acidité, la baisse quasi générale de la teneur en potassium (- 0,1 g/l en moyenne) se conjugue à la baisse de la teneur en acide malique pour faire évoluer un peu plus franchement le pH : passage de 2,87 jeudi à 2,96 lundi.

Moyennes (mini – maxi)	Poids de 100 baies	Sucres (g/l)	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Potassium (g/l)	pH	Acidité totale (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)
Parcelles de rendement 5 – 15 hl/ha (6)	117 (de 97 à 129)	165 (de 151 à 180)	7,2 (de 5,7 à 9,0)	8,2 (de 8,0 à 8,7)	1,44 (de 1,29 à 1,59)	2,99 (de 2,88 à 3,07)	8,1 (de 7,0 à 9,6)
Pinot noir de rendement habituel (2)	119	149 - 162	7,0 – 9,8	8,2 – 8,9	1,37 – 1,6	2,95 – 2,96	7,9 – 10,0
Chardonnay de rendement habituel (2)	89 - 111	135 - 141	8,0 – 9,4	7,1 – 9,4	1,22 – 1,33	2,86 – 2,89	9,5 – 9,9

## SUIVI DE LA MATURATION VINS TRANQUILLES DANS L'YONNE

### Prélèvements du lundi 2 septembre 2024

19 parcelles ont été prélevées, 5 en Pinot noir, 13 en Chardonnay et 1 en Aligoté.

Les parcelles de Pinot noir ont perdu entre 2 et 3 g d'acide malique / l depuis jeudi (sauf une exception à suivre) ce qui est une bonne évolution mais l'augmentation de la teneur en sucres a été plus modérée (+ 8 à 14 g/l depuis jeudi), quel que soit le niveau de rendement. Le poids des baies semble avoir peu varié depuis jeudi.

Les teneurs en potassium et acide tartrique sont stables ce qui conduit à des pH en hausse de près de 0,1 point à 3,05 hier.

Les parcelles de Chardonnay ont évolué beaucoup plus franchement et se rapprochent des Pinots noirs. La teneur en sucres a augmenté en moyenne de 20 g/l (de + 14 à +31 g/l) depuis jeudi tandis que la teneur en acide malique diminuait fortement, en moyenne de 4 g/l (de -2,2 à -6,4 g/l depuis jeudi). Les pH bondissent ainsi en moyenne de + 0,14 point..

Moyennes (mini – maxi)	Sucres (g/l)	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Potassium (g/l)	pH	Acidité totale (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)
Pinot noir (5)	166 (151 à 173)	6,4 (de 5,8 à 7,9)	7,8 (de 7,5 à 8,2)	1,46 (de 1,32 à 1,55)	3,05 (de 2,92 à 3,16)	7,8 (de 7,0 à 9,8)
Chardonnay (13)	142 (de 127 à 159)	8,0 (de 5,5 à 10,6)	8,3 (de 7,0 à 9,3)	1,40 (de 1,30 à 1,62)	2,92 (de 2,80 à 3,06)	8,9 (de 6,6 à 11,1)



REUNION PRE VENDANGES



Vous trouverez en pièces jointes les présentations de la réunion du 28 août dernier (CA89, BIVB, FDSEA89 et MSA) et ci-dessous le lien pour accéder aux conditions de production 2024 :

[Consultez les conditions de production](#)



## BOTRYTIS

L'état sanitaire se maintient toujours, nous observons un peu de pourriture grise dans des parcelles sensibles avec au maximum 11% de grappes concernées avec une à quelques baies touchées. Les pluies de cette semaine pourraient éventuellement faire évoluer la situation, poursuivez l'observation de vos parcelles.

Dans les parcelles touchées par la grêle le Weekend dernier, le temps perturbé qui se maintient peut conduire à des évolutions.

↪ Pour les parcelles ayant de nombreuses baies fendues par la grêle, vous pouvez appliquer :

- Armicarb à 3 kg/ha en visant les grappes. Délai de réentrée de 6 heures. Délai avant vendanges de 1 jour. Ceci peut stabiliser l'état sanitaire pendant 8 – 10 jours.



## FLAVESCENCE DOREE : RECONNAITRE LES SYMPTÔMES

Les symptômes de la flavescence dorée sont les suivants sur cépage blanc :



Décoloration des  
feuilles et des  
nervures

Enroulement des  
feuilles qui deviennent  
cassantes

Bois non aoûtés

Baies flétries qui se  
dessèchent



Ces symptômes sont observables sur un rameau ou sur le cep entier : il est donc important de marquer tous les ceps qui possèdent des symptômes de jaunisse lors des prospections collectives obligatoires qui ont commencé hier dans l'Yonne.



## FLAVESCENCE DOREE : RECONNAITRE LES SYMPTÔMES

Et sur cépage rouge :



Décoloration des  
feuilles et des  
nervures

Enroulement des  
feuilles qui deviennent  
cassantes

Bois non aoûtés  
(partiellement ou  
entièrement)

Baies flétries

*Crédit photo : site stop flavescence*

Ces symptômes étant les mêmes que pour le bois noir, la distinction entre les deux jaunisses se fait uniquement par une analyse en laboratoire. Les prospections collectives sont donc suivies par des prélèvements dans le but de détecter ou non la présence de la flavescence dorée dans des vignes.

Une vidéo a été réalisée par le BIVB et la FREDON à ce sujet, pour la visionner [cliquez ici](#).



## AMBROISIE

L'ambroisie à feuilles d'armoise est une plante envahissante originaire d'Amérique du Nord. En plus de posséder un pollen très allergène, elle envahit de plus en plus de milieux en France et notamment des terres agricoles. Dans les vignes, elle est favorisée notamment par la présence d'inter-rangs nus et est une source importante de concurrence hydrique. Elle est de plus en plus présente en Bourgogne-Franche-Comté et a par ailleurs été **signalée à Augy et Montallery dernièrement**. Son pic pollinique tombe à la même période que les vendanges, ce qui constitue un **danger de réaction allergique pour les vendangeurs**. Vous trouverez une fiche explicative en annexe rédigée par le service Grandes Cultures.



Couleur verte sur face supérieure et inférieure



Fleurs à l'extrémité des tiges



Le signalement et la lutte contre l'ambroisie sont obligatoires. Si vous en voyez, signalez sa présence sur le site suivant : [Signalement ambroisie](#).



**Guillaume MORVAN**  
Tél : 03 86 94 28 90  
Port : 06 83 81 90 96  
g.morvan@yonne.chambagri.fr  
Coordination de l'équipe vignes et vins, RaisoVignes, viticulture biologique, groupe technique lutte raisonnée...



**Manon PINOT**  
Tél : 03 86 94 28 91  
Port : 06 72 95 60 36  
m.pinot@yonne.chambagri.fr  
Matériel végétal, fertilisation, groupe DEPHY, correspondance Yonne BSV...



**Audrey CELLIER**  
Tél : 03 86 94 28 37  
Port : 06 44 17 59 02  
a.cellier@yonne.chambagri.fr  
Réseau de stations météo, protection phytosanitaire, bilan carbone, vitiforestrie, entretien du sol...



**Armelle NAUDIER**  
Tél : 03 86 94 28 47  
a.naudier@yonne.chambagri.fr  
Assistante de l'équipe Vignes et vins



## Équipe Vignes et vins

# PROVITI

L'EXPERTISE DE LA VIGNE À VOS CÔTÉS



Equipeviticca89



Rédigé par l'équipe Vignes et Vins de la  
Chambre d'agriculture de l'Yonne  
14 bis rue Guynemer CS 50289  
89005 AUXERRE cedex  
viticulture@yonne.chambagri.fr

### Droit de propriété intellectuelle :

Toute reproduction intégrale ou partielle, diffusion, traduction, adaptation ou intégration du présent document dans un autre support, sous quelque forme que ce soit et de quelque façon que ce soit, est interdite sans l'autorisation préalable écrite et explicite de la Chambre d'Agriculture de l'Yonne. Toute utilisation contrevenant à cette condition, expose à des poursuites.

OPE.COS.ENR 8.2 08/11/2022

Avec le soutien financier de :



Agréée par le Ministère chargé de l'Agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques sous le numéro d'agrément : IF01762 dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par Chambres d'agriculture France.

Préconisations rédigées à partir : des observations réalisées sur le réseau de parcelles de surveillance biologique du territoire Bourgogne et de la Chambre d'agriculture de l'Yonne et du BSV