



2023 – Semaine 37



ÉTAT PHÉNOLOGIQUE

La maturation se poursuit. La mesure de taux de sucre effectuée ce jour donne un potentiel alcoolique moyen de 11,9°...

ÉTAT SANITAIRE

Le **mildiou** continue lentement sa progression ; il attaque surtout les jeunes feuilles en haut des ceps.

Le **black-rot** est particulièrement présent sur le feuillage.

Aucun symptôme d'**oïdium** n'est visible.

Plusieurs ceps éparpillés dans la vigne présentent des symptômes d'**ESCA**. Un pied semble perdu...

La canicule de septembre a été néfaste : la chaleur du rayonnement solaire a provoqué des coups de soleil et même le pourrissement de grains dans les zones les plus exposées, surtout du côté ouest des rangs. Cette **pourriture acide** s'étend à la grappe et, véhiculée par les moucheron (drosophiles), gagne les autres grappes... Les grappes atteintes sont impropres à la vinification et ne doivent pas être vendangées... Heureusement, ce phénomène reste localisé, mais il demandera une attention particulière aux vendangeurs.

Quelques cas de **pourriture grise** ont été notés, sur des grappes attaquées par la pourriture acide ou les piqures d'insectes.

RISQUES

Les conditions météo plus fraîches pourraient ralentir le pourrissement.

Prédateurs : 'Jojo le blaireau' (et sa compagne...) ont délaissé la vigne...

Les pies ne sont pas très visibles ; les égrappages sont insignifiants...

INTERVENTIONS

Un dernier traitement au bicarbonate a été appliqué, pour contrer la pourriture grise. Ce traitement pourrait avoir un effet bénéfique sur la pourriture acide...

Et maintenant.... que Bacchus nous protège !

