

CÔTÉ VIGNE



MILDIU

Excellent état sanitaire. La protection peut être interrompue jusqu'au début de la véraison.

OÏDIUM

Vignoble toujours sain, même sur les parcelles à historique.

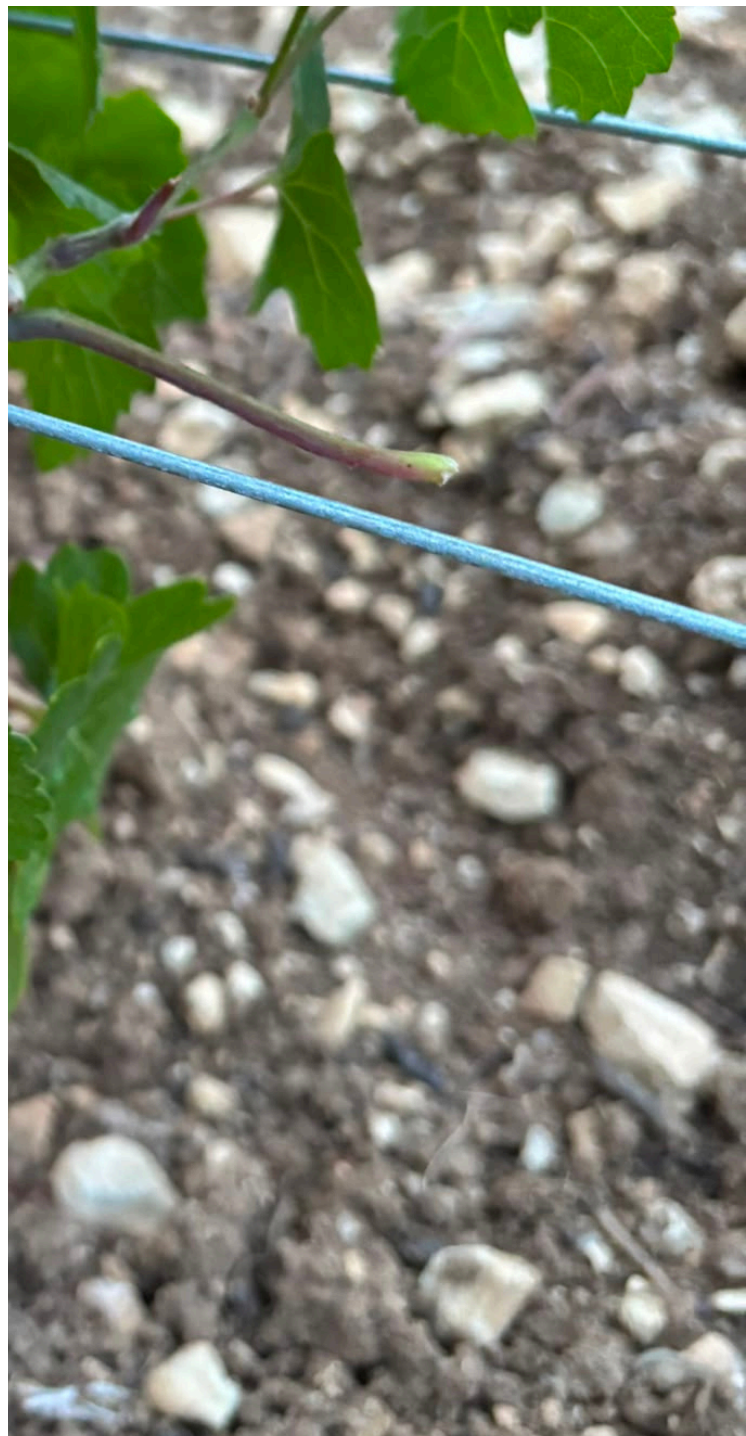


Stade Phénologique

Le développement des baies se poursuit et le stade « fermeture de la grappe » est désormais généralisé dans le vignoble.

En raison du déficit hydrique, les grappes devraient toutefois rester moins compactes cette année.

Les symptômes d'échaudage restent très limités. Afin de préserver les grappes face aux fortes chaleurs annoncées, il est recommandé de repousser les opérations de rognage sur les côtés pour limiter l'exposition directe des baies au soleil.



Les premières baies vérées ont été observées ce lundi dans le barséquanaïs. Cf. la photo ci-dessus.

La vigne conserve une avance d'environ douze jours par rapport à la moyenne des dix dernières années. Les principaux cépages se situent désormais au stade « fermeture de la grappe ».



Aujourd'hui, 08 juillet

Landreville

Mer 32°C  20km/h

Jeu 33°C  13km/h

Ven 35°C  20km/h

Sam 36°C  20km/h

Dim 36°C  15km/h

Lun 37°C  15km/h

Mar 37°C  20km/h

Alternance de soleil et de nuages. Au cours de la journée le vent souffle en rafales. Les températures atteignent des maximales autour de 37 °.

Rappel des conditions de traitement

Avant de traiter, il convient de s'assurer que les conditions d'applications sont optimales. Pour cela, il faut respecter :

- **Traiter par vent faible**, idéalement inférieur ou égal à 19km/h. Cela permet d'éviter l'entraînement des produits hors de la parcelle ou de la zone traitée. Le vent diminue aussi la qualité de la répartition des gouttes et la capacité d'absorption de la plante.

NB : Les valeurs mentionnées sur ce magazine sont à confirmer avant chaque départ à l'aide vos applications météorologiques.

- **Éviter les températures extrêmes**, théoriquement entre 5° et 25°, et de façon optimale entre 15° et 22°.
- **Éviter la pluie**. À la fin du traitement, veiller à avoir minimum 1h sans pluie afin de favoriser l'efficacité du produit.
- **Avoir une hygrométrie comprise entre 60% et 85%**. Cela permettra de conserver l'efficacité du produit.

En pratique, il faut traiter de préférence le matin de bonne heure ou le soir pour cumuler toutes les caractéristiques données ci-dessus.



Oïdium

Les températures plus modérées enregistrées la semaine dernière ont favorisé une reprise de l'activité de l'oïdium.

Concernant la Côte des Bar, même les parcelles présentant un historique de la maladie **restent saines**. Les fortes chaleurs attendues dans les prochains jours devraient toutefois limiter cette évolution.

Recommandations

La stratégie de fin de protection doit être adaptée à l'état sanitaire de chaque parcelle, à son historique et à son environnement.

- Pour les parcelles ne présentant **aucun symptôme, sans historique d'oïdium sur grappes et éloignées des foyers**, la protection peut être arrêtée dès maintenant. Il n'est plus nécessaire de maintenir une couverture jusqu'à la fin du stade « fermeture de la grappe ».
- Dans les parcelles où de l'**oïdium est présent ou ayant déjà subi des attaques les années précédentes**, un dernier contrôle sanitaire des grappes est recommandé dans les 10 prochains jours.

Mildiou

Le risque demeure faible.

Les faibles précipitations enregistrées fin juin (jusqu'à **12 mm** à Bar-sur-Seine) pourraient encore provoquer l'apparition de quelques nouvelles taches, mais **celles-ci devraient rester anecdotiques**.

Aucun symptôme de rot brun n'a été signalé sur grappes.

Aucune pluie significative n'est annoncée dans les dix prochains jours. **Le risque mildiou demeure donc faible.**



RAPPEL STRATÉGIE MILDIOU

Compte tenu des conditions chaudes et sèches attendues ainsi que de la faible pression de la maladie, **la protection anti-mildiou peut être suspendue jusqu'au début de la véraison**.

Un dernier traitement à base de cuivre pourra être réalisé au stade « début véraison » afin de **préserver le feuillage jusqu'à la fin de la campagne** et de **favoriser une bonne maturation des raisins** ainsi qu'une bonne mise en réserve de la vigne.