GREFF BOURGOGNE

QUELS PORTE-GREFFES TOLERANTS A LA SECHERESSE POUR LA BOURGOGNE

Fiche protocole n°1 : Date de mi-débourrement

Choix des placettes :

Minimum deux placettes de 10 ceps par modalité (couple porte-greffe/greffon). Les ceps choisis doivent être représentatifs de la parcelle.
Les placettes doivent être fixes donc marquées de façon durable en vue d'effectuer des observations sur plusieurs années (fil électrique par exemple).

Matériel :

- Echelle des stades phénologiques de la vigne (IFV, annexe 3)
- Compteur
- Formulaire Landfiles

Période et fréquence de mesure :

Entre mars et avril. Minimum 2 passages pour encadrer le mi-débourrement.

Etapes du protocole :

1/ Commencer le premier passage avant que la somme des températures base 10 atteigne 40°C (annexe 1) et en fonction des observations personnelles.

2/ Utiliser Landfiles pour échanger sur l'avancement du débourrement.

3/ Observer tous les bourgeons de chaque cep des placettes fixes marquées.

4/ Compter le nombre de bourgeons en stade "pointe verte" (stade C en annexe 3) et l'indiquer sur le formulaire Landfiles ainsi que le nombre de bourgeons total.
Si un cep présente des dégâts (mange-bourgeons, annexe 2), ou si c'est un jeune plant, se décaler d'un cep pour effectuer l'observation.

5/ Arrêter les observations quand le pourcentage de bourgeons en stade "pointe verte" est supérieur à 50%.

Résultat sur le rapport Landfiles :

Date où le pourcentage de bourgeons en stade "pointe verte" = 50%.

Février 2023 - Pôle Technique et Qualité du BIVB

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Pour tout complément d'information

Marion WIMMER
marion.wimmer@bivb.com
06 78 82 35 74

GREFF BOURGOGNE
QUELS PORTE-GREFFES TOLERANTS A LA SECHERESSE POUR LA BOURGOGNE

Manon Pinot
m.pinot@yonne.chambagri.fr
06 72 95 60 36

Christine DUBUS
christine.dubus@sl.chambagri.fr
06 25 13 84 78

Marion TEMPE
marion.tempe@cote-dor.chambagri.fr
06 07 17 84 36

Annexe 1 :

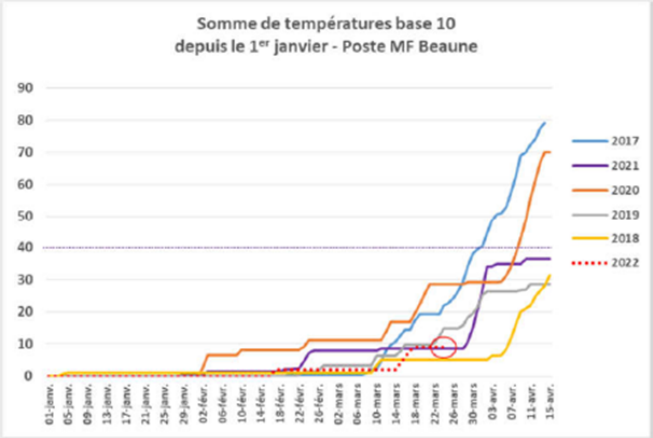
L'accumulation de degrés-jours (DJ) en base 10 °C est utilisée pour connaître la quantité de chaleur potentielle d'un site selon l'équation suivante (Pool 2000) :

$$DJ = \frac{(T\,max + T\,min)}{2} - 10$$

Le cumul des DJ pour une période donnée est appelé somme des températures. Pour prévoir le débourrement, faire la somme depuis le 1er janvier 2023.

Extrait du Vitiflash 2022 N°2 de la CA21 :

Somme Températures et Prévisions Dates Débourrement



Dates moyennes de Débourrement
(50% des bourgeons à pointe verte)
source : réseau d'observations CA21

Du + au - précoce	VF CHA	VF PN
2020	24-mars	31-mars
2019	28-mars	09-avr
2014	28-mars	04-avr
2012	30-mars	07-avr
2017	31-mars	04-avr
2021	01-avr	05-avr
2011	02-avr	07-avr
2016	09-avr	15-avr
2015	11-avr	14-avr
2018	12-avr	17-avr
2013	19-avr	23-avr
MOYENNE	03-avr	09-avr

C'est quoi la somme de températures en base 10 ?
La vitesse de débourrement des bourgeons est directement liée au paramètre températures. Une prévision approximative de la date de débourrement (50% des bourgeons au stade pointe verte) peut donc être faite à partir des **températures moyennes journalières** (moyenne de la mini et de de la maxi). On considère de façon théorique que la vigne comme beaucoup d'autres plantes a une activité physiologique significative à partir de 10°C, d'où la base 10. Ce calcul consiste à faire la somme journalière depuis le 01 janvier de toutes les valeurs supérieures à 10°C (**ex : 11,2°C de T° moyenne = 1,2°C à ajouter**).

On considère que **le débourrement a lieu lorsque la somme en base 10 atteint 40°C**.
Cette méthode reste approximative pour plusieurs raisons :
- on ne fait pas de distinction de cépages, on prend des valeurs de températures journalières et non pas horaires pour les mini/maxi
- l'étude sur la période 2011-2021 avec nos observations terrain nous a toutefois montré que la méthode était pertinente 7 années sur 11, avec un écart de moins de 7 jours entre le prévisionnel et le réel vignoble.

D'autres méthodes a priori plus fines existent, telles que celle de Pouget qui référence des valeurs seuils pour le Chardonnay et le Pinot Noir. L'étude sur la période 2011-2021 ne fait pourtant pas ressortir une plus grande précision par rapport à la méthode base 10 simple. En effet, une bonne adéquation n'est notée que 6 années sur 11. Les résultats issus du modèle de Brin sont en cours d'évaluation.

Infos données par la méthode somme base 10 (cf graphique ci-dessus)
Avec les températures fraîches du début d'année, **en date du 14 mars la somme est d'a peine 2°/40°C**. Sur nos stations Sencrop, cela oscille entre 0 (Hautes Côtes) et 3.5° (Chassagne). Sur la base des prévisions des 14 prochains jours, on devrait se situer sur une somme autour de 10 à 13° fin mars, bien éloigné du seuil de débourrement.

On peut noter que les 2 courbes 2022 et 2021 se confondent. Cependant, la très forte et soudaine montée en températures de fin mars-début avril 2021 ne semble pas au programme des prévisions météos pour cette année.
Pour mémoire, en 2021 le débourrement (50% des bourgeons à pointe verte) avait été noté dès le 01 avril sur Chardonnay et autour du 13 avril (hors gel) en Pinot Noir. Cf tableau des précocités de débourrement ci-dessus

La courbe 2022 est aussi à l'heure actuelle bien éloignée de celle de 2020 : cette année là, nous avions noté le débourrement dans le vignoble dès le 11 mars sur les blancs précoces et le 19 mars sur les rouges !

Le début 2022 a été marqué par un ensoleillement légèrement excédentaire (si ! si !) de 193 heures vs 158 heures. Malgré tout, ce sont bien les températures fraîches qui ont dominé et donné le ton.

Pour l'instant, les 3 premiers mois de 2022 se déroulent sous des températures de saison, bien loin de 2020 et dans une moindre mesure de 2021. Dans ces conditions, le débourrement devrait se rapprocher de la moyenne décennale (**03 avril sur Chardonnay et 09 avril sur Pinot Noir - source réseau VF).**

Annexe 2 :

Extrait du Vitiflash 2022 N°2 de la CA21 :

Mange-bourgeons



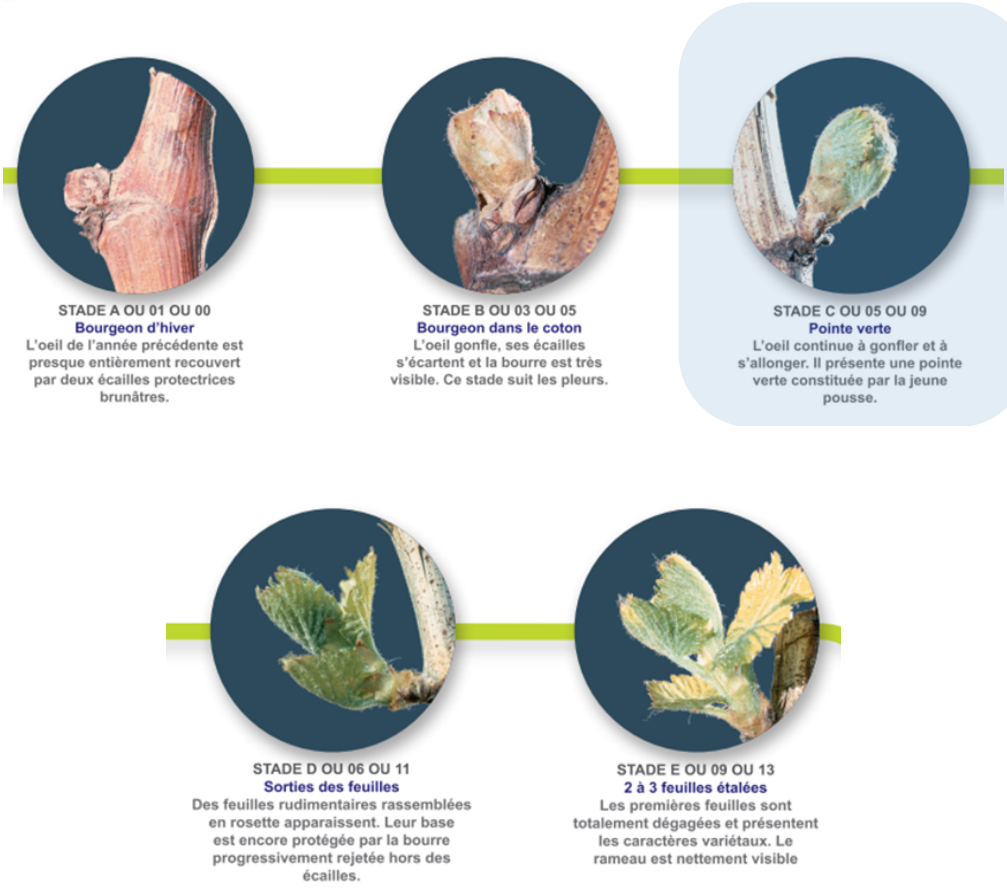
Le début de campagne 2021 avait été marqué par une très forte recrudescence des noctuelles qui avaient provoqué des dégâts parfois importants dans certaines parcelles. Le gel consécutif avait « absorbé » ces dégâts dans les secteurs gelés. L'impact sur le rendement avait pu être fort.



Depuis quelques semaines, plusieurs viticulteurs nous remontent la **présence importante de boarmies** (sur les baguettes) et **de noctuelles** (enfouies au pied des ceps).

Le gonflement des bourgeons n'étant pas encore effectif, aucun dégât n'a pu encore avoir lieu. Nous ne pouvons prévoir quelle va être la pression réelle de ces ravageurs. Mais, ces premières observations indiquent qu'une **surveillance accrue va devoir être mise en place dans les parcelles concernées** ces dernières années. Celle-ci pourra débuter lorsque le stade gonflement du bourgeon s'amorcera. A suivre de près !

Annexe 3 : (source IFV)



STADE A OU 01 OU 00
Bourgeon d'hiver
L'oeil de l'année précédente est presque entièrement recouvert par deux écailles protectrices brunâtres.

STADE B OU 03 OU 05
Bourgeon dans le coton
L'oeil gonfle, ses écailles s'écartent et la bourre est très visible. Ce stade suit les pleurs.

STADE C OU 05 OU 09
Pointe verte
L'oeil continue à gonfler et à s'allonger. Il présente une pointe verte constituée par la jeune pousse.

STADE D OU 06 OU 11
Sorties des feuilles
Des feuilles rudimentaires rassemblées en rosette apparaissent. Leur base est encore protégée par la bourre progressivement rejetée hors des écailles.

STADE E OU 09 OU 13
2 à 3 feuilles étalées
Les premières feuilles sont totalement dégagées et présentent les caractères variétaux. Le rameau est nettement visible