

PREMIER BULLETIN EN VITICULTURE

Cette année, dans le cadre du Réseau petits fruits, vous recevrez des bulletins couvrant le secteur de la viticulture. En effet, Mme Martine Côté, agr., Direction régionale de la Capitale Nationale du MAPAQ a accepté de coordonner ce secteur et d'assurer la publication de communiqués. Le Réseau petits fruits sera donc enrichi cette année par la production de renseignements spécifiques au secteur de la vigne. Ces bulletins seront bien identifiés dans l'en-tête et s'adresseront spécifiquement aux productrices et producteurs de raisins.

Luc Urbain, agronome – Avertisseur du Réseau petits fruits

LA SANTÉ DES VIGNOBLES

La santé des vignes tient à une bonne régie de production, aux caractéristiques des cultivars choisis ainsi qu'au lieu où elles sont implantées.

Dans les climats où les hivers sont rigoureux comme au Québec, l'emplacement du vignoble est cité comme le critère le plus important dont il faut tenir compte. (1)

Caractéristiques d'un site idéal pour l'emplacement d'un vignoble (1)

- Un sol profond pour fournir une bonne alimentation en eau et en minéraux.
- Un sol bien drainé pour éviter l'asphyxie des racines.
- Un site aéré pour favoriser l'assèchement rapide du feuillage et des fruits après la pluie et la rosée.
- Une pente légère pour assurer un bon écoulement de l'air froid.
- Un brise-vent poreux pour éviter la stagnation de l'air et pour augmenter la température moyenne de 1 °C.

Caractéristiques de sites à éviter

- Les sols minces (il est recommandé de défoncer les sols ayant une couche indurée).
- Les argiles.
- Les sols alcalins.
- Les sols hautement fertiles.
- La présence d'une nappe phréatique haute ou d'une nappe perchée.

Pour connaître les caractéristiques du site à choisir, vous pouvez vous référer à l'étude pédologique des sols de votre région que vous retrouverez au Centre de services agricoles du MAPAQ.

Le nombre moyen de jours consécutifs sans gel n'y est pas mentionné. Cependant, à moins d'avis contraire, une moyenne de 120 jours sans gel semble être un minimum.

La croissance de la vigne a lieu lorsque la température est plus élevée que 10 °C. Pour prédire la possibilité qu'un cultivar mûrisse dans votre région, on doit vérifier l'accumulation de chaleur au-dessus de 10 °C, du 1^{er} avril au 30 septembre. Vous pouvez obtenir cette information aux Archives climatiques nationales à l'adresse Internet suivante : www.climate.weatheroffice.ec.gc.ca/ (cliquer sur Normales et moyennes climatiques). Vous pourrez y retrouver les normales climatiques pour 1480 stations à travers la Canada. La somme des degrés-jour en base 10 °C dans les sites où les vignobles sont implantés au Québec varie de 735 à 1160 (2). On retrouve cependant la majorité des vignobles sur des sites dont la valeur varie de 900 à 1150.

Les froids extrêmes peuvent causer des dommages aux rameaux et aux bourgeons des vignes qui sont exposées à l'air. Une recherche en laboratoire (S. Kanisadeh et al) a démontré qu'à partir de -30 °C, une proportion des bourgeons qui ont été prélevés en novembre est détruite. Cependant, cette proportion des dommages est variable d'un cultivar à l'autre.

Nous évaluons présentement un test pour déterminer au vignoble la survie des bourgeons après les grands froids hivernaux afin de planifier la future saison.

Il est avantageux de choisir un site où il n'y a pas de gel printanier tardif. On peut utiliser comme indicateur local l'historique du gel des fleurs de fraisiers cultivés.

- (1) H. Fisher, T.A. Plocher et B.J. Parke
- (2) Environnement Canada, moyenne de 20 ans

Cultivars

Le choix du cultivar doit se baser sur les critères suivants :

- La résistance aux froids extrêmes ou l'exigence de la mise en place de protection hivernale.
- Les exigences en degrés-jour pour le mûrissement des raisins.
- La résistance aux champignons, moisissures, insectes, arthropodes, etc.
- Le caractère « unique » de terroir québécois (Vandal-Cliche).

Dans le prochain bulletin, Alain Breault, pépiniériste connu dans le milieu viticole, nous donnera de l'information sur les cultivars plantés au Québec.

L'information que nous détenons actuellement sur la résistance aux insectes, aux champignons et autres ravageurs est empirique c'est-à-dire qu'elle est basée sur la subjectivité de l'observatrice ou de l'observateur. L'information scientifique nous parviendra au fur et à mesure de l'avancement des travaux de recherche en cours.



Irrigation

En Ontario, il est mentionné qu'un sol sableux est adéquat pour la vigne. L'expérience au Québec tend à démontrer qu'il faut irriguer ces sols, du moins, pour les cultivars de vignes rustiques.

L'irrigation goutte-à-goutte est le système le plus approprié. Le moment le plus propice pour installer ce système est à l'implantation du vignoble. Les fournisseurs de systèmes d'irrigation ont l'expertise pour calculer les volumes d'eau nécessaires à la superficie plantée.

La régie du vignoble

Avant-propos

Basées essentiellement sur la débrouillardise et le génie des viticultrices et viticulteurs, les régies sont toutes expérimentales au Québec. Elles sont inspirées de documents canadiens, américains et européens avec des adaptations locales. Elles évoluent au fil des saisons et des années. Les 93 viticultrices et viticulteurs québécois gagneraient du temps en investissant dans la recherche. Il serait avantageux et certainement rentable de connaître les densités de plantation, les méthodes de taille et de palissage, les recommandations de nutrition et les besoins en eau les plus appropriés aux cultivars qui sont plantés dans notre climat aux hivers rigoureux. L'évaluation scientifique de la rusticité et de la productivité des cultivars donnerait d'excellents repères pour établir ou consolider les vignobles des différentes régions du Québec. Les viticultrices et viticulteurs qui possèdent de solides connaissances en œnologie élaborent présentement de bons vins à partir des raisins produits au Québec.

Documentation disponible

Peu de documents de recherche sont publiés sur la viticulture québécoise. Ils proviennent de demandes et d'investissements de viticulteurs québécois. Vous retrouverez cependant aux adresses Internet suivantes de l'information très pertinente :

<http://res2.agr.ca/stjean/> (cliquez à gauche sur Recherche publications). Vous y trouverez :

- Insectes ravageurs de la vigne au Québec.
- Maladies de la vigne au Québec.

<http://www.pgris.com/> (cliquez dans Autres sur raisins et vins). Vous y trouverez :

- Effet de différents facteurs cultureux et environnementaux sur la croissance, la rusticité et le rendement des vignes, dans trois localités au Canada.
- Utilisation d'une technique de congélation des bourgeons pour déterminer la rusticité de 20 génotypes de raisin.

<http://www.agrireseau.qc.ca/> (cliquez « petits fruits », ensuite, « vigne ») Vous y trouverez :

- Gestion de la résistance aux fongicides.
- **La viticulture au Québec** qui traite des sujets suivants : les arthropodes ravageurs des vignobles au Québec, insectes bénéfiques des vignobles du Québec, associer les maladies aux moyens de lutte : la clef du contrôle des maladies de la vigne et la pulvérisation dans les vignobles.
- **Fertilisation de la vigne**, un texte de Richard Lauzier, agr.



Bulletins à venir

Odile Carisse, Dr, et Réjean Bacon, phytopathologiste, nous proposeront une méthode issue de leurs plus récentes recherches pour contrôler **le blanc (oïdium) de la vigne**.

Mélissa Poulin, agr., nous fournira la liste des **pesticides homologués pour la vigne** au Canada ainsi qu'une nouveauté, les délais de réentrée au vignoble relatifs à chacun de ces pesticides, tels que conseillés par l'Institut national de la santé publique.

Formation disponible

L'ITA de Saint-Hyacinthe, Direction de la formation continue, offre le cours « **Initiation à la culture de la vigne** ». D'une durée de 7 heures, ce cours donne l'information de base appropriée pour aborder cette nouvelle culture. Les dates des prochains groupes sont le 30 avril et le 14 mai 2004. Pour l'inscription contactez Mme Diane Falardeau au (450) 778-6504, poste 201 ou au (888) 353-8482. À l'automne, le cours « **Introduction à la vinification** » sera aussi offert.

Texte rédigé par :

Martine Côté, agronome
Direction régionale de la Capitale Nationale du MAPAQ

LE GROUPE D'EXPERTS EN PROTECTION DES PETITS FRUITS

LUC URBAIN, agronome
Avertisseur

Direction régionale Chaudière-Appalaches, MAPAQ
675, route Cameron, bureau 100, Sainte-Marie (Québec) G6E 3V7
Téléphone : (418) 386-8121, poste 235 - Télécopieur : (418) 386-8345
Courriel : Luc.Urbain@agr.gouv.qc.ca

Édition et mise en page : Rémy Fortin, agronome et Cindy Ouellet, RAP

© *Reproduction intégrale autorisée en mentionnant toujours la source du document*
Réseau d'avertissements phytosanitaires – Bulletin d'information No 07 – petits fruits – 21 avril 2004

