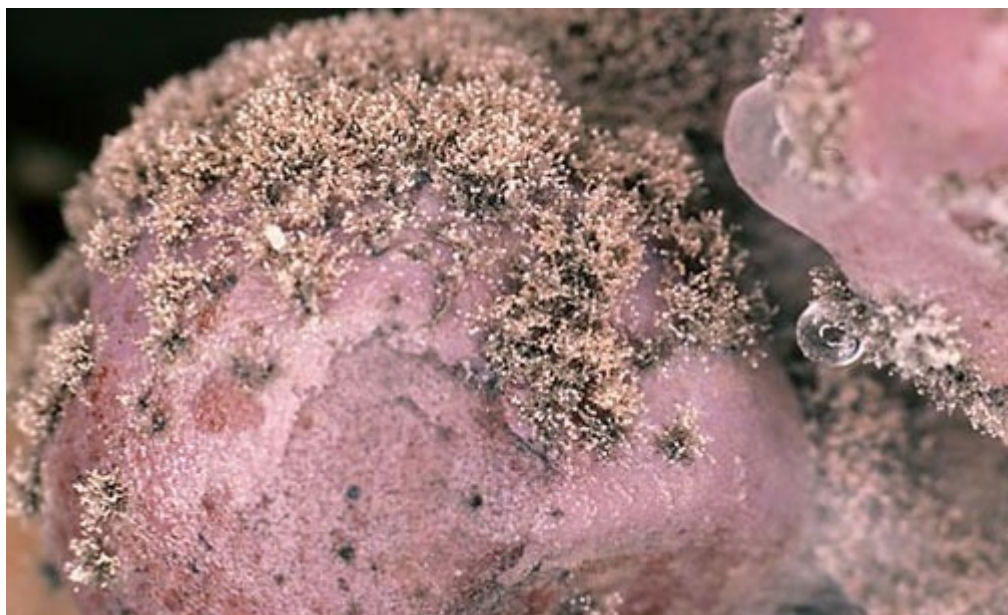


France

Published on Syngenta France (<https://www.syngenta.fr>)

[Accueil](#) > Botrytis de la vigne





Botrytis de la vigne
Botrytis cinerea

Maladies

Les symptômes apparaissent sur tous les organes de la vigne, rameaux, feuilles, inflorescences et bois mais sont surtout préjudiciables sur la grappe.

Avant véraison, les symptômes sont rares (petites taches brunes sur la rafle et dessèchement des baies).

Après véraison :

- envahissement complet de la baie (stade « pourri-plein ») puis dessèchement (stade « pourri-flétri »),
- fructifications possibles sur les baies et sur les rafles,
- apparition de conidiophores à la surface des baies.

Cette maladie est également appelée pourriture grise de la vigne.

Cycle de développement

[Le botrytis](#) se conserve pendant l'hiver à l'état de filaments mycéliens et dans les sclérotés présents sur les sarments.

Au printemps, le mycélium se développe tandis que les sclérotés germent en se couvrant de fructifications grises. Celles-ci produisent un très grand nombre de spores ou conidies qui, disséminées par le vent et la pluie, germent à la surface des différents organes et les contaminent.

Le champignon ainsi formé progresse dans le végétal ; il l'envahit peu à peu, produisant en surface de nouvelles fructifications qui assureront l'extension de la maladie.

Facteurs favorables

La contamination de la vigne peut commencer par temps frais, en présence d'une certaine humidité. Les conditions idéales semblent réunies lorsque la température est de 18°C avec une humidité relative de 95 %.

L'installation du champignon est notablement facilitée par la présence de blessures (attaques de vers de la grappe, chute de grêle, éclatement des baies après une attaque d'oïdium).

Dégâts

Les baisses de rendement en raisin sont très importantes (20 % d'attaque = 10 % de perte de rendement).

La qualité des vins est sévèrement altérée : dégradation de la couleur et des sucres, modification des équilibres acides, apparition d'activité enzymatique spécifique (laccase), altération des arômes, apparition de goûts indésirables.

La vinification est plus difficile et plus coûteuse (les mesures correctives au chai sont souvent insuffisantes).

Le vin vieillit mal.

Mesures prophylactiques

- Limiter la vigueur de la vigne (taille, fertilisation, enherbement),
 - Bien aérer les grappes (effeuillage),
 - Limiter les blessures des baies (vers de la grappe, oïdium),
 - Limiter les blessures mécaniques (opérations de rognages et d'effeuillage).
-