

Gel de printemps à la vigne: *Prévenir plutôt que lutter*

Face au risque grandissant de gels tardifs, les pratiques culturales évoluent à la vigne, de façon à limiter les dégâts et garantir une récolte. Exemples dans le Vully fribourgeois et à Genève.

Au bord du lac de Morat, «La battue» est un parchet de vigne particulier à plus d'un titre. Située en bas de coteaux, à plat, ceinte par un muret, un rideau de végétation et deux villas, c'est la parcelle la plus froide du vignoble de Christian Vessaz, à Môtier FR. «Faute de pouvoir circuler, l'air froid venu des coteaux s'y accumule», explique le vigneron à la tête du Cru de l'Hôpital. «Résultat, c'est une parcelle extrêmement sensible aux gels tardifs, où les dégâts sur une végétation sortie précocement de sa dormance sont systématiques.» En cette fin janvier, la taille bat son plein dans tout le vignoble du Vully. Mais dans ces 3000 mètres de gamaret, l'opération prend cependant une tournure tout à fait spéciale: Christian Vessaz et son équipe ne laissent pas une seule, mais deux branches à fruit sur les ceps pourtant conduits en guyot simple.

«C'est la stratégie de la «branche à fruit de secours», qui permet de sauver suffisamment de bourgeons en cas de gels tardifs, et ainsi de garantir une récolte», explique le Fribourgeois de 44 ans, qui a adopté cette pratique depuis 4 ans. «En 2017, les gels de la fin avril ont ravagé le vignoble du Vully, qui a affiché 80 à 90 % de dégâts.» Ce printemps-là, des températures de -2 à -5 degrés avaient endommagé des bourgeons alors très développés en raison d'un printemps très précoce. «Cet épisode douloureux, qui a amputé mes récoltes de plus de la moitié, m'a incité à revoir mes pratiques en amont, de façon à anticiper les conséquences de tels accidents climatiques.»

Le biodynamiste et adepte des vinifications naturelles s'est inspiré de ce qui se pratique dans le vignoble allemand, où les



Lors de la taille, Léo Cousin, collaborateur au Cru de l'Hôpital, laisse une branche de secours à la verticale.

gelées tardives sont historiquement plus fréquentes qu'en Suisse. Il a ainsi mis en place une stratégie de taille différenciée, en fonction des cépages mais surtout des parcelles. «10 % des 12 hectares de mon parcellaire sont désormais concernés par cette pratique de la «branche à fruit de secours». Ce sont surtout des bas de parcelles, où le froid, en cas de gel advection, s'accumule.»

Éloigner les bourgeons du sol et du froid

En pratique, tandis qu'une branche à fruit est palissée sur le fil porteur, la deuxième, minutieusement choisie, est laissée à la verticale. «Plus ils sont éloignés du sol, moins les bourgeons sont sensibles au froid, qui s'accumule sur le premier mètre de hauteur», explique David Marchand, expert en viticulture pour le FiBL. En outre, à la différence de la branche à fruit principale, courbée à l'horizontale afin d'homogénéiser la croissance et le débournement, la baguette de secours présentera un décalage entre le débournement des pousses. «C'est cela qui permettra de sauver les bourgeons du bas en cas d'un gel tardif», poursuit l'ingénieur en viticulture.

Combinés, ces deux effets sont redoutablement efficaces pour compenser d'éventuels dégâts dans les cépages peu fertiles, comme le traminer, le chardonnay ainsi que tous les pinots à petites grappes. «C'est une méthode peu coûteuse, peu contraignante et facile à mettre en place pour les vignerons et leur équipe», remarque David Marchand, qui observe une progression relative de cette pratique de la «baguette de gel» dans le vignoble romand. «L'an passé, cela nous a sauvé clairement sauvé la mise», glisse quant à lui Christian Vessaz. «Sans les bourgeons que la branche à fruit de secours nous a



Après le gel dévastateur du printemps 2017, Christian Vessaz a adapté son système de taille pour assurer un rendement.

permis de sauver, les gels tardifs auraient de nouveau provoqué des vendanges 30 % plus faibles!»

Au moment de l'ébourgeonnage, en mai prochain, la précieuse baguette, qui aura alors perdu son utilité, sera à son tour taillée, à deux yeux, servant de réserve pour l'année suivante. «L'opération nous aura coûté un passage supplémentaire dans la vigne, ce qui est finalement toujours moins onéreux que de lutter avec des bougies!», conclut le Fribourgeois.

Une taille tardive pour retarder le débourrement

Contre le gel tardif et ses effets dévastateurs, Émilienne Hutin Zumbach a également opté pour un changement de stratégie culturale depuis l'épisode douloureux du printemps 2017: Parmi les vingt hectares de vignes qu'elle travaille autour de Dardagny GE, la viticultrice a choisi de retarder la taille sur 4 d'entre eux. «J'attends le mois de mars pour aller dans cette zone très gélive.» Retarder la taille s'avère en effet très efficace pour décaler le débourrement, confirme David Marchand. «Plus on a de bourgeons sur une branche à fruit, plus la vigne attendra avant de démarrer, sous l'effet d'inhibiteurs hormonaux», précise-t-il. «Il ne s'agit que de quelques jours de décalage, certes, mais qui parfois suffisent à faire la différence.» Émilienne Hutin Zumbach le confirme: «L'an passé, les bourgeons préservés ont sauvé ma vendange. Et m'ont fourni du matériel de taille pour cette année!» Si elle a choisi de mettre ses forces dans la prévention plutôt que dans la lutte contre le gel, la vigneronne genevoise reconnaît cependant les difficultés organisationnelles engendrées par une telle pratique. «Tailler si tard constitue un stress supplémentaire, car on se retrouve

très vite débordés par la pousse soudaine de la vigne. Il faudrait pouvoir engager des forces supplémentaires pour cette période. Mais je ne reviendrais pour rien au monde sur mon choix stratégique. Mieux vaut essayer de prévenir que lutter à grand renfort de bougies ou de chaufferettes, très coûteuses, et dont le bilan écologique laisse clairement à désirer.» *Claire Muller*



Prévenir les gels grâce à un couvert végétal ras

Tailler tard, retarder l'attachage, tailler en deux temps: Les possibilités pour décaler le débourrement de la vigne existent. Outre ce genre de pratiques culturales, il ne faut pas négliger les effets du maintien à ras du couvert végétal dans la vigne en période de gel, rappelle David Marchand. «Tout ce qui apporte de l'humidité accentue les effets du gel. La gestion de l'enherbement s'avère donc primordiale pour les vigneronnes bio.» De la même façon, on évitera de travailler le sol dans les jours qui précèdent le retour du froid, là encore afin d'éviter un dégagement d'humidité qui s'avérerait fatal aux jeunes pousses en cas de températures négatives. «Ces actions préventives peuvent clairement réduire l'intensité des dégâts et les surfaces touchées», affirme l'expert, qui rappelle également l'importance, sur le long terme, de repenser l'encépagement dans les zones gélives, en choisissant des cépages à débourrement tardif, et d'y modifier les méthodes de conduite. «Les vignes mi-hautes sont clairement moins exposées. Plus le fil porteur est éloigné du sol, moins il y a de risques pour les bourgeons.»



Tandis que la branche à fruit principale est palissée sur le fil porteur, celle de secours, laissée verticale présentera un décalage entre le débourrement des pousses, permettant de sauver les bourgeons du bas en cas de gel tardif. *Photos: Claire Muller*