



Protocole d'évaluation standardisée de la sensibilité des cépages au botrytis de la vigne

Contexte

Les cépages du projet Interreg WiVitis sont étudiés en fonction de leur sensibilité au botrytis du raisin. Il s'agit d'évaluer l'influence (i) de l'environnement et (ii) des caractéristiques de la peau des baies sur la sensibilité des cépages. Pour ce faire, les partenaires du projet récolteront des baies et des raisins dans différents vignobles et serres de la région du Rhin supérieur à différents moments du développement du raisin et les testeront dans des conditions standardisées.



Matériel de raisin

- (1) baies individuelles (avec pédoncule) de plein champ **ou**
- (2) grappes de plantes en pot sous serre

Cultures de champignons de *Botrytis cinerea*

(pourriture grise)

- (1) culture mixte provenant du propre vignoble **ou**
- (2) deux isolats de *Botrytis* d'agressivité différente

Le champignon est cultivé sur un milieu nutritif artificiel, par exemple une gélose à la pomme de terre et au dextrose, et multiplié toutes les deux semaines. La culture se fait à l'obscurité et à température ambiante, c'est-à-dire à environ 21°C.



Baies mûres sans (à gauche) et avec attaque de botrytis (à droite)

Inoculum fongique

L'inoculum fongique est une suspension de spores et contient environ 10.000 à 20.000 spores de champignons par mL d'eau. Pour cela, les spores ovales de *Botrytis* sont lavées de la culture de champignons et comptées.

Déroulement du test et évaluation

Pour déclencher artificiellement une infection, l'inoculum fongique est appliqué par gouttes ou par pulvérisation sur le raisin sain et non blessé. C'est ce qu'on appelle l'inoculation. Ensuite, les baies individuelles ou les grappes sont incubées pendant sept jours à température ambiante et à un taux d'humidité très élevé (>80 % d'humidité relative). Ce sont les conditions de croissance optimales pour le botrytis, ce qui permet de générer une très forte pression d'infection. Après la période d'incubation, l'infection est évaluée sur les baies individuelles ou les grappes. Cela se fait soit à l'aide d'une notation en 5 classes (1, pas d'infestation à 9, très forte infestation), soit à l'aide du pourcentage d'infestation.

Classe 1
0 %



Sain - pas d'infestation visible

Classe 3
10 %



Régions présentant une coloration brunâtre (sans blessure) **ou** un éclatement de la peau des baies

Classe 5
50 %



Mycélium de champignon visible avec les premiers spores

Classe 7
80 %



La moitié de la baie infectée, spores de champignons clairement visibles

Classe 9
100 %



Toute la baie infectée, spores de champignons clairement visibles