

Parents: Gamaret x Bronner

Sélectionneur: Jean-Laurent Spring

Gènes de résistance:

oïdium: Ren3.2

mildiou: Rpv 10

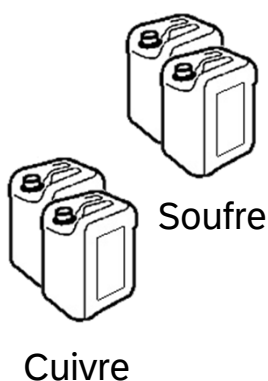
Année de plantation à l'Institut Viti-vinicole:
2010

L'oïdium et le mildiou sont les deux maladies fongiques les plus destructrices en viticulture. L'utilisation des cépages traditionnels exige donc des mesures phytosanitaires importantes. Les cépages nouvellement créés, dits PIWIs (résistants aux champignons, abréviation de l'allemand pilzwiderstandsfähig), présentent une meilleure résistance à ces agents pathogènes. Dans le cadre du projet [PIWI³](#), financé par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, les cépages PIWI plantés sur les parcelles expérimentales de l'Institut Viti-vinicole sont étudiés selon trois axes : (1) agronomique, (2) économique et (3) environnemental. Les cépages traditionnels Pinot noir (pour les cépages rouges) et Rivaner (pour les cépages blancs) servent de référence.

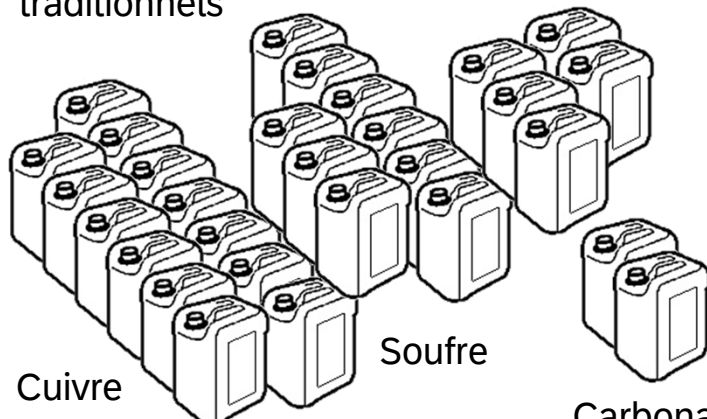


Dépenses liées à la protection des cultures (2023-2025, moyenne)

PIWIs



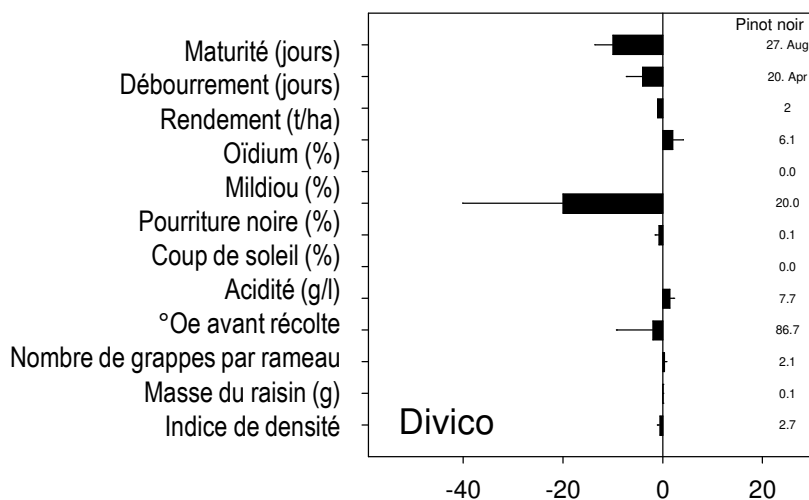
Cépages traditionnels



Différence ≈ 720€ par ha et saison



Comparaison agronomique avec le cépage traditionnel Pinot noir (2023-25)



Différence moyenne par rapport au cépage
Pinot noir sur la période 2023-2025

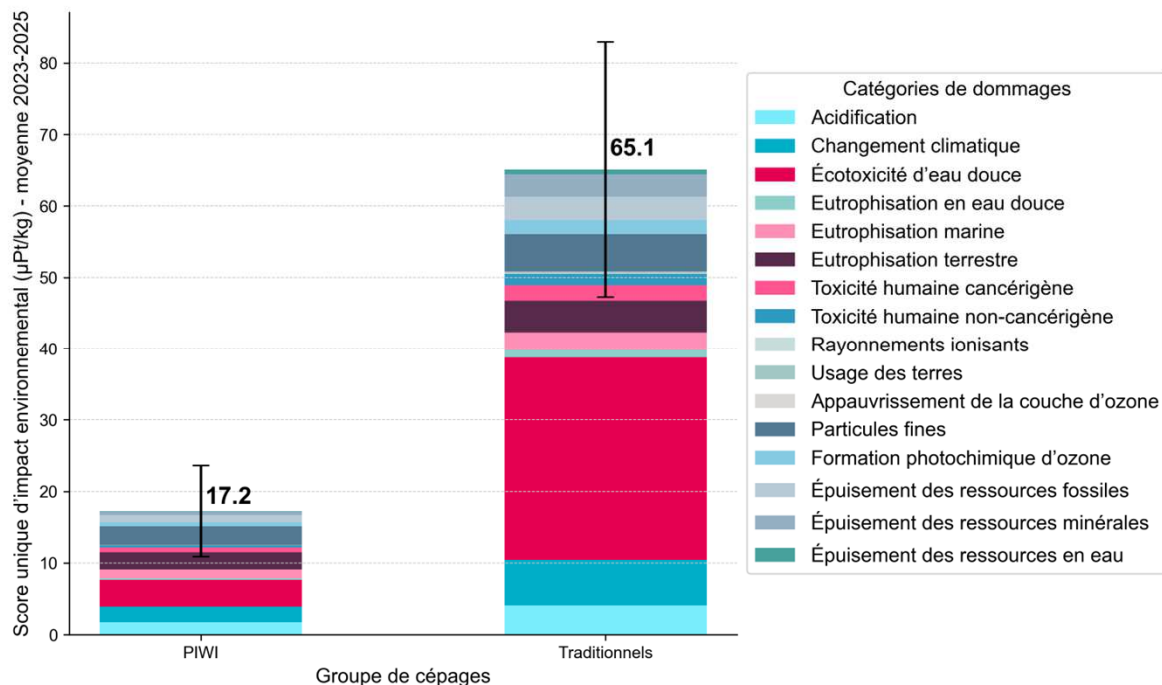
Avantages:

- Très faible sensibilité
 - au mildiou
 - à *Drosophila suzukii*
 permettant des économies importantes en protection des cultures

Inconvénients:

- Tendance au débourrement précoce qui augmente le risque de dégâts dus aux gelées tardives
- Légère tendance à une faible teneur en sucre du moût

Impacts environnementaux (2023-25)



Où puis-je déguster des vins issus de PIWIs ? → info@ivv.public.lu

Cette fiche d'information a été compilée dans le cadre du projet « Exigences, coûts et performances en matière de protection des cultures des cépages résistants aux champignons (PIWI) dans les conditions de culture du Luxembourg (PIWI³) ». Le projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture.

