

Cépage: MUSCARIS

Parents: Solaris x gelber Muskateller

Sélectionneur: Norbert Becker

Gènes de résistance:

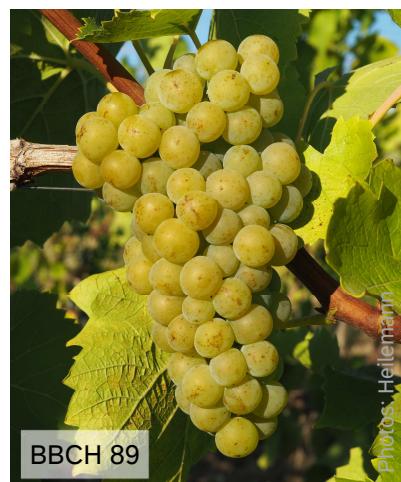
oïdium: Ren3, Ren9

mildiou: Rpv3.1[#], Rpv10

Année de plantation à l'Institut Viti-vinicole : 2016

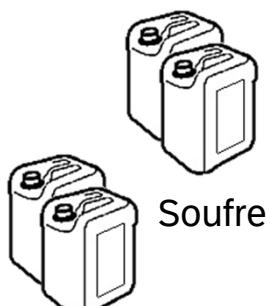
#n'est pas mentionné dans toutes les références

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



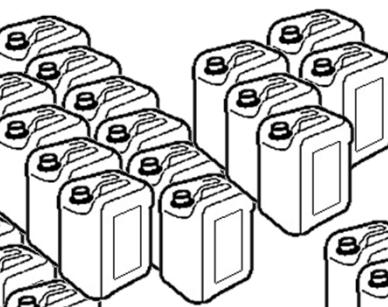
Cuivre

Cépages traditionnels



Cuivre

Phosphonate



Soufre

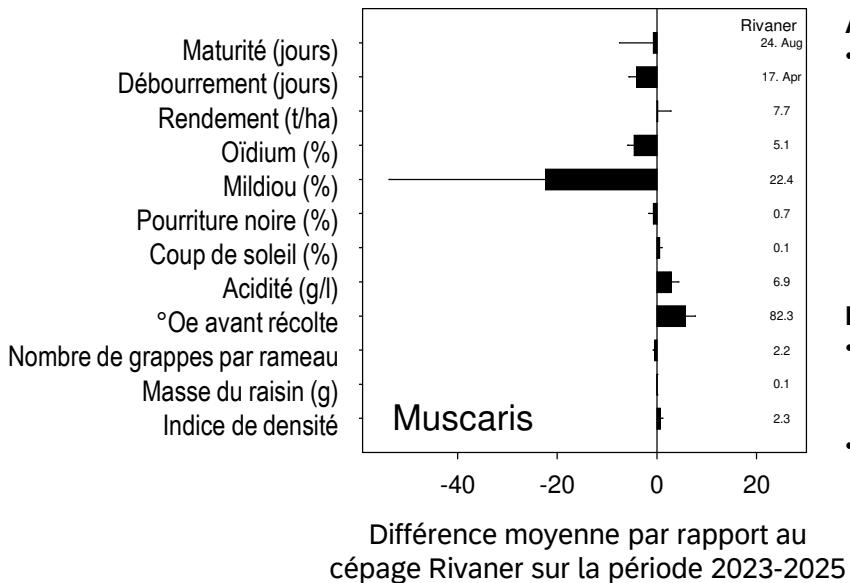
Carbonate d'hydrogène

Différence ≈ 720€ par ha et saison



Cépage: MUSCARIS

Comparaison agronomique avec le cépage traditionnel Rivaner (2023-25)



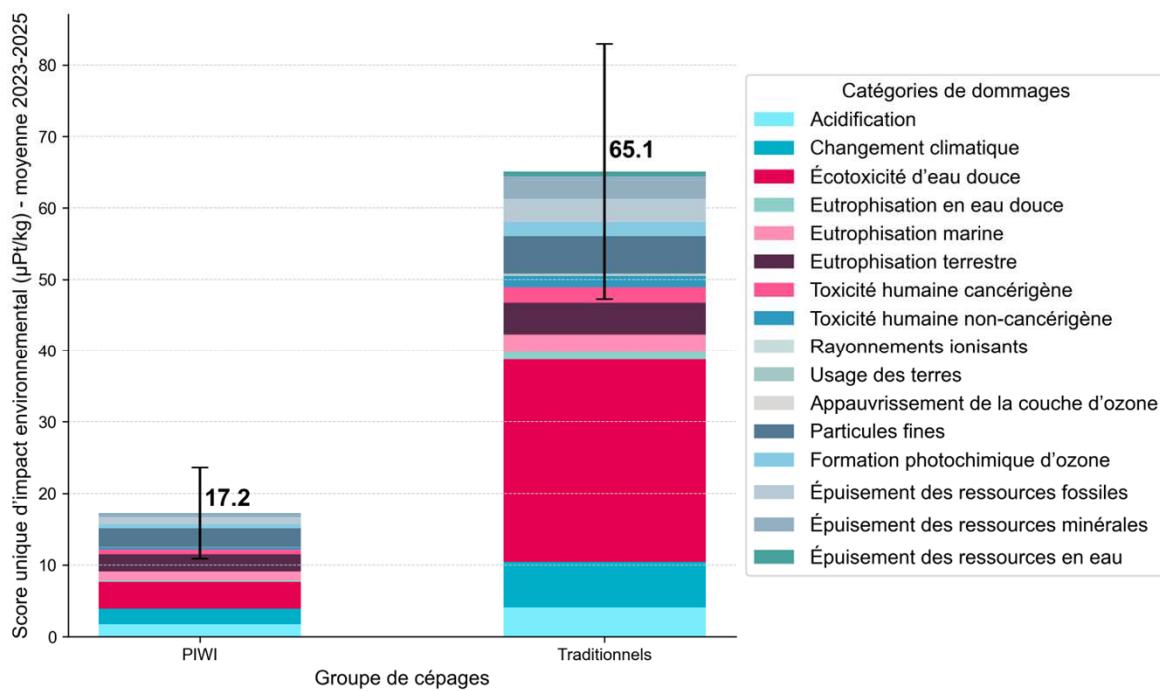
Avantages :

- Très faible sensibilité
 - au mildiou
 - à l'oïdium
 - à la pourriture noire
- permettant des économies importantes en protection des cultures

Inconvénients:

- Débourrement précoce qui augmente le risque de dégâts dus au gel tardif
- Tendance à des teneurs en sucre plus élevées
Sensible au phylloxéra (non inclus dans le graphique)

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.

