

Parents: Merzling x Geisenheim 6493

Sélectionneur: Norbert Becker

Gènes de résistance:

oïdium: Ren3, Ren9

mildiou: Rpv3.3, Rpv10

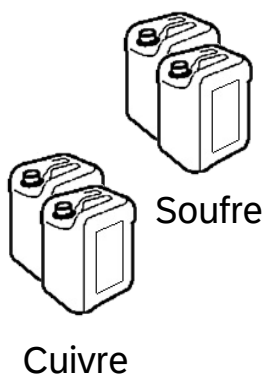
Année de plantation à l'Institut Viti-vinicole: 2016

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 [PIWI<sup>3</sup>](#), 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.

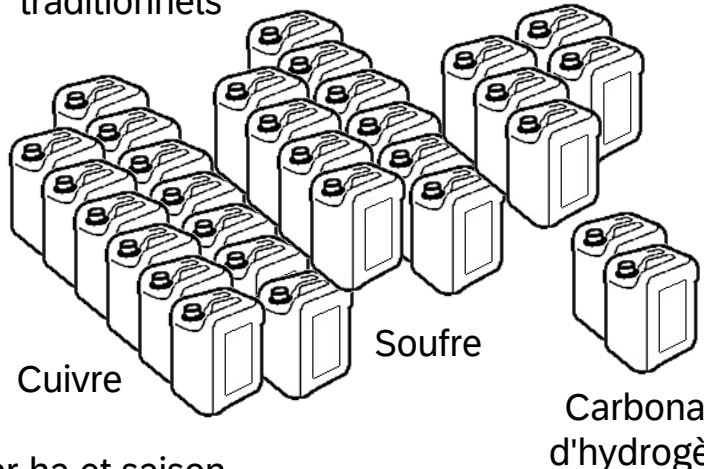


Dépenses liées à la protection des cultures (2023-2025, moyenne)

PIWIs



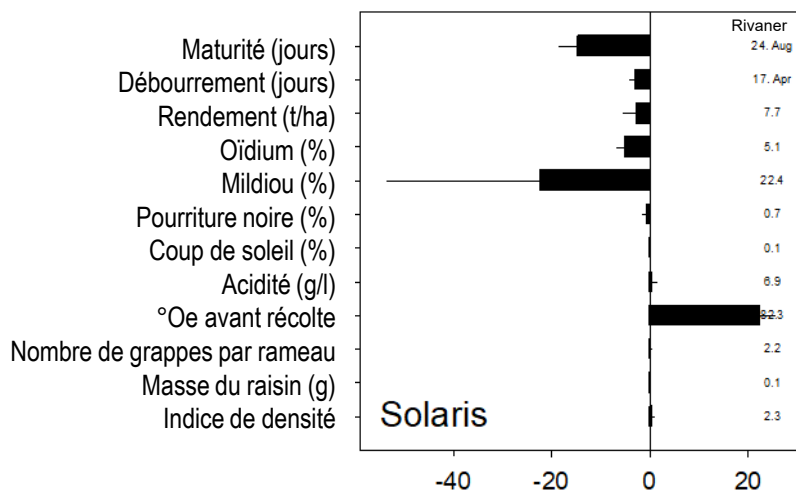
Cépages traditionnels



Différence  $\approx$  720€ par ha et saison



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



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

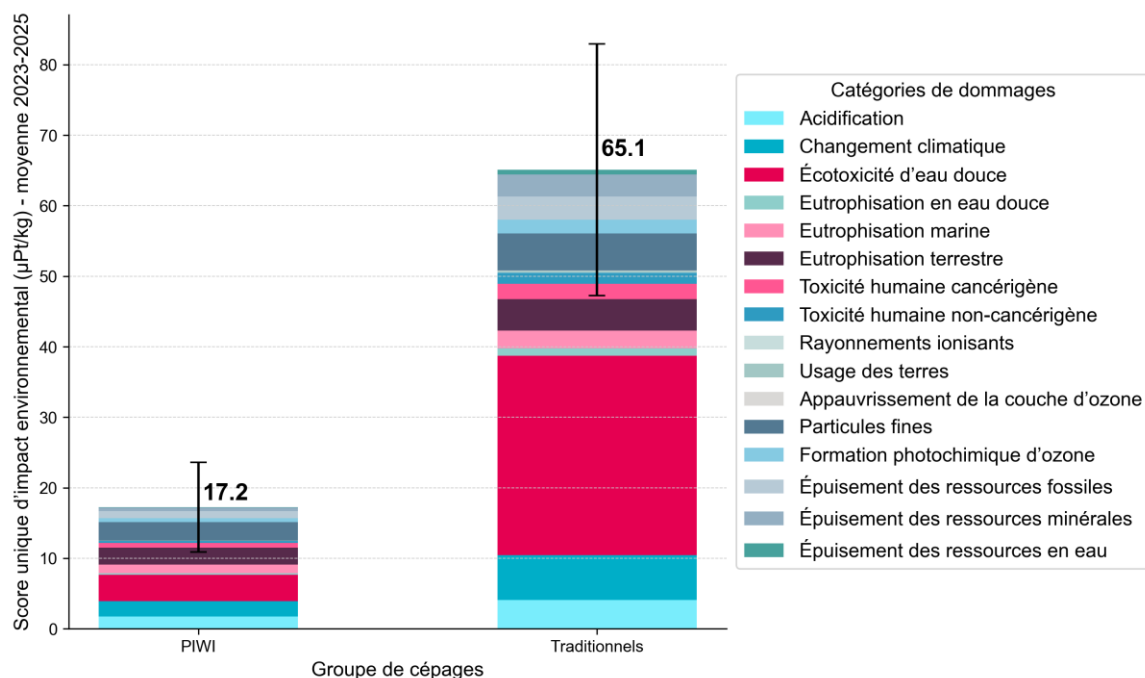
### Avantages :

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

### Inconvénients:

- Débourrement précoce augmentant le risque de pertes dues aux gelées tardives
- Teneurs en sucre très élevées !
- Maturité précoce

## Impacts environnementaux (2023-25)



Où puis-je déguster des vins issus de PIWIs ? → [info@ivv.public.lu](mailto: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 (PIWI<sup>3</sup>) ». Le projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture.

