

Parents: S​rius x Vidal blanc

S​électionneur: Reinhard T​öpfer, Rudolf Eibach

Gènes de résistance:

oïdium: Ren3, Ren9

mildiou: Rpv3.1, Rpv3.3

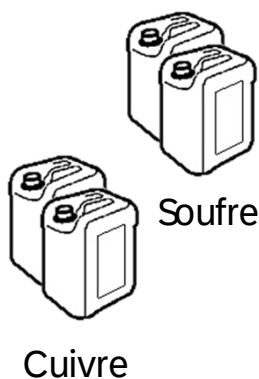
Année de plantation à l'Institut Viti-vinicole: 2012

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.

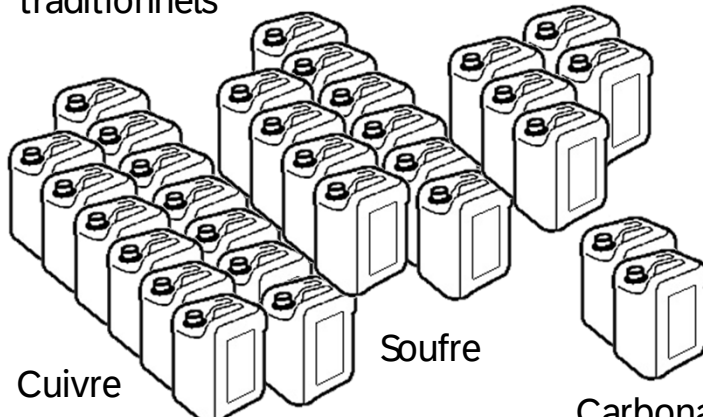


### Dépenses liées à la protection des cultures (2023-2025, moyenne)

PIWIs



Cépages traditionnels

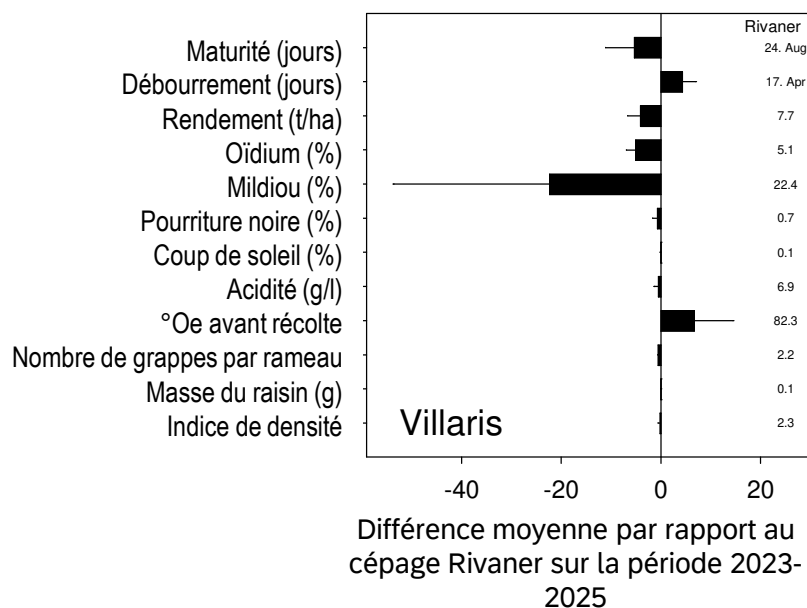


Carbonate d'hydrogène

Différence  $\approx$  720€ par ha et saison



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



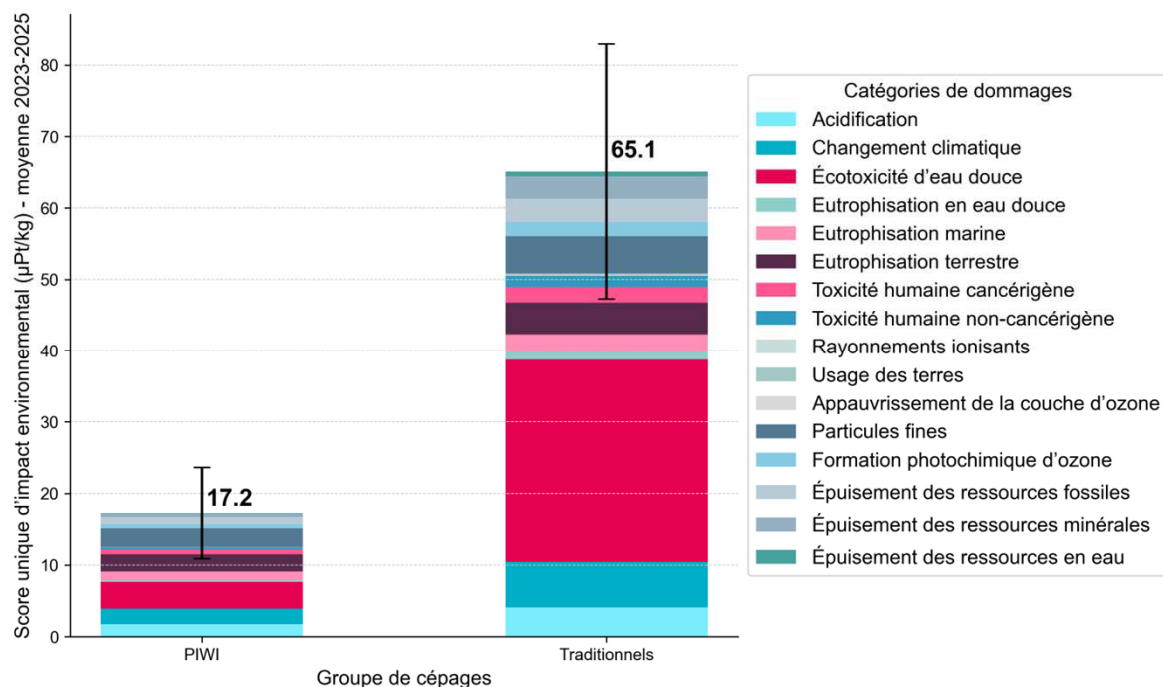
### Avantages :

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

### Inconvénients:

- Rendements relativement faibles durant la période d'essai 2023-2025
- Tendance à des teneurs en sucre plus élevées
- Tendance à une faible teneur en acidité

## 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.

