



Ce bulletin s'adresse aux viticulteurs en production raisonnée, biologique, biodynamique

Sommaire



Pour accéder directement à la partie que vous souhaitez lire,
cliquez dessus dans le sommaire

Agenda et autres infos	2
➤ PCAE VEGETAL : nouvel appel à projet ouvert.....	2
➤ Emballages vides de produits œnologiques et d'hygiène de cave : pensez à les mettre de côté ..	3
Météo	3
➤ Relevés météo entre le 6 et le 27 août.....	3
➤ Prévisions météo.....	4
Dans les vignes	4
➤ Echaudage	4
➤ Stade phénologique.....	4
Évolution de la maturité et état sanitaire	5
➤ Dyostem	5
➤ Parcelles à destination de vins de base	5
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux	5
➤ Parcelles à destination de vins rosés	6
➤ Parcelles à destination de vins rouges	6
Ravageurs	6
➤ Prospection flavescence dorée	6
Calendrier lunaire et planétaire.....	8

Agenda et autres infos

➤ PCAE VEGETAL : nouvel appel à projet ouvert

Cet appel à projet est ouvert du **12 juillet au 13 septembre 2019 dans la région des Pays de la Loire**. Les dossiers complets sont à renvoyer à la DDT de votre département.

« *Le Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations agricoles des Pays de la Loire 2015-2020 vise à répondre aux enjeux de modernisation des productions agricoles végétales. Il soutient les investissements des exploitations agricoles pour développer leur performance économique, favoriser la préservation de l'environnement et améliorer les conditions de travail ; ceci par la modernisation des équipements, le développement d'une démarche agro écologique, l'amélioration de la qualité des produits, la valorisation des liens entre produits et territoires. Ce plan (volet végétal) est doté d'une enveloppe prévisionnelle de crédits publics de 39,55 millions d'euros sur la période 2014-2020.* »

Les éléments constitutifs du dossier à déposer en DDT sont :

- Règlement de l'appel à projet :
http://www.europe.paysdelaloire.fr/uploads/tx_oxcsnewsfiles/R%C3%A8glement_AAP_PCAE_v%C3%A9g%C3%A9tal_juillet_septembre_2019.pdf
- Notice pour constituer le dossier de demande de subvention :
http://www.europe.paysdelaloire.fr/uploads/tx_oxcsnewsfiles/Notice_PCAE_v%C3%A9g%C3%A9tal_2019_AAP_2.pdf
- Formulaire de demande d'aide :
http://www.europe.paysdelaloire.fr/uploads/tx_oxcsnewsfiles/Formulaire_dde_aide_PCAE_V_2e_AAP_2019.pdf
- Attestation comptable :
http://www.europe.paysdelaloire.fr/uploads/tx_oxcsnewsfiles/Annexe_2_Attestation_comptable.pdf
- Déclaration de réforme du pulvérisateur :
http://www.europe.paysdelaloire.fr/uploads/tx_oxcsnewsfiles/Annexe_6_D%C3%A9claration_r%C3%A9forme_pulv%C3%A9risateur.pdf
- Attestation détaillée des coûts d'équipement du pulvérisateur :
http://www.europe.paysdelaloire.fr/uploads/tx_oxcsnewsfiles/Annexe_7_Attestation_co%C3%BBts_pulv%C3%A9risateur.pdf

Les principaux matériels éligibles aux aides sont les suivants :

Matériels éligibles	Taux de subvention
Cabines de protection et sécurité des opérateurs (chariots, cabines de taille), tireuse de bois, matériels de taille rase de précision, sécheur électrique	30%
Diffuseur d'air chaud mobile (générateur associé à une turbine ou un ventilateur) Tour à vent fixe ou mobile, équipée ou non d'un générateur de chaleur (protection anti-gel) Pour les exploitations individuelles	30% (plafond d'investissement à 50000 €)
Diffuseur d'air chaud mobile (générateur associé à une turbine ou un ventilateur) Tour à vent fixe ou mobile, équipée ou non d'un générateur de chaleur (protection anti-gel) Pour les CUMA	30% (pas de plafond)
« kit environnement » comprenant système anti débordement sur l'appareil, buses anti dérives (conformes à la note de service DGAL/SDQSPV/2019 378 publiée le 16 mai 2019), rampes équipées de systèmes anti-gouttes et cuve de rinçage. Éligible sur la base d'un devis lorsqu'il est installé sur un pulvérisateur existant et plafonné à 3 000 € . - En cas d'acquisition d'un pulvérisateur neuf répondant à la norme NF EN ISO 16119 - 1 ^{er} mai 2013 et en substitution d'un équipement existant qui devra être réformé ou détruit, excepté pour les JA en individuel, les équipements de la liste ci-dessous sont éligibles sur la base d'un devis et plafonnés à 50% du prix total de l'appareil utilisé en viticulture ou arboriculture et 30% du prix total de l'appareil utilisé dans d'autres types de cultures : - Kit de rinçage intérieur des cuves/kit d'automatisation de rinçage des cuves, cuve de lavage embarquée (et ses accessoires) pour le lavage au champ du pulvérisateur, - Système d'injection directe de la matière active, - Matériel de précision permettant de localiser le traitement (type GPS), coupures de tronçon obligatoirement couplées à un GPS, - Dispositifs de gestion de fond de cuve, permettant de réduire la quantité résiduelle	20%

d'effluents phytosanitaires dans la cuve après épandage, - Systèmes électroniques embarqués d'enregistrement des paramètres des traitements phytosanitaires.	
Acquisition d'un pulvérisateur neuf faisant partie de la liste agréée par la note de service DGAL/SDQSPV/2018-833 (points 2.2 et 2.3), en substitution d'un équipement existant qui devra être réformé ou détruit, excepté pour les JA en individuel. L'équipement complet est éligible.	20%
Matériel de lutte mécanique contre les adventices, y compris robot	40% (plafond de dépense à 50 000 €)
Matériel spécifique pour l'entretien, destruction de couverts herbacés	40%
Epampreuse mécanique, effeuilleuse, broyeurs à sarment	40%
Epandeur localisé d'engrais en surface ou enfouis	40%
Semoirs pour semis direct à disques ou à dents	40%
Aire de lavage phyto, dispositif de retraitement des effluents	40%
Stations météo, guidage/localisation GPS	30%
Système de collecte et de stockage individuel en vue de la récupération des eaux pluviales, de leur drainage et de leur réutilisation (comprenant terrassement, construction du bassin enterré ou aérien de récupération, pompes et canalisations). Systèmes de recyclage et de traitement (dégrilleur, décanteur, traitement biologique) des eaux de lavage et de drainage utilisées pour les productions végétales spécialisées.	40%

➤ Emballages vides de produits œnologiques et d'hygiène de cave : pensez à les mettre de côté

Du 18 au 22 novembre prochain, les bidons de produits œnologiques (SO₂, enzymes, colles...) et d'hygiène de la cave (soude, désinfectants) seront repris par les distributeurs suivants : CAPL Bauné, CAPL Doué-la-Fontaine, CAPL Montreuil-Bellay, SCPA Le Puy-Notre-Dame, SCPA Champ-sur-Layon. Alors pensez à les mettre de côté ! Tous les détails pour bien préparer la collecte sur www.jetrieferme.fr

Météo

➤ Relevés météo entre le 6 et le 27 août

SECTEUR	SAUMUROIS		AUBANCE		LAYON
STATION	Saumur	Le Puy Notre Dame ⁽¹⁾	St Melaine ⁽²⁾	Juigné sur Loire ⁽³⁾	Martigne-Briand ⁽⁴⁾
Somme pluies (mm)	*	19	42.8	47	34.2
T°C moy		19.7	20.0	19.3	19.8
Humidité moyenne (%)		68.2	71.0	76.4	*

SECTEUR	LAYON			LOIRE	
STATION	Passavant ⁽²⁾	St Aubin ⁽²⁾	Savennières ⁽²⁾	La Pommeraye ⁽²⁾	Drain ⁽²⁾
Somme pluies (mm)	19.4	*	31.4	32.2	30.8
T°C moy	19.9	20.2	19.8	19.7	19.8
Humidité moyenne (%)	70.5	71.0	71.5	71.9	73.0

⁽¹⁾ Station Pessl avec sonde de température à 1.60 cm du sol. ⁽²⁾ Station Davis avec sonde de température sous abris à 1 mètre du sol. ⁽³⁾ Station Pessl avec sonde de température à 60 cm du sol ; ⁽⁴⁾ Station MétéoFrance avec T°min à 10 cm du sol et T°max sous abris.

* données non disponibles

➤ Prévisions météo

Sources MétéoFrance, Météociel, Météoblue, Météorama

	Temps (Météo France)	Précipitations en mm			T°C Min ; Max	Vent vitesse (km/h)			
		Météo-rama (Doué)	Météo-Ciel (Doué)	Météo-Blue (Doué)		avant 8 h	8 à 14 h	14 à 20 h	après 20 h
jeudi	éclaircies	0			15 ; 27				
vendredi	soleil				13 ; 31				
samedi	éclaircies, risque de pluies éparses				15 ; 30				
dimanche	éclaircies				15 ; 22				

Les cases rouges indiquent les plages horaires où le vent est ≥ 20 km/h. Les cases colorées en vert indiquent les fenêtres où la vitesse du vent est ≤ 19 km/h. Arrêté du 04/05/2017 : « Les produits ne peuvent être utilisés en pulvérisation ou poudrage que si le vent a un degré d'intensité inférieur ou égal à 3 sur l'échelle de Beaufort (19 km/h, NDLR) ».

Tendances pour les jours suivants : pour le moment, les prévisionnistes n'annoncent pas de pluie mais quelques nuages et une forte humidité nocturne. Les températures seront douces, comprises entre 8 et 23°C.

Dans les vignes

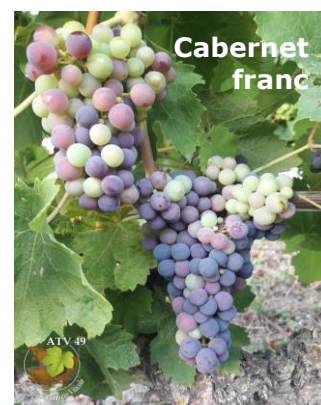
➤ Echaudage

Le coup de chaud de dimanche et lundi ont provoqué de l'échaudage. Le faciès en coup de pouce est typique mais la couleur des baies devient très claire peu de temps après la brûlure. Les grappes exposées coté soleil couchant sont les plus touchées sur Chenin comme Cabernet franc.



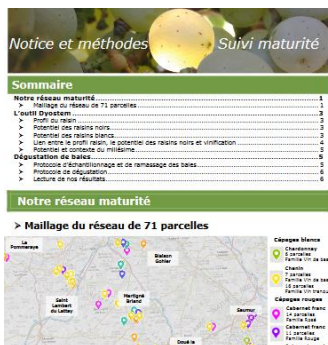
➤ Stade phénologique

La véraison des Cabernet franc est ralentie par le manque d'eau dans les sols superficiels. On observe donc une grande hétérogénéité dans les parcelles. De nombreuses parcelles de Chenin montrent aussi des stades hétérogènes de début véraison à fin véraison. Les Grolleau sont plutôt à fin véraison. Les Cabernet sauvignon et les Chardonnay sont tous vérés.



Évolution de la maturité et état sanitaire

➤ Dyostem



Dès la semaine prochaine, nous vous transmettrons les résultats de maturité issus de l'outil Dyostem.

Pour plus de précisions, vous pouvez vous référer à la notice maturité* mise en ligne sur notre site internet, vous y trouverez également les caractéristiques de nos parcelles :

https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Pays_de_la_Loire/022_Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Productions-vegetales/2018_Notice_et_methodes_controle_maturite.pdf

*mise à jour du 05/09/2018

➤ Parcelles à destination de vins de base

✓ Maturité quantitative

Famille vin de base	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies (mL)	
	27-août	écart	min	max	27-août	écart	27-août	27-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Chenin (7)	8,31		7,60	9,80	13,09		2,87	1,22	
Chardonnay (5)	10,32		10,00	10,80	7,36		3,14	1,01	



Les **Chardonnay** ont une maturité quantitative déjà avancée pour la réalisation de vins de base. **Nous vous invitons donc dès à présent à réaliser des prélèvements de maturité et dégustations de baies dans vos parcelles.**

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Une seule parcelle de Chardonnay est touchée par un foyer de pourriture grise (1 seule grappe à 1% d'intensité).

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

✓ Maturité quantitative et volume des baies

Famille vin tranquille	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies (mL)	
	27-août	écart	min	max	27-août	écart	27-août	27-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Chenin (15)	8,41		7,40	9,80	11,17		2,87	0,89	

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Pas de pourriture grise.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

➤ Parcelles à destination de vins rosés

✓ Maturité quantitative et volume des baies

Familie vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies (mL)	
	27-août	écart	min	max	27-août	écart	27-août	27-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Cabernet Franc (14)	8,07		7,00	9,20	12,00		2,84	0,70	
Cabernet Sauvignon (2)	8,70		8,40	9,00	10,90		2,86	0,66	
Grolleau Noir (9)	8,33		7,20	9,80	9,59		2,91	0,97	
Gamay (4)	9,05		8,60	9,80	9,35		2,95	1,57	

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Une seule parcelle de Gamay est touchée par un foyer de pourriture grise (1 seule grappe à 1% d'intensité).

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

➤ Parcelles à destination de vins rouges

✓ Maturité quantitative

Familie vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies (mL)	
	27-août	écart	min	max	27-août	écart	27-août	27-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Cabernet Franc (12)	7,92		7,40	8,80	12,70		2,87	0,67	
Cabernet Sauvignon (2)	8,60		8,20	9,00	10,90		2,95	0,70	

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Pas de pourriture grise. Sur les parcelles où il y a eu de la coulure, l'aération des grappes les rend moins sensibles à la pourriture.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

Ravageurs

➤ Prospection flavescence dorée

Profitez de vos tours de parcelles pour les contrôles maturité pour réaliser les observations de flavescence dorée. Cette prospection est simple à réaliser mais primordiale d'autant plus que notre région se réchauffe, notre printemps a été enchanté par les cigales et certaines parcelles atteignent la maturité dès fin août depuis 3 ans...

Pour le moment, notre vignoble est indemne de cette maladie et pour que cette situation dure, nous devons **tous nous mobiliser** et réaliser la prospection d'un grand nombre de parcelles.

Symptômes foliaires

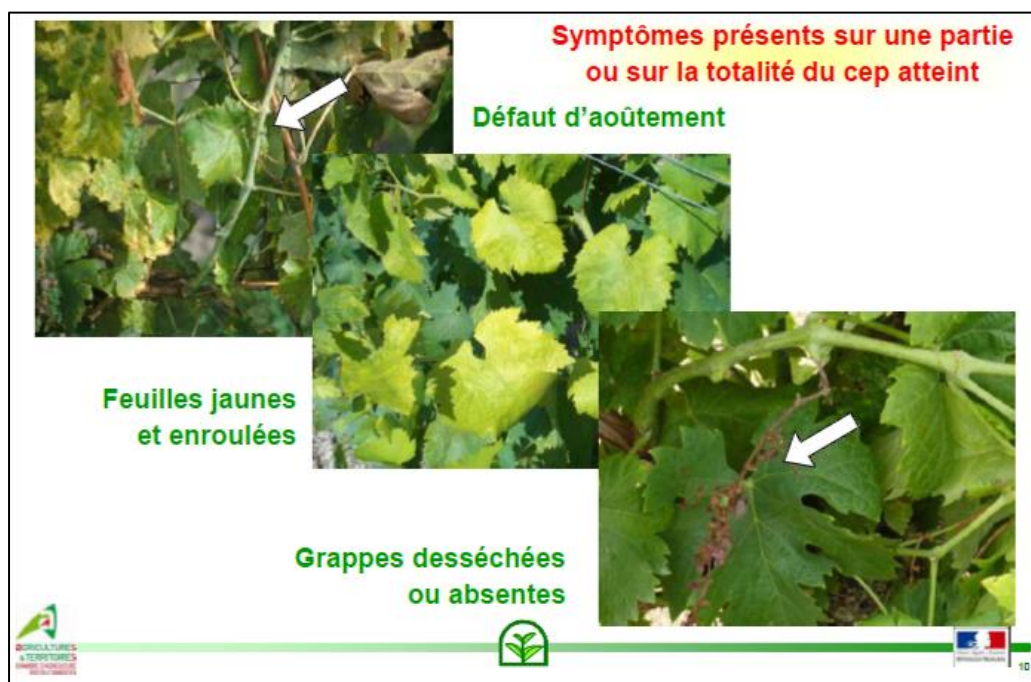
Les symptômes sont faciles à identifier :

- **Rameaux** non aoûtés, entièrement verts de la base au sommet. Ils sont mous et retombants, cassants au niveau des nœuds.
- **Feuilles** dures, cassantes, qui s'enroulent vers le dessous et prennent une coloration jaune chez les cépages blancs ou rouge chez les cépages rouges (limbe et nervures).
- **Grappes** desséchées ou en cours de flétrissement.



Photo : Le vigneron champenois

Si **vous observez les 3 symptômes réunis, contactez-nous**. En cas de suspicion, nous prélevons des échantillons afin d'identifier la maladie à l'aide de test ADN. Il s'agit le plus souvent de bois noir, maladie dont les symptômes sont strictement identiques, mais qui n'est pas épidémique comme la flavescence dorée.



Pour rappel, **seules les parcelles touchées avec plus de 20% de ceps contaminés** nécessitent un arrachage complet.



[Retrouvez notre fiche technique TECH'Viti flavescence dorée en cliquant sur l'image ci-contre](#)

Calendrier lunaire et planétaire

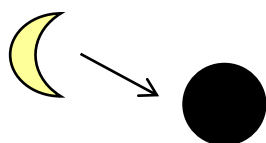
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leurs plannings de vendanges.

Voici quelques grands principes biodynamiques pouvant être utiles pour fixer vos dates de récoltes, en ayant bien-sûr à l'esprit que les bonnes pratiques agronomiques et le savoir-faire paysan restent primordiaux :

De manière générale, **éviter si possible de récolter au moment des nœuds, de la pleine lune, au périgée et pendant les jours feuille**. Cela amène une ambiance humide et les récoltes retiennent plus d'eau.

Les différents courants biodynamistes préconisent également de **privilégier la période de lune montante** (ou ascendante) pour récolter ; les fruits restent plus longtemps frais et juteux et se conservent mieux.

Les jours fruits, racines, feuilles et fleurs sont des périodes favorables au développement d'une des quatre parties de la plante. On cherche ainsi à réaliser les opérations de culture les plus importantes en fonction de l'organe à favoriser pour la consommation. Aussi pour vos vendanges, vous pouvez dans la mesure du possible **favoriser les jours fruits**.










La lune sera décroissante jusqu'à vendredi, jour de **nouvelle lune**, puis sera croissante pour le reste de la semaine. Elle sera descendante toute la semaine.

A noter cette semaine :

- la **nouvelle lune** vendredi
- le **périgée lunaire** de vendredi à samedi

Les jours fruits, fleurs, feuilles et racines se répartissent cette semaine de la manière suivante :

Merc. 28	Jeudi 29	Vend. 30	Sam. 31	Dim. 1	Lundi 2	Mardi 3	Merc. 4
							

Sources: Agenda biodynamique de Pierre et Vincent MASSON, Biodynamie Services. Calendrier des semis d'après Maria et Mathias K. THUN, MABD.



**Notre bulletin est disponible gratuitement
sur simple inscription**

Si vous ne souhaitez plus le recevoir, merci de nous en informer.

Participent à la rédaction et à la diffusion de ce bulletin :

Thomas Chassaing : *Viticulture et œnologie*

Tel : 06.71.57.80.35 thomas.chassaing@pl.chambagri.fr

Perrine Dubois : *Viticulture et sol*

Tel : 06.83.89.85.39 perrine.dubois@pl.chambagri.fr

Marie Esmiller : *Viticulture et œnologie*

Tel : 06.26.72.69.18 marie.esmiller@pl.chambagri.fr

Guillaume Gastaldi : *Viticulture et environnement*

Tel : 06.24.89.02.70 guillaume.gastaldi@pl.chambagri.fr

Julie Grignon : *Viticulture biologique et biodynamique*

Tel : 07.86.43.03.38 julie.grignon@pl.chambagri.fr

Brigitte Grolleau : *Assistante*

Tel : 02.49.18.78.14 brigitte.grolleau@pl.chambagri.fr

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

Nos partenaires :



Base d'observations et périmètre concerné par le conseil sur des parcelles en zone géographique du Maine-et-Loire et sur le Bulletin de Santé du Végétal disponible sur le site web de la Chambre régionale d'agriculture : <http://www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/innovation-rd/agronomie-vegetal/surveillance-biologique-du-territoire/tous-les-bsv-viticulture/>

La Chambre d'Agriculture est agréée par le Ministère chargé de l'Agriculture pour son activité de Conseil indépendant à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques n°IF01762, dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA.

Retrouvez Le catalogue des produits phytopharmaceutiques et de leurs usages, des matières fertilisantes et des supports de culture autorisés en France sur le site <https://ephy.anses.fr>



Retrouvez la liste des produits NODU vert biocontrôle
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/projet_actualisation_produits_biocontrole-v13_cle031452.pdf Attention : lire attentivement l'étiquette du produit pour connaître les restrictions réglementaires et les conseils de prudence liés à son utilisation.

Parcelles	Cépage	Famille Produit	N ass	TAVP (°potentiel)	Acidité totale	pH	Volume moyen (mL)
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille Rosé	90,2	7,4	13,5	2,87	0,76
AT-CF-BREZE	Cabernet Franc	Famille Rosé	45,5	9,2	10,2	2,87	0,7
AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	24,6	8,4	11,5	2,87	0,65
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	73,2	7,6	15,6	2,83	0,81
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	45,4	8,2	7	2,99	0,52
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	79,6	8,4	11,2	2,81	0,76
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	105,5	8	12,5	2,82	0,55
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	115,6	7,8	13,4	2,78	0,62
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	49,9	7,8	11,7	2,8	0,69
AT-CF-SAUMUR 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	144,5	8,6	11,2	2,94	0,7
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rosé	36,8	8,8	10,8	2,77	0,56
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	91,4	7	14,7	2,74	0,84
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	33,9	8,4	14	2,84	0,81
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	37,9	8	9	2,83	0,76
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	38,4	7,8	13,2	2,87	0,71
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	47,5	9	10,3	2,84	0,66
AT-GN-POUANCAY	Grolleau Noir	Famille Rosé	361,7	9,8	7,7	3,11	0,83
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	Famille Rosé	58,3	7,2	13,7	2,81	0,7
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	216,6	8,2	9,3	2,98	1,01
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	67,2	8	9,8	2,91	0,8
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	114,1	9	10,4	2,88	1,52
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	103,1	9	10,9	2,85	1,32
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	192,2	7,4	8,9	2,85	0,9
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	72,6	7,6	7,7	2,88	0,68
AT-GN-TIGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	113,9	8,8	7,9	2,92	0,93
AT-GY-MARTIGNE 1	Gamay	Famille Rosé	184,8	8,8	10,5	2,88	1,54
AT-GY-MARTIGNE 2	Gamay	Famille Rosé	241,4	8,6	12	2,87	1,59
AT-GY-STSATURNIN	Gamay	Famille Rosé	110,7	9	6	2,99	1,51
AT-GY-VAUCHRETIEN	Gamay	Famille Rosé	159	9,8	8,9	3,04	1,63
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille Rouge	33,8	7,4	13	2,81	0,71
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	57,6	8,2	15,7	2,9	0,79
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	32,8	8,4	11	2,95	0,62
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	37,5	8	12,7	2,82	0,72
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	78,4	7,6	14,4	2,83	0,53
AT-CF-PARNAY 1	Cabernet Franc	Famille Rouge	134,5	7,8	11,6	2,9	0,64
AT-CF-PARNAY 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	202,5	8	11,7	2,85	0,62
AT-CF-POUANCAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	106	7,4	12,3	2,88	0,71
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	74,9	8,6	10,2	2,96	0,79
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	57,5	7,4	13,4	2,77	0,76
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	140,5	7,4	14,4	2,84	0,37
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	36,4	8,8	12	2,88	0,82
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	131,1	8,2	10,8	2,94	0,63
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	86,9	9	11	2,95	0,77
AT-CH-BAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	183,9	8,6	10,6	2,98	0,62
AT-CH-BONNEZEAU	Chenin	Famille VL/VT	87,4	9,2	8,1	2,87	0,96
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	190,7	8,6	7,1	3,02	1
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	135,4	7,8	12,1	2,82	0,96
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	51,4	9,4	10,6	2,89	1
AT-CH-MELAINE	Chenin	Famille VL/VT	70,5	7,9	9,7	2,81	1,14
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	62,4	9	11,6	2,78	0,85
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	41,8	9,4	12,7	2,94	0,8
AT-CH-POUANCAY	Chenin	Famille VL/VT	147,5	7,8	12,5	2,87	1,01
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	189,2	7,4	10,3	2,85	0,9
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	156,8	7,8	12	2,85	0,78
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	Famille VL/VT	200,1	7,6	14,7	2,73	0,46
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VL/VT	89,1	8,2	12,2	2,87	0,74
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	179,8	7,6	13,2	2,85	1,1
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	89	9,8	10,1	2,97	0,99
AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VM	200,6	7,8	12,8	2,94	1,18
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	134,7	8,2	13,9	2,83	1,08
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	219,7	8,2	12,7	2,91	1,07
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	207,2	9,8	12,5	2,89	1,47
AT-CH-NUEIL	Chenin	Famille VM	84,5	8,2	13	2,81	1,25
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	107,9	7,6	13,2	2,86	1,05
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	106	8,4	13,5	2,82	1,46
AT-CY-BREZE	Chardonnay	Famille VM	337,3	10,2	7,8	3,2	1,07
AT-CY-BRISSAC	Chardonnay	Famille VM	267,4	10,6	7,2	3,29	0,88
AT-CY-CONCOURSON	Chardonnay	Famille VM	232,4	10	5,9	3,02	1,08
AT-CY-STCYR	Chardonnay	Famille VM	211,7	10,8	8	3,09	1,05
AT-CY-VAUDELNAY	Chardonnay	Famille VM	170,3	10	7,9	3,11	0,99