



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
➤ Bilan météo de janvier à août	3
➤ Relevés météo entre le 28 août et le 3 septembre	4
➤ Prévisions météo.....	4
Ravageurs	5
➤ Prospection flavescence dorée	5
➤ Pourriture acide	6
Évolution de la maturité et état sanitaire	7
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	7
➤ Parcelles à destination de vins de base	8
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux	8
➤ Parcelles à destination de vins rosés	10
➤ Parcelles à destination de vins rouges	13
Evolution de la réglementation vinification bio	14
Calendrier lunaire et planétaire.....	16

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_Declaration_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/201 9 378 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%

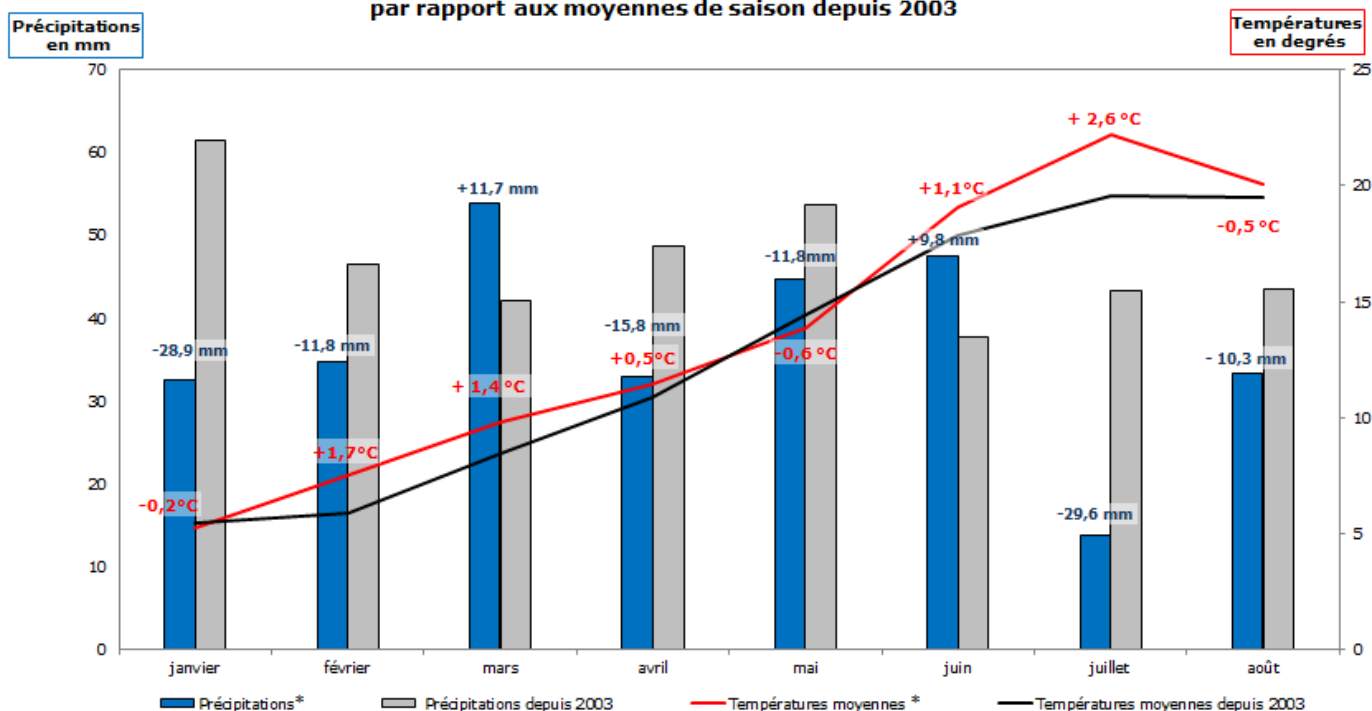
➤ Emballages vides de produits œnologiques et d'hygiène de cave : pensez à les mettre de côté

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

➤ Bilan météo de janvier à août

Comparaison des précipitations et des températures par rapport aux moyennes de saison depuis 2003



* Réalisées avec la moyenne des stations de Passavant, Saint-Melaine et Martigne-Briand

✓ Température

Le mois de juillet a été beaucoup plus chaud que la moyenne de saison, en revanche le mois d'août a été un peu plus frais. Depuis janvier, la température moyenne est de 0,9°C supérieure à la moyenne depuis 2003.

✓ Pluviométrie

Pour ces deux derniers mois, un déficit de 40 mm cumulés a été enregistré par nos stations et de 84 mm depuis le mois de janvier.

➤ Relevés météo entre le 28 août et le 3 septembre

SECTEUR	SAUMUROIS		AUBANCE	
STATION	Saumur	Le Puy Notre Dame ⁽¹⁾	St Melaine ⁽²⁾	Juigné sur Loire ⁽³⁾
Somme pluies (mm)	1.1	0	0.8	0
T°C moy	20.1	19.2	18.7	17.9
T°C min-T°C max	*	7.5 ; 32.7	8.4 ; 29.1	5.2 ; 31.2
Humidité moyenne (%)		65.8	69.6	70.8

SECTEUR	LAYON				LOIRE
STATION	Martigne-Briand ⁽⁴⁾	Passavant ⁽²⁾	St Aubin ⁽²⁾	Savennières ⁽²⁾	La Pommeraye ⁽²⁾
Somme pluies (mm)	0	2.2	0.4	0.2	0.2
T°C moy	18.5	19.1	19.2	18.7	18.7
T°C min-T°C max	4.6 ; 30.0	9.6 ; 30.6	10.3 ; 28.9	9.9 ; 29.2	9.9 ; 28.6
Humidité moyenne (%)	*	67.7	68.5	68.6	68.5

⁽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			10 ; 22				
vendredi	ensoleillé				8 ; 23				
samedi	pluies éparses éventuelles pendant la nuit puis ensoleillé				11 ; 21				
dimanche	ensoleillé				9 ; 21				

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 : le soleil persiste toute la semaine prochaine avec des températures qui pourraient remonter de quelques degrés le week-end du 14-15 septembre.

➤ Prospection flavescence dorée

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.

Profitez de vos tours de vignes pour les contrôles maturité pour ouvrir l'œil sur les jaunisses avec une attention particulière pour les parcelles de Chardonnay et de Sauvignon de moins de 5 ans.

Les symptômes sont faciles à identifier, **ils doivent être observés tous les trois sur le même cep** :

- **Rameaux** non aoûtés, entièrement verts jusqu'à la base. Ils sont mous et retombants, cassants au niveau des nœuds.
- **Grappes** desséchées ou en cours de flétrissement.
- **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).



▲ Certains rameaux restent verts et ne résistent pas à l'hiver.



▲ Certaines grappes se dessèchent ou les baies flétrissent.



◀ Les feuilles jaunissent ou rougissent et s'enroulent. ▶



En suivant le lien ou en cliquant dessus, vous trouverez une vidéo réalisée par le Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne qui détaille bien les symptômes : <https://www.stop-flavescence-bourgogne.fr/#>

Source Photo :

[https://stopflavescencedoree.files.wordpress.com/2013/06/triptyque flavescence_doree_mai_2016_p3.pdf](https://stopflavescencedoree.files.wordpress.com/2013/06/triptyque_flavescence_doree_mai_2016_p3.pdf)

Si **vous observez les 3 symptômes réunis, contactez-nous**. En cas de suspicion, un prélèvement de feuilles est envoyé à un laboratoire agréé pour détecter s'il s'agit de flavescence dorée ou de bois noir car ces deux maladies présentent des symptômes strictement identiques à l'œil nu. Le bois noir est aussi une maladie à phytoplasme (bactérie sans paroi) mais elle n'est pas épidémique. Nous observons tous les ans ce type de symptômes sur des Chardonnay : pour le moment toutes les analyses ont identifié du bois noir.

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](#)

➤ **Pourriture acide**

✓ **Observations**

La situation est saine pour le moment sur tout notre réseau de parcelles.

Pour information, nos collègues conseillers en maraîchage observent que la pression a été faible jusqu'ici sur les cultures de petits fruits rouges qui sont très sensibles.

✓ **Stratégie de protection**

L'observation n'est pas seulement visuelle mais aussi olfactive car drosophile *Suzukii* peut piquer des baies non blessées.

Si vous détectez des odeurs de vinaigre sur des grappes, retirez-les de la parcelle et stockez-les dans un contenant hermétique, un sac poubelle par exemple, qui devra être exposé plusieurs jours au soleil pour tuer les larves.

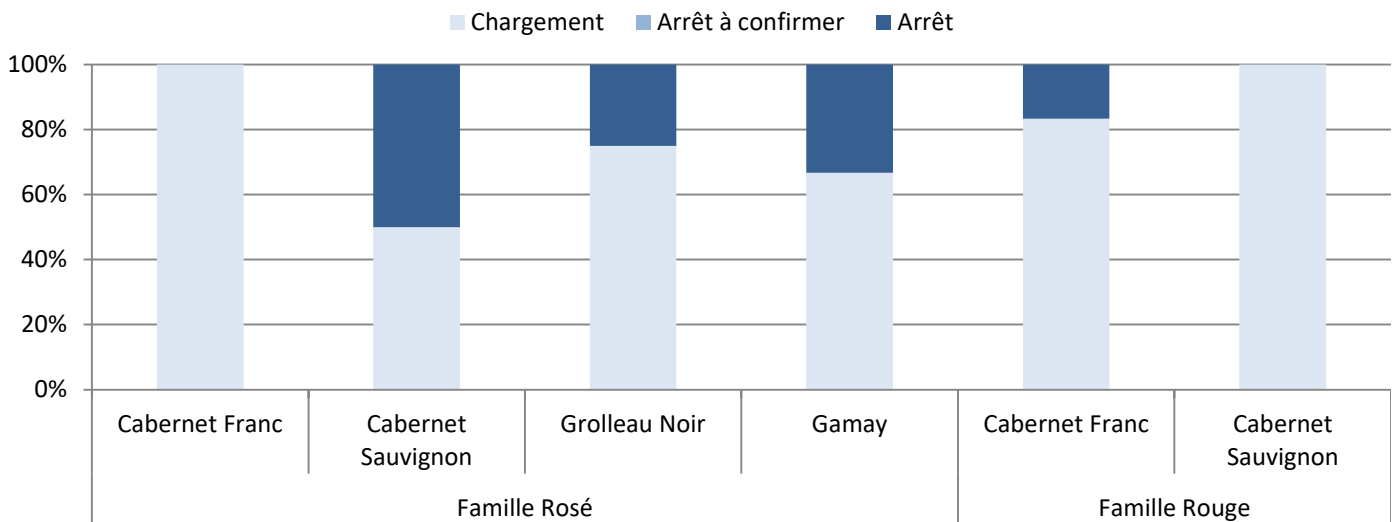


[Retrouvez notre fiche technique TECH'Viti pourriture acide et drosophiles en cliquant sur l'image ci-contre](#)

Évolution de la maturité et état sanitaire

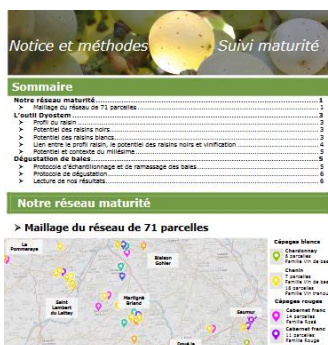


➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles



La majorité des parcelles de notre réseau est en cours de chargement en sucre.

6 parcelles sont en arrêt depuis la première analyse, avec des degrés potentiels entre 8,8% vol. et 10,6% vol.. Pour la parcelle de Grolleau qui est à 10,6% vol., ce cépage pourra encore progresser par concentration des baies.



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](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_Note_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)	
	03-sept	écart	min	max	03-sept	écart	03-sept	03-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Chenin (7)	9,73	+ 1,41	9,00	10,80	8,23	-4,857	2,98	1,37	+ 10,74%
Chardonnay (5)	11,28	+ 0,96	11,00	12,00	5,14	-2,22	3,26	1,10	+ 7,99%

Au vu de l'équilibre, les **Chardonnay** doivent être ramassés cette semaine.

Pour les **Chenin** : Attention à la forte diminution de l'acidité totale (AT) : **en 7 jours nous avons perdu presque 5 points d'AT**. Cette diminution est d'autant plus flagrante sur les parcelles ayant gelées (rapport feuilles-fruits élevé). Le volume des baies augmente encore et le chargement est rapide et fort : le degré peut rapidement augmenter.

Surveiller vos parcelles en analysant vos prélèvements dès cette semaine et déguster les baies, certaines parcelles pourraient être ramassées cette semaine.

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Seule 1 parcelle de notre réseau « vin de base » présente des symptômes de pourriture grise. L'état sanitaire des parcelles de Chardonnay et de Chenin est donc très bon et devrait le rester au vue de l'imminence des vendanges.

- 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)	
	03-sept	écart	min	max	03-sept	écart	03-sept	03-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Chenin (15)	10,10	+ 1,69	8,90	11,20	7,16	-4,01	3,05	1,03	+ 13,85%

L'équilibre n'est pas atteint, attendre.

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Sur ces parcelles de Chenin, 1 parcelle présente des symptômes à une fréquence inférieure à 5%. Sur les autres parcelles, les grappes sont saines.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

✓ Maturité qualitative

Cette semaine, nous avons dégusté **3 parcelles de Chenin**.

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation :

Chenin, 220, Gravesac, 2012

Commune, sol, RU, ressuyage :

Varrains, Terrasses gravelo-sableuses, 120 mm, moyen

Entretien du sol :

désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½

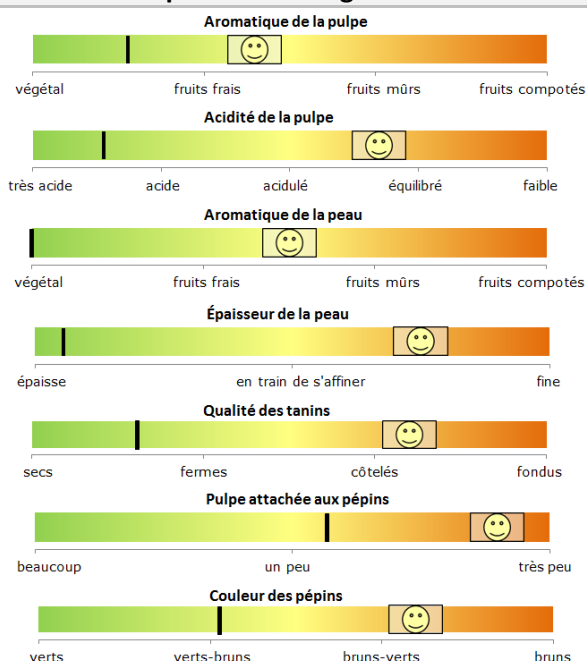
Charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis : 8,3 grappes/cep, normale, 1 face, moyenne

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

manuelle, 50 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	9,0 (+ 1,4)	8,8 (-4,4)	3,0

Maturité qualitative : dégustation de baies



Interprétations

Dyostem :

Chargement rapide et maturation en cours.

Notre avis :

Dégustation : l'aromatique des baies présente un beau potentiel, les peaux sont végétales.

L'équilibre n'est pas atteint. Les baies ont pris 22% de volume.

Patience ...

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation :

Chenin, 220, 101-14 Mg, 1982

Commune, sol, RU, ressuyage :

St Méline, altération de schistes, 110 mm, fort

Entretien du sol, effeuillage :

désherbage mécanique du cavaillon, inter-rangs enherbés, 0 face

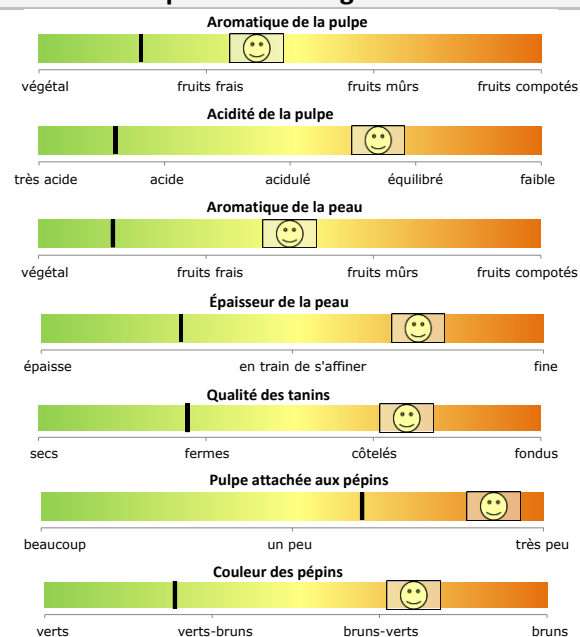
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis : faible, 3,7 grappes/cep, compactes, forte

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

manuelle, 35 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
4 % - 0,01 %	0 % - 0 %	10 (+ 2,1)	9 (-0,7)	2,9

Maturité qualitative : dégustation de baies



Interprétations

Dyostem :

Chargement rapide et maturation en cours.

Notre avis :

Dégustation : aromatique de la pulpe et de la peau entre végétal et fruit frais.

La parcelle est hétérogène. L'équilibre n'est pas atteint. Les baies ont pris 13% de volume

Patience ...

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation :

Chenin, *, SO4, 1996

Commune, sol, RU, ressuyage :

Cléré, roche de schistes, 47 mm, moyen

Entretien du sol, effeuillage :

désherbage chimique du cavillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½, 1 face

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

faible, 9,4 grappes/cep, normale, moyenne

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

manuelle, 30 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH					
0 % - 0 %	0 % - 0 %	10,8 (+ 1,0)	6,8 (-3,3)	3,0					
Interprétations									
<p><i>Dyostem :</i> Chargement à vitesse moyenne et maturation en cours.</p> <p><i>Notre avis :</i> Dégustation : beau potentiel aromatique. L'équilibre n'est pas atteint. Les baies ont pris 15% de volume, malgré des signes de stress hydrique.</p> <p style="text-align: center;">Patience ...</p>									
					<p style="text-align: center;">Aromatique de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">Acidité de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">Aromatique de la peau</p> <p style="text-align: center;">Épaisseur de la peau</p> <p style="text-align: center;">Qualité des tanins</p> <p style="text-align: center;">Pulpe attachée aux pépins</p> <p style="text-align: center;">Couleur des pépins</p>				

➤ Parcelles à destination de vins rosés

✓ Maturité quantitative et volume des baies

Familles vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies (mL)	
	03-sept	écart	min	max	03-sept	écart		03-sept	évolution
Cabernet Franc (14)	9,53	+ 1,46	8,60	10,60	7,17	-4,83	3,00	0,83	+ 15,89%
Cabernet Sauvignon (2)	9,60	+ 0,9	9,40	9,80	7,25	-3,65	2,99	0,76	+ 13,82%
Grolleau Noir (9)	9,48	+ 1,14	8,40	10,60	6,14	-3,44	3,08	1,20	+ 19,69%
Gamay (4)	9,87	+ 0,82	0,00	10,20	7,67	-1,68	3,03	1,40	- 12 %

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Sur les 23 parcelles prélevées, une parcelle de Gamay présente un foyer de botrytis. Globalement, l'état sanitaire est donc satisfaisant.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

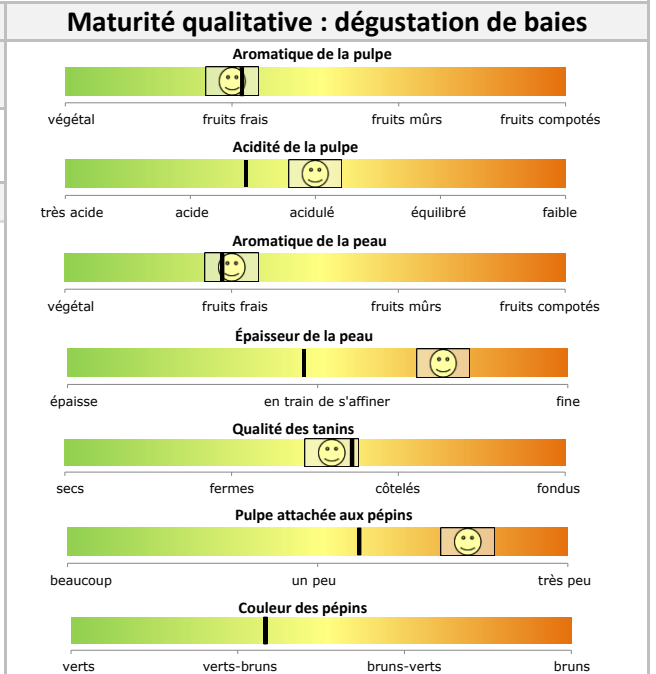
✓ **Maturité qualitative**

Cette semaine, nous avons dégusté **1 parcelle de Gamay, 1 de Grolleau noir, 2 de Cabernet franc et 1 de Cabernet sauvignon.**

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : **Gamay,*, 3309, 1972**
 Commune, sol, RU, ressuyage : **Martigné, roche de schiste, 39 mm, fort**
 Entretien du sol : **désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½**
 Charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis : **8,3 grappes/cep, compacte, 1 face, forte**
 Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : **mécanique, 55 hL/ha**

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	9,8 (+1,0)	7,5 (-3,0)	3,0



Interprétations

Dyostem :

Chargement à vitesse lente et maturation en cours.

Notre avis :

Dégustation : l'aromatique des baies est peu intense actuellement.

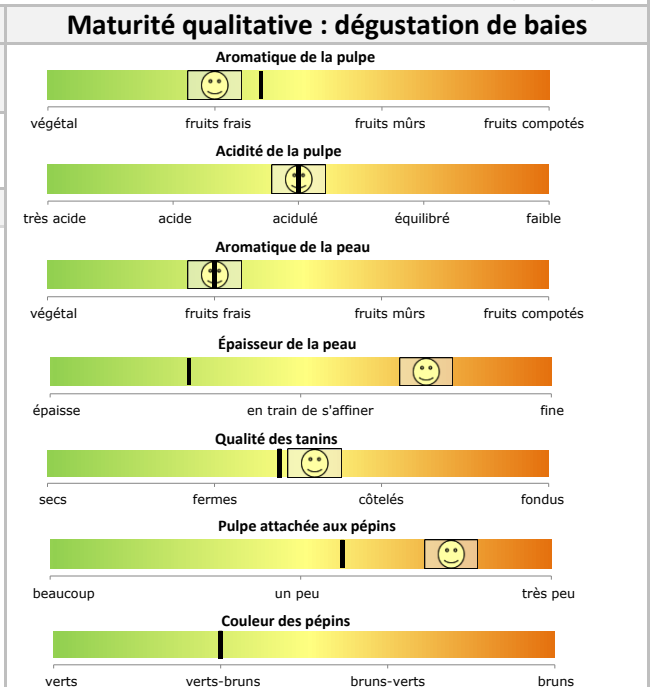
L'équilibre pour un rosé n'est pas atteint. Les baies ont pris 5% de volume.

Parcelle à re-déguster et à analyser en fin de semaine

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : **Grolleau,*, *, 1962**
 Commune, sol, RU, ressuyage : **Martigné, limon des plateaux, 120 mm, faible**
 Entretien du sol : **désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½**
 Charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis : **2,2 grappes/cep, lache, 1 face, moyenne**
 Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : **manuelle, 55 hL/ha**

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	9,5 (+0,5)	7,6 (-2,8)	3,1



Interprétations

Dyostem :

Chargement moyen et maturation en cours.

Notre avis :

Dégustation : l'aromatique de la pulpe est intense, mais les peaux sont encore épaisses et aromatiquement neutres.

L'équilibre pour un rosé n'est pas atteint. Les baies ont pris 15% de volume.

Parcelle à re-déguster et à analyser en fin de semaine

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : Cabernet franc, 214, 3309C, 1989
Commune, sol, RU, ressuyage : Brossay, argiles à silex, 101 mm, moyen
Entretien du sol, effeuillage : désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½, 2 faces
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis : moyenne, 15 grappes/cep, normale, faible
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : machine, 60 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH	
0 % - 0 %	0 % - 0 %	9,6 (+1,6)	6,4 (-2,6)	2,9	
Interprétations					
<p><u>Dyostem :</u> Chargement moyen et maturation en cours.</p> <p><u>Notre avis :</u> Dégustation : décalage aromatique entre la peau et la pulpe. L'équilibre pour un rosé n'est pas atteint. Les baies ont pris 26% de volume.</p> <p>Patience...</p>					
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Aromatique de la pulpe</p> <p>Acidité de la pulpe</p> <p>Aromatique de la peau</p> <p>Épaisseur de la peau</p> <p>Qualité des tanins</p> <p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>Couleur des pépins</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p>Aromatique de la pulpe</p> <p>Acidité de la pulpe</p> <p>Aromatique de la peau</p> <p>Épaisseur de la peau</p> <p>Qualité des tanins</p> <p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>Couleur des pépins</p> </div> </div>					

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : Cabernet franc, *, 3309, 1981
Commune, sol, RU, ressuyage : Saumur, argiles rouges, 295 mm, moyen
Entretien du sol, effeuillage : désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½, 1 face
Vigueur, charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis : forte, 18 g/cep, normale, 2 faces moyenne
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : machine, 58 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH	
0 % - 0 %	0 % - 0 %	10,2 (+1,6)	6,9 (-4,3)	3,1	
Interprétations					
<p><u>Dyostem :</u> Chargement moyen et maturation en cours.</p> <p><u>Notre avis :</u> Dégustation : peau et pulpe avec une aromatique neutre. L'équilibre pour un rosé n'est pas atteint. Les baies ont pris 23% de volume.</p> <p>Patience...</p>					
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Aromatique de la pulpe</p> <p>Acidité de la pulpe</p> <p>Aromatique de la peau</p> <p>Épaisseur de la peau</p> <p>Qualité des tanins</p> <p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>Couleur des pépins</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p>Aromatique de la pulpe</p> <p>Acidité de la pulpe</p> <p>Aromatique de la peau</p> <p>Épaisseur de la peau</p> <p>Qualité des tanins</p> <p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>Couleur des pépins</p> </div> </div>					

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : Cabernet sauvignon, massale, 101-14 Mg, 1955
Commune, sol, RU, ressuyage : Martigné, altérite de schistes, 116 mm, moyen
Entretien du sol, effeuillage : désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½, 1 face
Vigueur, charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis : faible, 13 grappes/cep, lache, faible
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : manuelle, 50 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH					
0 % - 0 %	0 % - 0 %	9,4 (+0,4)	7,2 (-3,1)	3,0					
Interprétations									
<p><u>Dyostem :</u> En arrêt depuis la première analyse.</p> <p><u>Notre avis :</u> Dégustation : beau potentiel aromatique. L'équilibre pour un rosé n'est pas atteint. Les baies ont pris 13% de volume.</p> <p>Patience...</p>									
					<p style="text-align: center;">Aromatique de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">Acidité de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">Aromatique de la peau</p> <p style="text-align: center;">Épaisseur de la peau</p> <p style="text-align: center;">Qualité des tanins</p> <p style="text-align: center;">Pulpe attachée aux pépins</p> <p style="text-align: center;">Couleur des pépins</p>				

➤ Parcelles à destination de vins rouges

✓ Maturité quantitative

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies (mL)	
Cépage (nombre de parcelles)	03-sept	écart	min	max	03-sept	écart	03-sept	03-sept	évolution
Cabernet Franc (12)	9,33	+ 1,42	8,40	10,60	7,09	-5,61	3,04	0,76	+ 11,6%
Cabernet Sauvignon (2)	9,50	+ 0,9	9,00	10,00	7,05	-3,85	3,10	0,80	+ 11,95%

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

L'état sanitaire des 14 parcelles prélevées à destination de vin rouge est très bon. Aucun symptôme détecté.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

Evolution de la réglementation vinification bio



De **nouveaux intrants œnologiques** ont été autorisés en octobre 2018 pour la **vinification biologique**, avec la publication du règlement d'exécution (UE) 2018/1584 le 22 Octobre 2018 (modification de l'annexe VIII bis du règlement (CE) 889/2008).

Les substances œnologiques rajoutées dans l'annexe et désormais autorisées en vinification bio sont les suivantes :

- les protéines de pommes de terre
- les extraits protéiques levuriens
- le chitosane dérivé d'*Aspergillus niger*
- les autolysats de levures
- les levures sèches inactivées
- les mannoprotéines de levures

Vous trouverez plus de précisions sur l'usage de ces différents intrants dans le tableau ci-dessous, ainsi que sur le site de l'INAO : <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-Biologique>.

Dénomination des produits ou substances	Type de traitement visé	Conditions et restriction spécifiques dans le cadre des limites et conditions fixées au règlement (CE) 1234/2007 et règlement (CE) 606/2009
Autolysats de levures	Nutrition des levures	Seulement pour les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation
Protéines végétales provenant des pommes de terre ⁽²⁾		
Chitosane dérivé d'Aspergillus niger	Clarification	Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation du chitosane est de maximum 100 g/hl.
Extraits protéiques levuriens ⁽²⁾ (EPL)		Pour le traitement des moûts et des vins blancs et des vins rosés, la limite d'utilisation des EPL est de 30 g/hl et pour le traitement des vins rouges, de 60 g/hl.
Mannoprotéines de levures	Stabilisation tartrique	Pour le moût partiellement fermenté utilisé à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe IV du règlement (CE) no 479/2008
Chitosane dérivé d'Aspergillus niger	Stabilisation du vin	a) Réduction des teneurs en métaux lourds, notamment en fer, plomb, cadmium, cuivre b) Prévention de la casse ferrique, la casse cuivrique c) Réduction des contaminants éventuels, en particulier l'ochratoxine A d) Réduction des populations de micro-organismes indésirables, notamment les Brettanomyces, par le traitement au chitosane uniquement Prescriptions: • Les doses à utiliser sont déterminées après essai préalable. La dose maximale d'utilisation doit être inférieure ou égale à: - 100 g/hl pour les applications a) et b) - 500 g/hl pour l'application c) - 10 g/hl pour l'application d) • Les sédiments sont éliminés par des procédés physiques.
Levures inactivées (LSI)	Nutrition levures/élevage	

Source : S. Becquet, VBNA/ITAB

✓ Quelques points de vigilance sont à garder en mémoire

- Le **chitine glucane est INTERDIT en bio** : attention aux spécialités mixtes chitine-glucane + chitosane : regardez bien la composition des produits œnologiques !

- Les **enzymes pectolytiques** : pas de changement, elles ne sont utilisables que pour un objectif de **clarification uniquement**. Un travail est en cours au sein de l'INAO sur cette question

- Les **LSI, autolysats ou écorces de levures** sont INTERDITS en bio en tant qu'**activateurs de fermentation malolactique** (FML). Ils sont autorisés pour tous les autres usages décrits par le règlement sur les pratiques œnologiques (CE) 606/2009.

Un nouveau règlement général vin va entrer en vigueur en décembre 2019.

De nouveaux intrants vont être autorisés et dans les faits certains sont d'ores et déjà disponibles à la vente, comme les levures sèches inactivées à teneur garantie en glutathion.



ATTENTION car **l'entrée d'une substance au règlement général ne la rend pas d'office utilisable en AB**. Nous vous conseillons d'attendre leur entrée sur la liste des substances autorisées en bio avant de les utiliser.

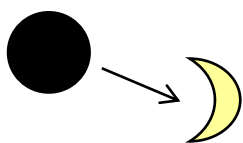
Calendrier lunaire et planétaire

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 croissante toute la semaine. Elle sera descendante jusqu'à dimanche inclus, puis montante pour le reste de la semaine.

A noter cette semaine :

- un **nœud lunaire** descendant de dimanche après-midi à lundi matin.

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

Merc. 4	Jeudi 5	Vend. 6	Sam. 7	Dim. 8	Lundi 9	Mardi 10	Merc. 11
							

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	Azote assimilable (mg/l)	TAP (% vol)	Acidité totale (g H2SO4/l)	pH	Volume moyen (ml)	Evolution du volume (% par semaine)	Comportement	Potentiel	Date d'arrêt	Profil	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	de chargement en sucre (mg/bai)	Concentration
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	32,2	8,8	7,3	3,05	0,73	2,82	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse		en arrêt depuis la 1ère analyse			2,9	petites baies
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	327	9,4	6,9	3,02	0,84	10,53	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,4	petites baies
AT-CF-BREZE	Cabernet Franc	31,9	10,6	7	2,98	0,79	12,86	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,7	petites baies
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	29,2	8,6	8,6	2,99	0,91	15,19	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,3	petites baies
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	30,7	9,6	6,4	2,95	0,96	26,32	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,6	petites baies
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	54,1	8,6	8,2	2,99	1,06	30,86	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7	petites baies
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	22,6	10	6,2	3,05	0,68	9,68	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,7	petites baies
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	48,2	9,8	6,3	3,2	0,66	26,92	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,3	petites baies
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	51,9	9,4	7,5	3	0,94	23,68	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6	petites baies
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	99	8,9	7,2	3,03	0,73	32,73	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5	petites baies
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	20,4	9,4	7,1	3,02	0,8	11,11	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,3	petites baies
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	97,6	9,3	6,7	2,99	0,74	19,35	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5	petites baies
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	41,9	9,2	7,1	3,08	0,73	37,74	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,4	petites baies
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	104,4	9	6,8	3,07	0,76	18,75	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,4	petites baies
AT-CF-PARNAY 2	Cabernet Franc	184,1	9,2	7,1	2,99	0,71	14,52	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,9	petites baies
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	23,3	9,2	6,6	3,04	0,78	13,04	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,3	petites baies
AT-CF-POUANCAI	Cabernet Franc	175,8	8,4	7,3	3	0,83	16,9	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,1	petites baies
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	121,2	10,2	6	3,07	0,72	-8,86	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse		en arrêt depuis la 1ère analyse			1,4	petites baies
AT-CF-SAUMUR 1	Cabernet Franc	93,7	10,2	6,9	3,09	0,86	22,86	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,7	petites baies
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	44,5	9,4	7,2	2,97	0,87	14,47	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,1	petites baies
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	90,1	9,2	7,3	3,09	0,43	16,22	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3	petites baies
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	21,3	10,4	6,6	2,91	0,64	14,29	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,1	petites baies
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	73,7	8,6	8,7	2,9	0,91	8,33	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,7	petites baies
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	20,1	10	7,4	2,93	0,91	12,35	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,6	petites baies
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	23,7	10,6	7,1	3,06	0,97	18,29	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,4	petites baies
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	19,7	9,4	8	2,92	0,82	15,49	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,3	petites baies
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	152,6	10,8	5,4	3,3	0,76	22,58	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			6,9	petites baies
AT-CH-BONNEZEAU	Chenin	92,4	10,8	7,1	3,08	1,11	15,62	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			7,6	petites baies
AT-CH-BOUILLE	Chenin	184,5	9,2	7,9	3,03	1,25	5,93	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			5,6	baies moyennes
AT-CH-BREZE	Chenin	83,3	9,6	9	2,9	1,24	14,81	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			7,3	baies moyennes
AT-CH-CLERE	Chenin	55,1	10,8	6,8	3,04	1,14	15,15	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			6,3	petites baies
AT-CH-FAYE	Chenin	181,2	10,4	6,2	3,23	1,29	29	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			11,6	baies moyennes
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	95,1	10	6,5	3,01	1,1	14,58	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			8,4	petites baies
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	177,9	9,8	7,3	3,13	1,27	18,69	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			8,7	baies moyennes
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	38,8	11	5,9	3,12	1,04	4	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			5	petites baies
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	166,8	10,8	8,2	3,06	1,68	14,29	Chargement	maturation en cours		végétal			9	grosses baies
AT-CH-MELAINE	Chenin	48,9	10	9	2,98	1,29	13,16	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			9,3	baies moyennes
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	22,9	11,2	6,8	3	0,89	4,71	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			5,6	petites baies
AT-CH-NUIEL	Chenin	52,1	9,8	8,5	2,9	1,35	8	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			7,1	baies moyennes
AT-CH-POUANCAI	Chenin	30,5	9	8,1	2,93	1,16	14,85	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			6,1	petites baies
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	157,5	8,9	6,8	3,03	1,06	17,78	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			6,7	petites baies
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	141,6	9,2	7,4	3,06	0,96	23,08	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			6,7	petites baies
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	148,7	9,4	8,9	2,94	0,57	23,91	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			4,4	petites baies
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	98,5	10	7	3,12	0,89	20,27	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			6,9	petites baies
AT-CH-ULMES	Chenin	68	9,9	9	2,88	1,59	8,9	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			8,4	baies moyennes
AT-CH-VARRAINS	Chenin	146,4	9	8,8	3	1,34	21,82	Chargement	maturation en cours		végétal			8,9	baies moyennes
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	75,1	9	7,7	2,95	1,21	15,24	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			7	baies moyennes
AT-CH-VERCHERS	Chenin	16,8	11	6,7	2,97	0,85	6,25	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			4,3	petites baies
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	27,5	9,4	7,2	3,03	0,75	13,64	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse		en arrêt depuis la 1ère analyse			2,7	petites baies
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	104,9	9	6,5	3,13	0,72	14,29	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	petites baies
AT-CS-NUIEL	Cabernet Sauvignon	9,1	9,8	7,3	2,95	0,77	18,46	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5	petites baies
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	70,6	10	7,6	3,06	0,87	12,99	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,1	petites baies
AT-CY-BREZE	Chardonnay	285,9	11,2	5,5	3,27	1,13	5,61	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			4,1	baies moyennes
AT-CY-BRISSAC	Chardonnay	238,8	11	4,3	3,41	0,97	10,23	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			3,3	petites baies
AT-CY-CONCOURSON	Chardonnay	224,5	11,2	5,7	3,07	1,24	14,81	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			7,4	baies moyennes
AT-CY-STCYR	Chardonnay	158,4	12	4,9	3,27	1,13	7,62	Chargement	Haut potentiel en chargement		à suivre, non déterminé			5,3	baies moyennes
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	65,4	9	8	3,02	0,85	21,43	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,3	petites baies
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	76,8	9,2	5,6	3,06	1,21	19,8	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,9	petites baies
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	42,7	10	5,2	3,15	0,93	16,25	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,9	petites baies
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	143,3	9,5	7,6	3,1	1,75	15,13	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,1	baies moyennes
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	84,6	9,8	6,6	3,07	1,6	21,21	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	9,1	baies moyennes
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	159,9	8,4	6	3,03	0,91	1,11	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse		en arrêt depuis la 1ère analyse			2,4	petites baies
AT-GN-POUANCAI	Grolleau Noir	67,8	10,6	4,9	3,28	0,87	4,82	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse		en arrêt depuis la 1ère analyse			2,6	petites baies
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	65,5	8,8	6,2	3,02	1,55	127,94	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	20,4	petites baies
AT-GY-MARTIGNE 1	Gamay	136,5	9,8	7,5	3,03	1,62	5,19	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,6	baies moyennes
AT-GY-MARTIGNE 2	Gamay	23,1	10,2	7,3	3,02	0,82	-48,43	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse		en arrêt depuis la 1ère analyse			-12,7	petites baies
AT-GY-STSATURNIN	Gamay	152,9	9,6	8,2	3,05	1,76	16,56	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,9	grosses baies