



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
➤ CERTIPHYTO : pensez au renouvellement !	2
➤ PREVIMAT, un outil pour prédire la maturité.....	3
Météo	4
➤ Relevés météo entre le 11 et le 17 septembre	4
➤ Prévisions météo.....	4
Évolution de la maturité et état sanitaire	5
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	5
➤ Parcelles à destination de vins de base	6
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux	6
➤ Parcelles à destination de vins rosés	8
➤ Parcelles à destination de vins rouges.....	10
Cahiers des charges de vinification bio	12
Calendrier lunaire et planétaire.....	13
Tableau récapitulatif	15

Agenda et autres infos

➤ CERTIPHYTO : pensez au renouvellement !



De nombreux certiphyto arrivent à échéance en 2019-2020 et doivent être renouvelés. Leur renouvellement doit être anticipé 9 mois avant la date du terme inscrit sur votre carte ou votre attestation certiphyto. Si vous aviez un certiphyto catégorie « Opérateur », vous ne pouvez renouveler qu'en certiphyto « Opérateur ». Vous ne pourrez pas renouveler en certiphyto catégorie « Décideur ».

Rappel, le certiphyto est **obligatoire pour acheter et appliquer des produits phytosanitaires** sur les cultures. Il existe 5 catégories de certificats :

Utilisation		Distribution	Conseil
Utilisation à titre professionnel des produits phyto-pharmaceutiques, catégorie Décideur en entreprise non soumise à agrément	Utilisation à titre professionnel des produits phyto-pharmaceutiques, catégorie Décideur en entreprise soumise à agrément	Mise en vente, vente des produits phyto-pharmaceutiques	Conseils à l'utilisation des produits phyto-pharmaceutiques
Utilisation à titre professionnel des produits phyto-pharmaceutiques, catégorie Opérateur			

Comment renouveler son certiphyto ? Vous avez **3 possibilités** :

- 1. Faire une formation Certiphyto** : cette formation dure **1 journée**. Prochaine date le **mardi 12 novembre 2019** dans l'antenne de la Chambre d'agriculture à Doué. **Inscriptions au 02 49 18 78 16.**



- 2. Faire une formation technique labellisée Ecophyto** : Depuis le 1^{er} janvier 2018, des formations ont été labellisées Certiphyto. Ces **formations, d'une durée de 2 jours**, doivent être complétées du suivi d'un **module de formation à distance**, effectué de chez vous, d'une durée de 1h30 à 2h.



Nous vous proposons les formations viticulture suivantes qui ont le label Ecophyto :

- **Travail du sol : piloter son itinéraire technique**, juillet et novembre 2020 à Doué
- **Concevoir son itinéraire technique bas-intrants**, 12 et 19 mars 2020 à Doué
- **Convertir son domaine viticole à l'agriculture biologique**, Janvier, février, mars 2020 à Doué
- **Se préparer à la certification environnementale HVE**, 18 et 25 février (exploitations mixtes) ; 31 mars et 7 avril 2020 (exploitations 100% vigne) à Doué



Ces formations vous permettent également de satisfaire à l'obligation de formation pour vos dossiers PCAE.

3. Passer un QCM de 1h30 en salle : inscriptions sur service-public.fr. En cas d'échec au test QCM, vous avez l'obligation de suivre la formation Certiphyto.

Retrouvez toutes ces informations au lien suivant : <https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/publications/publications-des-pays-de-la-loire/detail-de-la-publication/actualites/comment-renouveler-son-certiphyto/>

Pour toutes vos questions, vous pouvez aussi consulter la foire aux questions au lien suivant : <http://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/Foire-aux-questions-Certiphyto>

➤ **PREVIMAT, un outil pour prédire la maturité**

Prévimat permet d'anticiper l'évolution de la maturité des baies de Cabernet franc à 7 et 14 jours.



- ✓ **Pour consulter les prévisions du réseau collectif :**
 - [connectez-vous sur Prévimat](#) (cliquez sur ce lien)
 - Allez dans l'icône "Parcelles"
 - Choisissez une parcelle à l'aide des filtres et de la carte
 - Visualisez les prévisions pour la parcelle sélectionnée
- ✓ **Pour avoir des prévisions sur votre parcelle :**
 - [connectez-vous sur Prévimat](#) (cliquez sur ce lien)
 - Allez dans l'icône "Parcelles" et cliquez sur "créer une parcelle" ou via le filtre "Seulement mes parcelles", sélectionnez votre parcelle déjà créée
 - Renseignez les données d'analyse (acidité, sucres voire anthocyanes)
 - Visualisez les prévisions pour la parcelle sélectionnée

Dans le but d'améliorer son ergonomie, faciliter son utilisation et intégrer de nouvelles fonctionnalités, **Prévimat** fait peau neuve. Parmi les nouvelles fonctions, il est aujourd'hui possible :

- **d'importer, d'exporter** vos données.
- de **sélectionner les parcelles** selon l'AOP/IGP, le type de production ou vos favoris.
- de **recevoir chaque jour, par mail, la mise à jour des prévisions** de maturation de vos parcelles de Cabernet franc.

➤ Relevés météo entre le 11 et le 17 septembre

SECTEUR	SAUMUROIS		AUBANCE	
STATION	Saumur	Le Puy Notre Dame ⁽¹⁾	St Melaine ⁽²⁾	Juigné sur Loire ⁽³⁾
Somme pluies (mm)	*	0	0	0,6
T°C moy		18,6	19,5	18,3
T°C min-T°C max		9,4-33,1	10,3-29,8	8,9-31,6
Humidité moyenne (%)		67,7	72,2	78,2

SECTEUR	LAYON				LOIRE
STATION	Martigné-Briand ⁽⁴⁾	Passavant ⁽²⁾	St Aubin ⁽²⁾	Savennières ⁽²⁾	La Pommeraye ⁽²⁾
Somme pluies (mm)	0	0	0	0	0
T°C moy	19,6	19,8	19,9	19,6	19,4
T°C min-T°C max	10,2-29,7	10,5-31,1	11,7-29,8	10,9-29,3	11,8-29,6
Humidité moyenne (%)	71,1	70,2	72,8	72,8	73,2

⁽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	ensoleillé	0	0	0	10 ; 22				
vendredi	ensoleillé	0	0	0	09 ; 28				
samedi	ciel couvert, risque d'averse	0	1,5	3	16 ; 29				
dimanche	ciel couvert, averses	2,2	8	6	15 ; 20				

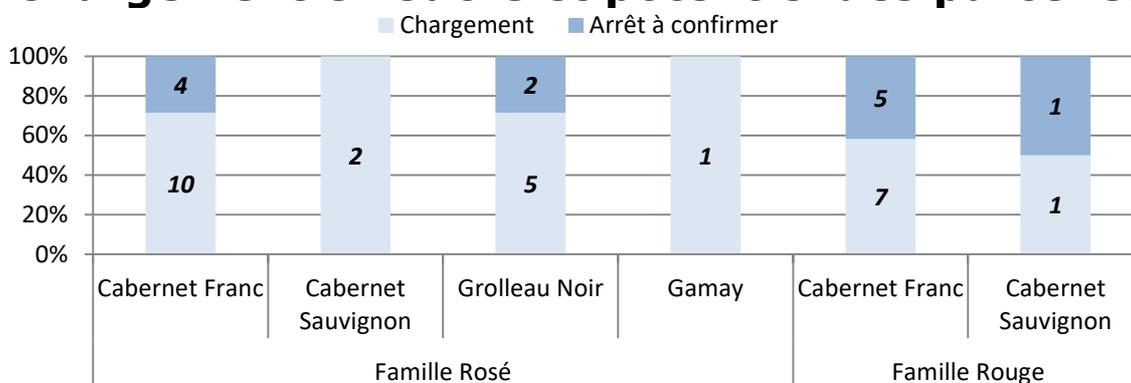
Les cases rouges indiquent les plages horaires où le vent est ≥ 20 km/h. Les cases colorées en vert indiquent les fenêtres où la vitesse du vent est ≤ 19 km/h. Arrêté du 04/05/2017 : « Les produits ne peuvent être utilisés en pulvérisation ou poudrage que si le vent a un degré d'intensité inférieur ou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

Tendances pour les jours suivants : Après l'épisode pluvieux annoncé ce weekend, la météo devrait demeurer relativement instable avec un vent d'ouest charriant potentiellement des averses.

Évolution de la maturité et état sanitaire

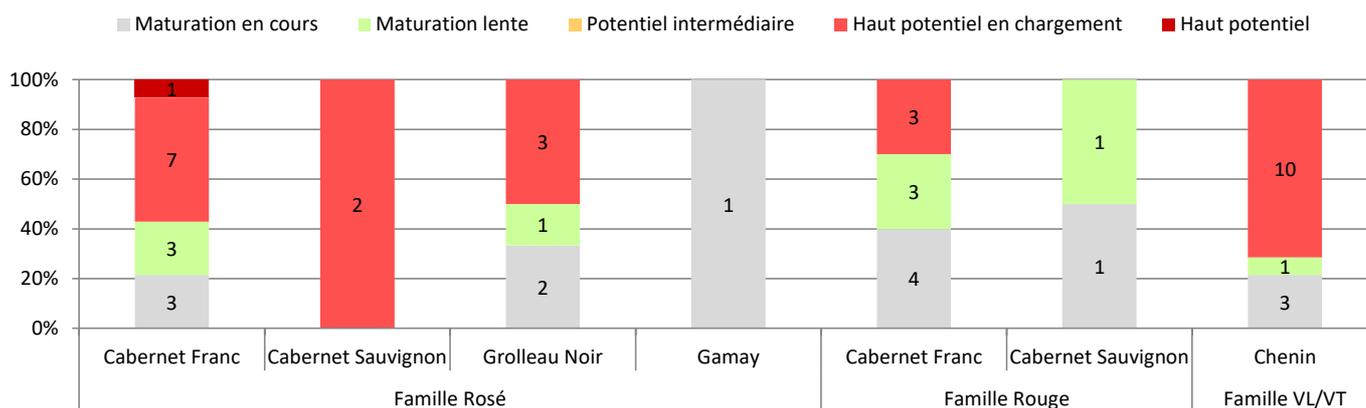


➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles



La parcelle de Cabernet franc du Puy-Notre-Dame qui était en arrêt de chargement depuis la première analyse est repartie. Il est désormais en haut potentiel en chargement. La majorité des parcelles de notre réseau sont encore en chargement en sucre.

Potentiel des parcelles du réseau



La majorité de nos parcelles sont en haut potentiel en chargement, la vigne ne semble donc pas être bloquée par le manque d'eau.

Pour les parcelles à destination de vin rouge qui sont en cours de flétrissement et en maturation lente, elles sont à vendanger en adaptant le mode de vinification ([voir Notice p 4](#)). Dyossem propose pour les parcelles à destination de vin rouge et à haut potentiel, les fenêtres « fruit frais » du 25/09 au 30/09 et « fruit mûr » du 05/10 au 10/10 (parcelles de Cléré et Varrains).

➤ 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	
	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart		17-sept	17-sept
Cépage (nombre de parcelles)	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart	17-sept	17-sept	évolution
Chenin (6)	12,07	+ 1,12	11,40	12,80	6,02	-0,940	3,02	1,64	+ 9,58%

L'équilibre sucre/acide est atteint pour des parcelles à destination de vin de base.

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Toutes nos parcelles de Chardonnay à destination de vin de base ont été vendangées. Sur les 6 parcelles de Chenin restante, 4 sont indemnes de foyer de pourriture grise. Sur 2 parcelles, nous observons une augmentation de la fréquence de botrytis avec une fréquence moyenne de foyers d'environ 5%.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.



Les TAP de ces parcelles varient de 11,4° à 12,8°, il serait préférable de vendanger les avant les pluies de ce weekend, surtout les parcelles présentant des foyers de pourriture grise.

➤ 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	
	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart		17-sept	17-sept
Cépage (nombre de parcelles)	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart	17-sept	17-sept	évolution
Chenin (14)	12,58	+ 1,27	10,80	14,20	5,16	-0,82	3,10	1,17	+ 7,41%

L'équilibre sucre/acide est atteint.

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Sur les parcelles de Chenin à destination de vins secs, nous observons une dégradation de l'état sanitaire avec 50% des parcelles présentant des foyers de botrytis. Ces fréquences d'attaque varient de 2,6 à 20%, avec une fréquence moyenne de 8,6%.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide sur notre réseau.



Surveillez l'évolution de ces parcelles, en particulier suite aux éventuelles précipitations de ce weekend. En cas de dégradation, planifiez de vendanger ces parcelles dès que possible (les TAP de ces parcelles varient entre 12° et 14°). **Prélevez, analysez et dégustez vos baies, certaines parcelles faiblement chargées ou précoces pourraient être à vendanger.**

✓ **Profil dyostem**

Potentiel	Profil		
	à suivre, non déterminé	thiol	neutre
Haut potentiel	0	0	0
Haut potentiel en chargement	1	5	4
Potentiel intermédiaire	0	0	0
Maturation lente	0	0	1
Maturation en cours	1	0	2

Les parcelles de Montreuil et des Verchers en thiol la semaine dernière ont évolué en profil neutre cette semaine. Elles sont cependant toujours en haut potentiel en chargement.

La parcelle de Saint Aubin est toujours en profil neutre, rejoint par la parcelle de Cléré cette semaine, les deux étant en haut potentiel en chargement.

Les parcelles de Bonnezeaux, Martigné 1 restent en profil thiol avec un haut potentiel en chargement.

✓ **Maturité qualitative**

Cette semaine, nous avons dégusté **2 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			Maturité qualitative : dégustation de baies
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH	
10,8 % - 0,006 %	0 % - 0 %	12,0 (+ 1,6)	5,8 (-1,7)	3,1	
Interprétations					
<p><u>Dyostem :</u> Chargement rapide et maturation en cours.</p> <p><u>Notre avis :</u> Dégustation : les tanins manquent toujours de souplesse et l'équilibre aromatique est n'est pas encore atteint.</p> <p>La maturité quantitative est presque atteinte. Les baies ont à nouveau pris 5,6% de volume (+ 6% la semaine dernière).</p> <p>Surveiller l'évolution de la pourriture grise. Un effeuillage manuel a été réalisé en début de semaine. Patience...</p>					
<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>					

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 cavillon, 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			Maturité qualitative : dégustation de baies	
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH		
4 % - 0,01 %	0 % - 0 %	13,0 (+ 1,4)	6,3 (-0,9)	3,05		
Interprétations						
<p><u>Dyostem :</u> Chargement moyen et maturation en cours. Profil thiol. A vendanger pour un blanc sec au profil thiol. Attendre pour un blanc sec au profil neutre.</p> <p><u>Notre avis :</u> Dégustation : peu d'évolution par rapport à la semaine dernière, belle aromatique de la pulpe.</p> <p>La parcelle est hétérogène. Les baies ont perdu 3,5% de volume.</p> <p style="text-align: center;">État sanitaire stable.</p> <p style="text-align: center;">A vendanger pour un blanc sec.</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	
	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart		29-août	évolution
Cabernet Franc (14)	12,17	+ 1,47	11,60	13,40	4,90	-0,87	3,13	0,90	+ 2,22%
Cabernet Sauvignon (2)	12,50	+ 1,4	12,40	12,60	5,45	-0,50	3,12	0,81	+ 2,47%
Grolleau Noir (8)	11,53	+ 0,95	9,80	12,60	4,26	-0,96	3,18	1,35	+ 4,51%
Gamay (1)	11,50	+ 0,5	11,50	11,50	6,40	-0,23	3,06	1,59	+ 8,49%

L'équilibre sucre/acide pour la vinification en vin rosé est atteint. Le TAVP des Cabernet franc a fortement augmenté en 7 jours (+1,47°). Attention au pH pour de belles couleurs.

✓ **État sanitaire**

- Pourriture grise

Seule une parcelle de notre réseau présente des foyers de botrytis. Nos 24 autres parcelles sont très saines.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.



Prélevez, analysez et dégustez vos baies, certaines parcelles pourraient être à vendanger.

✓ **Maturité qualitative**

Nous avons dégusté **2 parcelles de Cabernet franc et 1 de Cabernet sauvignon.**

INFORMATIONS PARCELLAIRE				
Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation :			Cabernet franc, 214, SO4, 1990	
Commune, sol, RU, ressuyage :			Champ sur Layon, altération de schistes, 154 mm, faible	
Entretien du sol, effeuillage :			désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés, 1 face	
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :			forte, 23 grappes/cep, compactes, faible	
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :			machine, 60 hL/ha	
État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	11,6 (+ 1,6)	5,7 (- 0,6)	3,13
Interprétations				
<p><u>Dyostem :</u> Arrêt de chargement et maturation lente.</p> <p><u>Notre avis :</u> Dégustation : il reste des notes végétales, mais l'aromatique est intense et intéressante.</p> <p>L'équilibre pour réaliser un vin rosé est atteint. Le volume des baies a perdu 12 %.</p> <p>À vendanger dès que possible.</p>				
Maturité qualitative : dégustation de baies				
<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>				

INFORMATIONS PARCELLAIRE				
Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation :			Cabernet franc, massale, 101-14 Mg, 1955	
Commune, sol, RU, ressuyage :			Martigné, altérité de schistes, 165, faible	
Entretien du sol :			désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½	
Charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis :			17 grappes/cep, normale, 1 face, faible	
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :			manuelle, 40 hL/ha	
État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12,6 (+1,6)	5,4 (- 0,8)	3,1
Interprétations				
<p><u>Dyostem :</u> Chargement rapide avec un haut potentiel.</p> <p><u>Notre avis :</u> Dégustation : belle aromatique et bon équilibre pour un rosé.</p> <p>L'équilibre pour un rosé est largement atteint. Les baies ont pris 6,5% de volume.</p> <p>Comme la semaine dernière, nous conseillons de vendanger.</p>				
Maturité qualitative : dégustation de baies				
<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>				

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : Cabernet sauvignon, *, 3309, 2001
Commune, sol, RU, ressuyage : Nueil, alteration de schiste, 144 mm, moyen
Entretien du sol : désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½
Charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis : 17, normale, 1 face, moyenne
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 %	12,4	5,8	3,11		
Interprétations						
<p><u>Dyostem :</u> Chargement moyen en cours, haut potentiel.</p> <p><u>Notre avis :</u> Dégustation : peu de jus, aromatique de la peau neutre.</p> <p>Le volume des baies est stable.</p> <p>Au vu de la maturité quantitative, il est préférable de vendanger.</p>						
					<p style="font-size: small;">Aromatique de la pulpe</p> <p style="font-size: x-small;">végétal fruits frais fruits mûrs fruits compotés</p>	
					<p style="font-size: small;">Acidité de la pulpe</p> <p style="font-size: x-small;">très acide acide acidulé équilibré faible</p>	
					<p style="font-size: small;">Aromatique de la peau</p> <p style="font-size: x-small;">végétal fruits frais fruits mûrs fruits compotés</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">NEUTRE</p>	
					<p style="font-size: small;">Épaisseur de la peau</p> <p style="font-size: x-small;">épaisse en train de s'affiner fine</p>	
					<p style="font-size: small;">Qualité des tanins</p> <p style="font-size: x-small;">secs fermes côtelés fondus</p>	
					<p style="font-size: small;">Pulpe attachée aux pépins</p> <p style="font-size: x-small;">beaucoup un peu très peu</p>	
					<p style="font-size: small;">Couleur des pépins</p> <p style="font-size: x-small;">verts verts-bruns bruns-verts bruns</p>	

➤ Parcelles à destination de vins rouges

✓ Maturité quantitative

Familles vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart		17-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart	17-sept	17-sept	évolution
Cabernet Franc (12)	12,04	+ 1,44	11,40	13,20	4,84	-0,93	3,16	0,83	+ 2,12%
Cabernet Sauvignon (2)	11,60	+ 1,7	11,00	12,20	5,40	-1,20	3,17	0,96	- 31,9 %

L'équilibre de certaines parcelles est atteint notamment pour des rouges de printemps.

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Sur notre réseau, un état sanitaire excellent se maintient.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.



Attention, le décalage maturité quantitative et maturité phénolique est tel que votre vinification doit s'y adapter : cuvaison courte, extraction uniquement en tout début de fermentation alcoolique et fin de fermentation alcoolique en phase liquide.
Prélevez, analysez et dégustez vos baies

✓ **Maturité qualitative**

Cette semaine, nous avons dégusté **2 parcelles de Cabernet franc et 1 de Cabernet sauvignon.**

INFORMATIONS PARCELLAIRE					
Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation :			Cabernet franc, 215, SO4, 2000		
Commune, sol, RU, ressuyage :			Varrains, altération calcaires, 99 mm, moyen		
Entretien du sol, effeuillage :			désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés et cultivés, 1 faces		
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :			moyenne, 18 grappes/cep, normale, faible		
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :			machine, 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 %	13,2 (+ 1,6)	5,1 (-1,2)	3,14	
Interprétations					
<u>Dyostem :</u>					
Arrêt de chargement à confirmer en potentiel intermédiaire. Fenêtre fruit frais : 25/09 au 30/09 Fenêtre fruit mûr : 05/10 au 10/10					
<u>Notre avis :</u>					
Dégustation : beau potentiel.					
Attention, les baies ont perdu 10% de volume.					
Au vu de l'équilibre sucre/acide, cette parcelle peut être vendangée pour un vin de typicité locale. Préférez une extraction en phase aqueuse et un décuvaage avant la fin de la fermentation alcoolique.					
Pour un rouge plus structuré (mais plus alcooleux), patience...					

INFORMATIONS PARCELLAIRE					
Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation :			Cabernet franc, 214, 3309, 1989		
Commune, sol, RU, ressuyage :			Cléré, altération de schiste, 83 mm, moyen		
Entretien du sol, effeuillage :			désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés et cultivés, 1 face		
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :			faible, 18 grappes/cep, normale, faible		
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :			machine, 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 %	12,6 (+ 1,3)	4,3 (-0,9)	3,27	
Interprétations					
<u>Dyostem :</u>					
Arrêt de chargement à confirmer, potentiel intermédiaire Fenêtre fruit frais : 25/09 au 30/09 Fenêtre fruit mûr : 05/10 au 10/10					
<u>Notre avis :</u>					
Dégustation : intensité aromatique très faible.					
Le volume des baies est identique à la semaine dernière. Parcelle saine.					
Patience...					

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : Cabernet sauvignon, 15, 3039C, 1992
Commune, sol, RU, ressuyage : St Jean des Mauvrets, roche de schistes, 42 mm, moyen
Entretien du sol, effeuillage : désherbage mécanique du cavaillon, inter-rangs enherbés, 1 face
Vigueur, charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis : moyenne, 15 grappes/cep, normale, moyenne
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : machine, 40 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 %	11,0 (+ 1,6)	5,2 (- 0,6)	3,18	
Interprétations					
<p><i>Dyostem :</i> Chargement rapide et maturation en cours.</p> <p><i>Notre avis :</i> Dégustation : beau potentiel.</p> <p><i>Les baies ont grossi de 12 %. Parcelle saine.</i></p> <p>Patience...</p>					

Cahiers des charges de vinification bio



Depuis la parution de notre bulletin de la semaine dernière, la **version mise à jour de septembre 2019** du **guide pratique comparant les principaux cahiers des charges de vinification bio** est disponible, toujours réalisée par Sudvinbio.

En cliquant sur les liens suivants (en bleu dans le texte), vous trouverez les informations concernant les [intrants](#), les [techniques](#) et le [SO2](#).

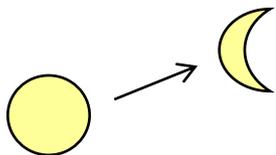
Calendrier lunaire et planétaire

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 décroissante toute la semaine. Elle sera montante jusqu'à dimanche inclus, puis descendante à partir de lundi.

A noter cette semaine :

- une **opposition lune-saturne** de samedi soir à lundi
- un **nœud lunaire** ascendant et l'**équinoxe d'automne** lundi

*« Si l'équinoxe est bleu, l'automne sera radieux.
Si à l'équinoxe il tonne, orages pour tout l'automne »*

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

Merc. 18	Jeudi 19	Vend. 20	Sam. 21	Dim. 22	Lundi 23	Mardi 24	Merc. 25

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

Marc Robin : *Viticulture et œnologie*

Tel : 06.65.66.18.20 marc.robin@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.

Tableau récapitulatif

Parcelles	Cépage	Date	TAP (% v/v)	Acide malique (g/l)	Acidité totale (g H2SO4/l)	N ass (mg/l)	pH	Teinte médiane	Volume moyen (ml)	Comportement	Evolution du volume (% par semaine)	Potentiel	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	2019-09-17	11,6	4,2	5,5	15	3,15	222	0,92	Chargement		10,84 maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	2019-09-17	11,8	3,8	5	35	3,12	224	0,9	Arrêt à confirmer		-8,16 maturation lente	Maturation lente	Maturation lente
AT-CF-BREZE	Cabernet Franc	2019-09-17	12,4	2,1	4,6	70,7	3,04	224	0,72	Arrêt à confirmer		-11,11 haut potentiel	25/09/2019 -> 30/09/2019	05/10/2019 -> 10/10/2019
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	2019-09-17	11,4	5,1	5,6	13,9	3,17	224	1,04	Chargement		6,12 maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	2019-09-17	12,2	2,7	4,5	30	3,12	224	1,13	Chargement		11,88 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	2019-09-17	11,6	5	5,7	46,8	3,13	224	0,96	Arrêt à confirmer		-11,93 maturation lente	Maturation lente	Maturation lente
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	2019-09-17	12,6	3,2	4,3	6,6	3,27	224	0,74	Arrêt à confirmer		0 potentiel intermédiaire	25/09/2019 -> 30/09/2019	05/10/2019 -> 10/10/2019
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	2019-09-17	11,6	3,5	4,5	66,6	3,26	224	0,66	Arrêt à confirmer		-14,29 maturation lente	Maturation lente	Maturation lente
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	2019-09-17	12,6	3,5	5,2	50,1	3,1	224	0,99	Chargement		6,45 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	2019-09-17	11,6	2,8	4,6	84,7	3,12	226	0,82	Chargement		32,26 maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	2019-09-17	12,4	3,4	4,9	3,6	3,15	222	0,93	Chargement		13,41 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	2019-09-17	12	1,9	4,2	94,9	3,17	224	0,83	Chargement		6,41 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	2019-09-16	11,6	4,6	4,6	26,4	3,15	230	0,74	Arrêt à confirmer		5,71 maturation lente	Maturation lente	Maturation lente
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	2019-09-17	12,2	2,7	4,4	78,5	3,19	222	0,77	Arrêt à confirmer		-9,41 maturation lente	Maturation lente	Maturation lente
AT-CF-PARNAY 2	Cabernet Franc	2019-09-17	12	2,7	4,8	150,3	3,12	222	0,78	Chargement		0 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	2019-09-17	11,8	2,4	4,5	30,8	3,17	222	0,84	Chargement		-1,18 maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-POUANCA Y	Cabernet Franc	2019-09-17	11,8	3,1	4,6	73,4	3,17	224	0,85	Chargement		0 maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	2019-09-17	12,6	2,4	4,4	28,4	3,16	222	0,72	Chargement		4,35 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-SAUMUR 1	Cabernet Franc	2019-09-17	12,4	3,2	4,6	58,7	3,2	230	0,85	Chargement		2,41 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	2019-09-17	11,6	3,6	5,2	25,5	3,08	224	0,97	Chargement		0 maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	2019-09-16	11,5	2,5	4,7	69,6	3,22	222	0,52	Arrêt à confirmer		13,04 maturation lente	Maturation lente	Maturation lente
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	2019-09-17	13,4	5	5	43,2	3,12	222	0,86	Chargement		24,64 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-STASTURNIN	Cabernet Franc	2019-09-17	11,6	4,3	5,6	46,7	3,08	224	1,11	Chargement		2,78 maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	2019-09-17	13	3,6	5,1	6,1	3,1	224	1	Chargement		2,04 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	2019-09-17	13,2	3,4	5,1	11	3,14	224	0,92	Arrêt à confirmer		-9,8 potentiel intermédiaire	25/09/2019 -> 30/09/2019	05/10/2019 -> 10/10/2019
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	2019-09-17	12,4	3,8	5,5	3,12	3,14	225	0,92	Chargement		3,37 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CH-BONNEZEAU	Chenin	2019-09-17	13,6	4,1	4,7	111,1	3,24	61	1,28	Chargement		15,32 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-BOUILLE	Chenin	2019-09-17	11,4	6	5,5	125,3	3,1	64	1,51	Chargement		12,69 maturation en cours		
AT-CH-BREZE	Chenin	2019-09-17	12	6,2	6,5	50,6	2,98	71	1,44	Chargement		4,35 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-CLERE	Chenin	2019-09-17	13,6	4,7	4,9	48,3	3,21	59	1,19	Chargement		-0,83 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-FAYE	Chenin	2019-09-17	13	4,2	4,3	188,2	3,35	63	1,32	Chargement		11,86 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	2019-09-16	12,8	3,5	4,5	83,8	3,08	61	1,18	Chargement		0 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	2019-09-17	13,6	3,4	4,2	60	3,17	62	1,16	Chargement		4,5 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	2019-09-17	12,6	6,8	6,3	137,2	3,08	71	2,09	Chargement		16,11 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-MELAINE	Chenin	2019-09-17	13	6,5	6,3	56,3	3,05	63	1,4	Chargement		-3,45 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	2019-09-17	14,2	3,3	5,2	28,8	3,01	57	0,95	Chargement		-2,06 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-NUJEL	Chenin	2019-09-17	12	6,6	6,4	34,3	2,97	64	1,69	Chargement		8,33 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-POUANCA Y	Chenin	2019-09-17	11,6	5,4	6	95	3,01	64	1,31	Chargement		12,93 maturation en cours		
AT-CH-ROCHFORT	Chenin	2019-09-16	10,8	3,4	5	150,5	3,01	63	1,28	Arrêt à confirmer		3,23 maturation lente		
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	2019-09-16	11,1	4,5	5,2	100,1	3,05	60	1,07	Chargement		4,9 maturation en cours		
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	2019-09-16	11,2	3,6	6,2	179,2	2,95	60	0,65	Chargement		12,07 maturation en cours		
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	2019-09-16	12	3,8	4,9	88,3	3,13	59	1,08	Chargement		13,68 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-ULMES	Chenin	2019-09-17	12,8	6,2	6,2	32,2	3	64	1,77	Chargement		3,51 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-VARRAINS	Chenin	2019-09-17	12	6	5,8	95,1	3,06	66	1,5	Chargement		5,63 Haut potentiel en chargement		
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	2019-09-17	11,6	4,1	5,2	43,4	2,99	60	1,33	Chargement		6,4 maturation en cours		
AT-CH-VERCHERS	Chenin	2019-09-17	13,6	3	5,1	4,7	3,06	57	1,01	Chargement		13,48 Haut potentiel en chargement		
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	2019-09-17	12,6	3,3	5,1	17	3,12	224	0,8	Chargement		3,9 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	2019-09-17	11	3,9	5,2	57,2	3,18	222	0,95	Chargement		11,76 maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CS-NUJEL	Cabernet Sauvignon	2019-09-17	12,4	3,8	5,8	2,1	3,11	222	0,82	Chargement		1,23 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	2019-09-17	12,2	4,2	5,6	49,9	3,16	224	0,96	Arrêt à confirmer		-42,51 maturation lente	Maturation lente	Maturation lente
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	2019-09-17	11,4	4,9	5,1	116,9	3,17	226	1,65	Arrêt à confirmer		-8,33 maturation lente	Maturation lente	Maturation lente
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	2019-09-17	11,2	3,1	4,1	142,3	3,16	226	1,43	Chargement		16,26 maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	2019-09-16	12	2,2	3,7	21,9	3,2	230	1,05	Chargement		8,25 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	2019-09-17	12,2	4,4	4,9	38,6	3,09	222	1,75	Chargement		8,02 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-GN-POUANCA Y	Grolleau Noir	2019-09-17	12,6	2,7	3,8	293,3	3,37	224	0,96	Chargement		9,09 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	2019-09-17	10,6	4,1	4,7	30,4	3,17	230	1,8	Chargement		95,65 maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement
AT-GN-TIGNE	Grolleau Noir	2019-09-17	12,4	1,8	3,4	105	3,19	220	1,16	Arrêt à confirmer		-22,15 potentiel intermédiaire	20/09/2019 -> 24/09/2019	30/09/2019 -> 04/10/2019
AT-GY-MARTIGNE 2	Gamay	2019-09-17	11,5	4,9	6,4	185,8	3,06	224	1,59	Chargement		76,67 maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement