



INFO Viti 49

Bulletin Technique Viticole des vigneron·ne·s d'Anjou Saumur



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

Météo	2
➤ Relevés météo entre le 18 et le 24 septembre	2
➤ Prévisions météo	2
Évolution de la maturité et état sanitaire	3
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles	3
➤ Pourriture grise	4
➤ Parcelles à destination de vins de base	5
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux	5
➤ Parcelles à destination de vins rosés	7
➤ Parcelles à destination de vins rouges	7
Calendrier lunaire et planétaire	10
Tableau récapitulatif	12

➤ Relevés météo entre le 18 et le 24 septembre

SECTEUR	SAUMUROIS		AUBANCE	
STATION	Saumur	Le Puy Notre Dame ⁽¹⁾	St Melaine ⁽²⁾	Juigné sur Loire ⁽³⁾
Somme pluies (mm)	*	29.2	15.6	25.0
T°C moy		16.8	17.4	16.9
T°C min-T°C max		8.2 ; 29.8	9.7 ; 29.3	7.7 ; 30.6
Humidité moyenne (%)		66.6	65.6	73.3

SECTEUR	LAYON				LOIRE
STATION	Martigné-Briand ⁽⁴⁾	Passavant ⁽²⁾	St Aubin ⁽²⁾	Savennières ⁽²⁾	La Pommeraye ⁽²⁾
Somme pluies (mm)	19.8	15.0	12.6	16.4	22.6
T°C moy	17.5	17.4	17.6	17.4	17.2
T°C min-T°C max	7.5 ; 29.0	9.8 ; 29.3	10.2 ; 29.3	10.2 ; 28.7	9.7 ; 28.4
Humidité moyenne (%)	*	65.8	66.3	66.1	66.6

⁽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

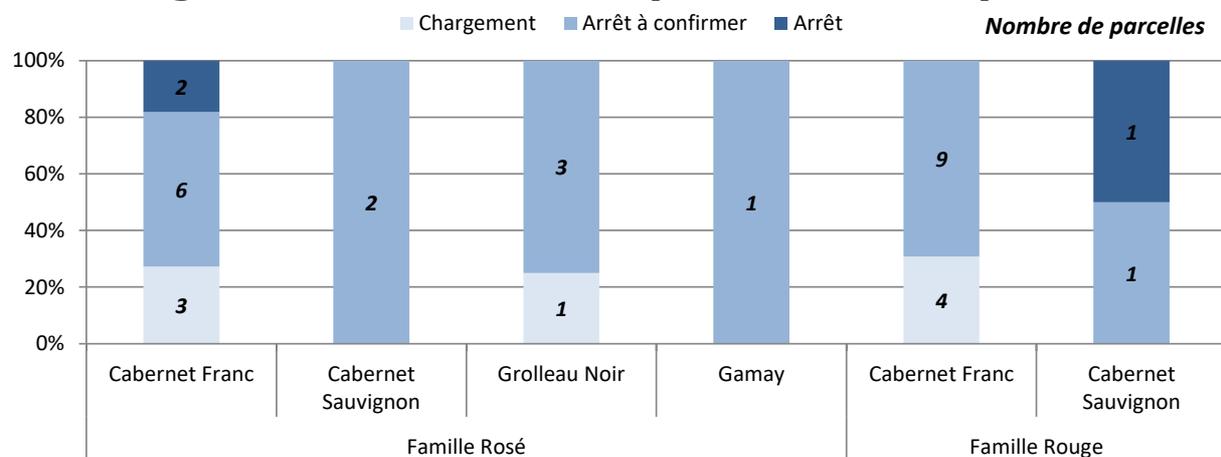
	Temps (Météo France)	Précipitations en mm			T°C Min ; Max	Vent vitesse (km/h)			
		Météo rama (Doué)	Météo Ciel (Doué)	Météo-Blue (Doué)		avant 8 h	8 à 14 h	14 à 20 h	après 20 h
jeudi	éclaircies entrecoupées d'averses	0.9	0.3	0	15 ; 21				
vendredi		4.3	2.1	2 à 5	12 ; 21				
samedi		0.1	0	0	10 ; 21				
dimanche		1.9	1.3	2 à 5	12 ; 23				

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 : d'après Météo France, les averses devraient cesser à partir de mercredi prochain (2 octobre) et les températures moyennes avoisineront les 15°C.

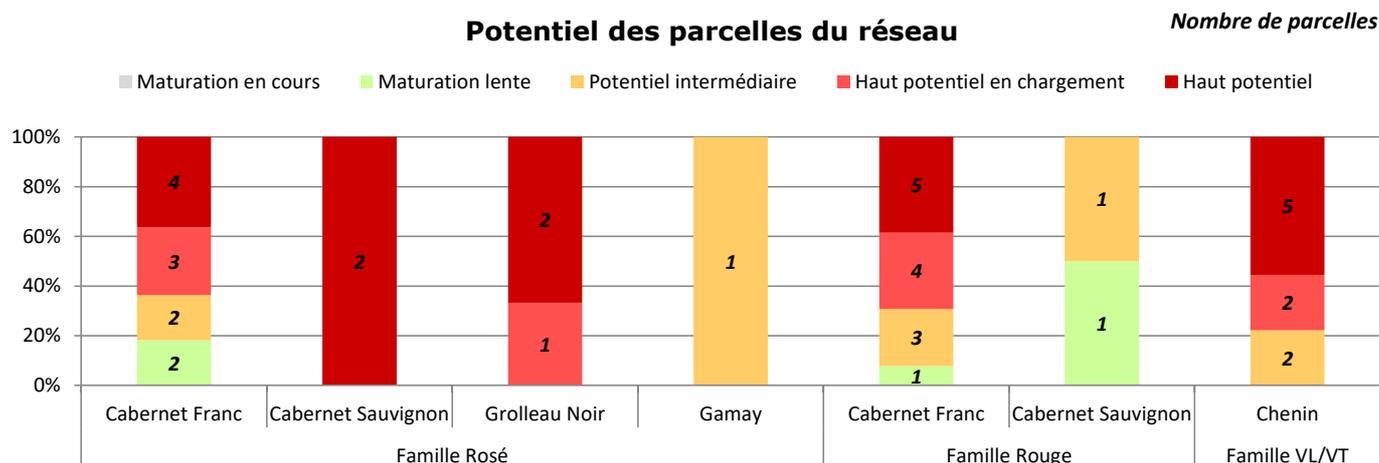
Évolution de la maturité et état sanitaire

➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles



La majorité des parcelles de notre réseau est en « arrêt de chargement à confirmer ».

Potentiel des parcelles du réseau



Parcelles	Fenêtre fruit frais	Fenêtre fruit mûr
Cabernet franc de Cléré en haut potentiel à destination de vin rouge	25/09 → 30/09	05/10 → 10/10
Grolleau de Saint Lambert	26/09 → 30/09	06/10 → 10/10
Le Grolleau Martigné 2 et le Gamay Martigné 2	27/09 → 01/10	07/10 → 11/10
Cabernet franc à destination de vin rosé en haut potentiel (Martigné, Saumur, Les Ulmes et Les Verchers) et en potentiel intermédiaire (Martigné 2 et La Pommeraye)	02/10 → 07/10	12/10 → 17/10
Cabernet sauvignon en haut potentiel (Martigné et Nueil) et celui en potentiel intermédiaire (St Jean des Mauvrets)	12/10 → 17/10	01/11 → 06/11

Retrouver dans la notice la description de ces parcelles ([lien vers la notice](#)). On considère que des parcelles avec des caractéristiques proches (cépage, type de sol, conduite de la vigne) peuvent avoir des comportements similaires de maturité.

➤ Pourriture grise

✓ Observation

Les précipitations passées et à venir pourraient faire augmenter les fréquences et les intensités de pourriture grise sur les parcelles sensibles et notamment les Chenin à destinations de blanc sec.

✓ Stratégie de protection

Sur ces parcelles, le ramassage devra être raisonné en fonction de l'observation régulière de l'état sanitaire. Pour vous aider à l'estimer, nous vous proposons une méthode d'observation :

Observer 2 fois par semaine toutes les grappes sur les 2 mêmes piquetées de 6 ou 7 ceps, et les répartir selon les 2 classes suivantes :

- grappes saines.
- grappes avec au moins 1 grain fendu ou avec au moins 1 grain pourri.

	Piquetée 1	Piquetée 2	Total	Pourcentage (Total / nb grappes observées) x 100
Grappes saines				
Grappes avec au moins une baie fendue ou pourrie				

Si vous ne pouvez pas ramasser dans les délais souhaitables, un effeuillage jumelé à l'application de produits de biocontrôle et utilisables en agriculture biologique permettrait, selon les fabricants, de gagner quelques jours.

Dans la situation actuelle, vous pouvez optez soit pour:

- des produits à base de *Bacillus subtilis* (Serenade max, Rhapsody,...), à appliquer **dès l'apparition des premiers symptômes.**
- des produits à base de bicarbonate de potassium (Armicarb, K-Bloc,...), à appliquer **en présence de botrytis.**

➤ 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	
	24-sept	écart	min	max	24-sept	écart	24-sept	24-sept	évolution
Chenin (2)	12,40	+ 0,33	11,80	13,00	5,45	-0,567	3,25	1,65	+ 0,71%

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Les deux parcelles qui restent sont touchées à 14,1% et 21%. Les intensités globales restent faibles.

- Pourriture acide

Il n'y a 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	
	24-sept	écart	min	max	24-sept	écart	24-sept	24-sept	évolution
Chenin (9)	13,18	+ 0,6	11,80	14,40	5,04	-0,12	3,23	1,13	- 3,9 %

Le gain en TAVP est le plus fort pour les Chenin avec une acidité qui reste stable.

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Trois parcelles sont touchées avec en moyenne 11,1% de grappes touchées (de 4,5% à 16,8%), mais des intensités globales qui restent faibles.

- Pourriture acide

Il n'y a pas de pourriture acide.



Au vu des **prévisions météo** de cette semaine, surveillez de près l'état sanitaire de vos parcelles. En moyenne les jus ont plus de **100 mg/L d'azote assimilable** ce qui les rend d'autant plus **sensibles au développement du botrytis**. Un **effeuillage manuel** sur les deux faces peut être envisagé si vous souhaitez attendre. Réalisez des **comptages** pour envisager la vendange ou un éventuel traitement avec des produits de biocontrôle (voir partie pourriture grise).
Prélevez, analysez et dégustez vos baies !

✓ **Profil dyostem**

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

La parcelle de Bonnezeaux reste en profil thiol en haut potentiel en arrêt à confirmer.

La parcelle de Varrains est passée en profil thiol et est en haut potentiel en chargement.

✓ **Maturité qualitative**

Cette semaine, nous avons dégusté **1 parcelle 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		
16,9 % - 0,017 %	0 % - 0 %	12,2 (+ 0,2)	5,6 (- 0,2)	3,2		
Interprétations						
<u>Dyostem</u> :						
<i>Haut potentiel en chargement rapide. Profil thiol.</i>						
<u>Notre avis</u> :						
Dégustation : l'aromatique de la pulpe et de la peau est agréable.						
<i>La maturité quantitative est presque atteinte. Les baies ont à nouveau pris 15 % de volume.</i>						
Au vu de la faible évolution de la parcelle, des qualités organoleptiques, de l'état sanitaire qui se dégrade (+6% en fréquence) et des prévisions météo, nous conseillons de la vendanger.						
					Aromatique de la pulpe 	
					Acidité de la pulpe 	
					Aromatique de la peau 	
					Épaisseur de la peau 	
					Qualité des tanins 	
					Pulpe attachée aux pépins 	
					Couleur des pépins 	

➤ Parcelles à destination de vins rosés

✓ Maturité quantitative et volume des baies

Famille vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	24-sept	écart	min	max	24-sept	écart		29-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Cabernet Franc (11)	12,67	+ 0,5	11,80	13,40	4,85	-0,05	3,28	0,92	+ 2,64%
Cabernet Sauvignon (2)	12,80	+ 0,3	12,60	13,00	5,25	-0,20	3,25	0,82	+ 0,61%
Grolleau Noir (4)	11,95	+ 0,42	10,00	12,80	4,18	-0,09	3,31	1,32	- 2,3 %
Gamay (1)	13,00	+ 1,5	13,00	13,00	5,80	-0,60	3,27	1,21	- 31,4 %

L'équilibre sucre/acide pour la vinification en vin rosé est atteint. Attention, le pH doit être en dessous de 3,2 pour conserver de belles couleurs.

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

L'état sanitaire est excellent.

- Pourriture acide

Il n'y a pas de pourriture acide.



Prélevez, analysez et dégustez vos baies, la majorité des parcelles pourrait être à vendanger.

➤ Parcelles à destination de vins rouges

✓ Maturité quantitative

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	24-sept	écart	min	max	24-sept	écart		24-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Cabernet Franc (13)	12,55	+ 0,5	12,00	13,60	4,79	-0,05	3,28	0,88	+ 6,41%
Cabernet Sauvignon (2)	12,15	+ 0,55	11,90	12,40	4,95	-0,45	3,38	0,87	- 9,8 %

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

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

L'état sanitaire est excellent. Les peaux sont encore suffisamment épaisses pour résister aux pluies annoncées.

- Pourriture acide

Il n'y a pas de pourriture acide.



Attention, le décalage entre la maturité quantitative et la maturité phénolique est tel que votre vinification doit s'y adapter : **cuvaïson 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 **3 parcelles de Cabernet franc et 1 de Cabernet sauvignon.**

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : **Cabernet franc, 214, 3309 C, 2009**
 Commune, sol, RU, ressuyage : **Saint Cyr, roche calcaire, 100 mm, fort**
 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, lâche, faible**
 Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : **machine, 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 %	13,0 (- 0,2)	4,6 (- 0,5)	3,2

Interprétations

Dyostem :

Haut potentiel en arrêt à confirmer.
 Fenêtre fruit frais : 02/10 au 07/10
 Fenêtre fruit mûr : 12/10 au 17/10

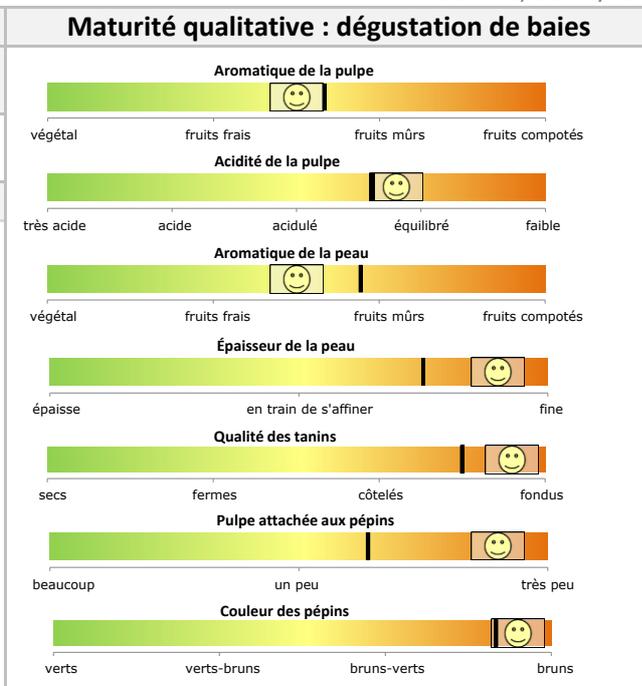
Notre avis :

Dégustation : aromatique de la pulpe et de la peau agréable.

Le volume des baies a diminué de 17 %.

À la dégustation, les baies ont révélé une bonne maturité qualitative. La parcelle stresse et les baies flétrissent. À vendanger, pour réaliser un vin de typicité locale.

Pour réaliser un rouge plus structuré : attendre, au risque d'une perte du volume.



INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : **Cabernet franc, 214, 3309 C, 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		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	13,2 (+ 0,6)	4,7 (+ 0,4)	3,4

Interprétations

Dyostem :

Arrêt de chargement à confirmer, potentiel intermédiaire.
 Fenêtre fruit frais : 25/09 au 30/09
 Fenêtre fruit mûr : 05/10 au 10/10

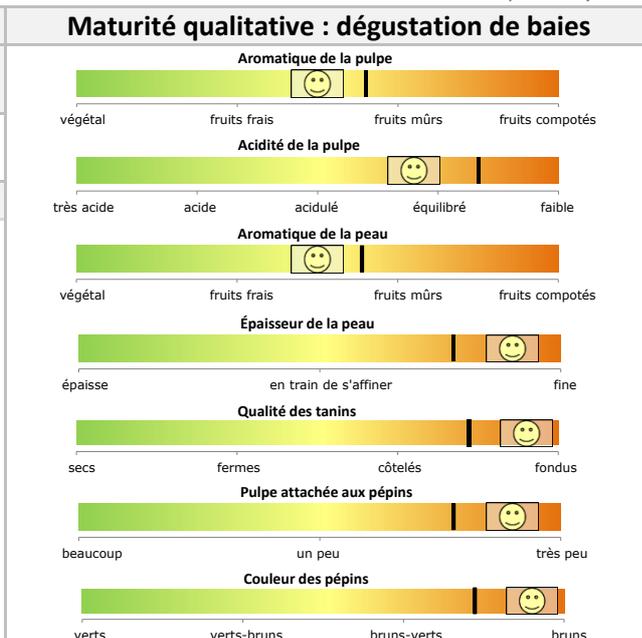
Notre avis :

Dégustation : aromatique de la pulpe et de la peau intense et intéressante.

Le volume des baies a augmenté de 4%.

Les équilibres quantitatif et qualitatif sont atteints.

À vendanger.



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 face

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

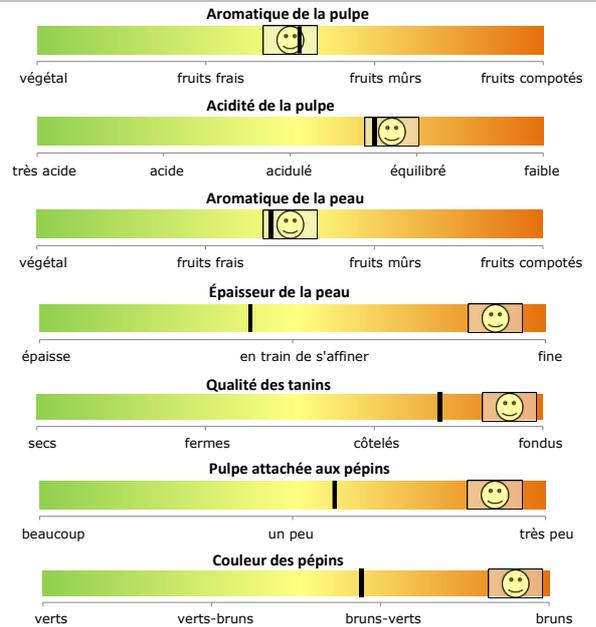
moyenne, 18 grappes/cep, normale, faible

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

machine, 50 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	13,6 (+ 0,4)	5,0 (-0,1)	3,3

Maturité qualitative : dégustation de baies



Interprétations

Dyostem :

Reprise du chargement, passe cette semaine d'un potentiel intermédiaire à un haut potentiel.

Notre avis :

Dégustation : pulpe gélatineuse.

Le volume des baies a augmenté de 9%.

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 décuve 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 sauvignon, 15, 3039 C, 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

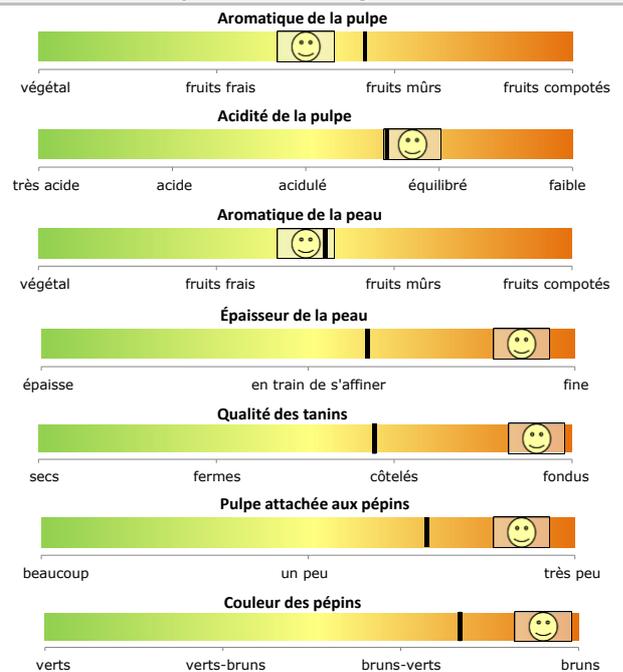
Vigueur, charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis : moyenne, 15 grappes/cep, normale, moyenne

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

machine, 40 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	11,9 (+ 0,9)	5,3 (+ 0,1)	3,3

Maturité qualitative : dégustation de baies



Interprétations

Dyostem :

Arrêt de chargement à confirmer, potentiel intermédiaire.

Fenêtre fruit frais : 12/10 au 17/10

Fenêtre fruit mûr : 01/11 au 06/11

Notre avis :

Dégustation : l'aromatique du jus est intéressante. Les tanins manquent de souplesse.

Les baies ont perdu 13 % de volume.

À revoir en début de semaine prochaine, pour la réalisation d'un rouge léger sur le fruit. Attendre pour un rouge plus structuré.

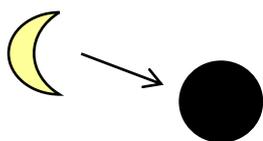
Calendrier lunaire et planétaire

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

A noter cette semaine :

- un **périgée lunaire** dans la nuit de vendredi à samedi

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

Merc. 25	Jeudi 26	Vend. 27	Sam. 28	Dim. 29	Lundi 30	Mardi 1er	Merc. 2

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_biocontrôle-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	Famille Prod	TAP [% v]	Acide malique (g/l)	AT (g H2SO4/l)	Nass(mg/l)	pH	Teinte médian	Volume moyen	Comportement	Concentration/petites baies	Date d'analyse	Date d'arr	Evolution du volume (% par semaine)	Potentiel	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	asse de chargement en sucre (mg/baie)
AT-CF-BLAISSON	Cabernet Franc	Famille rouge	12	3,9	5,6	12	3,25	224	0,92	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	0	potentiel intermédiaire	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	0,9
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille rosé	12,4	3	4,7	26,4	3,24	222	0,9	Arrêt	petites baies	2019-09-24	2019-09-10	0	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	1,3
AT-CF-BREZE	Cabernet Franc	Famille rosé	13,2	2,4	4,8	56,5	3,25	224	0,87	Chargement	petites baies	2019-09-24	2019-09-24	20,83	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,1
AT-CF-BRISAC	Cabernet Franc	Famille rouge	12,2	4	5,4	23,9	3,29	224	1,07	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	2,88	potentiel intermédiaire	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	2,9
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille rouge	12,6	2,5	4,5	42,2	3,22	224	1,15	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	1,77	haut potentiel	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	1,7
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille rosé	12,2	3,5	5,2	38,3	3,24	222	1,15	Chargement	petites baies	2019-09-24	2019-09-24	19,79	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille rouge	13,2	3,1	4,7	8,6	3,37	230	0,77	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-10	4,05	potentiel intermédiaire	25/09/2019 -> 30/09/2019	05/10/2019 -> 10/10/2019	2
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille rosé	11,8	2,6	4,3	96,7	3,43	225	0,65	Arrêt	petites baies	2019-09-24	2019-09-10	-1,52	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	0
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille rosé	13,2	2,7	4,8	64,2	3,28	220	0,99	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	0	haut potentiel	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	1,4
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille rosé	13,2	2	4,4	141	3,32	222	0,76	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	-7,32	potentiel intermédiaire	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	1,3
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille rouge	12,6	2,9	4,8	13,6	3,28	224	0,88	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	-5,38	haut potentiel	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	-1
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille rouge	12,6	2,9	4,5	62,9	3,35	226	0,8	Chargement	petites baies	2019-09-23	2019-09-17	8,11	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,7
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille rouge	12,2	2,5	4,5	80,2	3,29	220	0,9	Chargement	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	16,88	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,9
AT-CF-PARNAY 2	Cabernet Franc	Famille rouge	12	2,2	4,8	212	3,22	224	0,82	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	5,13	haut potentiel	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	1,1
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille rosé	12,4	2	4,3	48,3	3,31	224	0,84	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	0	potentiel intermédiaire	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	1,1
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille rouge	12,6	2,2	4,6	28,9	3,27	230	0,78	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	8,33	haut potentiel	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	1,7
AT-CF-SAUMUR 1	Cabernet Franc	Famille rosé	12,8	2,8	4,7	81,8	3,32	220	0,91	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	7,06	haut potentiel	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	2,7
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille rouge	12,4	3,3	5	34,4	3,22	225	1,08	Chargement	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	11,34	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,1
AT-CF-STAUDIN	Cabernet Franc	Famille rouge	12,1	2,1	4,3	122,2	3,42	226	0,57	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-23	2019-09-02	9,62	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	2,1
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille rouge	13	1,8	4,6	86,8	3,17	222	0,72	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	-16,28	haut potentiel	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	-5,1
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille rosé	12	4,4	5,9	79,9	3,2	222	1,2	Chargement	baies moyennes	2019-09-24	2019-09-17	8,11	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,6
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille rosé	13,4	3	5,1	18,3	3,21	230	0,94	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	-6	haut potentiel	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	-1
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille rouge	13,6	3	5	28,1	3,29	220	1	Chargement	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	8,7	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,6
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille rosé	12,8	3,1	5,2	9,2	3,24	220	0,95	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	3,26	haut potentiel	02/10/2019 -> 07/10/2019	12/10/2019 -> 17/10/2019	1,9
AT-CH-BONNEZEAU	Chenin	Famille VL/VT	14,4	3,9	5,1	57	3,22	61	1,14	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	-10,94	haut potentiel			-2,4
AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VM	11,8	4,9	5,4	131,8	3,17	63	1,44	Arrêt à confirmer	baies moyennes	2019-09-24	2019-09-17	-4,64	potentiel intermédiaire			-0,6
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	14,2	3,8	4,6	69,1	3,36	57	1,17	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	-1,68	haut potentiel			1,1
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VM	14	2,8	4	79,5	3,34	60	1,27	Chargement	baies moyennes	2019-09-24	2019-09-17	9,48	Haut potentiel en chargement			4,9
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VL/VT	13	5	5,5	205,8	3,33	67	1,86	Arrêt à confirmer	grosses baies	2019-09-24	2019-09-17	-11	haut potentiel			-5,1
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	14	2,5	5	83,3	3,09	57	1,03	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	8,42	haut potentiel			2,3
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	12	3,8	5,2	138,1	3,21	59	1,09	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-23	2019-09-16	1,87	potentiel intermédiaire			2,9
AT-CH-STAUDIN 1	Chenin	Famille VL/VT	11,8	2,7	6,2	274,1	3,11	56	0,67	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-23	2019-09-16	3,08	potentiel intermédiaire			1,4
AT-CH-STAUDIN 2	Chenin	Famille VL/VT	12,6	3,3	4,8	109,7	3,3	57	1,03	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-23	2019-09-16	-4,63	haut potentiel			0
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	12,2	4,9	5,6	85,9	3,17	64	1,73	Chargement	grosses baies	2019-09-24	2019-09-17	15,33	Haut potentiel en chargement			7,4
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	13,4	2,6	4,9	35,3	3,25	57	1	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	-0,99	haut potentiel			-0,7
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille rosé	12,6	3	5	22	3,25	224	0,82	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	2,5	haut potentiel	12/10/2019 -> 17/10/2019	01/11/2019 -> 06/11/2019	0,6
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille rouge	11,9	3,9	5,3	53,5	3,34	224	0,83	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	-12,63	potentiel intermédiaire	12/10/2019 -> 17/10/2019	01/11/2019 -> 06/11/2019	-1,4
AT-CS-NUJUIL	Cabernet Sauvignon	Famille rosé	13	3,2	5,5	1,5	3,24	230	0,81	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	-1,22	haut potentiel	12/10/2019 -> 17/10/2019	01/11/2019 -> 06/11/2019	0,9
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille rouge	12,4	3,2	4,6	72,3	3,42	222	0,91	Arrêt	baies moyennes	2019-09-24	2019-09-10	-5,21	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	-1
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille rosé	12,8	2	3,6	58,7	3,42	222	0,97	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-23	2019-09-16	-7,62	haut potentiel	26/09/2019 -> 30/09/2019	06/10/2019 -> 10/10/2019	-0,4
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille rosé	12,6	4	4,9	84,5	3,26	224	1,75	Arrêt à confirmer	baies moyennes	2019-09-24	2019-09-17	0	haut potentiel	27/09/2019 -> 01/10/2019	07/10/2019 -> 11/10/2019	1,7
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille rosé	10	2,1	4,4	175,7	3,25	220	1,05	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	7,14	en arrêt depuis la 1ère analyse			2,1
AT-GN-TIGNE	Grolleau Noir	Famille rosé	12,4	2,4	3,8	178,7	3,31	224	1,5	Chargement	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	29,31	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	10,1
AT-GY-MARTIGNE 2	Gamay	Famille rosé	13	3,4	5,8	275	3,27	220	1,21	Arrêt à confirmer	petites baies	2019-09-24	2019-09-17	-23,9	potentiel intermédiaire	27/09/2019 -> 01/10/2019	07/10/2019 -> 11/10/2019	-6,1