



# INFO Viti 49

Bulletin Technique Viticole des vignerons d'Anjou Saumur

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

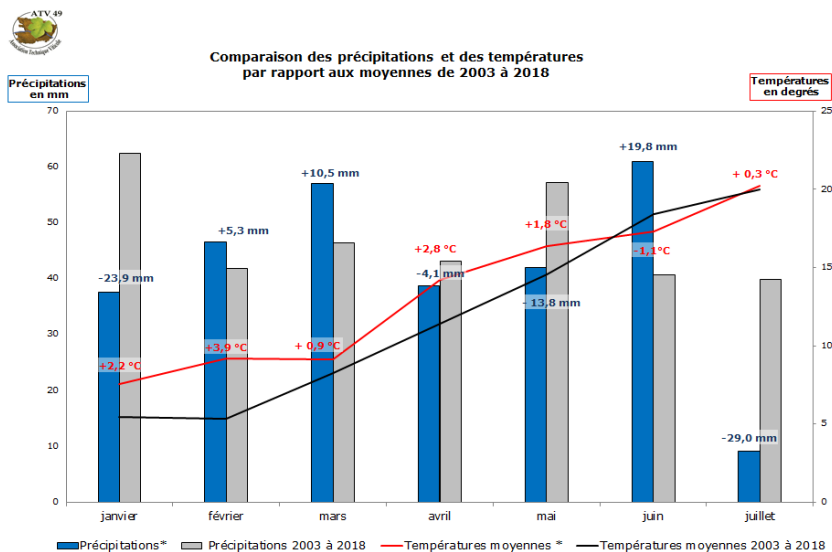
## Sommaire



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

<b>Météo .....</b>	<b>2</b>
➤ Bilan météo de janvier à juillet.....	2
➤ Relevés météo entre le 1er et le 18 août.....	2
➤ Prévisions météo.....	2
<b>Dans les vignes .....</b>	<b>3</b>
➤ Echaudage .....	3
<b>Évolution de la maturité et état sanitaire .....</b>	<b>3</b>
➤ Dyostem .....	3
➤ Pourriture grise : grappes très saines .....	4
➤ Pourriture acide : absente .....	4
➤ Parcelles à destination de vins de base .....	4
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux .....	5
➤ Parcelles à destination de vins rosés .....	8
➤ Parcelles à destination de vins rouges .....	8
<b>Ravageurs .....</b>	<b>9</b>
➤ Prospection flavescence dorée : simple à réaliser mais primordiale !.....	9
<b>Œnologie : protocole pied de cuve.....</b>	<b>10</b>
<b>Comparatif des cahiers des charges français et internationaux bio.....</b>	<b>10</b>
<b>Calendrier lunaire et planétaire.....</b>	<b>10</b>
<b>Tableau récapitulatif .....</b>	<b>13</b>

## ➤ Bilan météo de janvier à juillet



\* Réalisées avec la moyenne des stations de Passavant, Martigné, St Melaine et St Aubin

### ✓ Température

La température du mois de juillet a été plus élevée de 0.3°C par rapport à la moyenne des 10 dernières années. Depuis le mois de janvier, un excédent de 1.5°C a été relevé.

### ✓ Pluviométrie

Le mois de juillet sera marqué par la sécheresse avec -29 mm en moyenne sur les 4 stations relevées. Depuis le mois de janvier, un petit déficit de 5mm a été relevé.

## ➤ Relevés météo entre le 1er et le 18 août

STATION	Les Ulmes <sup>(2)</sup>	St Melaine <sup>(2)</sup>	Martigne - Briand <sup>(4)</sup>	Passavant <sup>(2)</sup>	St Aubin <sup>(2)</sup>	Savennières	La Pommeraye <sup>(2)</sup>
<b>Somme pluies (mm)</b>	20.4	44	27.1	28.2	27.2	27.4	47
<b>T°C moy</b>	22.7	22.2	22.3	22.7	22.7	21.9	22.1
<b>T° C min</b>	10.7	9.8	8.4	9.8	11.4	7.4	11
<b>T°C max</b>	38.7	37.8	38.7	39.2	39.0	42.7	38.3
<b>Humidité moyenne (%)</b>	65.3	68.5	*	66.3	67.6	73.3	68.9

<sup>(2)</sup> Station Davis avec sonde de température sous abris à 1 mètre du sol. <sup>(4)</sup> Station MétéoFrance (basée à Pied-Flond) avec sonde de température sous abris à 1 mètre du sol.

\* données non disponibles

## ➤ Prévisions météo

Sources MétéoFrance, Météociel, Météoblue, Météorama

	Temps (Météo France)	Précipitations en mm			Humidité %	T°C Min ; Max	Vent direction majoritaire vitesse moyenne (km/h)
		Météo-rama (Doué)	Météo-Ciel (Doué)	Météo-Blue (Doué)			
<b>jeudi</b>	variable avec risques d'averses	0.2	0	0	68	16 ; 29	Ouest ; 20
<b>vendredi</b>		0.6	0.4	0 à 2	75	14 ; 26	Ouest ; 24
<b>samedi</b>		0.4	0.4	0 à 2	75	11 ; 24	Ouest ; 24
<b>dimanche</b>		0	0	0	69	11 ; 21	Ouest ; 16

**Tendances pour les jours suivants** : les pluies pourraient cesser et le soleil revenir à partir de la semaine prochaine. Les températures oscilleront entre 12 et 27°C.

# Dans les vignes

## ➤ Echaudage

Nous observons encore cette année de l'échaudage, parfois de façon importante sur certaines parcelles. Tous les cépages peuvent être touchés, les photos ci-contre en représentent sur Cabernet franc et Chenin mais des Grolleau sont aussi touchés.

En faisant la moyenne sur l'ensemble du vignoble, l'intensité des dégâts semble un peu moins importante qu'en 2019.

Si l'échaudage peut, à forte intensité, provoquer une baisse de rendement, il n'a pas d'impact sur la qualité des moûts.



## Évolution de la maturité et état sanitaire



Cabernet sauvignon



Chenin



Grolleau noir



Grolleau gris



Cabernet franc

## ➤ Dyostem



<b>Sommaire</b>	
> Notre réseau maturité	1
> Maillage du réseau de 71 parcelles	1
L'outil Dyostem	2
> Profil du raisin	2
> Potentiel des raisins noirs	2
> Potentiel des raisins blancs	2
> Les effets de profil raisin, le calendrier des raisins noirs et vinification	2
> Potentiel et contacts du millésime	2
Département des bases	2
> Protocole d'ordonnancement et de ramassage des bases	2
> Protocole de dégustation	2
> Lecture de nos résultats	2



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

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

[https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user\\_upload/Pays\\_de\\_la\\_Loire/022\\_Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Productions-vegetales/2018\\_Notice\\_et\\_methodes\\_controle\\_maturite.pdf](https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Pays_de_la_Loire/022_Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Productions-vegetales/2018_Notice_et_methodes_controle_maturite.pdf)

\*mise à jour du 05/09/2018

## ➤ Pourriture grise : grappes très saines

Pour le moment, nous observons des symptômes de pourriture grise seulement sur 2 parcelles de notre réseau (3%). Les fréquences d'attaque sont faibles.

**La surveillance doit être concentrée sur les parcelles où les grappes ne sont pas bien aérées ou blessées à la suite des dernières précipitations.** Surveiller également les parcelles de Gamay, sensible au Botrytis.

La vigilance est également de mise sur les parcelles touchées par l'oïdium, notamment au stade grain de café.

## ➤ Pourriture acide : absente

La situation est saine pour le moment sur tout notre réseau de parcelles. Nous n'avons pas senti d'odeur suspecte, ni vu de symptôme sur baies.

Si vous en observez sur vos parcelles, sachez que seul le tri permet de limiter les dégâts, et qu'il faut veiller à ne pas laisser à la parcelle les grappes contaminées.

## ➤ 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	
	18-août	écart	min	max	18-août	écart	18-août	18-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Chenin (9)	8,62	+1,46	7,20	10,80	8,79	-3,31	2,90	1,15	
Chardonnay (4)	9,30	+1,33	8,00	9,80	6,68	-2,42	3,03	1,23	
Cabernet Franc (1)	9,10		9,10	9,10	7,50		2,97	0,73	



Les **Chardonnay** ont une maturité quantitative déjà avancée pour la réalisation de vins de base et une **acidité totale faible**. Les Pinot noir sont aussi à surveiller car à maturité précoce.



**Réalisez les prélèvements de maturité et dégustations de baies dans vos parcelles.**

### ✓ État sanitaire

- Pourriture grise

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

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

## ➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

### ✓ Maturité quantitative et volume des baies

Familie vin tranquille	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	18-août	écart	min	max	18-août	écart		18-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)	18-août	écart	min	max	18-août	écart	18-août	18-août	évolution
Chenin (15)	8,22		6,50	10,20	9,30		2,90	1,03	

### ✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Une seule parcelle de Chenin est touchée par un foyer de pourriture grise (0,5% d'intensité globale d'attaque).

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

### ✓ Maturité qualitative

Cette semaine, nous avons dégusté **5 parcelles de Chenin**. Les AT sont déjà basses sur certaines parcelles ! Attention !

#### 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					
0 % - 0 %	0 % - 0 %	7,6	10	2,8					
Interprétations					<p><b>Aromatique de la pulpe</b></p> <p><b>Acidité de la pulpe</b></p> <p><b>Aromatique de la peau</b></p> <p><b>Épaisseur de la peau</b></p> <p><b>Qualité des tanins</b></p> <p><b>Pulpe attachée aux pépins</b></p> <p><b>Couleur des pépins</b></p>				
<p><u>Notre avis :</u></p> <p>Maturité technologique non atteinte et profil aromatique végétal. Pulpe acide et tanins agressifs.</p> <p><b>Attendre</b></p>									



## INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

**Chenin**, 220, 101-14 Mg, 1982

Commune, sol, RU, ressuyage :

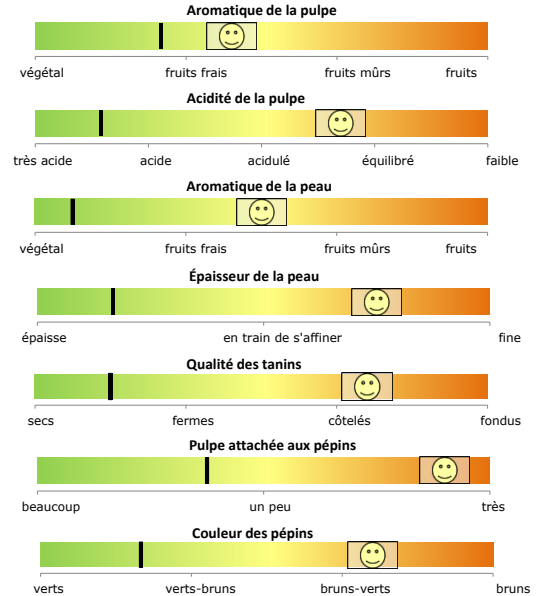
**St Méleine**, altération de schistes, 110 mm, fort

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			Maturité qualitative : dégustation de baies
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH	
0 % - 0 %	0 % - 0 %	8,4	9,4	2,9	
Interprétations					
<p><u>Notre avis :</u> Pulpe déjà très aromatique.</p> <p style="text-align: center;"><b>Attendre</b></p>					

## INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

**Chenin**, 220, SO4, 1996

Commune, sol, RU, ressuyage :

**Cléré**, roche de schistes, 47 mm, moyen

Entretien du sol, effeuillage :

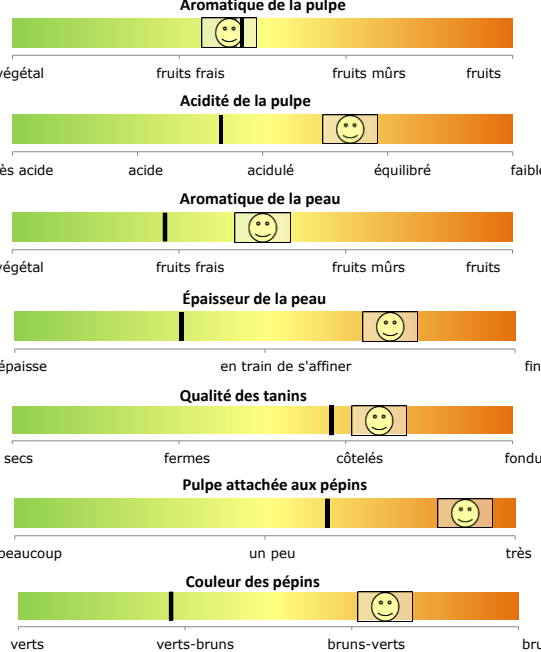
désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½, 1 face

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	
4 % - 0,5 %	0 % - 0 %	10,2	7,8	3,1	
Interprétations					
<p><u>Notre avis :</u> Profil aromatique intense. Peaux encore épaisses.</p> <p style="text-align: center;"><b>Attendre</b></p>					

## INFORMATIONS PARCELLAIRE

**Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation :** Chenin, 982, Riparia, 2003  
**Commune, sol, RU, ressuyage :** Bonnezeaux, Terrasses gravelo-sableuses, 52 mm, moyen  
**Entretien du sol :** désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½  
**Charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis :** 9,4 grappes/cep, normale, 1 face, moyenne  
**Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :** manuelle, 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 %	9,0	9,4	2,9	
Interprétations					
<p><u>Notre avis :</u></p> <p><b>Attendre</b></p>					

## INFORMATIONS PARCELLAIRE

**Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation :** Chenin, 220, 101-14 Mg, 1982  
**Commune, sol, RU, ressuyage :** Verchers, 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, 8,7 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	
0 % - 0 %	0 % - 0 %	8,8	8,8	2,9	
Interprétations					
<p><u>Notre avis :</u></p> <p><i>Parcelle bloquée par le stress hydrique, ce qui s'en ressent dans la dégustation des peaux, végétales et amères.</i></p> <p><b>Attendre</b></p>					

## ➤ 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	
	18-août	écart	min	max	18-août	écart	18-août	18-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Cabernet Franc (13)	7,30		6,00	9,40	10,51		2,79	0,84	
Cabernet Sauvignon (2)	8,00		8,00	8,00	9,50		2,84	0,70	
Grolleau Noir (8)	7,38		6,40	8,20	7,59		2,91	1,37	
Grolleau Gris (2)	6,90		6,80	7,00	6,65		3,02	1,38	

### ✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Pas de pourriture grise.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.



**Les AT sont déjà basses sur Grolleau gris et noir !** Attention à l'équilibre des mouts en fonction du profil rosé souhaité !

## ➤ Parcelles à destination de vins rouges

### ✓ Maturité quantitative

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	18-août	écart	min	max	18-août	écart	18-août	18-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Cabernet Franc (13)	7,83		6,30	9,80	9,51		2,82	0,86	
Cabernet Sauvignon (2)	8,60		8,60	8,60	8,25		2,94	0,75	

### ✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Pas de pourriture grise.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.



# Ravageurs

## ➤ **Prospection flavescence dorée : simple à réaliser mais primordiale !**

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 être vigilants sur les symptômes de flavescence dorée, 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).

Si vous reconnaissez ces symptômes, contactez-nous ou contactez directement la FREDON d'Angers. Un test sera réalisé par un laboratoire officiel pour savoir si le cep est malade de la flavescence dorée ou du bois noir dont les symptômes sont identiques.

Contrairement au bois noir, la maladie de **la flavescence dorée est épidémique**, en trois ans, la fréquence de ceps atteints peut passer de 1 à 30%. Une parcelle doit être arrachée à partir de 20% de ceps malades.



▲ 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.



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)



En cliquant sur l'image ci-contre, vous trouverez une vidéo réalisée par la Chambre d'agriculture 13 qui détaille bien les

symptômes ainsi qu'un témoignage de vigneron (à la minute 5:00), obligé d'arracher une grosse partie de ces parcelles.

## Œnologie : protocole pied de cuve



Source : Les Ares de Loire

Vous trouverez en lien ci-dessous le protocole pied de cuve pour ensemer vos moûts :

[https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2019/03/Protocole\\_PDC\\_levures\\_et\\_bacteries.pdf](https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2019/03/Protocole_PDC_levures_et_bacteries.pdf)

Faire plusieurs cuvons de pied de cuve, les déguster et au moindre défaut perçu, écartez le.

**Pour aller plus loin**, voici une synthèse issue de SudVinBio sur les pieds de cuve :

[https://www.icv.fr/sites/default/files/ressources/documents/Beaumes2017/04\\_sudvinbio\\_les\\_pieds\\_de\\_cuve\\_levuriens.pdf](https://www.icv.fr/sites/default/files/ressources/documents/Beaumes2017/04_sudvinbio_les_pieds_de_cuve_levuriens.pdf)



## Comparatif des cahiers des charges français et internationaux bio



NOP américain et chinois, Bourgeon suisse, chartes privées de la biodynamie... il n'est pas toujours simple de s'y retrouver dans les différents cahiers des charges français et internationaux de l'agriculture biologique et biodynamique.

Pour vous y aider, nous vous proposons un **guide pratique comparant les principaux cahiers des charges de vinification bio**, réalisé par Sudvinbio (version septembre 2019).

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

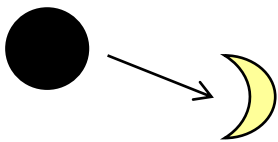
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leurs plannings de vendanges.

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

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

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

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



La lune sera croissante et descendante toute la semaine.

A noter cette semaine :

- le **périgée lunaire** vendredi.

Les jours fruits, fleurs, feuilles et racines se répartissent cette semaine ainsi :

Merc. 19	Jeudi 20	Vend. 21	Sam. 22	Dim. 23	Lundi 24	Mardi 25	Merc. 26

*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](mailto:thomas.chassaing@pl.chambagri.fr)

**Elsa Denerf** : *Viticulture et environnement*

Tel : 02 49 18 78 23 [Elsa.DENERF@pl.chambagri.fr](mailto:Elsa.DENERF@pl.chambagri.fr)

**Perrine Dubois** : *Viticulture et sol*

Tel : 06.83.89.85.39 [perrine.dubois@pl.chambagri.fr](mailto:perrine.dubois@pl.chambagri.fr)

**Marie Esmiller** : *Viticulture et œnologie*

Tel : 06.26.72.69.18 [marie.esmiller@pl.chambagri.fr](mailto:marie.esmiller@pl.chambagri.fr)

**Guillaume Gastaldi** : *Viticulture et environnement*

Tel : 06.24.89.02.70 [guillaume.gastaldi@pl.chambagri.fr](mailto:guillaume.gastaldi@pl.chambagri.fr)

**Julie Grignon** : *Viticulture biologique et biodynamique*

Tel : 07.86.43.03.38 [julie.grignon@pl.chambagri.fr](mailto:julie.grignon@pl.chambagri.fr)

**Brigitte Grolleau** : *Assistante*

Tel : 02.49.18.78.14 [brigitte.grolleau@pl.chambagri.fr](mailto:brigitte.grolleau@pl.chambagri.fr)

**Marc Robin** : *Viticulture et environnement*

Tel : 06.65.66.18.20 [marc.robin@pl.chambagri.fr](mailto: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](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	Famille Produit	TAVP (°)	AT	N ass	Volume moyen
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille Rouge	7,4	8,3	100,6	1,33
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille Rosé	7	11,2	18	0,83
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	8,4	8,7	24,6	0,66
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,4	7	2,7	0,9
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	9,1	7,5	27,1	0,73
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	7,8	9,6	20	0,98
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	7,7	8,5	3,23	0,88
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	7,4	10,2	50,8	0,84
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	9	8,6	2,1	
AT- CF DAMPIERE	Cabernet Franc	Famille Rosé	6	14	72,9	0,76
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	6,9	11,4	5	0,95
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	7,9	8,8	2,75	0,77
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	7,6	9,4	77,9	0,67
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	8,6	7,9	9,6	0,76
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	7	11,5	18,4	
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	6,3	11,5	29,7	0,63
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	7,4	9,7	131,7	0,8
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	7,2	11	25,4	
AT-CF-POUANCA Y	Cabernet Franc	Famille Rouge	8,6	9,7	7,9	
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	7	11,2	32,4	0,86
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	6,8	11,6	5,3	0,83
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	6,5	11,8	117,3	0,73
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	8,2	8,4	12,8	0,82
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	6,6	11,6	610,1	0,9
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	6,4	12,4	20,5	0,89
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	9,8	6,6	2,3	1,04
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	7,8	9,6	5,23	
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	7,2	9	307,6	0,9
AT-CH-BONNEZEAUX	Chenin	Famille VL/VT	9	9,4	80,6	1,08
AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VM	8,6	9,7	131,3	1,13
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	10,8	7	60,7	1,12
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	9	7,6	213,6	1,19
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	10,2	7,8	75,1	
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	7,8	11,1	13,9	0,94
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	6,8	11,6	78,6	0,99
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	7,2	8	80,8	1,11
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	9,8	8	71,1	1,1
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	7,6	10,5	172,4	1,11
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	9	8,6	56,6	
AT-CH-NUEIL	Chenin	Famille VM	9,4	8,4	72,9	
AT-CH-POUANCA Y	Chenin	Famille VL/VT	8,8	9,1	121,3	
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	8,4	7	94,3	1,21
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	7,8	7,9	116,9	1,1
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	Famille VL/VT	7,2	10,3	90,9	1,14

AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VL/VT	6,5	11,5	256	0,69
AT-CH-MELAINE	Chenin	Famille VL/VT	8,4	9,4	34,9	1,21
AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	Famille VM	9	8,8	49,4	0,97
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	7,8	10	64	1,18
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	7,6	10	155	1,02
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	8,2	9,1	69	1,38
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	8,8	8,8	5,1	
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	8	9	29,5	0,7
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	8,6	8,2	62,3	0,67
AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	8	10	7,25	
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	8,6	8,3	30,3	0,82
AT-CY-BRISSAC	Chardonnay	Famille VM	8	6,6	317,9	1,17
AT-CY-CONCOURSON	Chardonnay	Famille VM	9,6	7,2	199,7	1,23
AT-CY-STCYR	Chardonnay	Famille VM	9,8	6,1	163,3	1,4
AT-CY-VAUDELNAY	Chardonnay	Famille VM	9,8	6,8	195,7	1,1
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille Rosé	6,8	7,4	228,1	1,56
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	7	5,9	390,1	1,19
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	7,6	7,7	163,5	1,17
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	6,8	7,8	175,8	1,2
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	6,8	7,6	62	1,09
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	6,4	8,8	109,8	1,68
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	7,4	8,3	82,9	1,43
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	7,8	7,4	174,2	
AT-GN-POUANCA Y	Grolleau Noir	Famille Rosé	8	6,3	320,7	
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	8,2	6,8	39,5	1,65