



# INFO Viti 49

N°19 –26 août 2020

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>
➤ Relevés météo entre le 19 et le 25 août .....	2
➤ Prévisions météo .....	2
<b>Évolution de la maturité et état sanitaire</b> .....	<b>3</b>
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	3
➤ Pourriture grise : .....	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 .....	9
➤ Parcelles à destination de vins rouges .....	9
➤ Pourriture acide : présente sur une parcelle.....	10
➤ Prospection flavescence dorée : simple à réaliser mais primordiale !.....	11
<b>Vendanges oïdiées :</b> .....	<b>12</b>
<b>Calendrier lunaire et planétaire</b> .....	<b>12</b>
<b>Tableau récapitulatif</b> .....	<b>14</b>

## ➤ Relevés météo entre le 19 et le 25 août

SECTEUR	SAUMUROIS		AUBANCE	
STATION	Les Ulmes <sup>(2)</sup>	Le Puy Notre Dame <sup>(1)</sup>	St Melaine <sup>(2)</sup>	Juigné sur Loire <sup>(3)</sup>
Somme pluies (mm)	4.2	6.6	10.0	0
T°C moy	20.6	19.9	20.2	20.1
T° C min	12.8	11.1	12.1	9.5
T°C max	30.7	30.4	29.3	31.2
Humidité moyenne (%)	72.6	75.7	76.8	80.4

SECTEUR	LAYON			LOIRE	
STATION	Martigne-Briand <sup>(4)</sup>	Passavant <sup>(2)</sup>	St Aubin <sup>(2)</sup>	Savennières	La Pommeraye <sup>(2)</sup>
Somme pluies (mm)	7.6	5	8.8	4.8	10.8
T°C moy	20.5	20.3	20.4	20.3	19.8
T° C min	11.8	11.5	13.7	9.3	13.3
T°C max	30.3	28.6	29.3	30.9	28.2
Humidité moyenne (%)	*	73.3	76.5	77.5	77.9

<sup>(1)</sup> Station Pessl avec sonde de température à 1.60 cm du sol. <sup>(2)</sup> Station Davis avec sonde de température sous abris à 1 mètre du sol. <sup>(3)</sup> Station Pessl avec sonde de température à 60 cm 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>	Pluies éparses	1.9	0.4	0 à 2	75	12 ; 25	S/O ; 25 km/h
<b>vendredi</b>	Rares averses	1.2	4.3	0 à 2	74	13 ; 23	O ; 29 km/h
<b>samedi</b>	Eclaircies	0.5	3.6	0 à 2	88	11 ; 20	N ; 22 km/h
<b>dimanche</b>		0.1	0.7	0 à 2	68	9 ; 20	N ; 18 km/h

**Tendances pour les jours suivants** : le régime de petites pluies devrait laisser la place à un temps sec. Les températures vont rester identiques en oscillant entre 12 et 25°C.

# Évolution de la maturité et état sanitaire



Cabernet sauvignon



Chenin



Grolleau noir

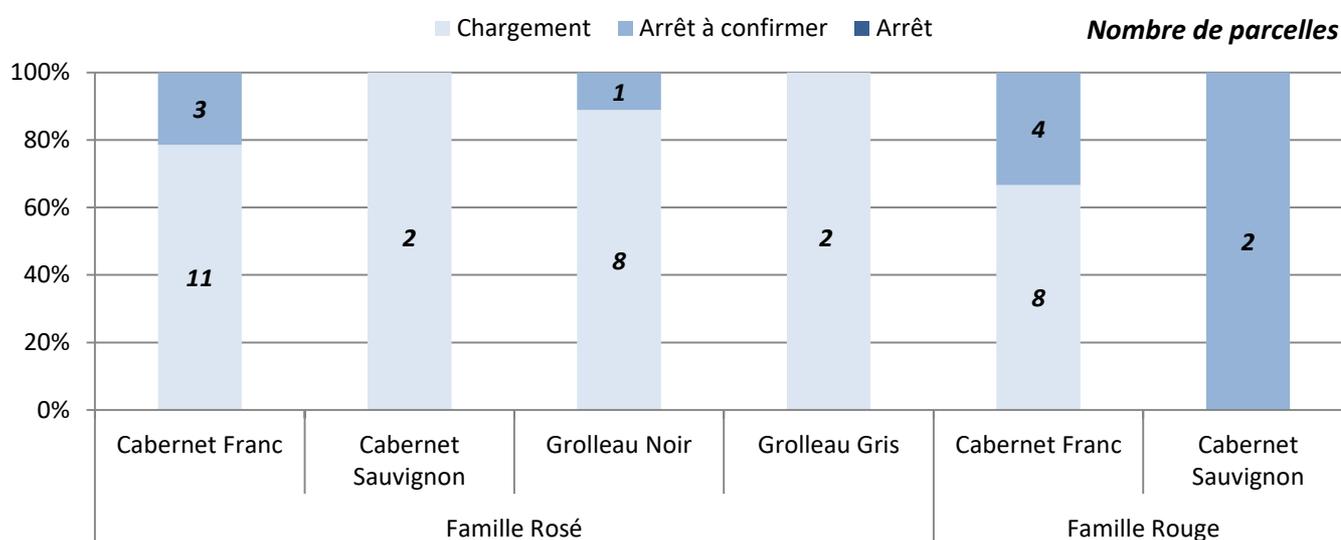


Grolleau gris



Cabernet franc

## ➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles

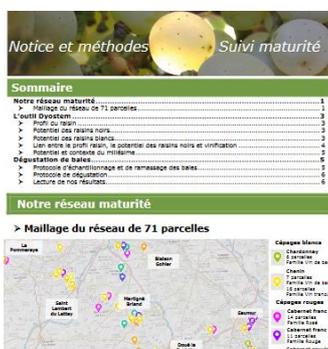


La majorité des parcelles de notre réseau est en cours de chargement en sucre.

Cépage/famille produit	Vitesse chargement (mg/baies/jour)	Commentaire	Vitesse en 2019
Grolleau / Rosé	6,2	Chargement rapide	5,4
Chenin / tranquille	7,8	Chargement rapide	7,1
Cabernets / Rosé	3,6	Chargement moyen	5,07
Cabernets / Rouge	3,8	Chargement moyen	4,39

La vitesse de chargement en sucre cette semaine est **très forte** pour les Grolleau gris-noir et pour les Chenin. Surveiller particulièrement les parcelles faiblement chargées de ces cépages. **Pour info, la vitesse de chargement des Chenin est la même que celle de l'année dernière.**

11 parcelles sont en arrêt depuis la première analyse, avec des degrés potentiels entre 8,6° et 10°.



**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)

## ➤ Pourriture grise :

### ✓ **Observations**

Pour le moment, nous observons des symptômes de pourriture grise sur 21% des parcelles de notre réseau. Ce sont exclusivement des parcelles de cépages blancs. Les fréquences ne dépassent pas 10% et 2% en intensité. La **surveillance des parcelles**, par rapport aux pluies de la fin de semaine, doit être concentrée sur celles **où les grappes ne sont pas bien aérées ou sont compactes**.

## ➤ 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	
	25-août	écart	min	max	25-août	écart		25-août	évolution
<b>Cépage (nombre de parcelles)</b>									
Chenin (9)	10,16	+ 1,53	9,20	12,40	7,16	-1,633	2,96	1,27	+ 9,55%
Chardonnay (4)	10,55	+ 1,25	9,40	11,40	5,68	-1,00	3,09	1,31	+ 6,31%
Cabernet Franc (1)	10,60	+ 1,5	10,60	10,60	6,00	-1,50	3,08	0,84	+ 13,1%

Les vendanges sont en cours pour les Chardonnay. Surveiller vos parcelles de Chenin et de Cabernet franc **dès cette semaine et déguster les baies**, certaines parcelles pourraient être ramassées cette semaine.

### ✓ **État sanitaire**

#### - Pourriture grise

Sur notre réseau de parcelles à destination de vins de base, la moitié des parcelles présente des foyers de *Botrytis cinerea*. Les fréquences d'attaque restent inférieures à 4% et les intensités sont faibles (<2%).

Ces parcelles sont à surveiller, en particulier si des précipitations ponctuelles se multiplient sur ces zones.

#### - Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

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

### ✓ Maturité quantitative et volume des baies

Famille vin tranquille	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	25-août	écart	min	max	25-août	écart		25-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)	25-août	écart	min	max	25-août	écart	25-août	25-août	évolution
Chenin (15)	10,03	+1,81	8,60	11,20	6,74	-2,56	2,95	1,23	+15,57%

L'équilibre n'est pas atteint pour la moyenne des parcelles, mais attention aux AT. Néanmoins, quelques parcelles peu chargées peuvent être récoltées en fonction des équilibres des produits attendus. Le volume des baies a augmenté de 15 % !

### ✓ État sanitaire

#### - Pourriture grise

Sur notre réseau de parcelles à destination de vins tranquilles, la moitié des parcelles présente des foyers de *Botrytis cinerea*. Les fréquences d'attaque restent inférieures à 10% et les intensités sont faibles (<2%).

#### - Pourriture acide

Présence de pourriture acide sur une parcelle à Bonnezeaux.

### ✓ Maturité qualitative

Cette semaine, nous avons dégusté **7 parcelles de Chenin**. Les AT sont déjà basses sur certaines parcelles ! Attention aux parcelles peu chargées qui ont des degrés qui montent fort !

## 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 : 11,2 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	AT	pH					
9 % - 0,03 %	0 % - 0 %	9,4	8,0	2,95					
<p><b>Interprétations</b></p> <p><u>Dyostem :</u> Chargement en cours. Le volume des baies a augmenté de 22 %</p> <p><u>Notre avis :</u> Progression par rapport à la semaine dernière. Assouplissement des tanins mais aromatique encore végétale. <b>Surveiller l'état sanitaire de la parcelle</b></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 Mélaïne, 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 :

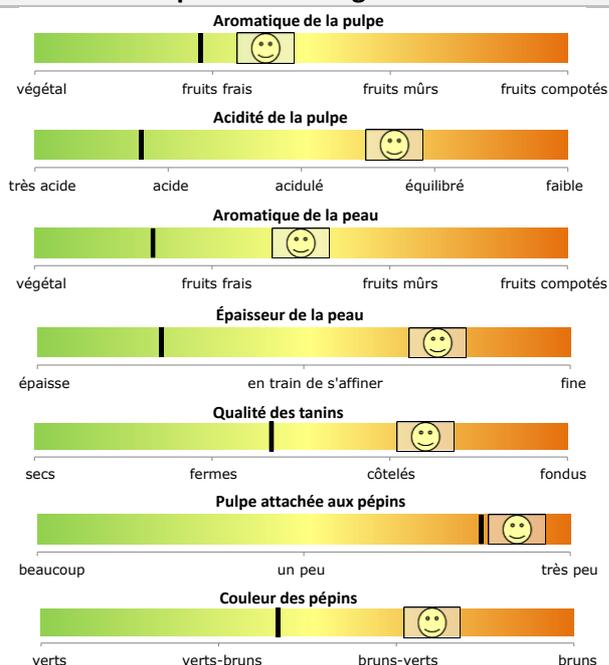
faible, 7,8 grappes/cep, compactes, forte

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

manuelle, 35 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
0 % - 0,04 %	0 % - 0 %	<b>10,2</b>	<b>7,2</b>	3,03

### Maturité qualitative : dégustation de baies



### Interprétations

Dyostem :

Chargement en cours. Le volume des baies a augmenté de 10 %

Notre avis :

Peu d'évolution par rapport à la semaine dernière, pulpe un peu plus aromatique.

**Attendre**

## 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 :

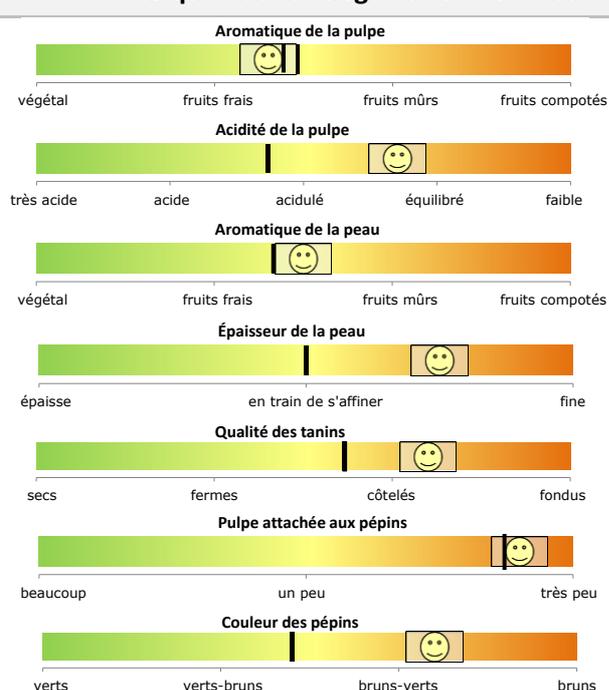
faible, 5,9 grappes/cep, normale, moyenne

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

manuelle, 30 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
7 % - 0,7 %	0 % - 0 %	<b>11</b>	<b>6,5</b>	3,05

### Maturité qualitative : dégustation de baies



### Interprétations

Dyostem :

Chargement en cours.

Notre avis :

Faible évolution, l'aromatique est agréable mais les peaux restent encore épaisses.

**A déguster en fin de semaine et faire des analyses pour une éventuelle vendange en blanc sec de printemps la semaine prochaine. Sinon attendre.**

## 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		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
8 % - 1,6 %	2 % - 0,4 %	10,6	7	3,01

### Interprétations

Dyostem :

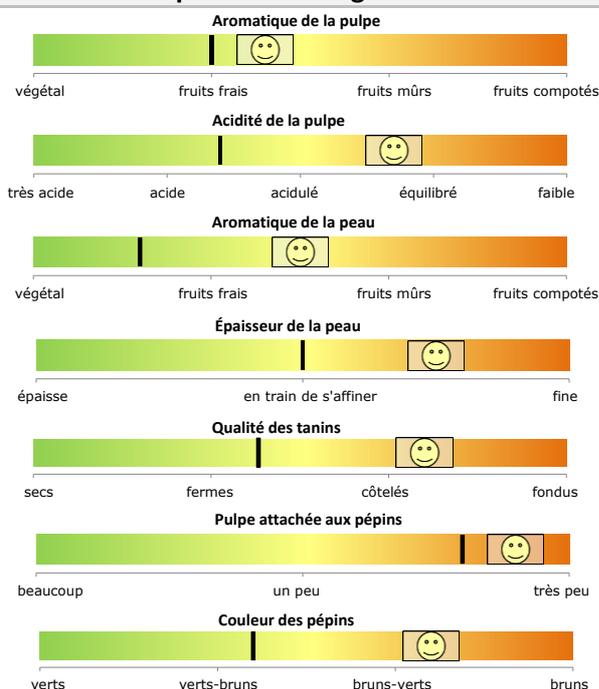
Chargement en cours. Le volume des baies a augmenté de 22 %

Notre avis :

**Surveiller les foyers de pourriture acide**

*Aromatique de la pulpe intense. Peaux encore végétales  
**Attendre***

### Maturité qualitative : dégustation de baies



## INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

**Chenin**, 220, Rupestris, 1992

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		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
1 % - 0,01 %	0 % - 0 %	10,4	6	2,99

### Interprétations

Dyostem :

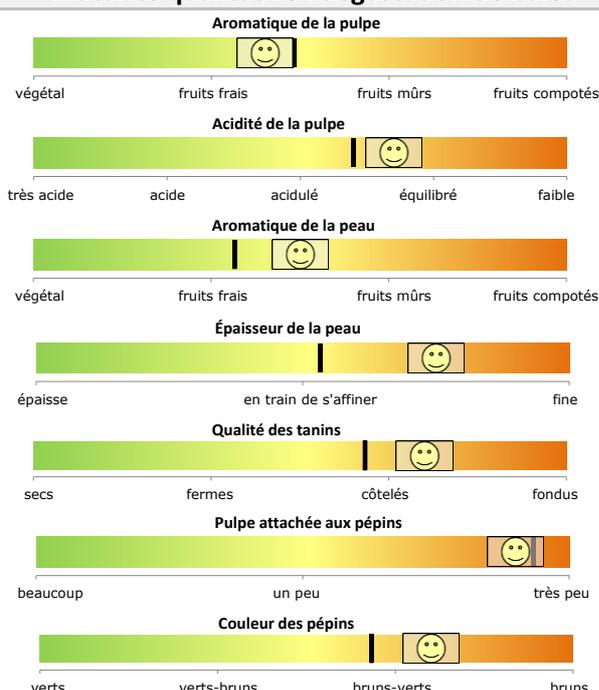
Chargement en cours.

Notre avis :

*Evolution de l'aromatique, qui reste malgré tout faiblement  
expressive.*

**Attendre**

### Maturité qualitative : dégustation de baies



## INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

**Chenin, 220, SO4, 1998**

Commune, sol, RU, ressuyage :

**Savennières**, altération de schistes, 79 mm, fort

Entretien du sol, effeuillage :

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

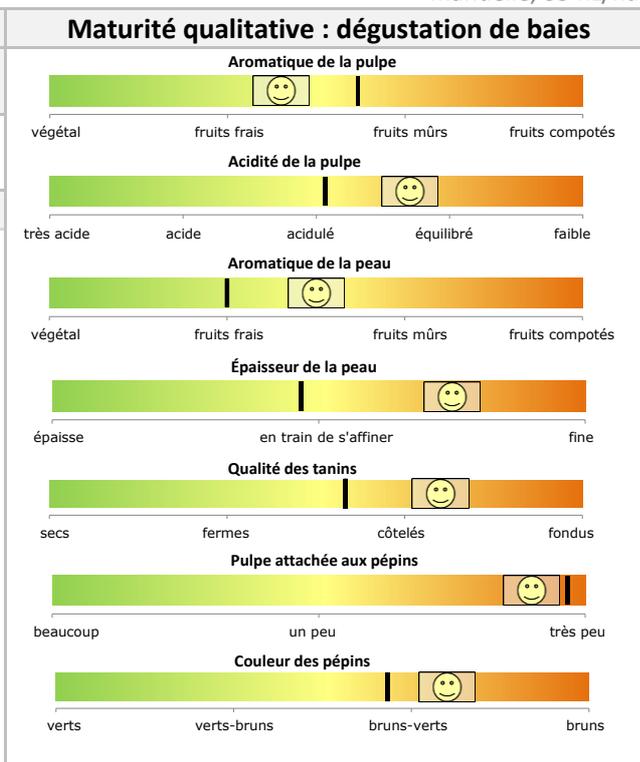
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

faible, 8,5 grappes/cep, compactes, moyenne

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

manuelle, 35 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	<b>10,6</b>	<b>6,1</b>	3



### Interprétations

Dyostem :

Chargement en cours. Le volume des baies a augmenté de 5 %

Notre avis :

Bonne aromatique de la pulpe, peaux encore un peu épaisses.  
**A redéguster et analyser en fin de semaine** pour un blanc sec au profil aromatique frais et équilibre tendu.

**Attendre pour un blanc sec de garde mais attention à l'équilibre et à la baisse de l'AT.**

## 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

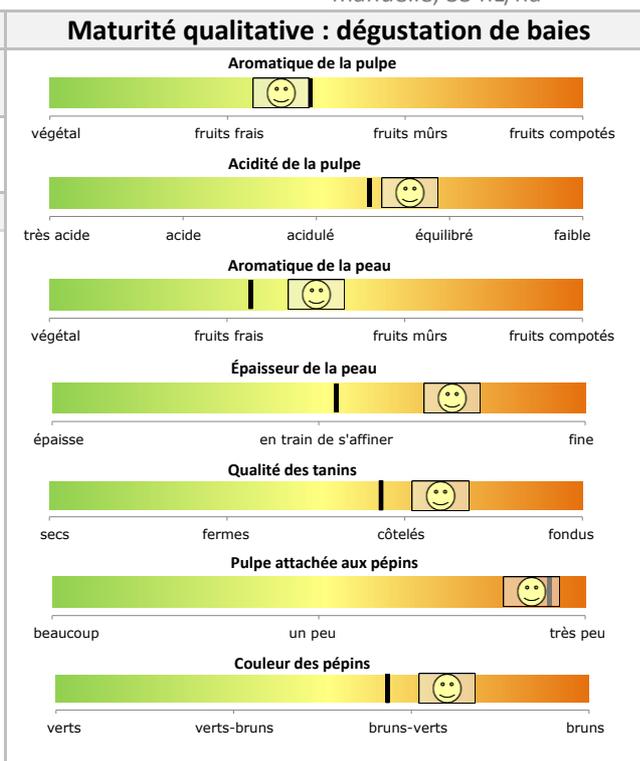
Entretien du sol, effeuillage :

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		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	10,4	6	2,99



### Interprétations

Dyostem :

Chargement en cours.

Notre avis :

*Evolution de l'aromatique, qui reste malgré tout faiblement expressive.*

**Attendre**

## INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Chenin, 220, 5BB, 1996

Commune, sol, RU, ressuyage :

Faye d'anjou, altération de schistes, 55 mm, fort

Entretien du sol, effeuillage :

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

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

faible, 14,4 grappes/cep, compactes, forte

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	AT	pH					
0 % - 0 %	0 % - 0 %	9,8	8	2,94					
Interprétations									
<p><u>Dyostem :</u> Chargement en cours. Le volume des baies a augmenté de 25 %</p> <p><u>Notre avis :</u> Aromatique de la pulpe très agréable, les peaux mériteraient de s'affiner encore un peu. <b>Attendre</b></p>					<div style="text-align: center;"> <p><b>Aromatique de la pulpe</b></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>Acidité de la pulpe</b></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>Aromatique de la peau</b></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>Épaisseur de la peau</b></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>Qualité des tanins</b></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>Pulpe attachée aux pépins</b></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>Couleur des pépins</b></p> </div>				

### ➤ 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	
	25-août	écart	min	max	25-août	écart		25-août	évolution
Cabernet Franc (14)	8,74	+1,44	7,40	10,00	8,26	-2,25	2,85	0,89	+6,18%
Cabernet Sauvignon (2)	9,30	+1,3	9,00	9,60	7,80	-1,70	2,95	0,76	+7,89%
Grolleau Noir (9)	8,38	+1	6,60	9,60	6,49	-1,10	2,97	1,48	+7,71%
Grolleau Gris (2)	7,40	+0,5	7,00	7,80	5,45	-1,20	3,06	1,66	+17,17%

#### ✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Pas de pourriture grise.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.



Attention à l'équilibre des mouts en fonction du profil rosé souhaité !  
Le volume des baies augmente encore.



### ➤ Parcelles à destination de vins rouges

#### ✓ Maturité quantitative

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	25-août	écart	min	max	25-août	écart		25-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)	25-août	écart	min	max	25-août	écart	25-août	25-août	évolution
Cabernet Franc (12)	9,16	+1,33	7,90	11,00	7,47	-2,04	2,92	0,87	+1,36%
Cabernet Sauvignon (2)	9,40	+0,8	9,40	9,40	7,00	-1,25	3,02	0,80	+6,29%

### ✓ État sanitaire

- Pourriture grise et acide

Pas de pourriture

L'évolution de la maturité suit son cours.

## ➤ Pourriture acide : présente sur une parcelle

### ✓ Observation

Une parcelle de notre réseau, un Chenin à Bonnezeaux, présente des baies touchées par de la pourriture acide. Les baies ont pris une teinte rouge brique et sentent le vinaigre.

### ✓ Stratégie de protection

**Observez régulièrement** vos parcelles, le diagnostic de pourriture acide est confirmé uniquement si vous décelez une odeur de vinaigre.

Suite à la forte présence de pourriture acide en 2014, dont D. Suzukii a été en grande partie responsable, une enquête a été réalisée en Suisse (Prometerre) auprès de 184 viticulteurs.

Il en ressort que **les mesures prophylactiques et les moyens répulsifs sont plus efficaces que l'application d'insecticides**. « Une partie des vignerons ont réalisé des traitements avec les insecticides autorisés en agriculture biologique à base de spinosad ou de pyrèthre naturel. La grande majorité d'entre eux sont insatisfaits de l'efficacité et du coût élevé du traitement. » Nous vous recommandons plutôt de suivre les mesures ci-dessous :

### **Mesures prophylactiques :**

- **Éliminer** des parcelles touchées **les grappes endommagées** et les mettre dans un contenant hermétique, un sac poubelle par exemple. Exposer plusieurs jours le contenant au soleil. **Il est inefficace d'enfouir les grappes dans le sol**, ou alors à plus de 50 cm de profondeur.
- Effeuillement manuel de la zone des grappes : les drosophiles préfèrent un environnement humide à un environnement aéré.
- Couvrir les bennes à marc et les éloigner des parcelles et des chais.

### **Utilisation de répulsif :**

En Suisse, diverses expérimentations ont mis en évidence que les traitements à base de chaux ou de kaolin peuvent diminuer les attaques à une dose de 20kg/ha ciblée sur la zone des grappes. D'après l'enquête précédemment citée : « Tous les utilisateurs constatent que son action (...) créer une barrière sur le raisin qui dérange l'insecte et limite sa ponte. (...) le kaolin aurait en outre un bon effet desséchant qui limiterait l'intensité de la pourriture acide.

Source de l'enquête :

[https://www.revuevitiarbohorti.ch/wp-content/uploads/2015\\_04\\_f\\_646.pdf](https://www.revuevitiarbohorti.ch/wp-content/uploads/2015_04_f_646.pdf)



Retrouvez notre fiche technique en cliquant sur l'image ci-contre ou en cliquant [ici](#)

## ➤ **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.

## Vendanges oïdiées :

Extrait du bulletin « Alternatives viticole N°19 » CA Indre et Loire :

### Intervention possible en cas de forte attaque

Si votre vigne est touchée par l'oïdium et que celui-ci est encore actif, une vendange mécanique est fortement déconseillée. Une récolte manuelle, avec tri directement à la parcelle, ou un tri avant pressurage, limitera les phénomènes de diffusion et d'extraction sur les moûts. Le sulfitage à la vigne est proscrit ainsi que l'utilisation d'enzymes d'extraction. La vinification en rouge nous paraît inappropriée.

L'utilisation d'enzyme de débouillage, un collage adapté avec des mélanges pois/pvpp/bentonite et le démarrage rapide en fermentation sont des méthodes de diminution de l'impact de l'oïdium sur vos moûts.

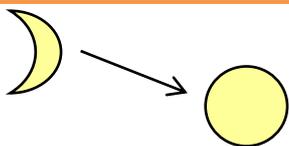
## Calendrier lunaire et planétaire

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

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

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

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



La lune sera croissante toute la semaine. Elle sera descendante jusqu'à vendredi, puis montante à partir de samedi.

A noter cette semaine : Un **nœud lunaire** descendant jeudi et la **pleine lune** mercredi prochain.

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

Merc. 26	Jeudi 27	Vend. 28	Sam. 29	Dim. 30	Lundi 31	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](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	Acide malique (g/l)	TAP (% vol)	Acidité totale (g H2SO4/l)	Azote assimilable (mg/l)	pH	Volume moyen (ml)	Comportement	Concentration	Date d'analyse	Evolution du volume (% par semaine)	Potentiel	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	Profil	Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jour)
AT-CF-BLAISSON	Cabernet Franc	5,9	9	7,6	3,37	2,92	0,85	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	-4,58	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse	1,6
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	6,8	9	8,6	11,3	2,86	0,89	Chargement	petites baies	2020-08-25	6,45	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	4,6
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	3,4	10,8	5,5	3,47	3,07	0,91	Chargement	petites baies	2020-08-25	38,15	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	10,4
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	3,3	10	6,9	1,75	2,82	0,69	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	-23,51	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse	-3,7
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	3	10,6	6	2,1	3,08	0,84	Chargement	petites baies	2020-08-25	15,28	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	5,4
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	6	8,6	7,8	5,8	2,97	1,09	Chargement	petites baies	2020-08-25	11,39	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	4,1
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	3,5	9,6	6,4	8,6	2,92	0,99	Chargement	petites baies	2020-08-25	12,99	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	6,6
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	6,1	8,8	7,8	27,4	2,96	0,96	Chargement	petites baies	2020-08-25	14,5	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	5,3
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	5,2	9,8	7,5	1,99	2,97	0,76	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25		en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse	2
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	9,5	7,8	11	28,9	2,86	0,81	Chargement	petites baies	2020-08-25	6,64	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	4,1
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	6,2	8,2	8,6	3,7	2,83	1,05	Chargement	petites baies	2020-08-25	10,69	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	5
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	4,5	9,2	7	9,9	2,87	0,79	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	2,64	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse	2,9
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	3,4	8,6	7,3	72,8	2,9	0,73	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	9,1	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse	2,9
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	2,9	8,8	6,6	6,6	2,91	0,77	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	1,34	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse	0,6
AT-CF-MONTEUIL	Cabernet Franc	4,9	8,4	9	3,3	2,7	0,8	Chargement	petites baies	2020-08-25		maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	6,1	8	8,8	4,33	2,76	0,71	Chargement	petites baies	2020-08-25	11,22	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3,6
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	3,4	9,2	6,6	55,6	2,88	0,88	Chargement	petites baies	2020-08-25	10,11	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	5,1
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	5,4	8,8	7,9	1,43	2,86	0,96	Chargement	petites baies	2020-08-25		maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3,1
AT-CF-POUANCA Y	Cabernet Franc	3,8	9,6	6,6	2,56	2,9	1,07	Chargement	petites baies	2020-08-25		maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	6,3
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	6,3	8,2	9,1	11,9	2,83	0,92	Chargement	petites baies	2020-08-24	7	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3,7
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	4	7,9	9,7	11,8	2,8	0,88	Chargement	petites baies	2020-08-25	6,1	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3,1
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	5,2	8,6	8,3	45,6	2,84	0,7	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	-3,63	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse	2,8
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	3	10	6,7	1,26	3,02	0,89	Chargement	petites baies	2020-08-25	8,63	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	5,3
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	8,2	7,8	9,9	54,5	2,75	1	Chargement	petites baies	2020-08-25	11,38	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	4,4
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	7,6	7,4	10,5	1,9	2,84	0,84	Chargement	petites baies	2020-08-25	5,68	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	9	11	8,1	33,7	3,1	1,08	Chargement	petites baies	2020-08-25	3,91	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	4
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	6,1	9,2	8,1	5,2	2,89	0,84	Chargement	petites baies	2020-08-25		maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3,6
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	5,4	8,8	6,4	275,1	3,08	1,02	Chargement	petites baies	2020-08-25	11,79	maturation en cours			à suivre, non déterminé	5,2
AT-CH-BONNEZEALUX	Chenin	6,7	10,6	7	35,7	3,01	1,32	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	22,39	maturation en cours			à suivre, non déterminé	10,1
AT-CH-BOUILLE	Chenin	6,1	10,6	6,6	96	2,98	1,29	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	12,62	maturation en cours			à suivre, non déterminé	8,2
AT-CH-BREZE	Chenin	4,8	12,4	5,6	39	3,06	1,21	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	8,05	Haut potentiel en chargement			thiol	7
AT-CH-CHAMP	Chenin	6,1	10,4	6,6	144,7	3,05	1,18	Chargement	petites baies	2020-08-25	-0,85	maturation en cours			à suivre, non déterminé	3,6
AT-CH-CLERE	Chenin	6	11	6,5	37,6	3,05	1,12	Chargement	petites baies	2020-08-25		maturation en cours			à suivre, non déterminé	4
AT-CH-FAYE	Chenin	7,3	9,8	8	5,3	2,94	1,17	Chargement	petites baies	2020-08-25	24,68	maturation en cours			à suivre, non déterminé	10
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	4,5	9	6	63,1	2,86	1,28	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	25,88	maturation en cours			à suivre, non déterminé	10,2
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	7,3	9,4	8,1	120,6	2,88	1,19	Chargement	petites baies	2020-08-25	6,37	maturation en cours			à suivre, non déterminé	6,8
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	5,3	10,6	6,4	41,5	2,99	1,35	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	22,93	maturation en cours			à suivre, non déterminé	8,3
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	6,6	9,8	7,6	148,6	2,99	1,19	Chargement	petites baies	2020-08-25	7,27	maturation en cours			à suivre, non déterminé	7,7
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	4,6	11,2	6,4	16,4	2,8	1,17	Chargement	petites baies	2020-08-25		maturation en cours			à suivre, non déterminé	10,1
AT-CH-NUEIL	Chenin	6,4	10,2	7,2	68,5	2,96	1,36	Chargement	baies moyennes	2020-08-25		maturation en cours			à suivre, non déterminé	6,3
AT-CH-POUANCA Y	Chenin	6	10,6	6,8	74,8	2,89	1,55	Chargement	baies moyennes	2020-08-25		maturation en cours			à suivre, non déterminé	16,4
AT-CH-ROCHFORT	Chenin	4	10	5,2	57,5	2,96	1,3	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	6,57	maturation en cours			à suivre, non déterminé	5,9
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	5,4	10,6	6,1	100,9	3	1,17	Chargement	petites baies	2020-08-25	5,62	maturation en cours			à suivre, non déterminé	8
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	6,7	8,6	7,5	190,2	2,82	0,76	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	-29,47	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse	-3,5
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	7,1	9,6	7,6	51,6	2,94	1,4	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	90,98	maturation en cours			à suivre, non déterminé	19
AT-CH-STMELAINE	Chenin	7,2	10,2	7,2	14,7	3,03	1,33	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	10,01	maturation en cours			à suivre, non déterminé	8,3
AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	5,9	10	7,3	32,1	2,93	1,1	Chargement	petites baies	2020-08-25	13,58	maturation en cours			à suivre, non déterminé	5,4
AT-CH-ULMES	Chenin	8,4	9,2	8,5	51,1	2,87	1,31	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	11,06	maturation en cours			végétal	6,9
AT-CH-VARRAINS	Chenin	7,7	9,4	8	29,2	2,95	1,24	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	21,66	maturation en cours			végétal	9,3
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	6,2	9,4	6,9	40,3	2,9	1,6	Chargement	baies moyennes	2020-08-24	15,98	maturation en cours			à suivre, non déterminé	9
AT-CH-VERCHERS	Chenin	3,7	10,4	6	6,8	2,99	1,2	Chargement	petites baies	2020-08-25		maturation en cours			à suivre, non déterminé	6,9
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	5,2	9	7,2	92,4	2,99	0,81	Chargement	petites baies	2020-08-25	16,09	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	4,1
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	6	9,4	7,2	58,4	3,02	0,74	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	10,78	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse	2,9
AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	6,2	9,6	8,4	2,46	2,91	0,71	Chargement	petites baies	2020-08-25		maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3,1
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	5,2	9,4	6,8	21,7	3,01	0,85	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	3,75	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse	2,1
AT-CY-BRISSAC	Chardonnay	4,4	9,4	5,9	305,9	3,17	1,27	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	8,64	maturation en cours			à suivre, non déterminé	6,1
AT-CY-CONCORSON	Chardonnay	4	10,8	5,9	149,6	2,94	1,23	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	0	maturation en cours			à suivre, non déterminé	3,6
AT-CY-STCYR	Chardonnay	3,7	11,4	5,2	142,7	3,14	1,43	Chargement	grosses baies	2020-08-25	2,15	maturation en cours			neutre	6,3
AT-CY-VAUDELNAY	Chardonnay	3,8	10,6	5,7	170,8	3,11	1,3	Chargement	baies moyennes	2020-08-24	18,24	maturation en cours			neutre	7
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	5,7	7	6	162,3	3,06	1,88	Chargement	grosses baies	2020-08-25	20,7	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	6,3
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	3,3	7,8	4,9	233,6	3,05	1,44	Chargement	petites baies	2020-08-25	21,21	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	7
AT-GN-BLAISSON	Grolleau Noir	6,4	8	7	122,6	2,94	1,75	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	32,49	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	10
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	4	9,2	5,5	122	2,99	1,3	Chargement	petites baies	2020-08-25		maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	6,5
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	5,2	7,6	6,5	198,8	2,86	1,38	Chargement	petites baies	2020-08-25	15,71	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	5,7
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	3,8	9	5,2	31,4	3,04	1,15	Chargement	petites baies	2020-08-25	4,87	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	6,4
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	8	6,6	7,8	170,3	2,94	1,67	Arrêt à confirmer	baies moyennes	2020-08-25	-0,61	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse	0,6
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	6,2	8,2	6,9	134,3	2,93	1,63	Chargement	baies moyennes	2020-08-25	14,3	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	6,9
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	4,9	8,6	8,8	155,8	2,97	1,52	Chargement	petites baies	2020-08-25		maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	4,6
AT-GN-POUANCA Y	Grolleau Noir	3,3	8,6	5,2	239,7	3,02	1,08	Chargement	petites baies	2020-08-25		maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3,6
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	4,9	9,6	5,5	32,3	3,08	1,88	Chargement	grosses baies	2020-08-25	14,34	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	11