



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

Sommaire



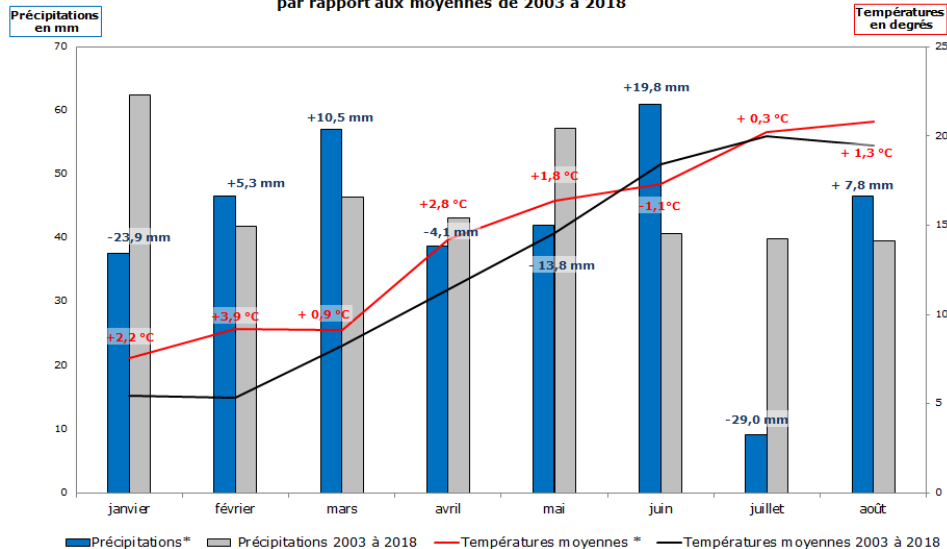
Pour accéder directement à la partie que vous souhaitez lire,
cliquez dessus dans le sommaire

Météo	2
➤ Bilan météo de janvier à août	2
➤ Relevés météo entre le 26 août et le 1 ^{er} septembre	2
➤ Prévisions météo	3
Évolution de la maturité et état sanitaire	3
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles	3
➤ Pourriture grise : en augmentation	5
➤ Pourriture acide : quasiment absente	5
➤ Parcelles à destination de vins de base	5
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux	6
➤ Parcelles à destination de vins rosés	9
➤ Parcelles à destination de vins rouges	10
Repères sur la réglementation de vinification biologique	10
Calendrier lunaire et planétaire	11
Tableau récapitulatif	13

➤ Bilan météo de janvier à août



Comparaison des précipitations et des températures par rapport aux moyennes de 2003 à 2018



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

✓ Température

La température du mois d'août a été plus élevée de 1,3°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 d'août est dans la norme avec un petit excédent de 7,8 mm en moyenne sur les 4 stations relevées. Depuis le mois de janvier, un déficit de 27,4 mm a été relevé.

➤ Relevés météo entre le 26 août et le 1^{er} septembre

SECTEUR	SAUMUROIS			AUBANCE	
STATION	Les Ulmes ⁽²⁾	Le Puy Notre Dame ⁽¹⁾	St Melaine ⁽²⁾	Juigné sur Loire ⁽³⁾	
Somme pluies (mm)	2.6	2.2	11.2	0.2	
T°C moy	16.7	15.5	16.2	14.2	
T° C min	9.2	6.4	8.2	5.3	
T°C max	25.9	26.5	24.7	26.1	
Humidité moyenne (%)	75.7	80.9	78.8	88.7	

SECTEUR	LAYON			LOIRE	
STATION	Martigné-Briand ⁽⁴⁾	Passavant ⁽²⁾	St Aubin ⁽²⁾	Savennières ⁽²⁾	La Pommeraye ⁽²⁾
Somme pluies (mm)	9.4	3.4	5	8	5.2
T°C moy	16.2	16.5	16.7	15.8	16.4
T° C min	7.1	8.4	9.8	5.9	9.2
T°C max	25.2	25.1	25.2	26.1	24.1
Humidité moyenne (%)	*	77.9	77.5	82.1	78.3

⁽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 (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)			
jeudi	ensoleillé	0			59	12 ; 28	O ; 15 km/h
vendredi					61	12 ; 29	N/O ; 5 km/h
samedi					75	12 ; 24	N ; 15 km/h
dimanche	risques de rares averses				70	10 ; 21	N ; 15 km/h

Tendances pour les jours suivants : le soleil continuera de briller avec des températures comprises entre 12 et 23°C.

Évolution de la maturité et état sanitaire



Cabernet sauvignon



Chenin



Grolleau noir

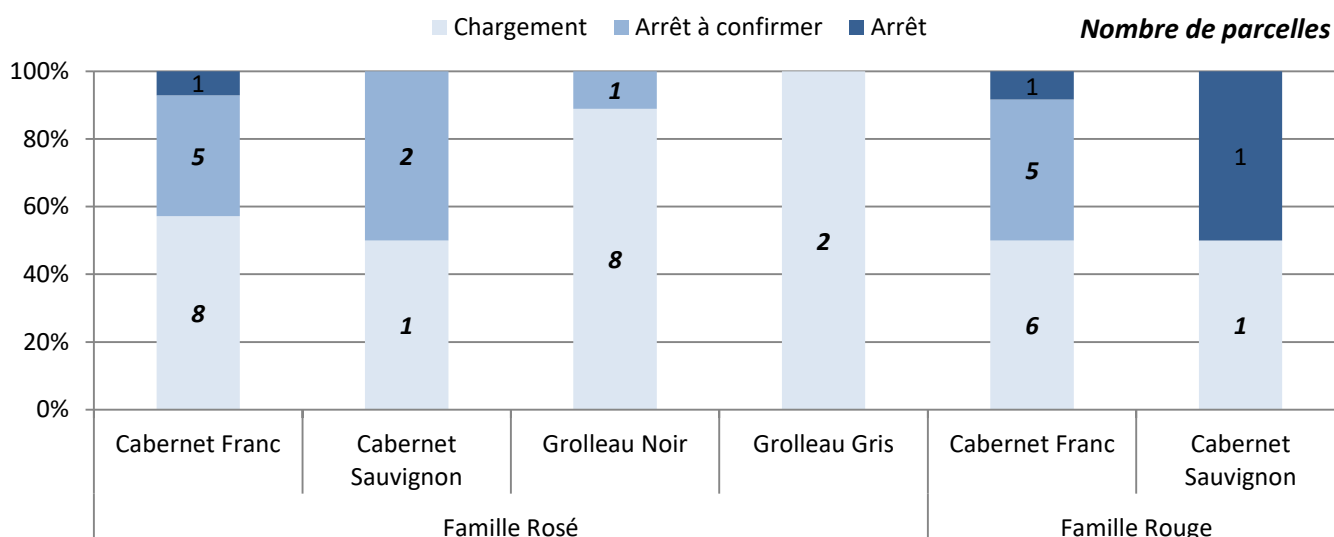


Grolleau gris



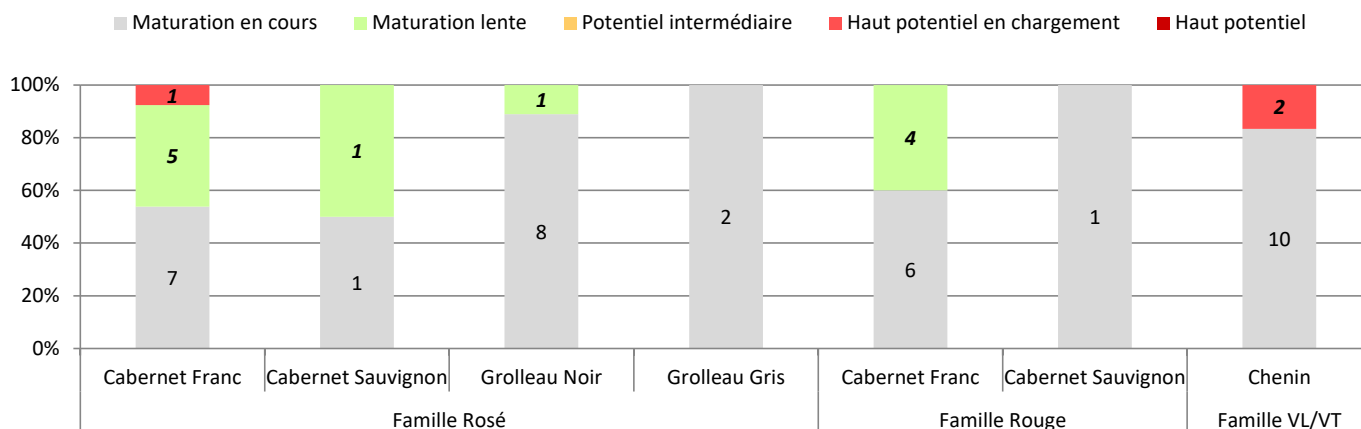
Cabernet franc

➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles



Potentiel des parcelles du réseau

Nombre de 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	7,2	Chargement rapide	4,7
Chenin / Tranquille	5,9	Chargement rapide	5,2
Cabernets / Rosé	4,1	Chargement moyen	3,8
Cabernets / Rouge	3,4	Chargement moyen	4,6

La vitesse de chargement en sucre est encore **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.** 12 parcelles sont en arrêt dont 5 en arrêt depuis la première analyse, avec des degrés potentiels entre 7,9 et 11,4°. Les conditions climatiques de la semaine ont donc pu permettre de relancer dans certains cas le chargement.



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_Note_et_methodes_controle_maturite.pdf

➤ Pourriture grise : en augmentation

✓ Observations

Pour le moment, nous observons des symptômes de pourriture grise sur 28% des parcelles de notre réseau. Ce sont majoritairement des parcelles de cépages blancs. Les Grolleau gris et noir sont légèrement touchés. La fréquence moyenne globale est de 9% sur les parcelles touchées et l'intensité moyenne globale est de 2%. **La surveillance des parcelles** doit être concentrée sur celles **où les grappes ne sont pas bien aérées ou sont compactes**.

➤ Pourriture acide : quasiment absente

✓ Observations

Pas de nouvelle parcelle atteinte cette semaine sur notre réseau.

✓ Stratégie de protection

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

Dans ce cas :

- **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'enfourer les grappes dans le sol**, ou alors à plus de 50 cm de profondeur.
- Effeuillez manuellement 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.

Nous vous rappelons que les mesures prophylactiques et les moyens répulsifs sont plus efficaces que l'application d'insecticides.



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

➤ 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	
	01-sept	écart	min	max	01-sept	écart	01-sept	01-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Chenin (7)	11,24	+ 1,09	10,40	12,80	6,04	-1,113	2,97	1,40	+ 9,47%
Cabernet Franc (1)	11,20	+ 0,6	11,20	11,20	5,20	-0,80	3,14	0,87	+ 3,45%

L'intégralité des Chardonnay à destination de vins de base de notre réseau est désormais vendangée. **Les Chenin atteignent en moyenne la maturité quantitative.**



Certaines parcelles sont à ramasser cette semaine, en particulier les moins chargées.



✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Sur notre réseau de parcelles à destination de vins de base, 75% des parcelles présentent des foyers de *Botrytis cinerea*. Les fréquences d'attaque sont **inférieures à 11%** et les intensités sont inférieures à 10%.

Ces parcelles sont à surveiller.

- 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	
	01-sept	écart	min	max	01-sept	écart		01-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Chenin (13)	10,98	+0,95	9,20	12,40	5,75	-0,99	3,03	1,31	+6,57%

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 6,6 % !

✓ Profil dyostem

Potentiel	Profil		
	à suivre, non déterminé	thiol	neutre
haut potentiel	0	0	0
Haut potentiel en chargement	0	1	1
potentiel intermédiaire	0	0	0
maturation lente	0	0	0
maturation en cours	8	0	2

Les parcelles de **Faye, Cléré et des Verchers** sont en profil neutre-fermentaire.

Les parcelles de **Montreuil** est en profil thiol.

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Sur notre réseau de parcelles à destination de vins rosés, 55% des parcelles présentent des foyers de *Botrytis cinerea*. Les fréquences d'attaque sont en moyenne de 12% et les intensités de 2.6%.

Ces parcelles sont à surveiller.

- 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 !**

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

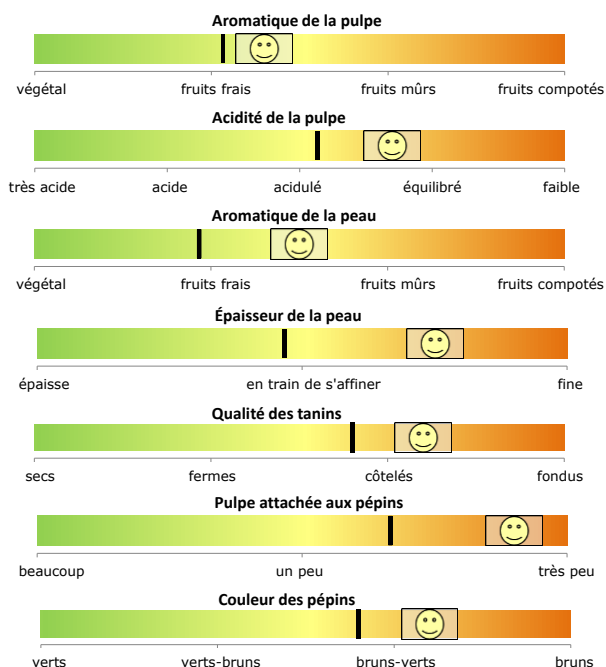
Charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis : 11,2 grappes/cep, normale, 1 face, moyenne

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

manuelle, 40 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
9,8 % - 0,14 %	0 % - 0 %	10,8	6,2	2,97

Maturité qualitative : dégustation de baies



Interprétations

Dyostem :

Chargement en cours et vitesse élevée (7,9). Le volume des baies a augmenté de 11 %.

Notre avis :

Progression par rapport à la semaine dernière. L'AT a perdu 2 g mais la maturité quantitative est encore juste pour un blanc de printemps. Les tanins se sont assouplis.

Surveiller l'état sanitaire de la parcelle et si possible effeuiller.

INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Chenin, 220, 101-14 Mg, 1982

Commune, sol, RU, ressuyage :

St Méline, altération de schistes, 110 mm, fort

Entretien du sol, effeuillage :

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

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

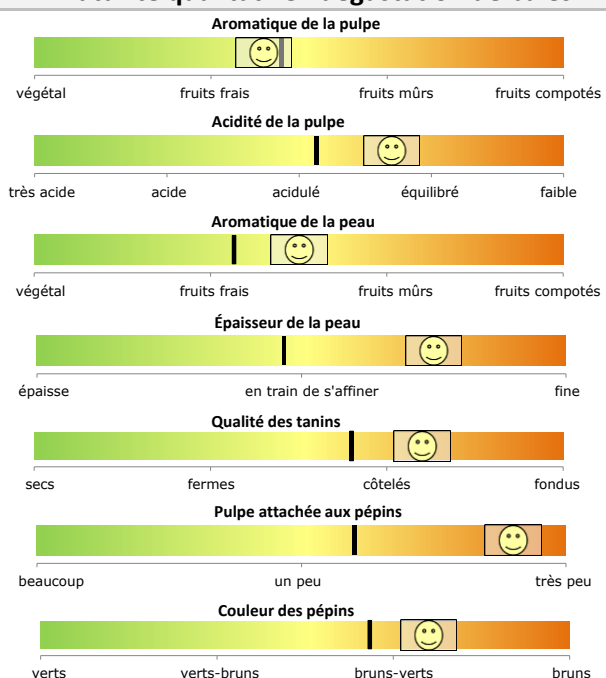
faible, 7,8 grappes/cep, compactes, forte

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
2 % - 0,1 %	0 % - 0 %	11,4	5,8	3,1

Maturité qualitative : dégustation de baies



Interprétations

Dyostem :

Chargement en cours, rapide (10,6). Le volume des baies a augmenté de 19 %

Notre avis :

Le TAVP a augmenté de 1,2° et l'AT a baissé de 1,4 g/l. L'état sanitaire évolue peu.

Belle évolution par rapport à la semaine dernière, jus très aromatique mais les peaux manquent encore de maturité.

Attendre la semaine prochaine pour un sec de printemps

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
10 % - 4 %	0 % - 0 %	11,6	5,9	3,04

Interprétations

Dyostem :

Chargement en cours assez rapide (5,4). Le volume des baies a augmenté de 6 %.

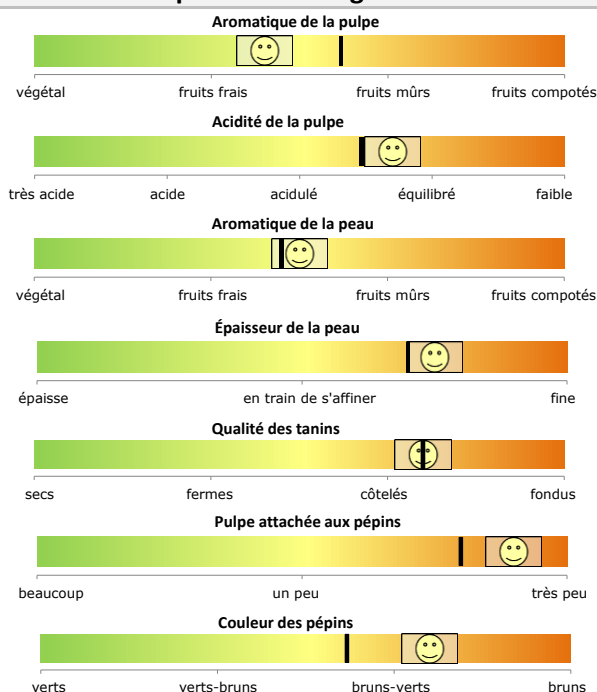
Notre avis :

L'état sanitaire s'est dégradé.

Le TAVP a augmenté de 1° et l'AT a diminué de 1,1 g. **Les baies sont très aromatiques (pulpe et peaux).**

Peut être ramassée pour un sec de printemps en fin de semaine, pour un sec de garde : attendre que le profil aromatique évolue

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
6 % - 0,2 %	0 % - 0 %	11,2	4,9	3,02

Interprétations

Dyostem :

Chargement en cours moyennement rapide (4,3). Le volume des baies a augmenté de 5,7%. Actuellement en profil fermentaire. Attendre pour atteindre le potentiel fruit murs – terpènes dans les prochains jours, si profil produit envisagé

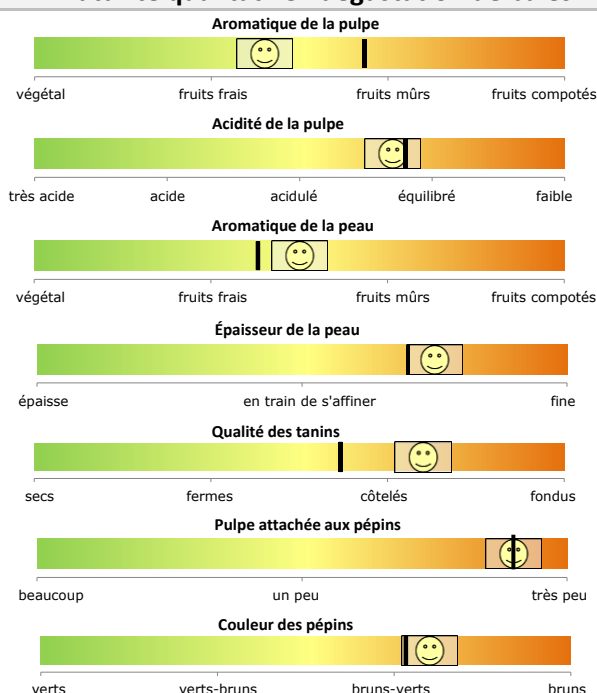
Notre avis :

Le TAVP a augmenté de 1,2° et l'AT a diminué de 1,1 g et est déjà basse. Belle évolution aromatique depuis une semaine.

Pour un blanc sec de printemps : une analyse et une dégustation de baie en fin de semaine serait judicieuse.

Sinon attendre pour un blanc sec de garde ou profil aromatique fruit mur.

Maturité qualitative : dégustation de baies



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 %	11	6,5	2,94		
Interprétations						
<p><u>Dyostem :</u> Chargement en cours assez rapide (5,4). Le volume des baies a augmenté de 7 %. Actuellement en profil fermentaire. Attendre pour atteindre le potentiel fruit mûrs – terpènes dans les prochains jours, si profil produit envisagé</p> <p><u>Notre avis :</u> L'AT perd 1,5g. Peu d'évolution par rapport à la semaine dernière: aromatique de la pulpe très agréable, les peaux mériteraient de s'affiner encore un peu.</p> <p>Pour un blanc sec de printemps : une analyse et une dégustation de baie en fin de semaine serait judicieuse.</p> <p>Sinon attendre pour un blanc sec de garde ou profil aromatique fruit mur.</p>						
					<p style="text-align: center;">Aromatique de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">végétal fruits frais fruits mûrs fruits compotés</p>	
					<p style="text-align: center;">Acidité de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">très acide acide acidulé équilibré faible</p>	
					<p style="text-align: center;">Aromatique de la peau</p> <p style="text-align: center;">végétal fruits frais fruits mûrs fruits compotés</p>	
					<p style="text-align: center;">Épaisseur de la peau</p> <p style="text-align: center;">épaisse en train de s'affiner fine</p>	
					<p style="text-align: center;">Qualité des tanins</p> <p style="text-align: center;">secs fermes côtelés fondus</p>	
					<p style="text-align: center;">Pulpe attachée aux pépins</p> <p style="text-align: center;">beaucoup un peu très peu</p>	
					<p style="text-align: center;">Couleur des pépins</p> <p style="text-align: center;">verts verts-bruns bruns-verts bruns</p>	

➤ Parcelles à destination de vins rosés

✓ Maturité quantitative et volume des baies

Familles vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	01-sept	écart	min	max	01-sept	écart		01-sept	évolution
Cabernet Franc (14)	9,83	+ 1,09	8,60	12,20	6,94	-1,32	2,96	0,97	+ 7,4%
Cabernet Sauvignon (2)	10,60	+ 1,3	10,40	10,80	6,95	-0,85	2,98	0,77	+ 0,65%
Grolleau Noir (9)	9,34	+ 0,97	7,60	11,00	5,33	-1,16	3,07	1,62	+ 8,18%
Grolleau Gris (2)	8,40	+ 1	8,20	8,60	4,50	-0,95	3,10	1,97	+ 15,52%



La maturité quantitative n'est pas atteinte mais se rapproche pour **certaines parcelles de Grolleau : analyser et déguster vos parcelles !**

Attention à l'équilibre des mouts en fonction du profil rosé souhaité !

Le volume des baies augmente encore surtout sur les Grolleau (**8 à 15 %**).



Concernant les pH : Dans la mesure du possible et afin de garantir des couleurs qualitatives, ne dépassez pas la valeur limite pH=3,2.

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Sur notre réseau de parcelles à destination de vins rosés, 15% des parcelles présentent des foyers de *Botrytis cinerea*. Les fréquences d'attaque sont inférieures à 2% et les intensités sont très faibles (<0.2%).

Ces parcelles sont à surveiller.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

➤ Parcelles à destination de vins rouges

✓ Maturité quantitative

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	01-sept	écart	min	max	01-sept	écart		01-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Cabernet Franc (12)	10,34	+ 1,18	9,30	11,80	6,12	-1,35	2,99	0,91	+ 4,31%
Cabernet Sauvignon (2)	10,60	+ 1,2	10,60	10,60	5,70	-1,30	3,14	0,84	+ 4,79%

L'équilibre n'est pas atteint, attendre. 4 parcelles de Cabernet franc sur 10 sont en maturation lente : d'après l'étude rouge de la Fédération viticole, ces raisins sont caractérisés par des tanins secs et un jus peu aromatique.

Si l'état sanitaire le permet, il est possible d'envisager la production de vin de printemps en suivant les indicateurs TAP proche de 13 %vol, AT entre 4 et 5.

2 parcelles n'ont pas gagné en volume cette semaine (Puy Notre Dame et Brezé1).

Attention de sélectionner des parcelles non bloquées de façon précoce et les plus homogènes possibles pour réaliser des rouges de qualité

La semaine prochaine, nous dégusterons des parcelles à destination de vin rouge.

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Pas de pourriture grise.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

Repères sur la réglementation de vinification biologique

Pour vous aider dans vos vinifications conformes au cahier des charges AB, notamment pour les domaines récemment convertis, vous trouverez en suivant le lien ci-dessous quelques repères sur la réglementation en vinification biologique :

https://mcusercontent.com/47e05cb0e9686ac264d4804f2/files/ab6387bf-17b2-41d1-ae0f-3def004258eb/Reperes_reglementation_vin_Bio_ITAB_2020.pdf



Ce document, réalisé et récemment mis à jour par l'ITAB (Institut de l'Agriculture et de l'Alimentation Biologique) et Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine, est un guide qui ne remplace en rien les textes réglementaires. Vous trouverez ci-dessous le **Règlement (CE) n°889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008** portant modalités d'application du

règlement (CE) n°834/2008 en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles, sur lequel il s'appuie :

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R0889-20200107&from=EN>

Calendrier lunaire et planétaire

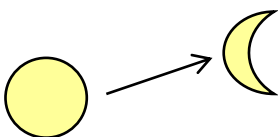
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leurs plannings de vendanges.

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 décroissante et montante toute la semaine.

A noter cette semaine :

- La **pleine lune** aujourd'hui.
- L'**apogée lunaire** entre samedi et dimanche.

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

Merc. 2	Jeudi 3	Vend. 4	Sam. 5	Dim. 6	Lundi 7	Mardi 8	Merc. 9
							

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

Elsa Denerf : *Viticulture et environnement*

Tel : 02 49 18 78 23 Elsa.DENERF@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 environnement*

Tel : 06.65.66.18.20 marc.robin@pl.chambagri.fr

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

Nos partenaires :



Base d'observations et périmètre concerné par le conseil sur des parcelles en zone géographique du Maine-et-Loire et sur le Bulletin de Santé du Végétal disponible sur le site web de la Chambre régionale d'agriculture : <http://www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/innovation-rd/agronomie-vegetal/surveillance-biologique-du-territoire/tous-les-bsv-viticulture/>

La Chambre d'Agriculture est agréée par le Ministère chargé de l'Agriculture pour son activité de Conseil indépendant à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques n°IF01762, dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA.

Retrouvez Le catalogue des produits phytopharmaceutiques et de leurs usages, des matières fertilisantes et des supports de culture autorisés en France sur le site <https://ephy.anses.fr>



Retrouvez la liste des produits NODU vert biocontrôle
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/projet_actualisation_produits_biocontrole-V13_cle031452.pdf Attention : lire attentivement l'étiquette du produit pour connaître les restrictions réglementaires et les conseils de prudence liés à son utilisation

Tableau récapitulatif

Parcelles	Cépage	Famille Produit	Date	TAP (% vol)	AT (g H2SO4/l)	Ac. Malique	Azote ass (mg/l)	pH	Vol. moyen (ml)	Comportement	Concentration	Date d'arrêt	Evol volume (% 7j)	Potentiel	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	Profil	TAP à l'arrêt (% vol)	Vitesse chargement en sucre (mg/baie/jour)
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-08-31	10	7	5,1	40,2	2,94	0,99	Chargement	petites baies		13,01	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		5,2
AT-CF-BREZZE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	12,2	4,7	2,6	23,2	3,12	1,02	Chargement	petites baies		47,45	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		13,3
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	10,4	5,9	3,3	25	2,98	0,97	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	-1,98	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	9,6	1,4
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	9,8	6,8	5,5	61,1	3,01	1,02	Chargement	petites baies		6,22	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,7
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	10	6,8	5,5	52,2	3,01	0,97	Chargement	petites baies		19,77	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		8,1
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	9,2	7,3	5	35,5	2,9	1	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	-4,74	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	8,2	1,4
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	9,6	6,2	4	21	2,93	0,9	Chargement	petites baies		13,86	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,4
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	8,9	5,8	2,8	53,7	2,95	0,79	Arrêt	petites baies		8,18	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse		1,7
AT-CF-MONTEUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	9,8	7,5	3,9	28,3	2,83	0,82	Chargement	petites baies		2,51	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,1
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	10,1	7,2	4,7	30,9	2,98	0,94	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	-2,07	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	8,8	2,6
AT-CF-POUANCAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	10,4	5,9	3,5	19,8	2,98	1,09	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	1,88	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	9,6	2,6
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	9	7,8	6,1	100,6	2,93	1,04	Chargement	petites baies		3,98	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,9
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	8,6	7,6	6,7	72,4	2,97	1,07	Chargement	petites baies		13,84	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		5,4
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-01	9,6	10,6	5,9	19,7	2,97	0,9	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	6,99	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	9,2	2,3
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	2020-09-01	10,4	6	4,4	99,4	3,02	0,76	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	-6,14	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	9	1,4
AT-CS-NUIEL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	2020-09-01	10,8	7,9	5,6	25	2,94	0,77	Chargement	petites baies		8,57	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,6
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille Rosé	2020-09-01	8,2	5,1	4,7	166,2	3,06	2,01	Chargement	grosses baies		6,87	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		7,9
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	2020-09-01	8,6	3,9	2,9	236,8	3,13	1,92	Chargement	grosses baies		33,14	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		12,7
AT-GN-BLAISSON	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-01	8,8	5,8	5,4	173,4	3,08	1,89	Chargement	grosses baies		7,96	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		6,3
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-08-31	10,2	4,6	3,3	124,8	3,08	1,42	Chargement	grosses baies		10,68	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		7
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-01	7,9	5,5	4,4	212,1	2,94	1,38	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	0	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	7,6	1
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-01	9,6	6	3,1	46,7	3,17	1,38	Chargement	petites baies		19,89	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		7
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-01	7,6	6,1	6,4	161,7	3,04	1,94	Chargement	grosses baies		16,07	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		9
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-01	9,4	5,6	5,1	105,7	2,98	1,73	Chargement	baies moyennes		6,1	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		6,9
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-01	9,8	4,8	3,9	161,9	3,09	1,74	Chargement	baies moyennes		14,4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		9,6
AT-GN-POUANCAY	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-01	9,8	4,7	2,8	245,1	3,1	1,21	Chargement	petites baies		12,1	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		6,1
AT-GN-TANCIGNON	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-01	11	4,9	4,4	61,6	3,13	1,86	Chargement	grosses baies		-1,08	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		5,6
AT-CF-BLAISSON	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-01	10,1	6,4	4,7	19,5	3,04	0,95	Chargement	petites baies		11,71	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		4,7
AT-CF-BREZEL	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-01	11,4	5	1,8	27,1	2,9	0,63	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	-8,72	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	10,8	-1
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-01	9,6	6,6	5,2	33,8	3,04	1,1	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	0,91	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	8,6	2,9
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-01	11,6	6	3,8	22,3	3,09	0,82	Chargement	petites baies		8,01	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		5
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-01	9,8	5,3	2,2	30	3,01	0,8	Arrêt	petites baies		3,88	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse		2,6
AT-CF-MOZESURLOUJET	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-01	9,3	6,9	4,6	27,1	2,92	0,74	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	4,21	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	8	2,7
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-01	10,4	4,9	2	110,9	2,97	0,96	Chargement	petites baies		9,09	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		4,6
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-08-31	9,6	8,6	5,7	45,6	2,87	0,86	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-24	-6,6	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	8,2	1,7
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-01	9,8	6,5	4,6	35,9	2,97	0,98	Chargement	petites baies		11,37	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		6,4
AT-CF-STAUDIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-01	9,3	6,8	3,8	55,1	2,92	0,74	Arrêt à confirmer	petites baies		5,69	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse		1,9
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-01	11,4	5,3	2,7	32	3,08	0,99	Chargement	petites baies		11,16	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		5,7
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-01	11,8	5,1	2,9	16,4	3,12	1,14	Chargement	petites baies		5,56	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,9
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	2020-09-01	10,6	5,6	4,2	69,6	3,16	0,77	Arrêt	petites baies		4,03	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse		2,9
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	2020-09-01	10,6	5,8	4,7	35,3	3,11	0,9	Chargement	petites baies		5,85	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,7
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	9,7	5,2	4,6	224,1	3,15	1,1	Chargement	petites baies		7,78	maturation en cours			à suivre, non déterminé		4
AT-CH-BONNEZEALUX	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	11,6	5,9	5,5	43,2	3,04	1,4	Chargement	baies moyennes		6,03	maturation en cours			à suivre, non déterminé		5,4
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	12,2	5,6	4,8	55,2	3,14	1,23	Chargement	baies moyennes		9,96	Haut potentiel en chargement			neutre		6,4
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	11	6,5	6,2	23,4	3,03	1,25	Chargement	baies moyennes		6,81	maturation en cours			neutre		5,4
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	9,8	5,1	3,7	78,1	2,92	1,36	Chargement	baies moyennes		6,2	maturation en cours			à suivre, non déterminé		4,1
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	11,6	7,1	5,2	63,4	3	1,46	Chargement	baies moyennes		8,11	maturation en cours			à suivre, non déterminé		6,4
AT-CH-MONTEUIL	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	12,4	5,5	4	35,3	2,96	1,3	Chargement	baies moyennes		11,17	Haut potentiel en chargement			thiol		7,3
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	11,2	5,2	4,5	104,1	3,04	1,33	Chargement	baies moyennes		13,56	maturation en cours			à suivre, non déterminé		6,1
AT-CH-STAUDIN 1	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	9,2	6	4,7	163,1	2,93	0,81	Arrêt	petites baies		6,53	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse		2,3
AT-CH-STAUDIN 2	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	10,6	5,7	5	69,6	3,06	1,58	Chargement	baies moyennes		12,77	maturation en cours			à suivre, non déterminé		7,7
AT-CH-STMLAINE	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	11,4	5,8	5,9	40,3	3,1	1,58	Chargement	baies moyennes		18,71	maturation en cours			à suivre, non déterminé		10,6
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	10,8	6,2	5,9	121,4	2,97	1,38	Chargement	baies moyennes		11,3	maturation en cours			à suivre, non déterminé		7,9
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VU/VT	2020-09-01	11,2	4,9	3,2	18,4	3,02	1,27	Chargement	baies moyennes		5,69	maturation en cours			neutre		4,3
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	2020-09-01	11,2	5,2	2,4	32,2	3,14	0,87	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-08-25	3,55	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	10,6	2
AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VM	2020-08-31	11,6	5,6	4,9	100,1	2,91	1,38	Chargement	baies moyennes		8,08	maturation en cours			à suivre, non déterminé		6,5
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	2020-09-01	12,8	4,6	3,7	69,1	3,03	1,39	Chargement	baies moyennes		14,74	Haut potentiel en chargement			thiol		6,6
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	2020-09-01	11,8	5,6	5,4	137,2	3,08	1,41	Chargement	baies moyennes		19,4	maturation en cours			à suivre, non déterminé		10,7
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	2020-09-01	10,5	6,1	5,2	117,5	2,99	1,19	Chargement	petites baies		0	maturation en cours			à suivre, non déterminé		3,3
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	2020-09-01	10,8	7,2	6,8	163	2,96	1,34	Chargement	baies moyennes		12,55	maturation en cours			à suivre, non déterminé		6,9
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	2020-09-01	10,4	7	7	59,1	2,89	1,42	Chargement	baies moyennes		8,4	maturation en cours			à suivre, non déterminé		6,4
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	2020-08-31	10,8	6,2	5	26	2,95	1,69	Chargement	grosses baies		5,69	maturation en cours			à suivre, non déterminé		7,9