



INFO Viti 49

N°21 -09 sept 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

Météo	2
➤ Relevés météo entre le 2 et le 8 septembre	2
➤ Prévisions météo	2
Évolution de la maturité et état sanitaire	3
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	3
➤ Pourriture grise : surveiller les Grolleau et Chenin	5
➤ Pourriture acide : peu de foyers	5
➤ Vers de la grappe : eudémis dans le Saumurois	5
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs.....	7
➤ Parcelles à destination de vins rosés	10
➤ Parcelles à destination de vins rouges	11
Réglage MAV : un bon réglage est essentiel !	14
Comparatif des cahiers des charges français et internationaux bio	14
Calendrier lunaire et planétaire	14
Tableau récapitulatif	17

➤ Relevés météo entre le 2 et le 8 septembre

SECTEUR	SAUMUROIS		AUBANCE	
STATION	Les Ulmes ⁽²⁾	Le Puy Notre Dame ⁽¹⁾	St Melaine ⁽²⁾	Juigné sur Loire ⁽³⁾
Somme pluies (mm)	0	0	0	0
T°C moy	18.0	17.9	17.3	16.6
T° C min	9.8	6.9	8.4	4.5
T°C max	30.5	33.5	28.0	29.5
Humidité moyenne (%)	66.2	66.6	71.2	76.7

SECTEUR	LAYON			LOIRE	
STATION	Martigne-Briand ⁽⁴⁾	Passavant ⁽²⁾	St Aubin ⁽²⁾	Savennières	La Pommeraye ⁽²⁾
Somme pluies (mm)	0.4	0	0	0	0
T°C moy	17.3	17.9	17.9	16.5	17.6
T° C min	6.9	8.4	9.9	4.9	9.6
T°C max	29.2	31.4	28.3	30.1	26.8
Humidité moyenne (%)	*	67.1	68.7	74.1	70.6

⁽¹⁾ Station Pessl avec sonde de température à 1.60 cm du sol. ⁽²⁾ Station Davis avec sonde de température sous abris à 1 mètre du sol. ⁽³⁾ Station Pessl avec sonde de température à 60 cm du sol ; ⁽⁴⁾ Station MétéoFrance (basée à Pied-Flond) avec sonde de température sous abris à 1 mètre du sol.

* données non disponibles

➤ Prévisions météo

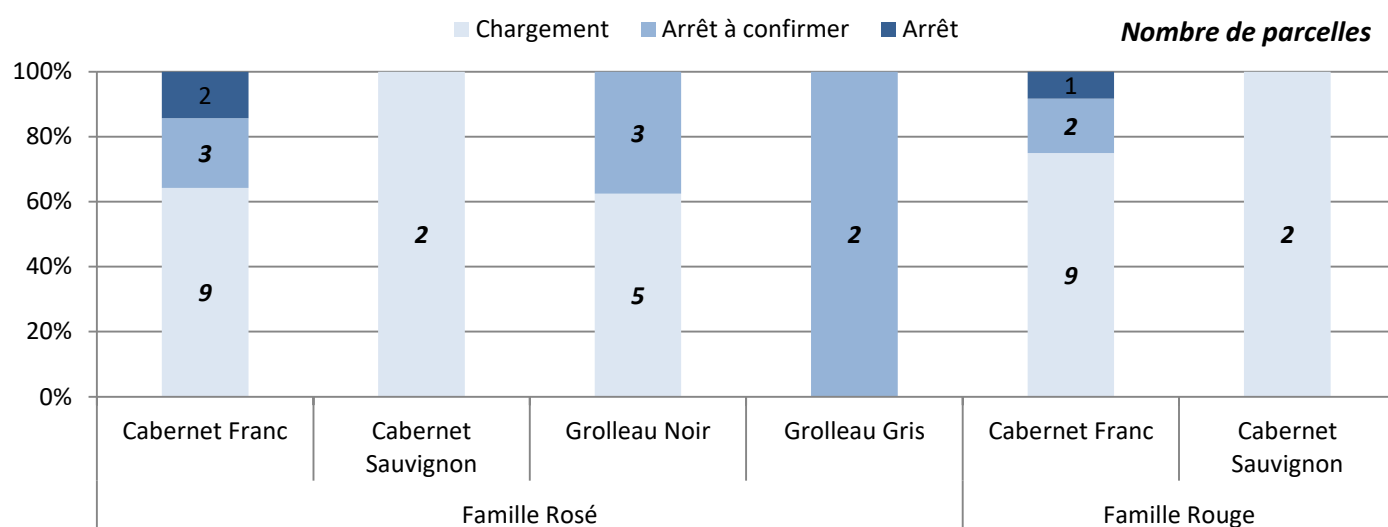
Sources MétéoFrance, Météociel, Météoblue, Météorama

	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	éclaircies	0			69	12 ; 28	N ; 14
vendredi	ensoleillé				66	10 ; 27	N/O ; 11
samedi					66	11 ; 25	N ; 11
dimanche					43	13 ; 30	E ; 11

Tendances pour les jours suivants : les températures devraient rester chaudes, certains sites annoncent des pluies orageuses pour la semaine prochaine, à confirmer.

Évolution de la maturité et état sanitaire

➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles



Famille	Cépage	Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Commentaire de chargement	Vitesse de chargement le 10/09/2019
Famille Rosé	Cabernet Franc	2,63	Chargement lent	3,69
	Cabernet Sauvignon	3,65	Chargement moyen	3,50
	Grolleau Noir	4,71	Chargement moyen	5,85
	Grolleau Gris	2,65	Chargement lent	3,70
Famille Rouge	Cabernet Franc	4,15	Chargement moyen	3,45
	Cabernet Sauvignon	3,50	Chargement moyen	12,25
Famille VL/VT	Chenin	4,86	Chargement moyen	4,68

La majorité des parcelles est en chargement à vitesse normale, à l'exception des Cabernet franc et Grolleau gris à destination de vin rosé.

Famille vin rosé :

- Plus de la moitié des parcelles de **Cabernet franc** est en arrêt ou en arrêt à confirmer.
- 60% des **Grolleau noir** sont en arrêt ou en arrêt à confirmer.
- Les 2 parcelles de **Grolleau gris** de notre réseau sont en arrêt à confirmer.

Famille vin rouge :

La majorité des parcelles est encore en chargement, seul **33% des Cabernet franc** sont en arrêt ou en arrêt à confirmer.

➤ Pourriture grise : surveiller les Grolleau et Chenin

✓ Observations

Cette semaine, 45% des parcelles de notre réseau présente des symptômes de pourriture grise. La fréquence moyenne en grappes touchées est de 8,4%, cela signifie que les attaques restent pour le moment limitées.

Les parcelles les plus touchées sont celles de Grolleau et de Chenin.

On observe une dégradation importante de l'état sanitaire sur les Grolleau qui sont passés de moins de 1% de grappes touchées à 5% de grappes touchées. Les intensités d'attaque sont de l'ordre de 5%. Parmi ces parcelles, certaines devraient être à vendanger rapidement en raison du développement du pourri.

✓ Stratégie de protection

A ce jour, les parcelles les plus dégradées sont proches d'être vendangées. Une protection contre la pourriture grise n'est donc pas justifiée à ce jour.



➤ Pourriture acide : peu de foyers

✓ Observations

Nous observons peu de pourriture acide sur l'ensemble de nos parcelles. Cependant, certaines parcelles atteintes par de la pourriture grise peuvent voir de la pourriture acide qui se développe sur ces mêmes foyers. Ce phénomène est normal car les drosophiles des deux espèces *melanogaster* et *suzukii* profitent des blessures pour venir s'alimenter et pondre.

✓ Stratégie de protection

Nous vous incitons à **surveiller vos parcelles régulièrement et à déclencher les vendanges sur celles dont l'état sanitaire, au niveau de la pourriture grise, se dégrade.**

Dans le cas de parcelles où la pourriture acide s'est beaucoup développée et que vous devez faire un tri, **ne laissez pas les grappes au sol** notamment pour éviter que l'espèce *D.Suzukii* y passe l'hiver. Retirez les grappes de la parcelle et mettez dans un contenant hermétique, un sac poubelle par exemple. Exposer plusieurs jours le contenant au soleil.



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

➤ Vers de la grappe : eudémis dans le Saumurois

✓ Observations

Nous observons dans l'ensemble du **Saumurois** de nombreuses **pontes fraîches** d'eudémis. Ces pontes font suite au vol de troisième génération qui a été observé par les techniciens du Syndicat Saurmur-Champigny. Il est à noter que leur **fréquence** est **élevée** sur de nombreuses parcelles cette année.

Pour le moment, nous n'observons pas de perforation dues à cette génération (quelques perforations de deuxième génération peuvent être observées mais elles sont sèches dans la majorité des cas). **Nous n'observons pas de pourriture grise sur les Cabernets.**



La durée d'incubation de l'œuf en troisième génération est en moyenne de 6 jours. L'éclosion de la chenille lui fait suite. Au bout de 2 à 3 jours, elle commence à se balader et peut véhiculer des spores de botrytis et créer des foyers de pourriture grise dans les grappes si la parcelle est vigoureuse avec un microclimat humide, des grappes compactes et des baies riches en azote.

✓ **Stratégie de protection**

Ce n'est pas la première année que nous observons des pontes de troisième génération, dans la majorité des cas, elles n'engendrent pas de dégât car les parcelles sont vendangées avant que les chenilles aient eu le temps de provoquer de la pourriture grise.



Cette année, il **ne faut surveiller que les parcelles qui seront vendangées dans plus de 15 jours**. Cela ne concerne donc que les parcelles de Cabernets à destination de vin rouge de garde. Nous vous conseillons de réaliser les observations cette semaine, les pontes sont faciles à voir à ce stade.

Si vous voyez des pontes, vous pouvez soit :

- envisager une intervention en localisé sur les grappes avec un traitement à base de Bt (*Bacillus thuringiensis*, dose homologuée 0.75kg/ha, DRE 6 h, DAR 1 à 3 jours selon spécialité, rémanence 8 jours, sensible au lessivage, produit de biocontrôle utilisable en agriculture biologique).
- surveiller l'évolution de la pourriture grise sur la parcelle et si des dégâts commencent à être observés, récolter la parcelle plus tôt en changeant sa destination pour un vin rosé ou un rouge léger.



Notre avis : l'accélération de la cinétique de maturation nous laisse penser que **la majorité des parcelles devront être vendangées dans les 15 prochains jours** pour garder un équilibre sur la fraîcheur, y compris sur les cuvées de rouge de garde. Dans ce cas, **les chenilles n'auront pas le temps de faire des dégâts et aucun traitement n'est justifié. Surveiller bien les pontes sur vos parcelles tardives.**

➤ Parcelles à destination de vins blancs secs

✓ Maturité quantitative et volume des baies

Famille vin tranquille	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	08-sept	écart	min	max	08-sept	écart	08-sept	08-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Chenin (13)	12,45	+ 1,48	11,60	14,10	5,52	-0,22	3,06	1,31	- 0,2 %

En moyenne, la maturité quantitative est atteinte avec un volume de baie qui se stabilise.



Déguster les baies de vos parcelles et réaliser des analyses quantitatives, car de nombreuses parcelles sont à vendanger dès maintenant et d'ici la fin de semaine comme les parcelles en profils thiol et neutre-fermentaires .

✓ Profil dyostem

Potentiel	Profil		
	à suivre, non déterminé	thiol	neutre
haut potentiel	0	0	1
haut potentiel en chargement	0	3	2
potentiel intermédiaire	0	1	1
maturation lente	0	0	1
maturation en cours	4	0	0

Actuellement, **Bonnezeaux, Martigné 1, Cléré et Saint Aubin 2** sont en profil thiol et **Faye d'Anjou, Montreuil, Savennières, St Melaine, Les Verchers** sont en profil fermentaire (=neutre).

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Dans les parcelles de Chenin, on observe 14% de parcelles touchées à des intensités de l'ordre de 1,4%.

- Pourriture acide

Une parcelle de Chenin sur les 13 suivies de notre réseau présente de la pourriture acide avec une fréquence de 2% et une intensité inférieure à 1%.

✓ Maturité qualitative

Cette semaine, nous avons dégusté **4 parcelles de Chenin**.

INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Chenin, 220, Gravesac, 2012

Commune, sol, RU, ressuyage :

Varrains, terrasses gravelo-sableuses, 120 mm, moyen

Entretien du sol :

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

Charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis : 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				
19,64 % - 0,27 %	0 % - 0 %	11,6	6,5	2,96				
Interprétations					<p>Aromatique de la pulpe</p> <p>Acidité de la pulpe</p> <p>Aromatique de la peau</p> <p>Épaisseur de la peau</p> <p>Qualité des tanins</p> <p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>Couleur des pépins</p>			
<p><u>Dyostem :</u> Chargement en cours, mais la vitesse a nettement baissé depuis la semaine dernière (4 mg/baie/jour contre 7,9 mg/baie/jour). Le volume a augmenté de 3,6 %.</p> <p><u>Notre avis :</u> L'état sanitaire s'est dégradé, mais la maturité quantitative est encore juste pour un blanc de printemps. L'aromatique des jus sur le fruit frais est intéressante.</p> <p>Surveiller l'état sanitaire de la parcelle et revoir en fin de semaine si l'état se dégrade. Une tries sanitaires doit être programmée.</p>								

INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Chenin, 220, 101-14 Mg, 1982

Commune, sol, RU, ressuyage :

St Méline, altération de schistes, 110 mm, fort

Entretien du sol, effeuillage :

désherbage mécanique du 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			Maturité qualitative : dégustation de baies			
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH				
2 % - 0,1 %	0 % - 0 %	12,2	6,1	3,04				
Interprétations					<p>Aromatique de la pulpe</p> <p>Acidité de la pulpe</p> <p>Aromatique de la peau</p> <p>Épaisseur de la peau</p> <p>Qualité des tanins</p> <p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>Couleur des pépins</p>			
<p><u>Dyostem :</u> Arrêt à confirmer en potentiel intermédiaire. Le profil est actuellement fermentaire.</p> <p><u>Notre avis :</u> Les peaux sont encore épaisses et amères. Les jus sont aromatiques et l'équilibre tend plus vers la sucrosité que sur l'acidité, avec une intensité aromatique moyenne. L'état sanitaire est stable.</p> <p>Comme la semaine dernière, les peaux manquent encore de maturité et l'aromatique est plutôt neutre. Peut être vendangée pour un vin sec de printemps à profil fermentaire sinon attendre pour un vin sec de garde.</p>								

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 :

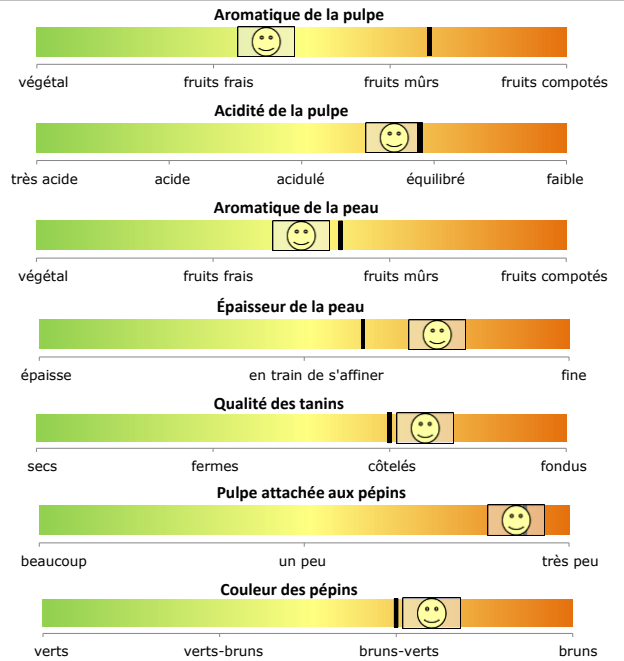
faible, 8,7 grappes/cep, compactes, forte

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 %	13,2	4,6	3,14

Maturité qualitative : dégustation de baies



Interprétations

Dyostem :

Le chargement est en cours en haut potentiel, encore en profil fermentaire. La vitesse de chargement en sucre est rapide (9,4 mg/baie/jour) et le volume des baies a augmenté de 8,68 %.

Notre avis :

*Très bonne évolution depuis la dernière dégustation.
L'aromatique des peaux et de la pulpe est très agréable et a évolué vers le fruit mûr.*

**Les équilibres quantitatif et qualitatif sont atteints.
A vendanger pour un blanc sec un blanc sec de garde**

INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Chenin, 220, Riparia, 1995

Commune, sol, RU, ressuyage :

Martigné 1, altération de schistes, 40 mm, fort

Entretien du sol, effeuillage :

désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½, 0 face

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

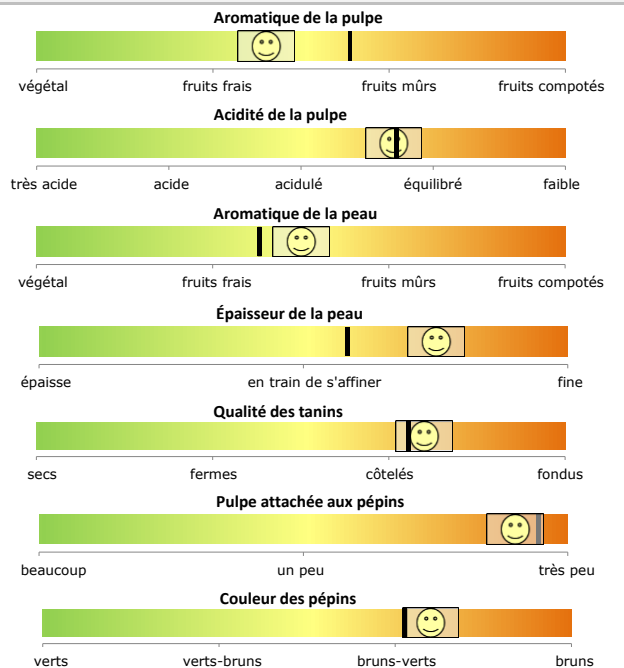
faible, 16,3 grappes/cep, compactes, forte

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
18 % - 0,9 %	0 % - 0 %	13 %	5,4	3,02

Maturité qualitative : dégustation de baies



Interprétations

Dyostem :

Haut potentiel en chargement en vitesse lente en sucre (3,1 mg/baie/jour) avec une diminution du volume de 4%. Le profil actuel est en thiol.

Notre avis :

L'aromatique des peaux et de la pulpe est très agréable et a évolué vers le fruit mûr.

**Les équilibres quantitatif et qualitatif sont atteints.
A vendanger A vendanger pour un blanc sec de garde**

➤ 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	
	08-sept	écart	min	max	08-sept	écart		08-sept	évolution
Cabernet Franc (14)	11,31	+ 1,49	10,20	12,60	5,84	-1,10	3,01	0,94	- 2,7 %
Cabernet Sauvignon (2)	12,20	+ 1,6	11,80	12,60	5,95	-1,00	3,07	0,79	+ 3,16%
Grolleau Noir (8)	10,65	+ 1,31	7,80	11,60	4,79	-0,55	3,14	1,66	+ 2,54%
Grolleau Gris (2)	9,20	+ 0,8	9,20	9,20	4,30	-0,20	3,15	1,91	- 2,9 %

Sur notre réseau de parcelles :

La maturité quantitative des **Cabernet franc, Cabernet sauvignon et Grolleau noir** est en moyenne atteinte ou le sera d'ici la fin de semaine.

Attention au volume des baies des **Cabernet franc** qui diminue cette semaine.

Les deux parcelles de **Grolleau gris** sont en arrêt de chargement déjà depuis 7 jours.



Déguster les baies de vos parcelles et réaliser des analyses quantitatives, les vendanges doivent débuter sur les parcelles à TAVP haut et des pH élevés (ex : Grolleau noir et Grolleau gris). 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

Pas de pourriture grise sur les Cabernets mais elle se développe sur 3 parcelles de **Grolleau noir et gris et la dégradation de l'état sanitaire pourrait accélérer les vendanges de ces parcelles.**

- Pourriture acide

Une parcelle sur les 26 de notre réseau présente de la pourriture acide. Il s'agit d'un Grolleau dont l'état sanitaire est fortement dégradé (voir partie pourriture grise ci-dessus), 15% des grappes sont touchées par de la 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	
	08-sept	écart	min	max	08-sept	écart	08-sept	08-sept	évolution
Cabernet Franc (12)	11,82	+ 1,48	11,00	13,20	5,38	-0,73	3,07	0,94	+ 3,28%
Cabernet Sauvignon (2)	11,80	+ 1,2	11,80	11,80	5,85	+ 0,15	3,12	0,87	+ 4,02%

Sur notre réseau de parcelle, en moyenne la **maturité quantitative n'est pas atteinte et le volume des baies continue d'augmenter**

Points de vigilances pour les fermentations : deux parcelles ont moins de 2 g/L d'acide malique. Les teneurs en **azotes assimilables sont très basses** (24 mg/L en moyenne sur les Cabernet franc et 34 mg/L pour les Cabernet sauvignon).

Pour les **rouges légers - profil printemps** : les vendanges peuvent débuter pour de nombreuses parcelles dont la vitesse de chargement est moyenne à rapide et dont les valeurs cibles d'AT sont 4,5- 5,5 g/L, pH entre 3,3 à 3,6 et TAVP < 13 %vol

Pour les **parcelles en maturation lente**, il est possible d'envisager la production de vin de printemps : Si l'état sanitaire le permet attendre jusqu'au flétrissement visible des baies, en suivant les indicateurs TAVP proche de 13 %vol, AT entre 4 et 5, pH entre 3,4 à 3,8.

Pour les **rouges de garde** : les vendanges peuvent démarrer si les valeurs cibles suivantes sont atteintes : AT : 4- 5 g/L, pH : 3,4 à 3,8, TAVP > 13 %vol



Déguster les baies de vos parcelles et réaliser des analyses quantitatives. Surveiller l'état sanitaire.

Quelques parcelles sont prêtes à être vendangé sur certains secteurs précoces. Attention au réglage de la machine à vendanger (cf p.14)



Pour information certaines parcelles en haut potentiel et homogène, une fenêtre fruit frais se profile en profil Fruit frais : 16 au 21 septembre 2020 et fruit mur : 26 septembre au 1^{er} octobre.

Voici les préconisations de l'Etude rouge de la Fédération viticole et des fiches techniques en fonction des profils Dyostem des parcelles :

<http://federationviticole.com/wp-content/uploads/2017/06/Potentiel-Interm%C3%A9diaire-vin-de-Printemps-V2-1.pdf>

<http://federationviticole.com/wp-content/uploads/2017/06/Potentiel-Interm%C3%A9diaire-vin-de-Garde-V2-1.pdf>

<http://federationviticole.com/wp-content/uploads/2017/06/Maturation-Lente-Ass-vin-de-Printemps-V2-1.pdf>

✓ **État sanitaire**

- Pourriture grise

1 parcelle seulement présente très peu de pourriture grise (Fréquence : 1%)

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

✓ **Maturité qualitative**

Cette semaine, nous avons dégusté **4 parcelles de Cabernet franc**, globalement les plus avancées.

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : **Cabernet franc, 215, SO4, 2000**
 Commune, sol, RU, ressuyage : **Varrains, altération calcaires, 99 mm, moyen**
 Entretien du sol, effeuillage : **désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés et cultivés, 1 face**
 Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis : **moyenne, 18 grappes/cep, normale, faible**
 Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : **machine, 50 hL/ha**

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	13,2	4,8	3,17

Interprétations

Dyostem :

Haut potentiel en chargement à vitesse moyenne (3,7), avec un volume des baies stable depuis la semaine dernière.

Notre avis :

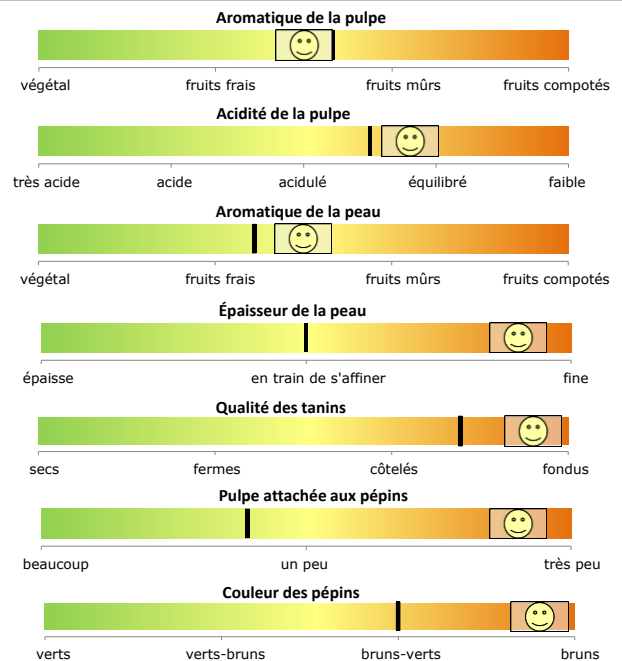
*Le pH de cette parcelle est parmi le plus haut de notre réseau.
 A la dégustation cette parcelle ressort comme étant la plus qualitative.*

**Les équilibres quantitatif et qualitatif sont atteints.
 A ramasser maintenant pour un vin rouge léger et aromatique à faible extraction.**

OU

Attendre que les tannins s'affinent pour un rouge de garde.

Maturité qualitative : dégustation de baies



INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : **Cabernet franc, 214, 3309, 1989**
 Commune, sol, RU, ressuyage : **Cléré, altération de schiste, 83 mm, moyen**
 Entretien du sol, effeuillage : **désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés et cultivés, 1 face**
 Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis : **faible, 18 grappes/cep, normale, faible**
 Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : **machine, 50 hL/ha**

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	13,0	5,3	3,17

Interprétations

Dyostem :

Haut potentiel en chargement à vitesse moyenne (4,4) avec une augmentation de 6 % de volume.

Notre avis :

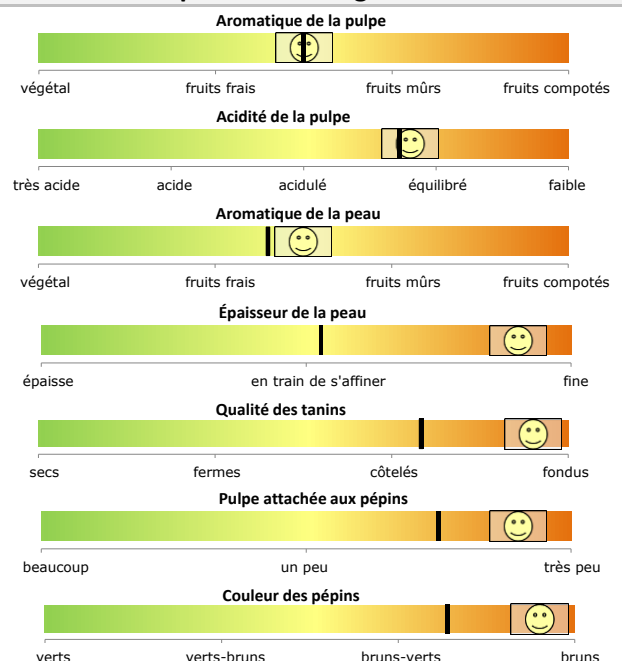
L'aromatique est plutôt neutre et l'acidité ressentie est très faible. La pulpe et les peaux ne sont plus végétales.

A vendanger pour un vin rouge léger à faible extraction.

OU

Attendre que les tannins s'affinent pour un rouge de garde.

Maturité qualitative : dégustation de baies



INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Cabernet franc, 215, SO4, 2005

Commune, sol, RU, ressuyage :

St Cyr, altération calcaires, 66 mm, bon

Entretien du sol, effeuillage :

désherbage mécanique du cavaillon, inter-rangs enherbés et cultivés, 1 face

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

moyenne, 9 grappes/cep, lâche, faible

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

machine, 45 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12,2	5,2	3,12

Interprétations

Dyostem :

Haut potentiel en chargement à vitesse moyenne (3,3) avec une augmentation de 5,1 % de volume.

Notre avis :

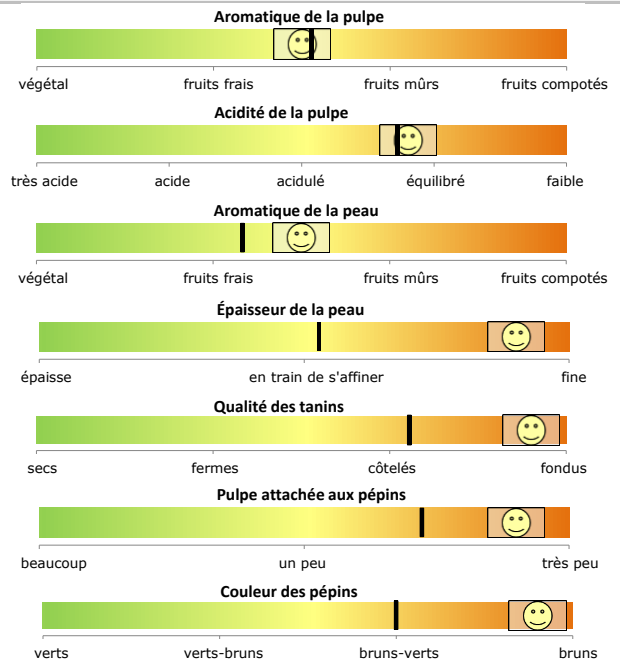
La pulpe et les peaux ne sont plus végétales et tendent vers le fruit frais.

A vendanger pour un vin rouge léger à faible extraction.

OU

Attendre que les tannins s'affinent pour un rouge de garde.

Maturité qualitative : dégustation de baies



INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Cabernet franc, 214, 3309, 2009

Commune, sol, RU, ressuyage :

Brézé 1, altération calcaires, 100 mm, fort

Entretien du sol, effeuillage :

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

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

faible, 17 grappes/cep, lâche, faible

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

machine, 50 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12,4	4,3	3,17

Interprétations

Dyostem :

Haut potentiel en chargement à vitesse rapide (6,9) avec une augmentation de 19 % de volume.

Notre avis :

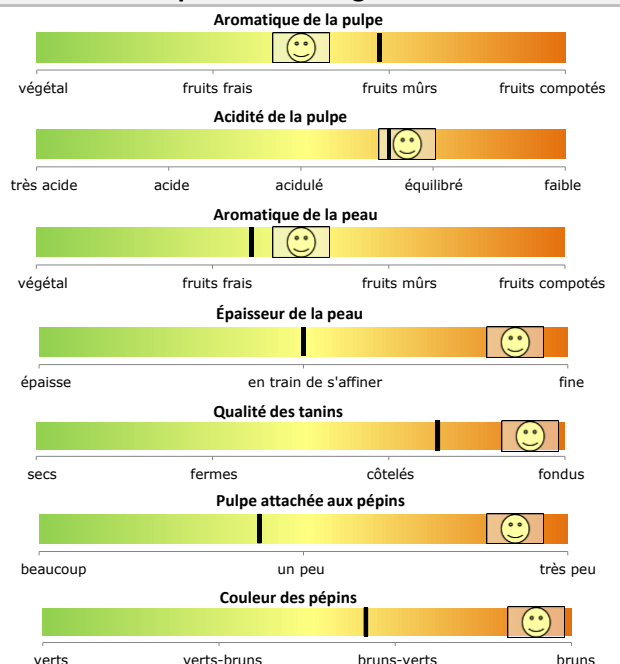
Les maturités quantitative et qualitative sont atteintes avec déjà une AT basse.

A vendanger pour un vin rouge léger à faible extraction. Attention au réglage de la machine à vendanger, la parcelle étant hétérogène, freinée par un stress hydro-azoté.

OU

Attendre que les tannins s'affinent pour un rouge de garde.

Maturité qualitative : dégustation de baies



Réglage MAV : un bon réglage est essentiel !



Source : Braud-New holland

Comme chaque année, nous revenons sur le réglage des machines car il conditionne beaucoup de choses pour vos vins.

Le réglage du **couple vitesse d'avancement/fréquence de secouage** est très important. Plus vous allez vite, plus il faut une fréquence de secouage importante. Selon des essais menés par l'IFV (Cahier Itinéraires n°15), une **vitesse d'avancement autour de 3 km/h** est optimale :

- Elle permet de faire **moins de blessures** sur la vigne et **moins de dégâts** sur le **palissage**.
- Il y a **moins de débris végétaux** dans la vendange.
- Il y a **plus de baies entières** et **moins de jus**, ce qui **limite les macérations et les oxydations non désirées**.

Pour **trouver la fréquence de secouage optimale** de la parcelle, il faut **suivre la machine** et goûter les raisins qui restent accrochés. **Diminuez la fréquence jusqu'à ce qu'il reste quelques raisins mûrs accrochés, puis ré-augmentez la fréquence de 10 coups/minute** : vous avez trouvé la fréquence optimale.

Ce réglage ne prend que quelques minutes par parcelle et vous assure une qualité de ramassage optimale en cette année hétérogène !

Comparatif des cahiers des charges français et internationaux bio



La version **mise à jour** de septembre 2020 du **guide pratique comparant les principaux cahiers des charges de vinification bio** est disponible, toujours réalisée par Sudvinbio.

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

Calendrier lunaire et planétaire

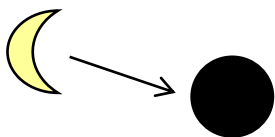
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leurs plannings de vendanges.

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 décroissante toute la semaine. Elle sera montante jusqu'à vendredi, puis descendante pour le reste de la semaine.

A noter cette semaine :

- Un **nœud lunaire** ascendant dans la nuit de jeudi à vendredi.
- Une **opposition Lune-Saturne** de vendredi à dimanche.

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

Merc. 9	Jeudi 10	Vend. 11	Sam. 12	Dim. 13	Lundi 14	Mardi 15	Merc. 16
		 		 			

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 Produ	Date	TAP (% vol)	Acidité totale (g)		assimilable (mg/l)	pH	Teinte médian	Comportement	Concentration	Date d'analys	Date d'arr	Evolution du volume (% par semaine)	J+	Nb Analys	Potential	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	Profil	TAP à l'arrêt		
					H2SO4/l)	malique (g)															(% vol)	(% vol)	sucre (mg/baie/jour)
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	12	5,4	3,3	20,2	3,1	224	Chargement	petites baies	2020-09-08		-1,77		4	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,8	
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	12,6	5	1,4	37,6	2,92	226	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-09-08	2020-09-01	-18,71	7	4	haut potentiel	16/09/2020 -> 21/09/2020	26/09/2020 -> 01/10/2020	végétal	12,2	-4,7	
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	12,2	4,6	1,6	0,02	3,05	228	Chargement	petites baies	2020-09-08		6,17		4	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		5,9	
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	10,6	6,4	4,3	35	3,02	228	Chargement	petites baies	2020-09-08		5,9		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,4	
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	11,4	6,3	4,4	39,6	3,04	228	Chargement	petites baies	2020-09-08		0		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,3	
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	10,2	6,8	4	18,7	2,93	238	Chargement	petites baies	2020-09-08		3,01		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,1	
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	11,2	5,9	3,3	35,4	3,01	226	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-09-08	2020-09-01	-3,34	7	4	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	9,6	2,6	
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	10,6	5,4	1,8	85,6	3,03	222	Arrêt	petites baies	2020-09-08		-5,08		4	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse			2,3
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	11,6	5,8	2	14	2,96	224	Chargement	petites baies	2020-09-08		-2,46		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3	
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	11,8	5,8	3,1	14,3	3	228	Chargement	petites baies	2020-09-08		-1,07		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,6	
AT-CF-POUANÇAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	11,6	5,8	3,4	28,6	3,07	230	Arrêt	petites baies	2020-09-08	2020-08-25	-22,99	14	4	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	9,6	-3,9	
AT-CF-SFATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	10,8	6,5	4,3	37,3	2,94	236	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-09-08	2020-09-01	-5,78	7	4	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	9	2,9	
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	10,2	6,6	4,9	48	3,03	228	Chargement	petites baies	2020-09-08		6,51		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		5,9	
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-08	11,6	5,4	3,4	3,7	3,06	224	Chargement	petites baies	2020-09-08		5,53		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		5,6	
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	2020-09-08	11,8	5,8	3,6	68,1	3,06	224	Chargement	petites baies	2020-09-08		3,96		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,4	
AT-CS-NUJEL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	2020-09-08	12,6	6,1	3,7	0,7	3,08	222	Chargement	petites baies	2020-09-08		2,59		4	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,9	
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille Rosé	2020-09-08	9,2	4,8	4	148,8	3,14	10	Arrêt à confirmer	grosses baies	2020-09-08	2020-09-01	-5,49	7	4	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	8,2	2,4	
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	2020-09-08	9,2	3,8	2,3	258,1	3,15	4	Arrêt à confirmer	grosses baies	2020-09-08		0	7	4	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	8,6	2,9	
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-08	10,2	5,1	4,6	164,6	3,17	228	Chargement	grosses baies	2020-09-08		8,48		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		10,4	
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-08	11,6	4	2,6	107,8	3,15	224	Chargement	petites baies	2020-09-08		0		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		4,1	
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-07	11,4	3,9	2,6	39,2	3,21	228	Chargement	petites baies	2020-09-07		-8,46		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,7	
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-08	7,8	6,5	6,6	173,5	3,03	230	Arrêt à confirmer	grosses baies	2020-09-08	2020-09-01	-4,14	7	4	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	7,6	-0,6	
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-08	10,2	5,5	4,6	108,2	3,01	238	Arrêt à confirmer	baies moyennes	2020-09-08	2020-09-01	-4,06	7	4	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	9,4	1,9	
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-08	11,4	4,6	3,2	155,6	3,12	226	Chargement	grosses baies	2020-09-08		8,07		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		10,6	
AT-GN-POUANÇAY	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-08	11	4,1	2,5	266,6	3,21	222	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-09-08	2020-09-01	-8,28	7	4	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	9,8	0,7	
AT-GN-TANCOINGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-08	11,6	4,6	3,8	49,1	3,21	220	Chargement	grosses baies	2020-09-08		8,05		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		6,9	
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-08	11,6	5,6	3,9	1,2	3,08	228	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-09-08	2020-09-01	-11,6	7	4	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	10,1	0,3	
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-08	12,4	4,3	1,9	10,8	3,17	224	Chargement	petites baies	2020-09-08		19,36		4	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		6,9	
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-08	11,2	5,7	3,6	5,6	3,11	228	Chargement	petites baies	2020-09-08		1,82		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		4,9	
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-08	13	5,3	3,2	7,5	3,17	224	Chargement	petites baies	2020-09-08		6,09		4	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		4,4	
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-08	11	5,3	1,8	32,1	3,03	224	Arrêt	petites baies	2020-09-08		2,51		4	en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse			2,9
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-07	11	6,3	4	5,8	2,94	238	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-09-07	2020-08-25	-6,31	13	4	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	8	2,5	
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-08	11,6	4,9	1,8	106	3,01	228	Chargement	petites baies	2020-09-08		2,07		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,3	
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-08	12,2	5,6	2,4	14	3,05	225	Chargement	petites baies	2020-09-08		7,17		4	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		6,5	
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-08	11	6	3,8	18,6	2,98	238	Chargement	petites baies	2020-09-08		7,11		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		4,6	
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-07	11,4	5,6	2,6	54,6	3,02	230	Chargement	petites baies	2020-09-07		9,46		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		6,5	
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-08	12,2	5,2	2,4	16,9	3,12	226	Chargement	petites baies	2020-09-08		5,07		4	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,3	
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-08	13,2	4,8	2,3	8,8	3,17	226	Chargement	petites baies	2020-09-08		0		4	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,7	
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	2020-09-08	11,8	5,6	3,9	44,2	3,16	220	Chargement	petites baies	2020-09-08		3,91		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,1	
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	2020-09-08	11,8	6,1	4,2	23,8	3,08	220	Chargement	baies moyennes	2020-09-08		4,46		4	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,9	
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	2020-09-07	11,8	5,2	3,9	212,3	3,18	64	Chargement	petites baies	2020-09-07		2,12		4	maturation en cours			à suivre, non déterminé			7,3
AT-CH-BONNEZEAUX	Chenin	Famille VL/VT	2020-09-08	12,4	6,3	4,8	43,3	2,98	62	Arrêt à confirmer	baies moyennes	2020-09-08	2020-09-01	-0,72	7	4	potential intermédiaire			thiol	11,6	2,6	
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	2020-09-08	12,8	5,9	5,1	42,4	3,16	61	Chargement	baies moyennes	2020-09-08		16,23		4	Haut potentiel en chargement			thiol		7,9	
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	2020-09-08	11,8	6,4	5,2	0,35	3	60	Arrêt à confirmer	baies moyennes	2020-09-08	2020-09-01	-2,41	7	4	maturation lente			neutre - phénolique	11	1,7	
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	2020-09-07	11,8	4,7	3,2	43,3	3,01	63	Chargement	baies moyennes	2020-09-07		4,29		4	maturation en cours			à suivre, non déterminé			9,5
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	2020-09-08	13	5,4	3,9	41,7	3,02	63	Chargement	baies moyennes	2020-09-08		-4,13		4	Haut potentiel en chargement			thiol		3,1	
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	2020-09-08	14,1	5,2	3,6	11,3	3,01	57	Arrêt à confirmer	petites baies	2020-09-08	2020-09-01	-9,3	7	4	haut potentiel			neutre	12,4	1,1	
AT-CH-SAVENTIERES	Chenin	Famille VL/VT	2020-09-07	12,8	4,7	3,9	122,2	3,17	59	Chargement	baies moyennes	2020-09-07		-2,64		4	Haut potentiel en chargement			neutre		4,8	
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	Famille VL/VT	2020-09-07	11,6	5,1	3,8	217,3	2,98	63	Chargement	petites baies	2020-09-07		5,77		4	maturation en cours			à suivre, non déterminé			6,7
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VL/VT	2020-09-07	12,8	5,7	4,9	71,9	3,11	63	Chargement	baies moyennes	2020-09-07		-3,7		4	Haut potentiel en chargement			thiol		8	
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	2020-09-08	12,2	6,1	5,3	10,5	3,04	58	Arrêt à confirmer	baies moyennes	2020-09-08	2020-09-01	-12,71	7	4	potential intermédiaire			neutre	11,4	-2,9	
AT-CH-VARRAINS																							