



INFO Viti 49

N°22 – 16 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 9 et le 15 septembre	2
➤ Prévisions météo	2
Évolution de la maturité et état sanitaire	3
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles	3
➤ Pourriture grise : peu présente	5
➤ Pourriture acide : peu de foyers	5
➤ Vers de la grappe : eudémis dans le Saumurois	5
Focus par destination de vin	7
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs	7
➤ Parcelles à destination de vins rosés	8
➤ Parcelles à destination de vins rouges	9
Calendrier lunaire et planétaire	14
Tableau récapitulatif	16

➤ Relevés météo entre le 9 et le 15 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	21.5	20.5	20.3	18.8
T° C min	10.8	8.2	10.1	5.8
T°C max	35.3	35.8	35.8	35.9
Humidité moyenne (%)	61.9	68.1	68.0	75.3

SECTEUR	LAYON			LOIRE	
STATION	Martigne-Briand ⁽⁴⁾	Passavant ⁽²⁾	St Aubin ⁽²⁾	Savennières	La Pommeraye ⁽²⁾
Somme pluies (mm)	0.6	0	0	0	0.2
T°C moy	20.6	21.2	21.1	20.2	20.3
T° C min	8.0	10.4	10.3	6.1	9.9
T°C max	35.6	35.2	35.8	35.8	34.7
Humidité moyenne (%)	*	63.3	65.2	71.3	66.7

⁽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	0	0	60	16 ; 33	E ; 22
vendredi	éclaircies	0	0	0	59	17 ; 34	E ; 23
samedi	risques d'orages	8	5.1	10 à 20	71	17 ; 30	S/O ; 16
dimanche		8.2	3.1	0 à 10	74	14 ; 28	S ; 10

Tendances pour les jours suivants : le risque d'averses orageuses persiste la semaine prochaine.

Évolution de la maturité et état sanitaire

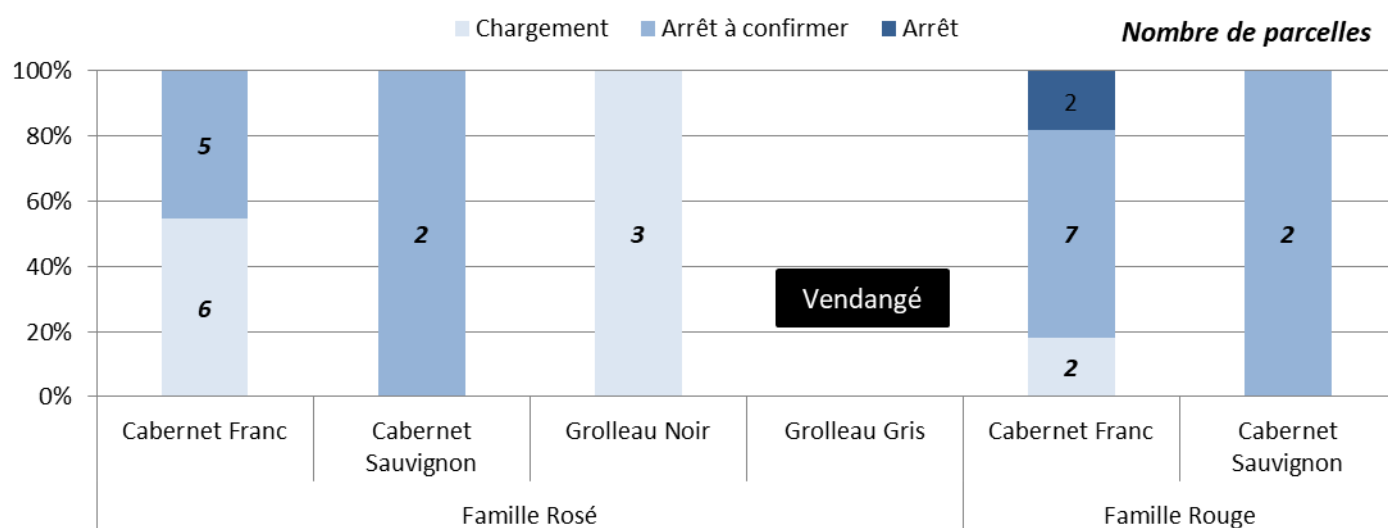


Chenin

Grolleau noir

Cabernet franc

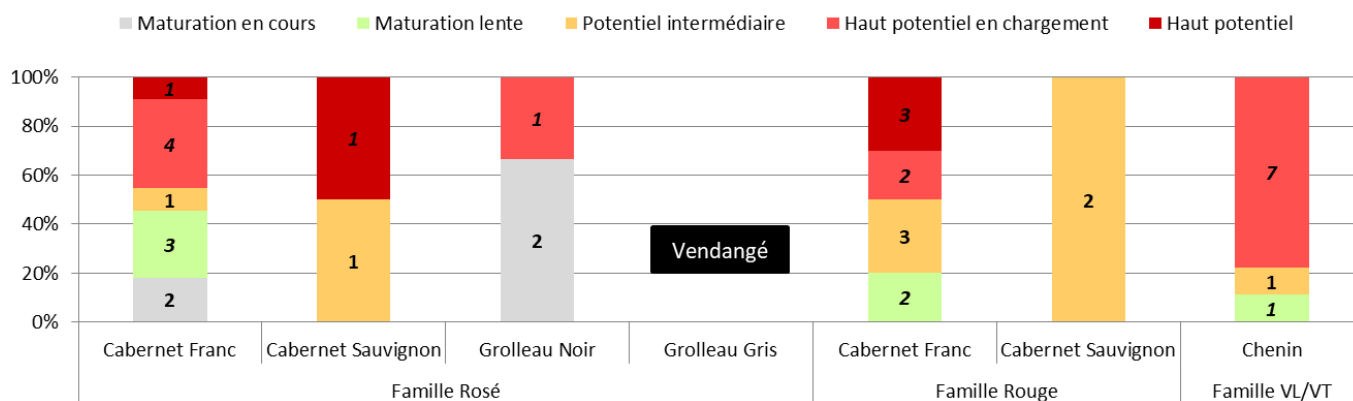
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles



Famille	Cépage	Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Commentaire de chargement	Vitesse de chargement 17/09/2019
Famille Rosé	Cabernet Franc	3,22	Chargement moyen	3,00
	Cabernet Sauvignon	0,85	Chargement lent	3,30
	Grolleau Noir	6,67	Chargement rapide	5,97
Famille Rouge	Cabernet Franc	1,44	Chargement lent	3,98
	Cabernet Sauvignon	1,80	Chargement lent	-3,80
Famille VL/VT	Chenin	5,17	Chargement moyen	5,69

Potentiel des parcelles du réseau

Nombre de parcelles



La vitesse de chargement ralentit depuis la semaine dernière.

Famille vin rosé :

- Les **Cabernet franc** ont une vitesse de chargement normale similaire à l'année dernière pour la même période avec 5 parcelles en haut potentiel, 1 parcelle en potentiel intermédiaire et 5 parcelles encore en maturation (=potentiel indéterminé).
- Les **Cabernet sauvignon** arrivent en fin de chargement et sont quasiment à l'arrêt.
- Les **Grolleau noir** ont en moyenne une vitesse de chargement rapide. Cette modification de vitesse s'explique notamment par la diminution du nombre de parcelles qui n'ont pas encore été vendangées (3 parcelles prélevées cette semaine contre 8 la semaine dernière). Les parcelles qui ont été vendangées avaient les vitesses de chargement les plus basses.

Famille vin rouge :

La majorité des parcelles sont en arrêt de chargement ou en arrêt à confirmer.



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

➤ Pourriture grise : peu présente

✓ Observations

Sur notre réseau, 23 % des parcelles prélevées présentent des symptômes de pourriture grise. Les plus touchées sont celles de Chenin avec une fréquence de 67% de vignes atteintes. Les grappes touchées représentent presque 10%, avec un maximum à 18% sur une parcelle. Les intensités d'attaque sont inférieures à 1%.

Les Cabernet restent globalement très sains, ainsi que les Grolleau qui ne sont pas encore vendangés.

Dans la plupart des cas, les vignes dont l'état sanitaire se dégradait ont été vendangées la semaine dernière.

✓ Stratégie de protection

Pas d'intervention justifiée.



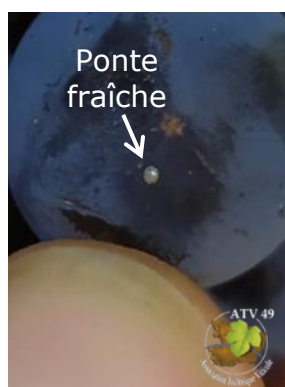
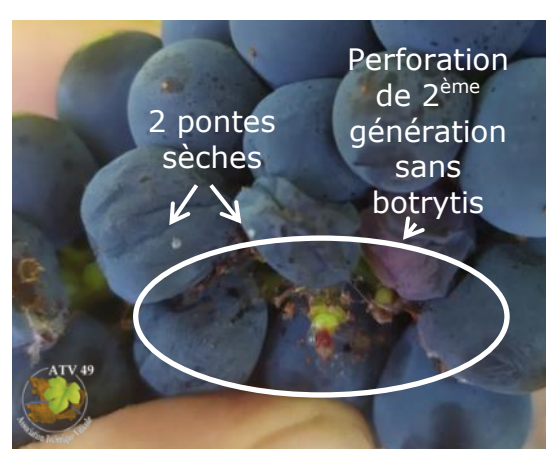
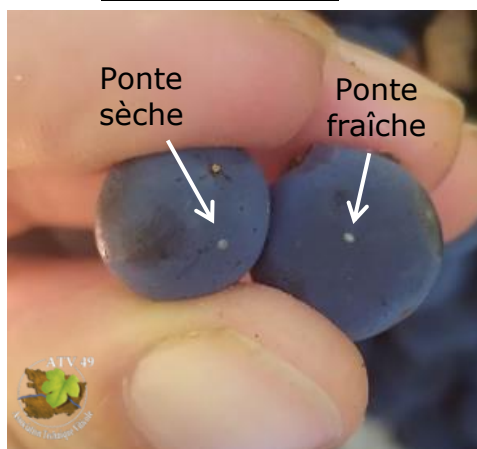
➤ Pourriture acide : peu de foyers

✓ Observations

Nous n'avons pas observé de nouvelle parcelle atteinte.

➤ Vers de la grappe : eudémis dans le Saumurois

✓ Observations



Le compte-rendu de ces observations a été réalisé dans le **Saumurois** et porte sur les **Cabernet franc** de notre réseau **à destination de vin rouge**.

Cette semaine, nous avons vu des chenilles d'eudémis de différentes tailles : de 0,3 cm issues du début des pontes de 3^{ème} génération et des chenilles de 1 cm issues de la fin des pontes de 2^{ème} génération.

Pour le moment, dans la plupart des cas, **les chenilles n'ont pas engendré de pourriture grise**.

En ce qui concerne les pontes, **la plupart nous semblent avoir séché**. Elles présentent un aspect terne et sont plates. De rares pontes n'ont pas séché, elles sont lisses et bombées (voir photos ci-dessus).

Nous avons réalisé des comptages la semaine dernière : **70% des pontes observées étaient séchées**, 20% étaient fraîches et 10% étaient au stade tête noire. Les conditions météo que nous avons eues depuis la semaine dernière ont probablement encore augmenté le nombre de pontes avortées.

Le 14 septembre, la station des Ulmes a relevé 8 heures avec plus de 30°C et 29% d'hygrométrie en moyenne. En regardant le tableau ci-contre, cela a pu provoquer l'avortement de 46 à 61% des œufs qui étaient viables.

Tableau 2 – Taux de survie des œufs (%)

Temp. (°C)	Humidité relative (%)						0
	100	90-93	72-77	50-59	30-33	27	
10,9	44	52	8	8	3	0	0
14,5	90	93	100	84	83	43	8
18,0	100	100	100	100	100	62	31
22,1	100	100	100	93	90	75	70
30,1	93	95	95	83	54	39	11

Source tableau : les parasites de la vigne, 2007, Dunod

✓ **Stratégie de protection**

Surveiller uniquement les parcelles qui seront vendangées d'ici au moins 10 jours : les parcelles de Cabernet à destination de vin rouge de garde.

Nous vous conseillons de réaliser des observations sur vos parcelles. Regardez à l'intérieur des grappes si vous voyez des perforations et **si elles évoluent en pourriture grise** ou si elles provoquent la chute des baies.



Notre avis : la maturité des parcelles est atteinte ou bientôt atteinte pour les parcelles à destination de vin rouge, y compris pour les cuvées de garde. Afin de garder un équilibre sur la fraîcheur et d'éviter les dégâts potentiels engendrés par les tordeuses, nous vous recommandons de vendanger dans les 10 prochains jours. **Dans ce cas, les chenilles n'auront pas le temps de faire des dégâts et aucun traitement n'est justifié. Si des dégâts commencent à être observés, vendanger la parcelle immédiatement.**

Focus par destination de vin

➤ 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	
	16-sept	écart	min	max	16-sept	écart	16-sept	16-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Chenin (9)	14,18	+ 1,72	12,80	15,40	4,97	-0,56	3,25	1,29	- 1,5 %

Le TAVP a nettement augmenté depuis la semaine dernière et le volume des baies n'augmente plus. Attention à l'équilibre sucre/acide pour la réalisation de vins blancs secs.

Attention : En retardant la vendange des parcelles au TAVP $\geq 13^\circ$, vous vous exposez à deux phénomènes simultanés : la concentration des baies par diminution de leur volume et du chargement en sucres à vitesse moyenne qui se poursuit.



Pas d'évolution de notre avis depuis la semaine dernière où de nombreuses parcelles en profils thiol et neutre-fermentaires étaient à vendanger.

✓ Profil dyostem

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

Actuellement, **Bonnezeaux, Beaulieu, Saint Aubin 1** sont en profil thiol, **St Melaine, Les Verchers** sont en profil fermentaire (=neutre) et **Faye d'Anjou** en neutre - phénolique. **Cléré, Martigné 1 et Saint Aubin 2** en profil thiol la semaine dernière ont basculé en profil fermentaire.

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Famille vin tranquille	Pourriture grise								
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées			
	Cépage (nombre de parcelles)	16-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
				16-sept	écart		16-sept	écart	
Chenin (9)	6	-1	9,13 %	-1,81	2 %-18 %	0,15 %	-0,70	0,01 %-0,5 %	

Les symptômes de pourri gris ne sont pas rares, mais restent à des intensités faibles. **Pas de panique !**

- Pourriture acide

Une seule parcelle de Chenin sur les 9 suivies de notre réseau cette semaine présente de la pourriture acide avec une fréquence (2%) et une intensité (inférieure à 1%) identiques à celles de la semaine dernière.

➤ 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	
	16-sept	écart	min	max	16-sept	écart	16-sept	16-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Cabernet Franc (11)	12,47	+ 1,16	11,20	14,40	5,12	-0,72	3,22	0,97	+ 2,84%
Cabernet Sauvignon (2)	13,00	+ 0,8	12,40	13,60	5,40	-0,55	3,26	0,77	- 3,3 %
Grolleau Noir (3)	10,80	+ 0,15	8,80	12,40	4,83	+ 0,05	3,25	1,70	+ 2,62%

En moyenne les pH des parcelles de notre réseau ont dépassé le seuil permettant de garantir une couleur qualitative (3,2).



Les équilibres sucre/acide sont dépassés pour des raisins à destination de vin rosé sec et sont quasiment atteints pour des rosés à sucre résiduel.

Au vu des **analyses quantitatives et des conditions météo** prévues cette semaine (34°C et vent d'Est) qui entraineront une diminution du volume des baies : déguster les baies de vos parcelles et réaliser des analyses, **les vendanges pour les vins rosés devraient se terminer en fin de semaine pour garantir des rendements optimaux et des équilibres satisfaisants.**

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Famille vin rosé	Pourriture grise								
	Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
		16-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
				16-sept	écart		16-sept	écart	
Cabernet Franc (11)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %	
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %	
Grolleau Noir (3)	1	-2	2 %	-5,67	2 %-2 %	0,8 %	+ 0,43	0,8 %-0,8 %	
Grolleau Gris (0)	0	-1	0 %	-1,00	0 %-0 %	0 %	-0,20	0 %-0 %	

Globalement, l'état sanitaire reste très correct. Les parcelles de Grolleau qui se dégradent ont été vendangées. Les Cabernet ne présentent aucun symptôme de pourriture.

- Pourriture acide

Les parcelles atteintes la semaine dernière ont été ramassées.

➤ Parcelles à destination de vins rouges

✓ Maturité quantitative

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	16-sept	écart	min	max	16-sept	écart	16-sept	16-sept	évolution
Cabernet Franc (11)	12,98	+ 1,17	12,00	14,60	4,83	-0,56	3,24	0,90	- 4 %
Cabernet Sauvignon (2)	12,90	+ 1,1	12,80	13,00	5,30	-0,55	3,34	0,86	- 1,8 %

Sur notre réseau de parcelle, en moyenne la **maturité quantitative est atteinte et le volume des baies diminue significativement** (-4% pour les Cabernet franc), impliquant une concentration avec pour conséquence une perte de rendement.

Points de vigilance pour les fermentations : en moyenne sur les parcelles de Cabernet franc de notre réseau (11) il y a moins de 2 g/L d'acide malique, les teneurs en **azotes assimilables sont très basses** (à l'exception de la parcelle de Parnay) et les **pH** sont de **3,24**.

Pour les parcelles en arrêt de chargement ou en arrêt à confirmer, voici les fenêtres de vendange prévues par **l'outil Dyostem** :

Identification	Fenêtre fruit frais	Fenêtre fruit mûr
AT-CF-STAUBIN	22/09/2020 -> 27/09/2020	02/10/2020 -> 07/10/2020
AT-CF-BREZE1	23/09/2020 -> 28/09/2020	03/10/2020 -> 08/10/2020
AT-CF-BRISSAC		
AT-CF-CLERE		
AT-CF-PARNAY		
AT-CF-VARRAINS		
AT-CS-MAUVRETS	03/10/2020 -> 08/10/2020	23/10/2020 -> 28/10/2020
AT-CS-VAUCHRETIEN		

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

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

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

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.

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

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

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



Les baies flétrissent sur plusieurs parcelles de notre réseau. Déguster les baies de vos parcelles et réaliser des analyses quantitatives. Les tanins cette année sont fondus et agréables.

✓ État sanitaire

- Pourriture grise

Famille vin rouge		Pourriture grise						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	16-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			16-sept	écart		16-sept	écart	
Cabernet Franc (11)	2	+ 1	3,98 %	+ 3,97	2,92 %- 5,04 %	0,06 %	-0,02	0,06 %-0,06 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %

Des symptômes sont apparus dans 2 parcelles de Cabernet franc de notre réseau rouge. Cette situation n'est pas préoccupante.

- Pourriture acide

Pas de pourriture acide.

✓ Maturité qualitative

Cette semaine, nous avons dégusté **5 parcelles de Cabernet franc** et **2 parcelles de Cabernet sauvignon**.

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 cavillon, 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 %	13,8	4,9	3,30

Interprétations

Dyostem :

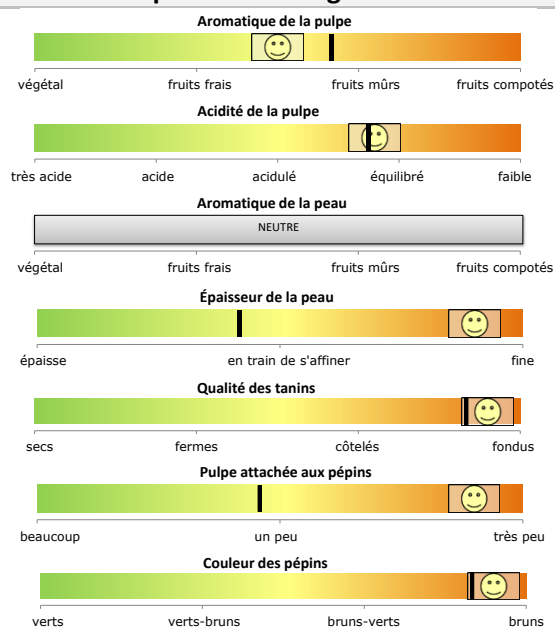
Haut potentiel en chargement à vitesse moyenne (3,7) avec une stabilisation du volume (-0,97 %). Le TAVP a augmenté de 1,6° et l'AT a diminué de 0,3 g H₂SO₄/L.

Notre avis :

L'aromatique de la pulpe est très intense et tend vers le fruit mûr.

Au vu de la qualité des tannins, de l'aromatique et de l'analyse quantitative, cette parcelle est à vendanger dès à présent.

Maturité qualitative : dégustation de baies



INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Cabernet franc, 214, 3309C, 2009

Commune, sol, RU, ressuyage :

Brézé 1, altération calcaire, 100 mm, fort

Entretien du sol, effeuillage :

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

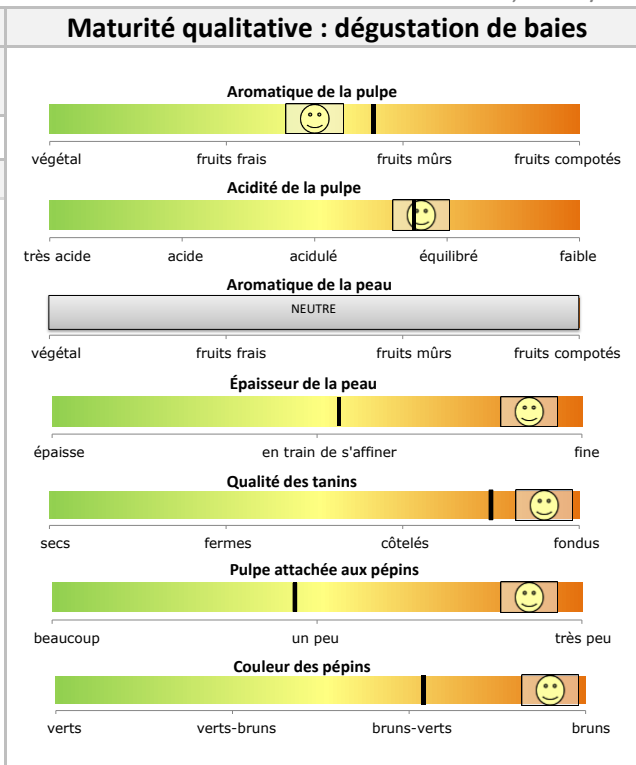
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

faible, 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 %	13,6	4,3	3,14



Interprétations

Dyostem :

Haut potentiel en arrêt à confirmer (vitesse de chargement négative de -3,4) avec une diminution de 19,35 % de volume. Le TAVP a augmenté de 1,2° et l'AT a diminué de 0,4 g H₂SO₄/L.

Fenêtre fruit frais : 23/09/2020 -> 28/09/2020

Fenêtre fruit mûr : 03/10/2020 -> 08/10/2020

Notre avis :

La pulpe est très intéressante avec une bonne amélioration depuis la semaine dernière. Les maturités quantitative et qualitative étaient déjà atteintes la semaine dernière. Les tannins se sont nettement affinés depuis la semaine dernière.

A vendanger. La parcelle étant hétérogène, le réglage de la machine à vendanger est déterminant pour ne récolter que les baies mûres.

INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Cabernet franc, massale, 3309C, 1955

Commune, sol, RU, ressuyage :

Blaison, altération gréseuse, 178 mm, faible

Entretien du sol, effeuillage :

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

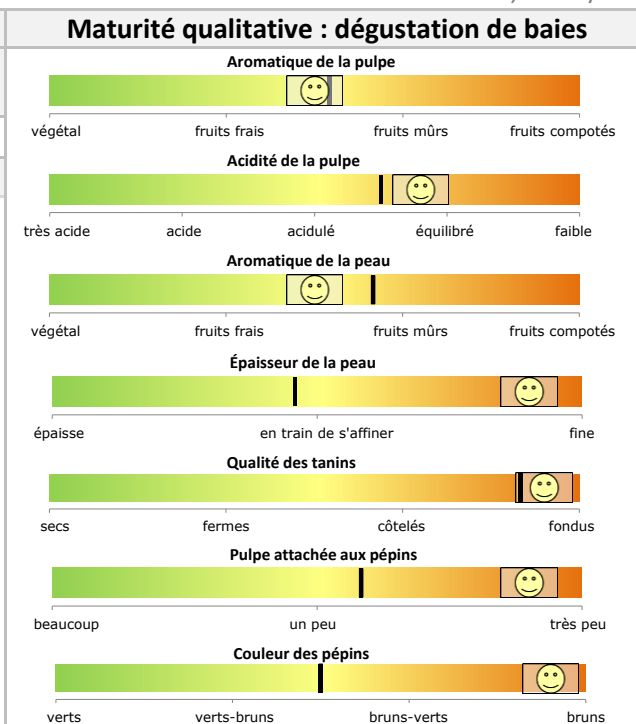
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

moyenne, 12 grappes/cep, normale, moyenne

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
5 % - 0,06 %	0 % - 0 %	12,8	5,1	3,29



Interprétations

Dyostem :

A l'arrêt en maturation lente depuis 2 semaines (vitesse de chargement lente de 0,3) et diminution du volume (-8%).

Notre avis :

La pulpe et les peaux sont très aromatiques et les tannins sont fondus

A vendanger pour un vin rouge de printemps.

OU

Attendre pour un rouge de garde et une évolution vers le fruit mûr.

INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Cabernet franc, 214, 3309C, 2015

Commune, sol, RU, ressuyage :

Martigné 3, altérite calcaires, 146 mm, faible

Entretien du sol, effeuillage :

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

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

forte, 16 grappes/cep, lâche, faible

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

manuelle, 60 hL/ha

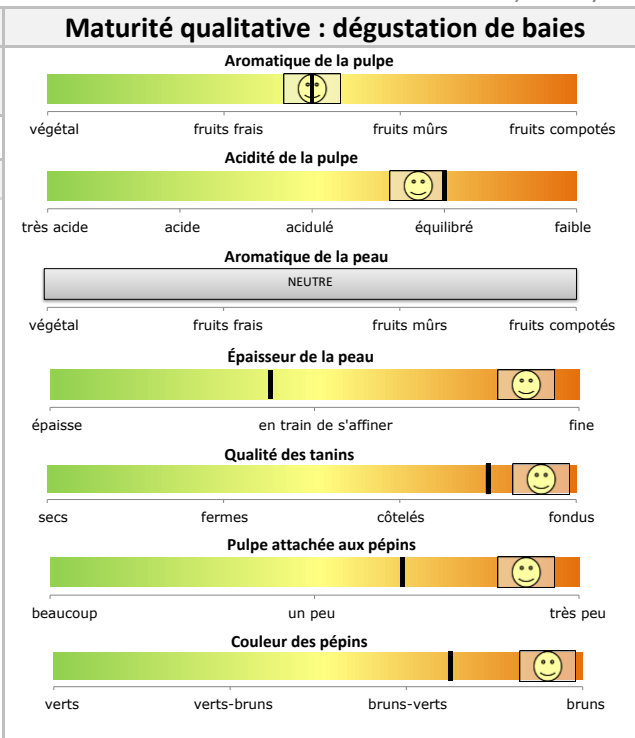
État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12,2	4,9	3,18

Interprétations

Dyostem :
En arrêt depuis la première analyse.
Pas d'évolution du volume.

Notre avis :
Les peaux sont neutres, mais la pulpe est aromatique.

Au vu des analyses et de la dégustation, vendanger cette parcelle pour un vin rouge de printemps, un vin rouge de garde est difficilement envisageable ou il serait judicieux de réorienter cette parcelle en rosé. Attention pour la vinification, il ne reste plus que 1,1 g d'acide malique/L.



INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Cabernet franc, 81, SO4, 1981

Commune, sol, RU, ressuyage :

Parnay, altérites calcaires, 111 mm, moyen

Entretien du sol, effeuillage :

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

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

forte, 14 grappes/cep, compactes, forte

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

machine, 52 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
2,92 % - 0 %	0 % - 0 %	12,8	4,5	3,2

Interprétations

Dyostem :
Potentiel intermédiaire en arrêt à confirmer avec une diminution du volume (-3,7 %).

Fenêtre fruit frais : 23/09/2020 -> 28/09/2020

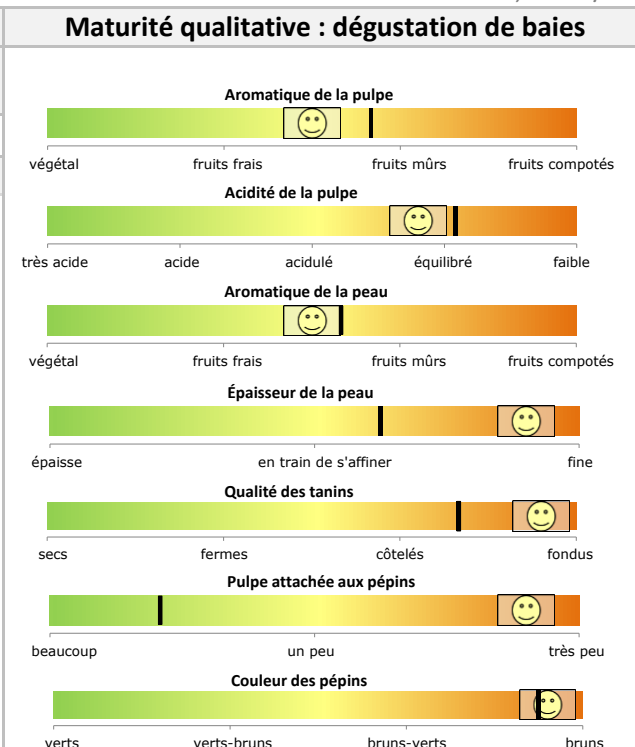
Fenêtre fruit mûr : 03/10/2020 -> 08/10/2020

Notre avis :
La pulpe et les peaux sont très aromatiques et les tannins sont fondus

A vendanger pour un vin rouge de printemps.

OU

Attendre pour un rouge de garde et une évolution vers le fruit mûr, mais rester vigilant vis-à-vis de la présence d'eudémis de 3^{ème} génération.



INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Cabernet sauvignon, 15, 3309C, 1992

Commune, sol, RU, ressuyage :

St Jean des Mauvrets, roche de schistes, 42 mm, moyen

Entretien du sol, effeuillage :

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

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

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

machine, 40 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	13,0	5,2	3,38

Interprétations

Dyostem :

Potentiel intermédiaire en chargement (vitesse faible de 2,6)
avec une augmentation du volume (1,25 %).

Fenêtre fruit frais : 03/10/2020 -> 08/10/2020

Fenêtre fruit mûr : 23/10/2020 -> 28/10/2020

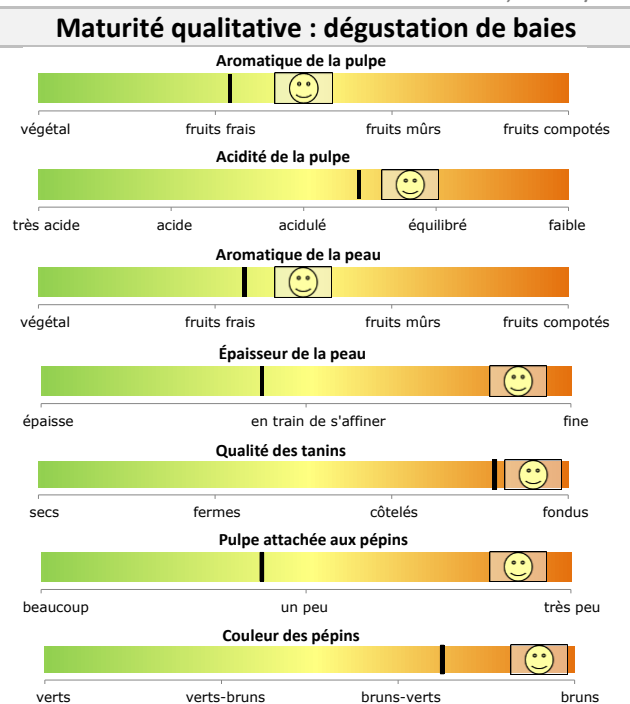
Notre avis :

La pulpe et les peaux sont très aromatiques et les tannins sont agréables. Il reste encore de la pulpe attachée aux pépins.

A vendanger pour un rouge de printemps.

OU

Attendre pour un vin rouge de garde à profil aromatique plus porté sur le fruit mûr.



INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Cabernet sauvignon, *, *, 1994

Commune, sol, RU, ressuyage :

Vauchrétien, altération de schistes, 124 mm, faible

Entretien du sol, effeuillage :

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

Vigueur, charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis : faible, 13 grappes/cep, normale, moyenne

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

machine, 50 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	13,0	5,2	3,38

Interprétations

Dyostem :

Potentiel intermédiaire en chargement (vitesse faible de 2,6)
avec une augmentation du volume (1,25 %).

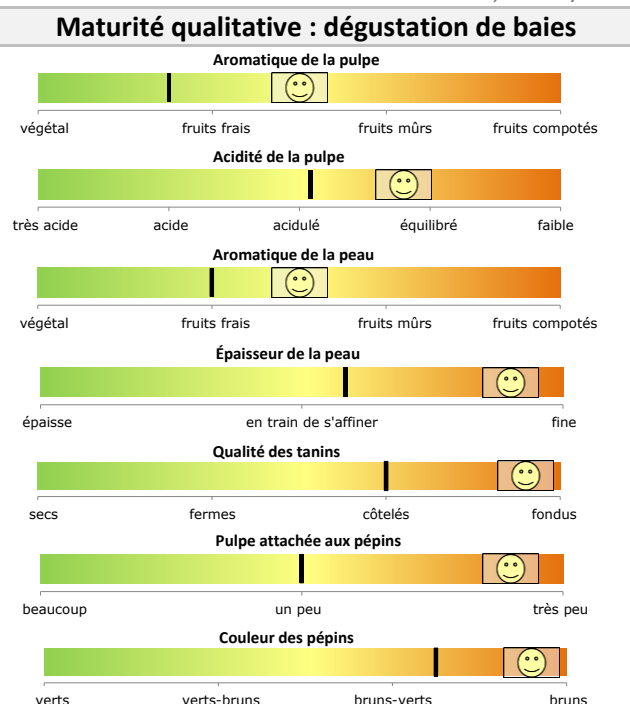
Fenêtre fruit frais : 03/10/2020 -> 08/10/2020

Fenêtre fruit mûr : 23/10/2020 -> 28/10/2020

Notre avis :

La peau et la pulpe sont aromatiques, mais il y a encore des notes végétales et des tannins encore serrés.

Attendre.



Calendrier lunaire et planétaire

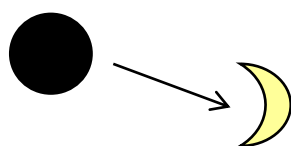
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leurs plannings de vendanges.

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

A noter cette semaine :

- Le **périgée lunaire** vendredi.
- L'**équinoxe d'automne** mardi.
- Un **nœud lunaire** descendant mercredi.

« Août mûrit, septembre vendange, en ces deux mois tout bien s'arrange »

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

Merc. 16	Jeudi 17	Vend. 18	Sam. 19	Dim. 20	Lundi 21	Mardi 22	Merc. 23
							

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	TAP (% vol)	é totale (g H2O)	Acide malique (g/l)	N assimilé (mg/l)	pH	Volume moyen (ml)	Comportement	Date d'arrêt	vol volume (% par semaine)	Potentiel	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	Profil	P à l'arrêt (% vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jou)	
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	14,4	4,2	1,3	0,01	3,32	0,97	Arrêt à confirmer	2020-09-01	17,01	haut potentiel	16/09/2020 -> 21/09/2020	26/09/2020 -> 01/10/2020	végétal	12,2	8,4
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	13,8	4,4	1,2	2,2	3,24	1	Chargement		-2,96	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	11,6	5,8	3,6	47,2	3,21	0,98	Arrêt à confirmer	2020-09-08	-9,24	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	10,6	-0,1
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	13	5	2,9	42,6	3,28	0,96	Chargement		-1,04	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,4
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	11,6	5,9	3	37,9	3,13	1,02	Chargement		-0,97	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,1
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	12,2	5,3	2,2	21,5	3,13	0,95	Chargement		9,17	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		4,4
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	11,6	5	1,1	64,4	3,18	0,85	Chargement		13,3	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		4,6
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	13,2	5	1,8	9,1	3,28	0,93	Chargement		0	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		4,4
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	11,6	5,5	3	44	3,17	0,97	Arrêt à confirmer	2020-09-01	-1,01	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	9	1,6
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	11,2	5,4	3,4	42,4	3,24	1,1	Arrêt à confirmer	2020-09-08	-3,52	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	10,2	1,7
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	13	4,8	2,5	0,3	3,27	0,92	Arrêt à confirmer	2020-09-08	-3,21	potentiel intermédiaire	23/09/2020 -> 28/09/2020	03/10/2020 -> 08/10/2020	végétal	11,6	2,3
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	12,4	5,4	2,7	99	3,24	0,74	Arrêt à confirmer	2020-09-08	-6,31	potentiel intermédiaire	03/10/2020 -> 08/10/2020	23/10/2020 -> 28/10/2020	végétal	11,8	-0,3
AT-CS-NUÉIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	13,6	5,4	2,6	0,33	3,27	0,79	Arrêt à confirmer	2020-09-08	0	haut potentiel	03/10/2020 -> 08/10/2020	23/10/2020 -> 28/10/2020	végétal	12,6	2
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	12,4	3,6	2,1	31,5	3,39	1,44	Chargement		12,53	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		7,9
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	8,8	5,9	5,2	187,7	3,19	1,93	Chargement		3,75	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		6
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	11,2	5	3,8	71,2	3,17	1,74	Chargement		4,8	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		6,1
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille Rouge	12,8	5,1	2,9	0,05	3,29	0,77	Arrêt	2020-09-01	-8,27	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	10,1	0,3
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	13,6	4,7	0,9	69	3,14	0,8	Arrêt à confirmer	2020-09-08	-19,35	haut potentiel	23/09/2020 -> 28/09/2020	03/10/2020 -> 08/10/2020	végétal	12,4	-3,4
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	12	5,4	2,9	26,7	3,28	1,11	Arrêt à confirmer	2020-09-08	-0,89	potentiel intermédiaire	23/09/2020 -> 28/09/2020	03/10/2020 -> 08/10/2020	végétal	11,2	1,7
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	14,6	4,7	2,1	10,1	3,37	0,83	Arrêt à confirmer	2020-09-08	-4,58	haut potentiel	23/09/2020 -> 28/09/2020	03/10/2020 -> 08/10/2020	végétal	13	1,9
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	12,2	4,9	1,1	30,5	3,18	0,82	Arrêt		0	en arrêt depuis la 1ère analyse		en arrêt depuis la 1ère analyse			2,3
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	12,4	5,1	2,1	1,01	3,15	0,79	Chargement		12,89	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		5
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	12,8	4,5	1,2	152,7	3,2	0,95	Arrêt à confirmer	2020-09-08	-3,07	potentiel intermédiaire	23/09/2020 -> 28/09/2020	03/10/2020 -> 08/10/2020	végétal	11,6	1,9
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	12,2	5,2	2,6	24,6	3,23	1,03	Arrêt à confirmer	2020-09-08	-1,91	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	11	2,4
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	12,4	4	1,9	67,5	3,25	0,75	Arrêt à confirmer	2020-09-07	-6,27	potentiel intermédiaire	22/09/2020 -> 27/09/2020	02/10/2020 -> 07/10/2020	végétal	11,4	0,4
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	13,8	4,9	1,8	23,2	3,3	1,03	Chargement		-0,97	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,7
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	14	4,6	1,7	0,05	3,3	1,06	Arrêt à confirmer	2020-09-08	-7,05	haut potentiel	23/09/2020 -> 28/09/2020	03/10/2020 -> 08/10/2020	végétal	13,2	-0,4
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	13	5,2	3,1	42,3	3,38	0,81	Arrêt à confirmer	2020-09-08	1,25	potentiel intermédiaire	03/10/2020 -> 08/10/2020	23/10/2020 -> 28/10/2020	végétal	11,8	2,6
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	12,8	5,4	3,1	32,2	3,3	0,9	Arrêt à confirmer	2020-09-08	-4,24	potentiel intermédiaire	03/10/2020 -> 08/10/2020	23/10/2020 -> 28/10/2020	végétal	11,8	1
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	12,8	4,5	2,8	229	3,31	1,18	Chargement		5,38	Haut potentiel en chargement			thiol		4,4
AT-CH-BONNEZEAUX	Chenin	Famille VL/VT	14,8	5,4	3,9	68,1	3,22	1,33	Chargement		-4,3	Haut potentiel en chargement			thiol		5,7
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	15,4	5	3,6	78,5	3,34	1,27	Chargement		-11,16	Haut potentiel en chargement			neutre		3,1
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	13,4	5,6	3,8	17,1	3,2	1,15	Arrêt à confirmer	2020-09-01	-5,71	maturation lente			neutre - phénolique	11	2,4
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	14,8	5	3,3	48,8	3,17	1,49	Chargement		6,4	Haut potentiel en chargement			neutre		9,1
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	Famille VL/VT	13,4	4,3	2,8	270,7	3,2	0,96	Chargement		12,99	Haut potentiel en chargement			thiol		7,3
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VL/VT	14,4	5,3	3,9	77,7	3,24	1,53	Chargement		0	Haut potentiel en chargement			neutre		5,9
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	13,4	5,6	4,4	20,7	3,17	1,4	Arrêt à confirmer	2020-09-01	1,44	potentiel intermédiaire			neutre	11,4	4,7
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	15,2	4	2,2	21,1	3,39	1,3	Chargement		-5,88	Haut potentiel en chargement			neutre		3,9
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	12,2	5,7	4,4	42,2	3,06	1,49	Arrêt à confirmer	2020-09-08	-5,12	potentiel intermédiaire			thiol	11,6	-0,1