



INFO Viti 49

N°23 – 23 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 16 et le 22 septembre	2
➤ Prévisions météo	2
➤ Pourriture acide : faible	3
➤ Pourriture grise : peu présente	3
➤ Vers de la grappe : eudémis dans le Saumurois	3
Maturité et état sanitaire	4
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles	4
Focus par destination de vin	5
➤ Parcelles à destination de vins rosés	5
➤ Parcelles à destination de vins rouges	6
Entretien du sol	10
➤ Entretien des inter-rangs et semis de couvert	10
Calendrier lunaire et planétaire	11
Tableau récapitulatif	13

➤ Relevés météo entre le 16 et le 22 septembre

SECTEUR	SAUMUROIS		AUBANCE	
STATION	Les Ulmes ⁽²⁾	Le Puy Notre Dame ⁽¹⁾	St Melaine ⁽²⁾	Juigné sur Loire ⁽³⁾
Somme pluies (mm)	11.6	13.8	7.5	10.6
T°C moy	21.0	21.4	20.6	20.5
T° C min	16.1	14.6	14.8	11.9
T°C max	30.8	33.6	31.3	31.1
Humidité moyenne (%)	72.8	74.2	76.8	82.0

SECTEUR	LAYON			LOIRE	
STATION	Martigne-Briand ⁽⁴⁾	Passavant ⁽²⁾	St Aubin ⁽²⁾	Savennières	La Pommeraye ⁽²⁾
Somme pluies (mm)	19.4	12.0	30.8	32.0	21.8
T°C moy	20.7	20.8	20.7	20.8	20.0
T° C min	14.2	15.9	15.3	13.7	14.7
T°C max	30.8	31.3	31.1	32.6	30.2
Humidité moyenne (%)	*	75.9	77.0	78.6	78.1

⁽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	pluie	5.1	3.1	5 à 10	74	9 ; 18	S/O 25 km/h
vendredi	éclaircies	0.4	1.3	0 à 2	65	9 ; 16	N/O 32 km/h
samedi		0.1	2.1	5 à 10	74	6 ; 16	N/O 22 km/h
dimanche		0	1.0	0	82	5 ; 16	N/O 18 km/h

Tendances pour les jours suivants : des risques d'averses vont se prolonger la semaine prochaine avec des températures similaires à cette semaine.

➤ Pourriture acide : faible

2 parcelles de notre réseau, sur les 19 observées, présentent des baies atteintes de pourriture acide cette semaine.

➤ Pourriture grise : peu présente

✓ Observations

Sur notre réseau, 80 % des parcelles prélevées à destination de **vins rosés** (Cabernet franc et Grolleau noir) présentent des symptômes de pourriture grise. 4% des grappes sont touchées en moyenne sur ces parcelles avec des intensités très faibles inférieures à 1%.

Sur notre réseau, 30 % des parcelles prélevées à destination de **vins rouges** (Cabernet franc et sauvignon) présentent des symptômes de pourriture grise. 8% des grappes sont touchées en moyenne sur ces parcelles avec des intensités très faibles inférieures à 1%.

L'état sanitaire des parcelles à destination de vins rosés ou rouges est donc satisfaisant.

✓ Stratégie de protection

Pas d'intervention justifiée

➤ Vers de la grappe : eudémis dans le Saumurois

✓ Observations



Les perforations proches des pédicelles et l'agglomération des baies provoquées par les eudémis peut entraîner la chute des raisins

Dans le saumurois, le nombre de chenilles observées a augmenté. Pour le moment, sur la majorité des parcelles qui ont des perforations, la pourriture grise commence à se développer (photo du milieu) mais à des fréquences et des intensités faibles. En effet, de nombreuses perforations sont encore sèches (photo de gauche).

Cependant, sur une parcelle très vigoureuse (photo de droite), nous avons observé de nombreux foyers de pourriture grise avec association de *Botrytis cinerea* et de *Penicillium sp.* (potentiellement responsable des goûts moisi-terreux). Quelques baies sont aussi atteintes de pourriture acide.

✓ **Stratégie de protection**

Surveillez bien vos parcelles, les chenilles commencent à engendrer de la pourriture et/ou à faire tomber les raisins. Si des dégâts commencent à être observés, au vu de la maturité quantitative, vendanger la parcelle immédiatement.

Maturité et état sanitaire



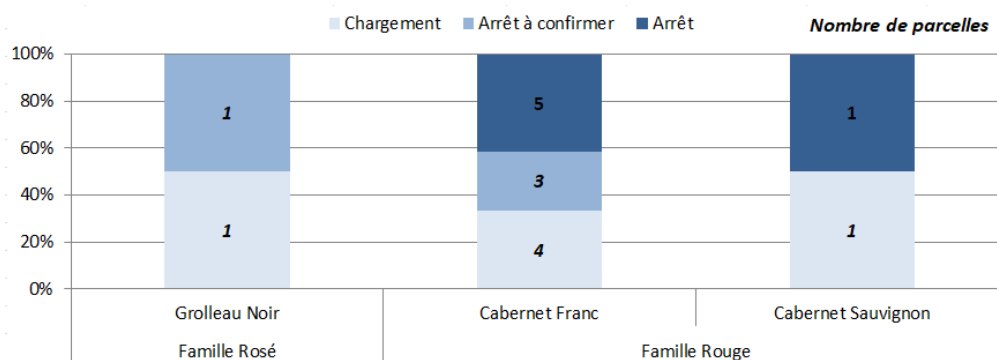
Cabernet franc



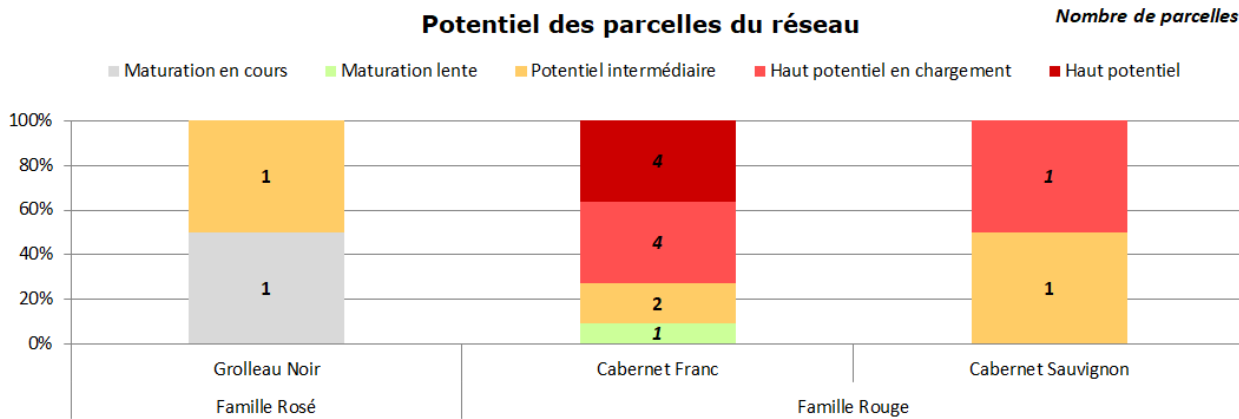
Grolleau noir

Cette semaine, seuls les **Grolleau noir** à destination de **vin rosé** et les **Cabernet franc et sauvignon** pour **vin rouge** ont été prélevés.

➤ **Chargement en sucre et potentiel des parcelles**



Famille	Cépage	Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Commentaire de chargement	24/09/2019
Famille Rosé	Grolleau Noir	6,35	Chargement rapide	3,38
Famille Rouge	Cabernet Franc	2,55	Chargement lent	1,74
	Cabernet Sauvignon	3,50	Chargement moyen	-1,20



Famille vin rosé :

Les **Grolleau noir** ont encore en moyenne une **vitesse de chargement rapide** (2 parcelles non encore vendangées). L'une des parcelles est encore en cours de chargement.



Famille vin rouge :

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



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

[https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Pays de la Loire/022 Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Productions-vegetales/2018 Notice et methodes controle maturite.pdf](https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Pays_de_la_Loire/022_Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Productions-vegetales/2018_Notice_et_methodes_controle_maturite.pdf)

Focus par destination de vin

➤ 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	
	22-sept	écart	min	max	22-sept	écart		22-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Grolleau Noir (2)	11,10	+ 0,3	10,00	12,20	4,55	-0,28	3,25	1,91	+ 10,82%

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

Au vu des **analyses quantitatives les vendanges de Grolleau pour les vins rosés devraient se terminer.**

➤ Parcelles à destination de vins rouges

✓ Maturité quantitative

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	Cépage (nombre de parcelles)	22-sept	écart	min	max	22-sept	écart	22-sept	22-sept
Cabernet Franc (12)	13,57	+ 0,58	12,20	15,00	4,14	-0,69	3,34	0,94	+ 4,12%
Cabernet Sauvignon (2)	13,30	+ 0,4	13,00	13,60	4,50	-0,80	3,39	0,94	+ 8,56%

Sur notre réseau de parcelles, en moyenne la **maturité quantitative est atteinte. Le volume des baies augmente nettement.**

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

Parcelles	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr
AT-CF-STCYR	30/09/2020 -> 05/10/2020	10/10/2020 -> 15/10/2020
AT-CF-BREZE1		
AT-CF-CLERE		
AT-CF-PARNAY	23/09/2020 -> 28/09/2020	03/10/2020 -> 08/10/2020
AT-CF-PUYND		
AT-CF-STAUBIN		
AT-CS-MAUVRETS	03/10/2020 -> 08/10/2020	23/10/2020 -> 28/10/2020

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>

✓ Maturité qualitative

Cette semaine, nous avons dégusté **4 parcelles de Cabernet franc** et **2 parcelles de Cabernet sauvignon**.

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 %	14,2	4,2	3,13

Interprétations

Dyostem :

Haut potentiel en arrêt avec une augmentation de volume de 2,55 % de volume.

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

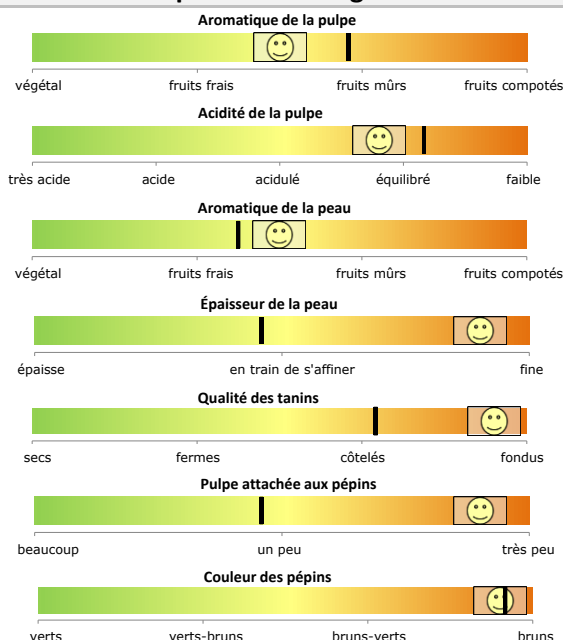
Fenêtre fruit mûr : 03/10/2020 -> 08/10/2020

Notre avis :

Profil aromatique sur le fruit mûr persistant en bouche.

Même si l'état sanitaire est sain, attention à la présence d'eudémis. A vendanger dès que possible. La parcelle étant hétérogène, le réglage de la machine à vendanger est déterminant pour ne récolter que les baies mûres.

Maturité qualitative : dégustation de baies



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
0 % - 0 %	0 % - 0 %	13,2	4,1	3,38

Interprétations

Dyostem :

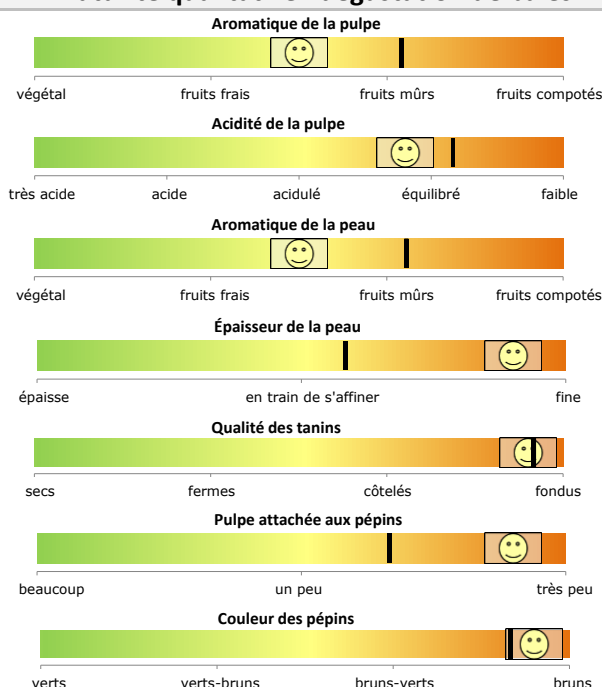
A l'arrêt en maturation lente depuis 3 semaines (mais la vitesse de chargement est passée de 0,3 à 3,3 cette semaine). Le volume a augmenté (10,4%) et l'AT a diminuée de 1.

Notre avis :

Bon équilibre aromatique et tanins fondus.

A vendanger pour un rouge de garde car l'équilibre est sur le fruit mûr.

Maturité qualitative : dégustation de baies



INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : Cabernet franc, 210, 3309C, 1989
Commune, sol, RU, ressuyage : Brissac, altérites de schiste, 124 mm, moyen
Entretien du sol, effeuillage : désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés, 1 face
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis : moyenne, 16 grappes/cep, normale, faible
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : mécanique, 50 hL/ha

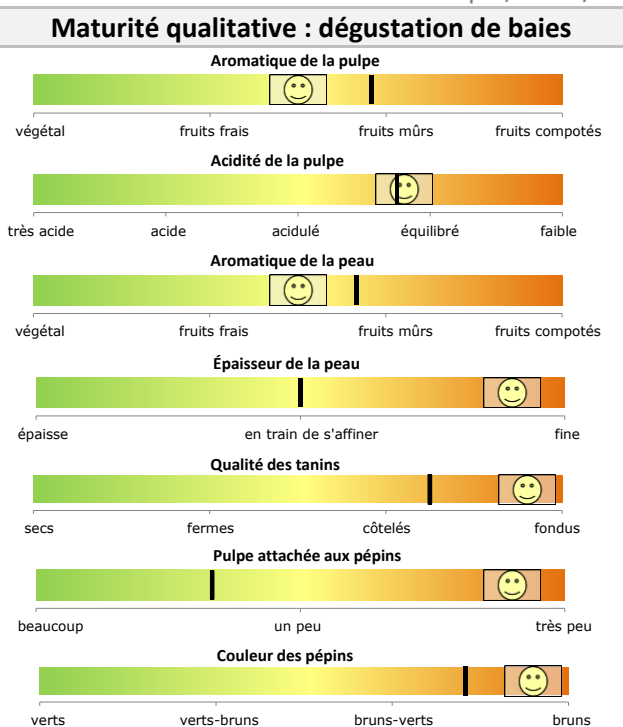
État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	13,2	4,0	3,36

Interprétations

Dyostem :
Haut potentiel en chargement (vitesse de chargement de 4,4) avec une augmentation du volume de 3,6%.

Notre avis :
L'aromatique de la pulpe est intense et l'équilibre reste sur la fraîcheur. Les tanins sont encore un peu serrés

**A vendanger pour un vin rouge de printemps.
OU
Attendre pour un rouge de garde que les tanins s'affinent.**



INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : Cabernet franc, 212, 3309C, 1985
Commune, sol, RU, ressuyage : Saumur 2, altérites calcaires, 117 mm, fort
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, normales, faible
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : machine, 55 hL/ha

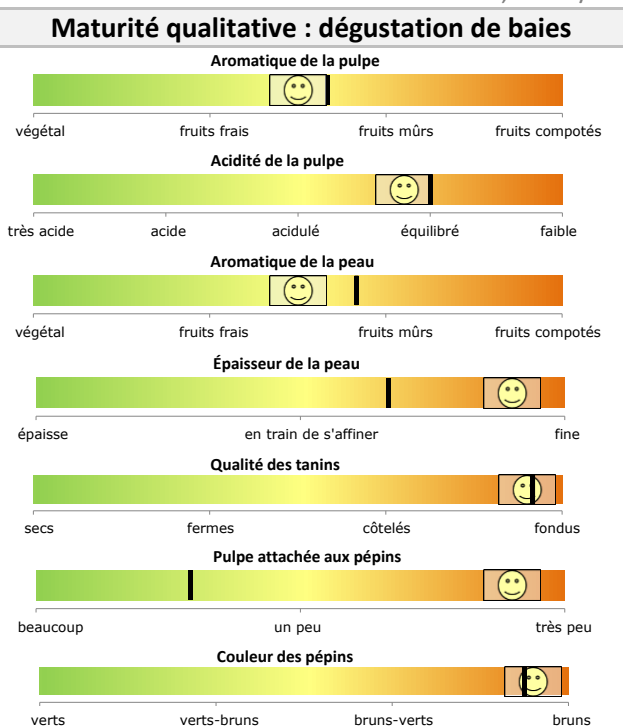
État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	13,2	4,4	3,23

Interprétations

Dyostem :
Haut potentiel en chargement (vitesse 3,1), avec une augmentation de volume de 1,94 %.

Notre avis :
Les équilibres quantitatif et qualitatif sont atteints. La pulpe est encore gélatineuse.

**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 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			Maturité qualitative : dégustation de baies
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH	
0 % - 0 %	0 % - 0 %	13,0	4,4	3,41	
Interprétations					
<p style="text-align: center;"><u>Dyostem :</u> Potentiel intermédiaire (vitesse faible de 1) avec une augmentation du volume (3,7 %). Fenêtre fruit frais : 03/10/2020 -> 08/10/2020 Fenêtre fruit mûr : 23/10/2020 -> 28/10/2020</p> <p style="text-align: center;"><u>Notre avis :</u> <i>Perte d'intensité aromatique depuis la semaine dernière.</i></p> <p style="text-align: center;">Attendre pour un vin rouge de garde à profil aromatique plus porté sur le fruit mûr. Redéguster la parcelle en fin de semaine.</p>					
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;">Aromatique de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">Acidité de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">Aromatique de la peau</p> <p style="text-align: center;">Épaisseur de la peau</p> <p style="text-align: center;">Qualité des tanins</p> <p style="text-align: center;">Pulpe attachée aux pépins</p> <p style="text-align: center;">Couleur des pépins</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p style="text-align: center;">Aromatique de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">Acidité de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">Aromatique de la peau</p> <p style="text-align: center;">NEUTRE</p> <p style="text-align: center;">Épaisseur de la peau</p> <p style="text-align: center;">Qualité des tanins</p> <p style="text-align: center;">Pulpe attachée aux pépins</p> <p style="text-align: center;">Couleur des pépins</p> </div> </div>					

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			Maturité qualitative : dégustation de baies
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol (évolution)	AT (évolution)	pH	
0 % - 0 %	0 % - 0 %	13,6	4,6	3,36	
Interprétations					
<p style="text-align: center;"><u>Dyostem :</u> Cette semaine la parcelle est passée d'un potentiel intermédiaire en chargement à un haut potentiel en chargement (vitesse de 6) avec une augmentation du volume (14,5 %). Fenêtre fruit frais : 03/10/2020 -> 08/10/2020 Fenêtre fruit mûr : 23/10/2020 -> 28/10/2020</p> <p style="text-align: center;"><u>Notre avis :</u> <i>La peau et la pulpe sont aromatiques, mais il y a encore des notes végétales et des tanins encore serrés. Il y a une hétérogénéité entre les baies.</i></p> <p style="text-align: center;">Attendre pour un vin rouge de garde à profil aromatique plus porté sur le fruit mûr et que les tanins s'affinent.</p>					
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;">Aromatique de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">Acidité de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">Aromatique de la peau</p> <p style="text-align: center;">NEUTRE</p> <p style="text-align: center;">Épaisseur de la peau</p> <p style="text-align: center;">Qualité des tanins</p> <p style="text-align: center;">Pulpe attachée aux pépins</p> <p style="text-align: center;">Couleur des pépins</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p style="text-align: center;">Aromatique de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">Acidité de la pulpe</p> <p style="text-align: center;">Aromatique de la peau</p> <p style="text-align: center;">NEUTRE</p> <p style="text-align: center;">Épaisseur de la peau</p> <p style="text-align: center;">Qualité des tanins</p> <p style="text-align: center;">Pulpe attachée aux pépins</p> <p style="text-align: center;">Couleur des pépins</p> </div> </div>					

➤ Entretien des inter-rangs et semis de couvert

Il est déconseillé de travailler les **inter-rangs** après les vendanges, ils doivent rester **couverts pendant l'hiver**. Les racines de l'enherbement (quelle que soit la nature de l'enherbement) retiennent les éléments minéraux et la terre fine et ainsi, **préservent la fertilité de vos sols en limitant le lessivage et le ruissellement**. L'enherbement naturel peut remplir cette fonction s'il est suffisamment dense. Vous pouvez aussi planter des couverts.

Si semer un couvert répond toujours à l'objectif de fertilité, il peut aussi répondre à d'autres objectifs en fonction du mode de gestion que vous adopterez en sortie d'hiver. Ainsi, **vous devez raisonner votre itinéraire technique en fonction des besoins de vos parcelles** :

- **Parcelles avec besoin de concurrence** : le couvert devra être tondu régulièrement au cours de la saison végétative de la vigne.

Dans ce cas, vous pouvez garder votre enherbement naturel ou opter pour un enherbement semé pérenne type fétuques gazonnantes, ray-grass anglais, pâturins. Afin d'apporter de la diversité, un mélange pour prairie multi-espèces comme ceux semés par les éleveurs peuvent être très intéressants. Vous pouvez aussi faire un semis de céréales que vous faucherez en sortie d'hiver, les repousses régulièrement tondues concurrenceront la vigne.



- **Parcelles avec besoin d'éléments nutritifs pour augmenter la**

vigueur :

Dans ce cas, la première étape est de faire le point sur les apports et la fertilisation. Les apports d'engrais organiques seront valorisés de façon optimale s'ils sont complétés par l'implantation d'un engrais vert, c'est-à-dire un couvert temporaire qui sera détruit et mélangé au sol. Cette destruction sera réalisée en sortie d'hiver avant le débourrement de la vigne pour que la minéralisation soit synchronisée avec ses besoins.

L'engrais vert peut être composé de 50% de céréales et 50% de légumineuses. Attention au choix des espèces de légumineuses car semées après le 15 septembre, seuls le pois fourrager, la féverole et la vesce de Narbonne ont des chances de bien couvrir le sol.



Racines de féverole. Une nodosité a été coupée en 2, elle est rouge donc en pleine activité de fixation de l'azote de l'air.

- **Parcelles avec besoin de couverture en saison végétative, mais sans trop de concurrence**

Cela concerne les parcelles dont la vigueur est équilibrée mais qui sont sensibles aux à-coups hydriques : sols très humides après chaque pluie et durs après quelques jours de sec. Dans ce cas, vous pouvez semer un couvert temporaire composé de céréales, avec une petite proportion de légumineuses (25%). Attendez le début de la lignification des tiges, pour écraser le couvert avec un rouleau type rolofaca® de manière à créer un **mulch** qui limitera l'évaporation de l'eau du sol tout en gardant la fraîcheur.



Calendrier lunaire et planétaire

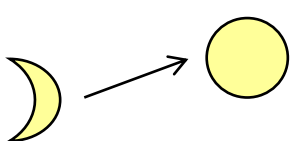
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leurs plannings de vendanges.

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

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

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

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



La lune sera croissante toute la semaine. Elle sera descendante jusqu'à jeudi, puis montante à partir de vendredi pour le reste de la semaine.

A noter cette semaine :

- Un **nœud lunaire** descendant ce mercredi.

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

Merc. 23	Jeudi 24	Vend. 25	Sam. 26	Dim. 27	Lundi 28	Mardi 29	Merc. 30

Sources: Agenda biodynamique de Pierre et Vincent MASSON, Biodynamie Services. Calendrier des semis d'après Maria et Mathias K. THUN, MABD.



Ceci est le dernier bulletin de la saison, nous vous attendons nombreux lors de nos formations et retrouver-nous pour le bulletin du millésime fin octobre et bilan des actions fin novembre!

Bonnes vendanges à tous !



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)	Acide malique (g/l)	N ass (mg/l)	pH	Comportement	Date d'arrêt	Evolution du volume (% par semaine)	Ja	Nb Analyse	Potentiel	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	Profil	TAP à l'arrêt (% vol)	Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jour)
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-22	13,2	4,1	2,3	1,7	3,38	Arrêt à confirmer	2020-09-01	10,38		21	6 maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	neutre	10,1	3,3
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-22	14,2	4,2	0,5	59,6	3,13	Arrêt	2020-09-08	2,49		14	6 haut potentiel	23/09/2020 -> 28/09/2020	03/10/2020 -> 08/10/2020	végétal	12,4	1,9
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-22	15	3,8	1,1	1,5	3,35	Chargement		5,12			6 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,1
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-22	13,2	4	1,5	46,7	3,36	Chargement		3,59			6 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		4,4
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-22	14,6	3,7	1,6	16,7	3,38	Arrêt à confirmer	2020-09-08	8,29		14	6 haut potentiel	23/09/2020 -> 28/09/2020	03/10/2020 -> 08/10/2020	végétal	13	2,4
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-22	14,2	4,3	2,2	62,5	3,36	Chargement		8,32			6 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		5,6
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-22	12,2	4,2	0,9	100,2	3,31	Arrêt		8,55			6 en arrêt depuis la 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse		2
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-21	12,8	4	1,8	14,3	3,52	Chargement		10,04			6 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,1
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-22	13,6	4,2	0,8	172	3,21	Arrêt	2020-09-08	-7,36		14	6 potentiel intermédiaire	23/09/2020 -> 28/09/2020	03/10/2020 -> 08/10/2020	végétal	11,6	-0,3
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-22	14	4,3	1,3	54,8	3,3	Arrêt	2020-09-08	-1,59		14	5 haut potentiel	23/09/2020 -> 28/09/2020	03/10/2020 -> 08/10/2020	végétal	12,2	1,5
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-22	13,2	4,4	1,8	31,3	3,23	Chargement		1,94			6 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		3,1
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-21	12,6	4,1	1,3	132,7	3,59	Arrêt	2020-09-07	6,61		14	6 potentiel intermédiaire	22/09/2020 -> 27/09/2020	02/10/2020 -> 07/10/2020	végétal	11,4	1,9
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	2020-09-22	14,2	4,1	1,1	42,3	3,35	Arrêt à confirmer	2020-09-15	2,89		7	6 haut potentiel	30/09/2020 -> 05/10/2020	10/10/2020 -> 15/10/2020	végétal	13,8	2
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-22	12	4,5	2,7	79	3,35	Chargement		8,17			6 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		4,6
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rosé	2020-09-22	15	4,4	1,3	1,23	3,32	Chargement		7,53			6 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		5,3
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	2020-09-22	13	4,4	2,7	66,6	3,41	Arrêt	2020-09-08	3,69		14	6 potentiel intermédiaire	03/10/2020 -> 08/10/2020	23/10/2020 -> 28/10/2020	végétal	11,8	1
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	2020-09-22	13,6	4,6	2,6	36,4	3,36	Chargement		14,47			6 Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		6
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-22	10	4,8	4,2	185,8	3,26	Chargement		10,38			6 maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal		10,3
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	2020-09-22	12,2	4,3	3,2	87,4	3,23	Arrêt à confirmer	2020-09-15	-2,88		7	6 potentiel intermédiaire	25/09/2020 -> 29/09/2020	05/10/2020 -> 09/10/2020	végétal	11,2	2,4