



INFO Viti 49

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
➤ Données météo du 31 août au 7 septembre 2021	2
➤ Prévisions météo.....	3
Dans les vignes	3
➤ Rétrospective de la phénologie.....	3
Évolution de l'état sanitaire	4
➤ Mildiou/oïdium : protection inutile et risquée	4
➤ Pourriture grise : globalement sain.....	4
➤ Pourriture acide : absente	4
➤ Vendanges oïdiées.....	5
Ravageurs	6
➤ Flavescence dorée : reconnaître et signaler les symptômes pour garder un vignoble sans traitements obligatoires	6
➤ Vers de grappes : pas de troisième génération pour le moment	7
Evolution de la maturité	8
➤ Un millésime très hétérogène	8
Évolution de la maturité et état sanitaire	8
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	8
Focus par destination de vin	9
➤ Parcelles à destination de vins de base	9
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs.....	10
➤ Parcelles à destination de vins rosés	12
➤ Parcelles à destination de vins rouges	13
En attendant les bennes à vendanges	13
➤ Composants du goût et de l'arôme des vins ? De la théorie à la pratique.....	13
Calendrier lunaire et planétaire	14
Tableau récapitulatif	16

➤ Données météo du 31 août au 7 septembre 2021

SAUMUROIS	Dampierre	Chacé	Les Ulmes	Montreuil-Bellay	Le Puy-Notre-Dame ⁽¹⁾
Somme pluies (mm)	1,2	0,5	2,2	6,5	1,2
T°C moy	21,7	21,3	21,3	21,5	22,4
T°C min ; max	15,7 ; 32,7	15,1 ; 33,2	15,4 ; 32,9	15,5 ; 32,8	12,5 ; 34,1
Humidité moy (%)	65	67	67	66	66

HAUT LAYON	Les Verchers-sur-Layon ⁽¹⁾	Saint-Macaire ⁽¹⁾	Bouillé-Loretz ⁽¹⁾	Passavant-sur-Layon	Tigné
Somme pluies (mm)	4	0	0	3,8	3,8
T°C moy	21,9	21,8	21,7	20,9	21
T°C min ; max	12,3 ; 32,9	12,0 ; 33,2	12,3 ; 34,1	14,6 ; 32,5	14,5 ; 32,8
Humidité moy (%)	65	69	67	68	68

MOYEN LAYON	Martigné-Briand	Faveraye-Machelles	Thouarcé	Rablay-sur-Layon
Somme pluies (mm)	0,7	6,1	26	18,3
T°C moy	21,3	21,0	21,3	21,4
T°C min ; max	15,2 ; 32,8	14,6 ; 32,5	15,0 ; 32,7	15,7 ; 32,4
Humidité moy (%)	67	68	66	66

BAS LAYON	Chaume	Saint-Aubin-de-Luigné	Saint-Lambert-du-Lattay	Chaufond-sur-Layon
Somme pluies (mm)	0,9	1,5	12,9	12,3
T°C moy	21,5	21,3	21,3	21,3
T°C min ; max	15,7 ; 32,4	15,4 ; 32,2	15,2 ; 32,4	15,0 ; 32,5
Humidité moy (%)	66	66	67	67

AUBANCE	Coutures	Brissac-Quincé	Sainte-Melaine-sur-Aubance	Soulaines-sur-Aubance
Somme pluies (mm)	6,7	0,2	0,3	5,9
T°C moy	20,9	21,2	21,1	20,9
T°C min ; max	14,6 ; 32,3	15,1 ; 32,6	14,8 ; 32,2	14,8 ; 32,1
Humidité moy (%)	68	67	67	68


LOIRE	Savennières	Drain	La Pommeraye
Somme pluies (mm)	0,3	4,2	0,2
T°C moy	21,3	21,1	21,3
T°C min ; max	15,2 ; 32,0	15,2 ; 33,1	15,4 ; 32,3
Humidité moy (%)	66	67	67

(1) Station Pessl® avec sonde de température à 1.60 m du sol. Les autres stations correspondent aux points météo spatialisés de Weather Measures.

➤ Prévisions météo

Tableau réalisé d'après les données de Weather Measures, MétéoFrance, Météo60, Météociel, consultation le 08/09/2021 matin.

	Temps	Précipitations en mm			Humidité moyenne (%)	T°C moy	T°C Min ; Max	Vent vitesse (km/h)		
		Weather Measures	Météo 60	Météo ciel				matin	après-midi	soirée
Jeudi	averses	2.2	1.6	4.4	90	19	16 ; 24			
Vendredi		7.3	1.3	0	91	19	16 ; 21			
Samedi	éclaircies	0	0	0	81	18	16 ; 22			
Dimanche	nuageux l'après-midi	0.1	0	0	64	17	11 ; 24			

 Les cases rouges indiquent les plages horaires où le vent est supérieur à 20km/h. Les cases vertes indiquent les fenêtres où la vitesse du vent est inférieure à 19 km/h. Arrêté du 04/05/2017 : « Les produits ne peuvent être utilisés en pulvérisation ou poudrage que si le vent a un degré d'intensité inférieur ou égal à 3 sur l'échelle de Beaufort (19 km/h, NDLR) ».

Tendances pour les jours suivants : les températures vont osciller entre 12 et 23°C et des averses sont annoncées aussi pour la semaine prochaine, à confirmer.

Dans les vignes

➤ Rétrospective de la phénologie

Tableau des dates des principaux stades phénologiques atteints au cours des 10 derniers millésimes :

Millésime	Eclatement	Début floraison	Floraison	Début fermeture	Début véraison cépages précoces	Début véraison Cabernet franc et Chenin	Début des vendanges cépages précoces
2011	5 avril	17 mai	20 mai	28 juin	26 juillet	3 août	fin août
2012	11 avril	29 mai	12 juin	17 juillet	15 août	21 août	mi-septembre
2013	30 avril	18 juin	25 juin	25 juillet	20 août	27 août	fin septembre
2014	7 avril	2 juin	10 juin	16 juillet	29 juillet	12 août	mi-septembre
2015	15 avril	2 juin	10 juin	7 juillet	4 août	12 août	2 ^{ème} semaine de septembre
2016	18 avril	8 juin	20 juin	18 juillet	10 août	20 août	autour du 20 septembre
2017	7 avril	26 mai	2 juin	28 juin	24 juillet	2 août	fin août, début septembre
2018	16 avril	28 mai	4 juin	2 juillet	24 juillet	6 août	fin août, début septembre
2019	1 ^{er} avril	3 juin	17 juin	12 juillet	5 août	12 août	début septembre
2020	3 avril	18 mai	25 mai	30 juin	20 juillet	28 juillet	3 ^{ème} semaine d'août
2021	6 avril	7 juin	14 juin	11 juillet	2 août	16 août	2^{ème} semaine de septembre

Précision : les dates correspondent à celles de diffusions de nos bulletins.

Pour le moment, la phénologie est proche de celle de 2015, mais le millésime est beaucoup plus hétérogène en maturité. De plus, les Chardonnay sont vendangés plus tôt que d'habitude par certains pour des raisons d'organisation du travail.

Évolution de l'état sanitaire

➤ Mildiou/oïdium : protection inutile et risquée

L'état sanitaire des **grappes** ne va plus se dégrader car elles ne sont **plus sensibles ni au mildiou ni à l'oïdium**.

Concernant le feuillage, l'état sanitaire observé dans notre réseau maturité de référence n'évolue plus. Le volume de feuilles présent dans les vignes sera suffisant pour assurer la maturation du raisin et la mise en réserve.

Désormais, il est donc **inutile de réaliser des traitements**, d'autant plus qu'il faut respecter les **Délais Avant Récolte (DAR)** et que des applications tardives peuvent entraîner des **résidus** dans les vins et des **problèmes de vinification** (mauvais goûts, fermentations difficiles, réduction, ...).

➤ Pourriture grise : globalement sain

✓ **Observations**

De nouveaux foyers de botrytis sont apparus dans les parcelles de notre réseau, nous sommes passés de 10% de parcelles touchées la semaine dernière à 20% cette semaine. La fréquence de foyers dans ces parcelles reste malgré tout stable à hauteur de 4% avec des surfaces de grappes touchée inférieure à 1%.

La photo ci-contre correspond à un foyer de Botrytis observé sur une grappe de Chardonnay dans le saumurois. Dans cette parcelle, la fréquence de grappes contaminées est passée de 15 à 20% par rapport à la semaine dernière. Cette parcelle a désormais un TAP de 11 et devrait être vendangée prochainement.



✓ **Stratégie de protection**

A ce stade, aucune intervention n'est justifiée.

Surveillez l'évolution des foyers présents dans vos parcelles, en particulier avec le risque de précipitations prévu dans la semaine. En cas de développement de foyers de botrytis important, il sera possible d'envisager une application d'Armicarb qui est une solution de biocontrôle avec un délai avant récolte de 1 jour.

➤ Pourriture acide : absente

✓ **Observation**

Nous n'avons pas observé de pourriture acide sur notre réseau de parcelles même si quelques baies présentent une teinte rouge brique. Nous ne les avons pas identifiées comme pourriture acide car elles ne sentent ni le vinaigre, ni l'acétate.



[Retrouvez notre fiche technique en cliquant sur l'image](#)

➤ Vendanges oïdiées

Nous observons de nombreuses parcelles oïdiées dans le vignoble, principalement en Chenin, Chardonnay et Cabernet Franc.

Les vendanges de ces parcelles doivent être raisonnées différemment.

Nous vous proposons les conseils extraits du bulletin « Alternatives viticoles N°19 2020 » Chambre d'Agriculture d'Indre et Loire :



Intervention possible en cas de forte attaque

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

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

Ravageurs

➤ **Flavescence dorée : reconnaître et signaler les symptômes pour garder un vignoble sans traitements obligatoires**

Même si, pour le moment, **notre vignoble est indemne de cette maladie**, il est **important** de réaliser la **prospection** sur un **grand nombre** de vos parcelles.

Il s'agit de porter une attention particulière à la reconnaissance des symptômes et de les signaler aux services compétents en cas de suspicion. Nous vous expliquons cela ci-dessous.

La période pour observer les symptômes s'étale entre la fin de l'août et les vendanges. Il faut donc passer cette semaine dans les parcelles de Chardonnay et de Sauvignon blanc de moins de 5 ans, qui sont les plus sensibles.

Les symptômes sont assez faciles à identifier, **ils doivent être observés tous les trois sur le même cep** :

- **Rameaux** non aoûtés, **entièrement verts jusqu'à la base**. Ils sont **mous** et retombants, cassants au niveau des nœuds.
- **Grappes desséchées entièrement ou partiellement**.
- **Feuilles** dures, **cassantes**, qui s'enroulent vers le dessous et prennent une coloration jaune chez les cépages blancs ou rouge chez les cépages rouges (limbe et nervures).

Si vous reconnaissez ces symptômes, contactez directement **Polleniz 02 41 36 76 21** ou le **SRAL 02 41 72 32 32** (les standards vous renverront vers les bonnes personnes). Des techniciens viendront faire les prélèvements. Un test sera réalisé par un laboratoire officiel pour savoir si le cep est malade de la flavescence dorée ou du bois noir dont les symptômes sont identiques.

Dans notre vignoble, pour le moment, toutes les analyses effectuées ont révélé la **présence de bois noir et non de flavescence dorée**.



▲
Certains rameaux restent verts et ne résistent pas à l'hiver.



▲
Certaines grappes se dessèchent ou les baies flétrissent.



◀ Les feuilles jaunissent ou rougissent et s'enroulent. ▶



Source Photo :

[https://stopflavescencedoree.files.wordpress.com/2013/06/triptyque flavescence_doree_mai_2016_p3.pdf](https://stopflavescencedoree.files.wordpress.com/2013/06/triptyque_flavescence_doree_mai_2016_p3.pdf)

Contrairement au bois noir, la maladie de **la flavescence dorée est épidémique**, en trois ans, la fréquence de ceps atteints peut passer de 1 à 30%. Une parcelle doit être arrachée en totalité à partir de 20% de ceps malades.



En cliquant sur l'image ci-contre, ou en suivant le lien <https://www.youtube.com/watch?v=PXXhVUKlayY>, vous trouverez une vidéo réalisée par la Chambre d'agriculture des Charentes qui détaille bien les symptômes.

Une fiche technique a également été réalisée par Polleniz : <https://polleniz.fr/wp-content/uploads/2021/08/flavescence.pdf>

Et vous retrouverez celle de l'ATV49 ci-dessous :



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

➤ **Vers de grappes : pas de troisième génération pour le moment**

✓ **Observations**

Nous avons observé sur deux parcelles de Cabernet franc quelques œufs séchés qui remontent probablement à la très faible activité de ponte de deuxième génération.

Une chenille d'eudémis de 8 mm a été observée dans une perforation sur une baie de Chenin à Cléré-sur-Layon. Comme celle observée la semaine dernière, il s'agit également d'une chenille de fin de deuxième génération.

Nous suivons l'évolution de la troisième génération et pour le moment, aucune capture n'a été relevée.



[Retrouvez notre fiche technique vers de la grappe en cliquant sur l'image](#)

Evolution de la maturité

➤ Un millésime très hétérogène



Cabernet Franc

Chenin

Grolleau Noir

Grolleau Gris

Cabernet Sauvignon

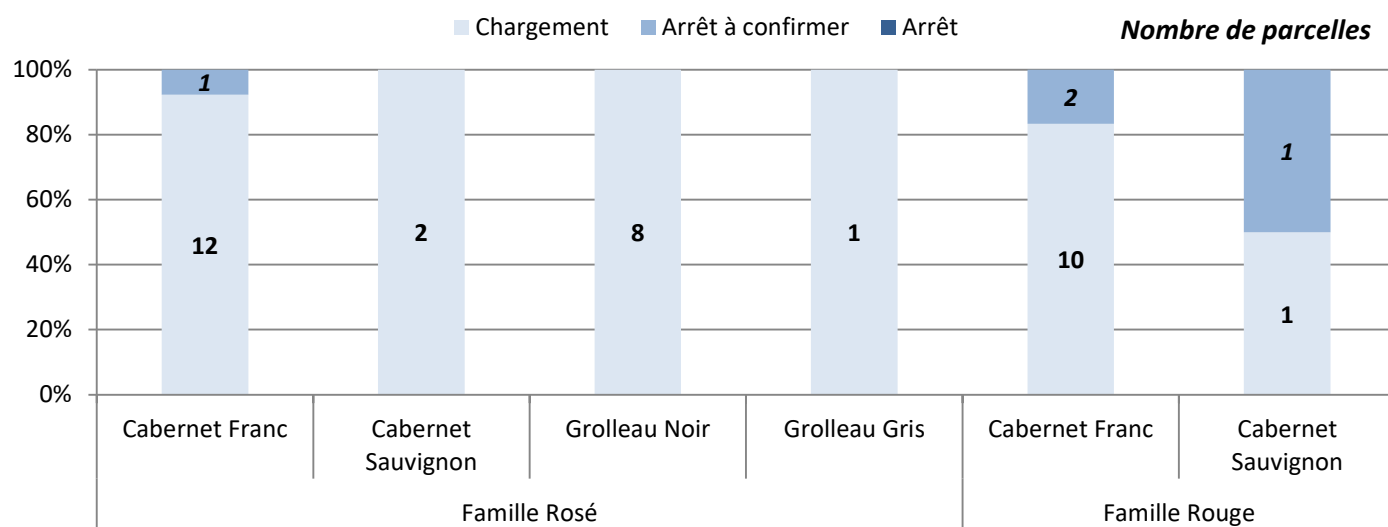
Chardonnay

Nous pouvons constater une forte hétérogénéité inter et intra parcellaire qui va impacter la conduite des vendanges. Cette hétérogénéité est d'autant plus importante si la parcelle est peu chargée, ce qui met en évidence l'importance des contrôles maturité dans vos parcelles.

Évolution de la maturité et état sanitaire

➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles

La majorité des parcelles prélevées sont en cours de chargement.



Ci-dessous, le tableau des vitesses de chargement en sucres:

Famille	Cépage	Vitesse de chargement 07/09/2021 (mg/baie/jour)	Commentaire de chargement
Famille Rosé	Cabernet Franc	5,08	Chargement moyen
	Cabernet Sauvignon	4,90	Chargement moyen
	Grolleau Noir	10,58	Chargement rapide
	Grolleau Gris	6,60	Chargement rapide
Famille Rouge	Cabernet Franc	4,68	Chargement moyen
	Cabernet Sauvignon	1,50	Chargement lent
Famille VL/VT	Chenin	7,57	Chargement rapide

Les vitesses de chargement de ce millésime sont de moyenne à rapide.



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

Focus par destination de vin

- **Parcelles à destination de vins de base**
- ✓ **Maturité quantitative et volume des baies**

Famille vin de base	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	07-sept	écart	min	max	07-sept	écart		07-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Chenin (9)	9,64	+ 1,9	8,30	11,30	10,12	-4,533	2,80	1,40	+ 10,92%
Chardonnay (4)	10,53	+ 1,48	10,20	11,00	7,08	-2,20	3,01	1,56	- 1,8 %
Cabernet Franc (1)	10,10	+ 2,6	10,10	10,10	7,20	-6,20	2,97	1,03	+ 23,3%

Le taux d'alcool potentiel a nettement augmenté depuis la semaine dernière et les acidités ont fortement diminué, malgré un volume des baies en forte hausse.

Les vendanges vont débuter avec les Chardonnay d'ici la fin de semaine, surtout pour les parcelles peu chargées, suivis par les Chenin à partir de la semaine prochaine.

Le pH optimal à la vendange se situe entre 3 et 3,1 (éviter de dépasser 3,15).

Retrouvez les conseils pré-vendanges de la section Crémant de Loire en suivant ce lien :

<https://youtu.be/EBSmL452UCI>

✓ **Etat sanitaire**

- Pourriture grise

Famille vin de base	Pourriture grise								
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées			
	Cépage (nombre de parcelles)	07-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
				07-sept	écart		07-sept	écart	
Chenin (9)	3	+ 3	4,19 %	+ 4,19	1,1 %-6,52 %	0,74 %	+ 0,74	0,02 %-2,17 %	
Chardonnay (3)	3	-1	9,65 %	+ 4,22	2,68 %-21,42 %	0,57 %	-0,06	0,09 %-1,49 %	
Cabernet Franc (1)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %	
Grolleau Noir (0)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %	

- Pourriture acide
Absente.

➤ 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		
	Cépage (nombre de parcelles)	07-sept	écart	min	max	07-sept		écart	07-sept	évolution
	Chenin (15)	9,57	+ 1,74	8,70	11,40	9,65	-3,93	2,84	1,35	+ 8,11%

Les vitesses de chargement sont rapides, surtout sur parcelles à faible rendement.

✓ *Etat sanitaire*

- Pourriture grise

Famille vin tranquille	Pourriture grise										
	Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées				
		07-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max		
	Chenin (14)	3	+ 1	07-sept	écart		0,71 %	3,4 %		0,03 %	-1,32

- Pourriture acide

Absente.

✓ *Maturité qualitative*

Cette semaine, nous avons dégusté **5 parcelles de Chenin**.

INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Chenin, 982, Riparia, 2003

Commune, sol, RU, ressuyage :

Bonnezeaux, Terrasses gravelo-sableuses, 52 mm, moyen

Entretien du sol :

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

Charge, compacité des grappes, effeuillage, sensibilité botrytis : 6,3 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				
0 % - 0 %	0 % - 0 %	8,8	11,8	2,77				
Interprétations								
<p><u>Dyostem :</u> Chargement en cours assez rapide (6,3). Le volume des baies a augmenté de 15 %.</p> <p><u>Notre avis :</u> Les maturités qualitative et quantitative ne sont pas atteintes. La situation sanitaire est saine.</p> <p>Attendre</p>					<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>			

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : **Chenin, *, SO4, 1996**
Commune, sol, RU, ressuyage : **Cléré, roche de schistes, 47 mm, moyen**
Entretien du sol, effeuillage : désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés ½ et travaillés ½, 1 face
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis : faible, 11,7 grappes/cep, normale, moyenne
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : manuelle, 30 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	9,6	9,0	2,81

Interprétations

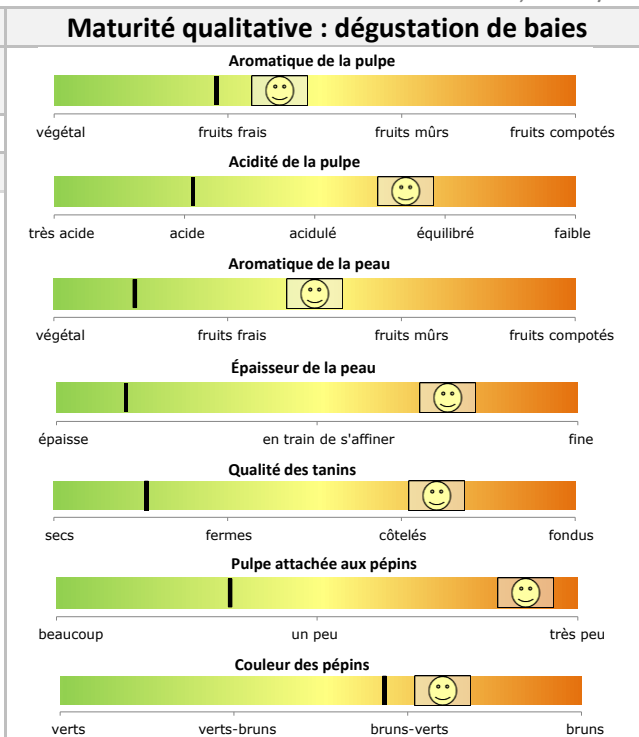
Dyostem :

Chargement en cours rapide (8,7). Le volume des baies a augmenté de 7 %.

Notre avis :

L'aromatique de la pulpe porte déjà sur le fruit. La maturité des peaux n'est pas atteinte, ainsi que la maturité quantitative. La parcelle est saine mais hétérogène.

Attendre



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, 5,4 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
0 % - 0 %	0 % - 0 %	11,4 %	7,6	2,94

Interprétations

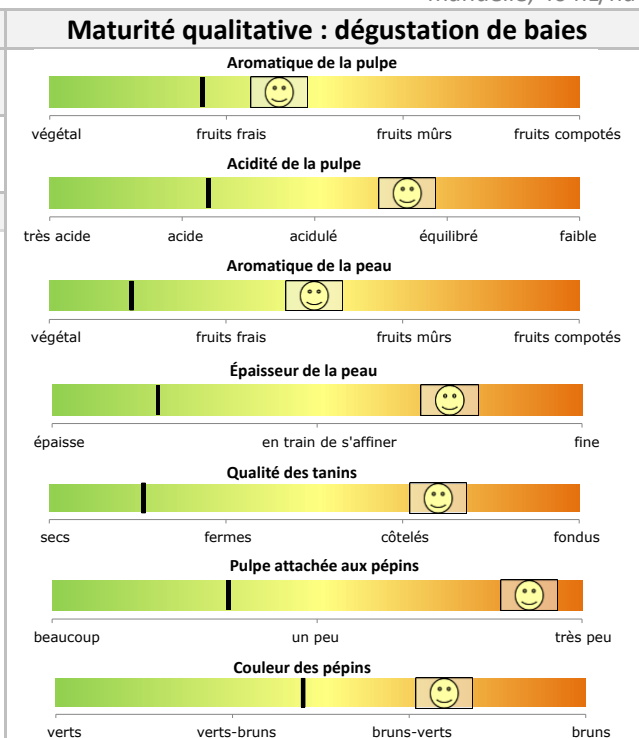
Dyostem :

Chargement en cours rapide (8,7). Le volume des baies a augmenté de 0,7 %.

Notre avis :

L'aromatique de la pulpe porte sur le fruit frais. Les peaux ne sont pas encore mûres. La maturité quantitative n'est pas atteinte.

Attendre



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, 12,6 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					
0 % - 0 %	0 % - 0 %	9,8	8,0	2,91					
Interprétations									
<p><u>Dyostem :</u> Chargement en cours moyen (5,3). Le volume des baies est stable.</p>					<p style="font-size: small;">végétal fruits frais fruits mûrs fruits compotés</p>				
<p><u>Notre avis :</u> L'aromatique de la pulpe est agréable, mais l'acidité reste mordante. Les peaux sont astringentes. La maturité quantitative n'est pas atteinte.</p>					<p style="font-size: small;">très acide acide acidulé équilibré faible</p>				
<p style="text-align: right;">Attendre</p>					<p style="font-size: small;">végétal fruits frais fruits mûrs fruits compotés</p>				
<p style="text-align: right;">Attendre</p>					<p style="font-size: small;">épaisse en train de s'affiner fine</p>				
<p style="text-align: right;">Attendre</p>					<p style="font-size: small;">secs fermes côtelés fondus</p>				
<p style="text-align: right;">Attendre</p>					<p style="font-size: small;">beaucoup un peu très peu</p>				
<p style="text-align: right;">Attendre</p>					<p style="font-size: small;">verts verts-bruns bruns-verts bruns</p>				

➤ Parcelles à destination de vins rosés

✓ Maturité quantitative et volume des baies

Familie vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	07-sept	écart	min	max	07-sept	écart		07-sept	évolution
Cabernet Franc (14)	8,09	+ 1,69	6,80	9,80	9,84	-5,09	2,79	0,99	+ 10,44%
Cabernet Sauvignon (2)	9,00	+ 1,95	7,90	10,10	9,70	-5,45	2,85	0,78	+ 8,97%
Grolleau Noir (8)	8,73	+ 2,03	7,80	10,80	8,59	-4,38	2,89	1,58	+ 12,38%
Grolleau Gris (2)	7,95	+ 1,05	7,90	8,00	8,55	-2,65	2,83	1,55	+ 17,42%

Le taux d'alcool potentiel a nettement augmenté depuis la semaine dernière et les acidités ont fortement diminué. Le volume des baies est en forte hausse, il faut surveiller l'état sanitaire.

✓ Etat sanitaire

- Pourriture grise

Familie vin rosé	Pourriture grise								
	Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
				moyenne		min-max	moyenne		min-max
		07-sept	écart	07-sept	écart		07-sept	écart	
Cabernet Franc (12)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %	
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %	
Grolleau Noir (7)	2	+ 1	1,4 %	+ 0,4	1 %-1,8 %	0,05 %	+ 0,05	0,05 %-0,05 %	
Grolleau Gris (1)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %	

- Pourriture acide
Absente.

➤ Parcelles à destination de vins rouges

✓ **Maturité quantitative et volume des baies**

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	07-sept	écart	min	max	07-sept	écart	07-sept	07-sept	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Cabernet Franc (12)	9,00	+ 1,78	7,40	10,50	8,74	-4,03	2,84	0,95	+ 5,51%
Cabernet Sauvignon (2)	8,90	+ 0,95	8,60	9,20	9,55	-2,85	2,91	0,77	- 2 %

Sur cette famille de produits, l'acidité totale a fortement diminué sur les Cabernet franc.

✓ **Etat sanitaire**

- Pourriture grise

Famille vin rouge	Pourriture grise							
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	Cépage (nombre de parcelles)	07-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne	
07-sept				écart	07-sept		écart	
Cabernet Franc (11)	2	+ 2	1,55 %	+ 1,55	0,9 %-2,2 %	0,07 %	+ 0,07	0,07 %-0,07 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %

- Pourriture acide
Absente.

En attendant les bennes à vendanges

➤ Composants du goût et de l'arôme des vins ? De la théorie à la pratique

Voici le webinaire en replay « Que savons-nous des composants du goût et de l'arôme des vins ? De la théorie à la pratique » proposé par la chaire Denis Dubourdieu le 9 juillet dernier.

« **Equilibres gustatifs des vins secs** - implications pour le vinificateur » Axel MARCHAL

« **Composants du vin et typicité aromatique variétale : quelles clés d'interprétation en 2021 ?** » Philippe DARRIET

« **Changement climatique et arômes des vins rouges : focus sur les notes de fruits cuits** » Alexandre PONS

« **Le goût des anthocyanes** » Ruth HORNEDO-ORTEGA

Exemple de composés d'impact de l'arôme des vins provenant des raisins

- Monoterpènes**, associés au caractère floral des variétés muscatées
- Méthoxypyrazines** impliquées dans caractère végétal (poivron vert) (Cabernet et parents)
- C13 norisoprénoides** caractère floral fruité du vin jeune arôme de vieillissement (vins blancs, vins rouges)
 - β-damascénone
 - β-ionone
- Sesquiterpène** : (-)-rotundone Syrah, Duras, ...
- Furanones** notes de fruit surmûri, caramel (vin rouges, liqueurs)
- Lactones** notes de pêche, abricot, noix de coco (vin rouges, liqueurs)
- Thiols variétaux** : Sauvignon, Sémillon, Riesling, Manseng Cabernet Sauvignon, Syrah...
- Diméthylsulfure** CH₃-S-CH₃

Voici le lien pour accéder à ce webinaire : <https://www.youtube.com/watch?v=2VaDj5r43Zc>

Calendrier lunaire et planétaire

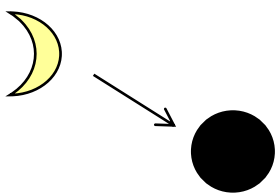
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leurs plannings de vendanges.

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 et croissante toute la semaine.

A noter cette semaine :

- **Périgée** samedi 11 septembre : la Lune sera à la distance minimale de la Terre le long de sa trajectoire elliptique.
- **Nœud lunaire descendant** jeudi 12 septembre. La période considérée comme défavorable se déroulera de 15h à 22h.

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

Merc. 8	Jeudi 9	Vend. 10	Sam. 11	Dim. 12	Lundi 13	Mardi 14	Merc. 15
							

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 sur simple inscription

Retrouvez tous nos bulletins et fiches techniques sur le site de la Chambre d'agriculture : <https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/innovation-rd/agronomie-vegetal/bulletins-techniques-dont-bsv/info-viti-49/>

Si vous ne souhaitez plus le recevoir, merci de nous en informer.

Participent à la rédaction et à la relecture de ce bulletin :

Guillaume Gastaldi : *Coordinateur de l'équipe viticulture et Viticulture et environnement*
Tel : 06.24.89.02.70 guillaume.gastaldi@pl.chambagri.fr

Brigitte Grolleau : *Assistante de l'équipe viticulture*
Tel : 02.49.18.78.14 brigitte.grolleau@pl.chambagri.fr

Thomas Chassaing : *Viticulture et œnologie*
Tel : 06.71.57.80.35 thomas.chassaing@pl.chambagri.fr

Elsa Denerf : *Viticulture et environnement*
Tel : 06.65.66.18.20 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

Bertille Matray : *Viticulture biologique et biodynamique*
Tel : 07.86.43.03.38 bertille.matray@pl.chambagri.fr

Cécile Moulis : *Viticulture et environnement*
Tel : 06.28.91.71.25 cecile.moulis@pl.chambagri.fr

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

Nos partenaires :



Base d'observations : parcelles situées en Maine-et-Loire, Vienne, Deux-Sèvres et utilisation des observations du Bulletin de santé du végétal consultable gratuitement sur <https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/innovation-rd/agronomie-vegetal/bulletins-techniques-dont-bsv/bsv-pays-de-la-loire/>

La Chambre d'Agriculture Pays de la Loire 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. Adresse : BP 70510, 9 Rue André Brouard, 49105 Angers.

Dans le cadre de sa responsabilité civile, la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire est assurée pour toutes ses activités de conseil y compris phytosanitaire.

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 <https://ecophytopic.fr/reglementation/protoger/liste-des-produits-de-biocontrole>

Attention : Avant toute utilisation de produits phytosanitaires, bien lire l'étiquette où tous les risques et les restrictions d'emploi figurent



Tableau récapitulatif

Parcelles	Cépage	Famille Produit	AT (mg/l)	TAP (% vol)	Acidité totale		Volume moyen (ml)	Evolution du volume (%)		Comportement	Potentiel	Profil	Vitesse de chargement en		Charge (nb de
					(g H2SO4/l)	pH		par semaine	maturation en cours				sucre (mg/baie/jour)	Concentration	
AT-CF-BLAISSON	Cabernet Franc	Famille Rouge	36,4	7,4	9,8	2,77	0,88	1,15	Chargement	maturation en cours	végétal	4,9	petites baies	10,1	
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille Rosé	39,6	8,5	9,6	2,77	0,96	3,8	Chargement	maturation en cours	végétal	5,9	petites baies	8,6	
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	24,1	10,2	7,6	2,78	0,82	15,49	Chargement	maturation en cours	végétal	6,1	petites baies	16,7	
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	38,7	9,8	6,9	2,89	1,1	3,77	Chargement	maturation en cours	végétal	4	petites baies	13,8	
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	21,6	10,1	7,2	2,97	1,03	30,38	Chargement	maturation en cours	végétal	10,7	petites baies	9,2	
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	46,1	7,6	12,4	2,71	1,04	0	Chargement	maturation en cours	végétal	7,3	petites baies	8,3	
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	8,7	8,6	7,9	2,84	1,08	5,88	Chargement	maturation en cours	végétal	4,1	petites baies	11,9	
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	45,5	7,5	10,7	2,75	1,09	25,29	Chargement	maturation en cours	végétal	5,4	petites baies	8,5	
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	6,7	10	7,8	2,93	0,88	-3,3	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,3	petites baies	10,7	
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	150,6	6,9	11,4	2,74	0,8	9,59	Chargement	maturation en cours	végétal	4,9	petites baies	12,7	
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	48,8	6,9	12,4	2,66	1,05	16,67	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	1,9	petites baies	10,5	
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	27,2	8,2	10,4	2,78	0,8	17,65	Chargement	maturation en cours	végétal	4,9	petites baies	8,8	
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	110,9	8,1	10,4	2,73	0,91	10,98	Chargement	maturation en cours	végétal	3,7	petites baies	8,7	
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	9,4	9,2	9	2,81	0,83	12,16	Chargement	maturation en cours	végétal	4,7	petites baies	7,7	
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	61	7,2	10,8	2,68	1,13	14,43	Chargement	maturation en cours	végétal	7,4	petites baies	11,3	
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	14,2	8,4	9,9	2,75	0,83	10,67	Chargement	maturation en cours	végétal	3	petites baies	13,2	
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	261,2	9,9	7,2	2,93	1,1	-0,9	Chargement	maturation en cours	végétal	3,4	petites baies	9,1	
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	22,8	8,8	8,9	2,82	1,1						petites baies	NC	
AT-CF-POUANCAV	Cabernet Franc	Famille Rosé	80,5	9,4	6,9	3,1	0,9	4,07	Chargement	maturation en cours	végétal	7,1	petites baies	10,1	
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	43,9	8,3	9,4	2,77	1,06	9,11	Chargement	maturation en cours	végétal	6,4	petites baies	7,6	
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	54,5	8	9,4	2,79	0,84	7,69	Chargement	maturation en cours	végétal	4	petites baies	13,6	
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	131,6	8,3	8,9	2,88	0,98	2,08	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,4	petites baies	18	
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	75,3	10,2	7	2,95	1,09	10,1	Chargement	maturation en cours	végétal	7	petites baies	15,7	
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	31,7	7,4	12,1	2,67	0,86	2,38	Chargement	maturation en cours	végétal	5,4	petites baies	6,6	
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	64	6,8	11,3	2,74	1,1	27,91	Chargement	maturation en cours	végétal	6,9	petites baies	15,8	
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	15,7	10,5	6,5	2,99	1,09	5,83	Chargement	maturation en cours	végétal	4,6	petites baies	13,5	
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	12	9,2	8	2,86	0,98	1,03	Chargement	maturation en cours	végétal	4,4	petites baies	9,9	
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	367	8,7	10,8	2,86	0,89	18,67	Chargement	maturation en cours	végétal	6	petites baies	8,8	
AT-CH-BONNEZEVAUX	Chenin	Famille VL/VT	202	8,8	11,8	2,77	1,32	14,78	Chargement	maturation en cours	végétal	6,3	baies moyennes	6,3	
AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VM	264,5	9,8	10,3	2,84	1,09	7,88	Chargement	maturation en cours	végétal	7,8	petites baies	3,3	
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	100,2	10,6	8,6	2,77	1,3	9,24	Chargement	maturation en cours	végétal	8	baies moyennes	11	
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	290,1	9	10,9	2,83	1,47	28,95	Chargement	maturation en cours	végétal	12,1	baies moyennes	3,5	
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	94,6	9,6	9	2,81	1,58	6,76	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	8,7	baies moyennes	11,7	
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	82,3	9,3	11,4	2,8	1,33	23,15	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	11	baies moyennes	5,8	
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	102,6	9,1	9,6	2,72	1,45	19,83	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	11,9	baies moyennes	2,4	
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	279,7	9,5	11,6	2,81	1,32	17,86	Chargement	maturation en cours	végétal	10,7	baies moyennes	5	
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	131	11,4	7,6	2,94	1,47	0,68	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	8,7	baies moyennes	5,4	
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	197,4	10	10,5	2,86	1,39	20,87	Chargement	maturation en cours	végétal	11,9	baies moyennes	4,6	
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	156,6	8,9	9,2	2,84	1,38	7,58	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	6,1	baies moyennes	9,7	
AT-CH-NUEIL	Chenin	Famille VM	65,3	9,3	10,4	2,74	1,56	2,63	Chargement	maturation en cours	végétal	6	baies moyennes	17,3	
AT-CH-POUANCAV	Chenin	Famille VL/VT	212,8	9,8	8,2	3,07	1,3	-9,59	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	1	baies moyennes	10,4	
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	124,1	10,2	7,6	2,84	1,22	8,93	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	6,7	baies moyennes	5,5	
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	204,6	10,6	8,7	2,88	1,56	12,23	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	12,6	baies moyennes	7,9	
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	Famille VL/VT	224,8	9,6	9,3	2,73	1,12	4,67	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	5	petites baies	6,8	
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VL/VT	189,9	9,1	11,8	2,79	1,38	2,99	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	5,3	baies moyennes	8,4	
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	186,3	9,8	11,5	2,87	1,39	18,8	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	11,3	baies moyennes	3,5	
AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	Famille VM	134,6	11,3	8,6	2,91	1,55	9,93	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	10,3	baies moyennes	10,6	
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	45,8	9	10,8	2,71	1,34	14,53	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	8,1	baies moyennes	12,1	
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	174,9	8,8	10,2	2,83	1,28	18,52	Chargement	maturation en cours	végétal	7,7	baies moyennes	14	
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	144,1	8,3	9,4	2,77	1,62	3,37	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	5,2	baies moyennes	10,3	
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	95,8	9,8	8	2,91	1,56	0	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	5,3	baies moyennes	12,6	
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	109,1	10,1	9,6	2,91	0,69	16,95	Chargement	maturation en cours	végétal	5,4	petites baies	11,9	
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	113,1	8,6	10	2,91	0,63	-11,27	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	-0,7	petites baies	6,8	
AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	75,7	7,9	9,8	2,79	0,87	4,82	Chargement	maturation en cours	végétal	4,4	petites baies	13,5	
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	63,4	9,2	9,1	2,9	0,9	5,88	Chargement	maturation en cours	végétal	3,7	petites baies	12,4	
AT-CY-BRISSAC	Chardonnay	Famille VM	463,2	10,5	7,2	3,07	1,41	-2,08	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	3,4	grosses baies	12	
AT-CY-CONCOURSON	Chardonnay	Famille VM	333,6	10,2	7,8	2,94	1,6	0,63	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	7,1	grosses baies	10,3	
AT-CY-STCYR	Chardonnay	Famille VM	325,4	11	6,8	3,05	1,67	-4,57	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,9	grosses baies	10,2	
AT-CY-VAUDELNAY	Chardonnay	Famille VM	217	10,4	6,5	2,98	1,55	-0,56	Chargement	maturation en cours	neutre	5,4	grosses baies	14,9	
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille Rosé	171,8	7,9	9,2	2,83	1,65						baies moyennes	NC	
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	286,5	8	7,9	2,82	1,45	13,28	Chargement	maturation en cours	végétal	6,6	petites baies	12,1	
AT-GN-BLAISSON	Grolleau Noir	Famille Rosé	170,4	7,8	10,2	2,82	1,65	15,38	Chargement	maturation en cours	végétal	10,4	baies moyennes	10,1	
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	200,4	8,9	8,3	2,86	1,66	15,51	Chargement	maturation en cours	végétal	12,1	baies moyennes	4,1	
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	361	8,4	9,6	2,87	1,88	18,24	Chargement	maturation en cours	végétal	13,6	grosses baies	11	
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	115	8,2	8,8	2,8	1,15	19,79	Chargement	maturation en cours	végétal	6,7	petites baies	7	
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	444,2	10,8	6,5	3,28	1,24	2,48	Chargement	maturation en cours	végétal	15,9	petites baies	11,9	
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	139,9	8,2	8,8	2,83	1,63	11,64	Chargement	maturation en cours	végétal	7,6	baies moyennes	14,5	
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	68,7	8,3	8,8	2,72	1,39	14,88	Chargement	maturation en cours	végétal	8,6	petites baies	NC	
AT-GN-POUANCAV	Grolleau Noir	Famille Rosé	313,4	7,8	10,6	2,89	1,26						petites baies	NC	
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	104,9	9,2	7,7	2,9	2	5,82	Chargement	maturation en cours	végétal	9,7	grosses baies	13,7	