



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 15 septembre au 22 septembre 2021	2
➤ Prévisions météo.....	3
Évolution de l'état sanitaire	4
➤ Pourriture grise : à surveiller sur les Chenin	4
➤ Pourriture acide : absente	4
Ravageurs	5
➤ Flavescence dorée : signaler les symptômes.....	5
➤ Vers de grappes : présence faible.....	6
Evolution de la maturité et état sanitaire	7
➤ Un millésime très hétérogène	7
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	7
Focus par destination de vin	8
➤ Parcelles à destination de vins de base	8
➤ Parcelles à destination de vins rosés	9
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs.....	10
➤ Parcelles à destination de vins rouges.....	12
Réglage machine à vendanger : un bon réglage est essentiel !	16
Calendrier lunaire et planétaire	17
Tableau récapitulatif	19

➤ Données météo du 15 septembre au 22 septembre 2021

SAUMUROIS	Dampierre	Chacé	Les Ulmes	Montreuil-Bellay	Le Puy-Notre-Dame ⁽¹⁾
Somme pluies (mm)	4,5	3,7	4,8	4,6	1
T°C moy	17,9	17,5	17,6	17,7	16,6
T°C min ; max	12,1 ; 24,3	11,0 ; 24,0	11,3 ; 23,4	11,15 ; 23,6	6,3 ; 28,4
Humidité moy (%)	78	79	79	77	79

HAUT LAYON	Les Verchers-sur-Layon ⁽¹⁾	Saint-Macaire ⁽¹⁾	Bouillé-Loretz ⁽¹⁾	Passavant-sur-Layon	Tigné
Somme pluies (mm)	1	1,6	2,4	4,2	4,2
T°C moy	16,2	16,1	15,6	17,1	17,3
T°C min ; max	7,6 ; 25,2	7,1 ; 27,0	6,7 ; 25,1	9,7 ; 23,6	9,3 ; 23,8
Humidité moy (%)	79	86	84	80	79

MOYEN LAYON	Martigné-Briand	Faveraye-Machelles	Thouarcé	Rablay-sur-Layon
Somme pluies (mm)	4,7	9,1	8,3	9,8
T°C moy	17,4	17,1	17,4	17,3
T°C min ; max	11,0 ; 24,0	9,8 ; 23,5	10,9 ; 23,9	11,5 ; 23,3
Humidité moy (%)	78	78	77	77

BAS LAYON	Chaume	Saint-Aubin-de-Luigné	Saint-Lambert-du-Lattay	Chaufond-sur-Layon
Somme pluies (mm)	7,7	6,1	8,5	6,9
T°C moy	17,3	17,2	17,0	17,0
T°C min ; max	11,3 ; 23,7	10,5 ; 23,8	10,7 ; 23,1	8,3 ; 23,3
Humidité moy (%)	77	77	78	78

AUBANCE	Coutures	Brissac-Quincé	Sainte-Melaine-sur-Aubance	Soulaines-sur-Aubance
Somme pluies (mm)	5,3	4,3	4,3	4,4
T°C moy	17,1	17,0	17,2	17,1
T°C min ; max	10,5 ; 23,1	10,0 ; 23,5	9,6 ; 22,9	9,9 ; 23,0
Humidité moy (%)	80	79	78	78


LOIRE	Savennières	Drain	La Pommeraye
Somme pluies (mm)	3,6	2,9	4,7
T°C moy	17,1	16,9	17,0
T°C min ; max	9,7 ; 24,2	9,0 ; 23,1	9,4 ; 23,0
Humidité moy (%)	78	79	77

(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 22/09/2021 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	Ensoleillé	0	0	0	64	15	7 ; 24			
Vendredi		0	0	0	69	17	9 ; 25			
Samedi	Risques	1,6	2	0	81	18	12 ; 27			
Dimanche	d'averses	0	0	0,3	71	18	16 ; 23			

 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 : de petites averses vont continuer à ponctuer le début de la semaine prochaine. Les températures seront toujours fraîches le matin, inférieures à 10°C, et aux alentours de 20°C l'après-midi.

Évolution de l'état sanitaire

➤ Pourriture grise : à surveiller sur les Chenin

✓ **Observations**

Le nombre de parcelles touchées par le botrytis est passé de 30% la semaine dernière à 38% cette semaine. Sur certaines parcelles le nombre de grappes touchées peut atteindre 30%.

Il s'agit de parcelles de Chenin dont l'état sanitaire s'est dégradé suite aux orages de ces quinze derniers jours. L'humidité est favorable aux champignons et les peaux des raisins se fragilisent. Les parcelles dont les peaux ont été altérées par de fortes attaques d'oïdium sont particulièrement touchées.

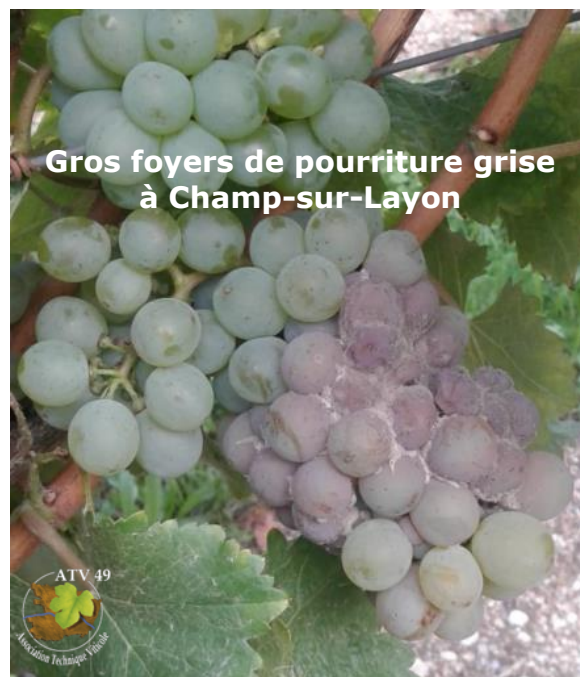
Nous avons dégusté un échantillon de baies de Chenin provenant du bas-layon qui présentait une odeur et un goût marqués de moisi-terreux.

Pour le moment, l'état sanitaire des Cabernet franc est bon sur l'ensemble du vignoble.

✓ **Stratégie de protection**

Surveillez l'évolution des foyers présents dans vos parcelles et les mauvais goûts qui pourraient en résulter en dégustant régulièrement des échantillons de raisins.

Le tri et/ou le ramassage des parcelles touchées devra être envisagé avant que l'état sanitaire ne génère des mauvais goûts et des problèmes de vinifications.



Gros foyers de pourriture grise à Champ-sur-Layon



Penicillium sur des baies de Chenin à Varrains



En suivant le lien ci-dessous, vous trouverez des conseils pour détecter les mauvais goûts et les limiter dans l'itinéraire de vinification.

https://techniloire.com/sites/default/files/fiche_maitriser_deviations_terreux.pdf

Si vous ne pouvez pas ramasser dans les délais souhaitables, un effeuillage jumelé à l'application de produits de biocontrôle peut permettre de gagner quelques jours. L'Armicarb, solution de biocontrôle, a un délai avant récolte de 1 jour.

➤ Pourriture acide : absente

✓ **Observation**

Nous n'avons pas observé de pourriture acide sur notre réseau de parcelles.



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

➤ Flavescence dorée : signaler les symptômes

La période pour observer les symptômes s'étale entre la fin de l'août et les vendanges.

Même si, pour le moment, **notre vignoble est indemne de cette maladie**, il est **important** de porter une attention particulière à la reconnaissance des symptômes en **passant dans vos parcelles**.

Les symptômes **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).



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

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**.

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



▲ Certaines grappes se dessèchent ou les baies flétrissent.

Source Photo :

https://stopflavescencedoree.files.wordpress.com/2013/06/triptyque_flavescence_doree_mai_2016_p3.pdf



Les feuilles jaunissent ou rougissent et s'enroulent.



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

➤ Vers de grappes : présence faible

✓ **Observations**

Cette semaine, nous n'avons pas observé de ponte. Une chenille d'eudémis de 1 cm de fin de deuxième génération a encore été observée sur une parcelle de Grolleau, mais la perforation n'a pas engendré de pourriture sur cette parcelle.

✓ **Stratégie de protection**

Les foyers de pourriture grise sont bien cachés, il est nécessaire de retourner les grappes pour les voir. Leur évolution est **à surveiller pour, le cas échéant, déclencher le ramassage de la parcelle avant que l'état sanitaire ne se dégrade.**



**Ancien cocon de chenille
de 2^{ème} génération, sans
pourriture grise**



FICHE TECH' Viti
Vers de la grappe

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

Evolution de la maturité et état sanitaire

➤ Un millésime très hétérogène



Cabernet Franc

Grolleau Gris

Grolleau Noir

Cabernet Sauvignon

Chenin

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.

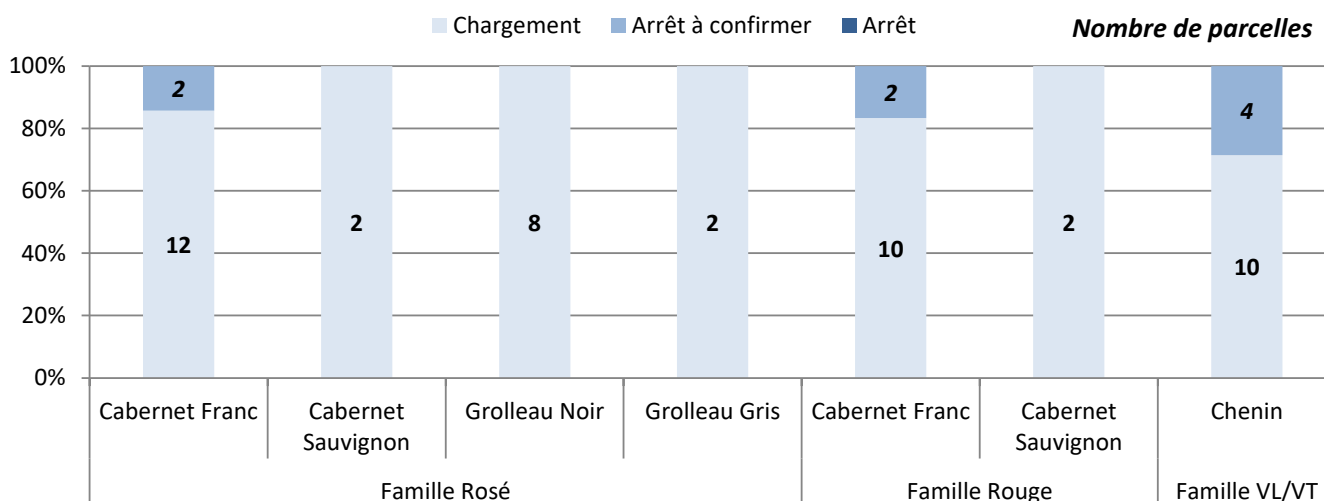
L'état sanitaire de certaines parcelles se dégrade, ce qui accélère l'organisation des chantiers de vendange.

➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles



Pour plus de précisions sur l'interprétation des données ci-dessous issues de l'outil Dyosystem, 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%20de%20la%20Loire/022%20Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Productions-vegetales/2018%20Notice%20et%20methodes%20contr%C3%B4le%20maturite.pdf)



Sur la **majorité des parcelles** de notre réseau, les raisins **continuent leur chargement en sucre**. Les 5 parcelles à destination de vin rosé en « arrêt de chargement à confirmer » la semaine dernière sont à nouveau en chargement cette semaine. Seul 2 parcelles à destination de vin rouge (contre 6 parcelles la semaine dernière) et 4 parcelles à destination de vin blanc tranquille (contre 3 la semaine dernière) sont en **arrêt de chargement à confirmer**.

Les deux parcelles de Cabernet sauvignon qui avaient une vitesse de chargement en sucre lent et « en arrêt à confirmer » la semaine dernière ont finalement repris leur chargement en sucre.

Famille	Cépage	Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jour)	Commentaire de chargement en sucre
Famille Rosé	Cabernet Franc	4,53	Chargement en sucre à vitesse moyenne
	Cabernet Sauvignon	5,25	
	Grolleau Noir	8,89	Chargement en sucre à vitesse rapide
	Grolleau Gris	6,05	
Famille Rouge	Cabernet Franc	4,75	Chargement en sucre à vitesse moyenne
	Cabernet Sauvignon	6,25	Chargement en sucre à vitesse rapide
Famille VL/VT	Chenin	5,71	Chargement en sucre à vitesse moyenne

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		
	Cépage (nombre de parcelles)	21-sept	écart	min	max	21-sept		écart	21-sept	évolution
	Chenin (5)	11,30	+ 0,79	10,40	11,90	6,82	-0,78	3,03	1,68	+ 8,58%
	Cabernet Franc (1)	12,40	+ 3,1	12,40	12,40	4,80	-0,80	3,26	1,04	- 3,8 %

4 parcelles de Chenin et la dernière parcelle de Chardonnay de notre réseau ont été vendangées depuis la semaine dernière.

Le volume des baies de Chenin continue à être en hausse.

Le pH optimal à la vendange se situe entre 3,0 et 3,1 (éviter de dépasser 3,15).



Les parcelles sont prêtes à être vendangées. Soyez attentif à l'état sanitaire et au pH sans privilégier uniquement le degré potentiel d'alcool.

✓ *Etat sanitaire*

Famille vin de base	Pourriture grise								
	Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
		21-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
				21-sept	écart		21-sept	écart	
	Chenin (5)	5	-1	18,82 %	+ 12,47	0,58 %-37 %	6,21 %	+ 4,74	0,34 %-15 %
	Cabernet Franc (1)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %

L'état sanitaire s'est dégradé sur les parcelles de Chenin.

La **pourriture acide** est absente.

➤ 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	
	Cépage (nombre de parcelles)	21-sept	écart	min	max	21-sept		écart	21-sept
Cabernet Franc (14)	10,50	+ 1,17	9,20	11,80	5,86	-1,05	3,10	1,14	+ 5,35%
Cabernet Sauvignon (2)	10,90	+ 1,05	10,40	11,40	5,95	-1,55	3,14	0,96	+ 11,98%
Grolleau Noir (8)	10,51	+ 1,42	9,80	11,00	5,60	-1,27	3,12	1,86	+ 7,94%
Grolleau Gris (2)	9,15	+ 0,65	9,10	9,20	5,35	-1,20	3,06	1,88	+ 8,27%

Le taux d'alcool potentiel continue de progresser mais plus lentement. Le volume des baies reste en forte hausse, il faut surveiller l'état sanitaire.



Le pH moyen est actuellement de 3,1, correspondant au seuil optimal à la vendange (il faudrait éviter de dépasser 3,2).

Les parcelles sont prêtes à être vendangées, pour tout cépage et toute AOC.

✓ *Etat sanitaire*

Familie vin rosé	Pourriture grise								
	Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
		21-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
				21-sept	écart		21-sept	écart	
Cabernet Franc (12)	4	+ 4	1,53 %	+ 1,53	0,79 %-2,5 %	0,04 %	+ 0,04	0,01 %-0,06 %	
Cabernet Sauvignon (1)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %	
Grolleau Noir (6)	2	=	1,55 %	+ 0,15	1,3 %-1,8 %	0,18 %	+ 0,13	0,05 %-0,3 %	
Grolleau Gris (1)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %	

L'état sanitaire s'est dégradé sur les parcelles de Cabernet franc cette semaine.

La **pourriture acide** est 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)	21-sept	écart	min	max	21-sept		écart	21-sept	évolution
	Chenin (14)	11,42	+ 0,87	10,20	12,60	6,41	-1,09	3,09	1,52	+ 4,74%

La vitesse de chargement en sucre reste stable par rapport à la semaine dernière. Le volume des baies continue d'augmenter et l'acidité diminue.

✓ *Profil Dysotem*

Potentiel	Profil		
	à suivre, non déterminé	thiol	neutre
haut potentiel	0	1 (Martigné 1)	0
haut potentiel en chargement	0	1 (Rochefort)	0
potentiel intermédiaire	0	1 (Savennières)	0
maturation lente	0	0	2 (Beaulieu ; Cléré)
maturation en cours	9	0	0

✓ *Etat sanitaire*

Famille vin tranquille	Pourriture grise								
	Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
		21-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
				21-sept	écart		21-sept	écart	
	Chenin (14)	9	+ 5	13,6 %	+ 10,22	4 %-30 %	2 %	+ 1,47	0,06 %-6,1 %



L'état sanitaire s'est dégradé depuis la semaine dernière sur cette famille de parcelles, il constitue un élément décisif au déclenchement des vendanges.

La **pourriture acide** est absente.



Pour un profil fruit frais et léger, certaines parcelles sont prêtes à être vendangées. Les teintes évoluent rapidement. Il est important de déguster régulièrement les raisins en fonction du profil souhaité.

✓ Maturité qualitative

Cette semaine, nous avons dégusté **2 parcelles de Chenin**.

INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Chenin, 220, 101-14 Mg, 1982

Commune, sol, RU, ressuyage :

St Méline, altération de schistes, 110 mm, fort

Entretien du sol, effeuillage :

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

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

faible, 4 grappes/cep, compactes, forte

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

manuelle, 35 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	11,4	7,7	3,10

Interprétations

Dyostem :

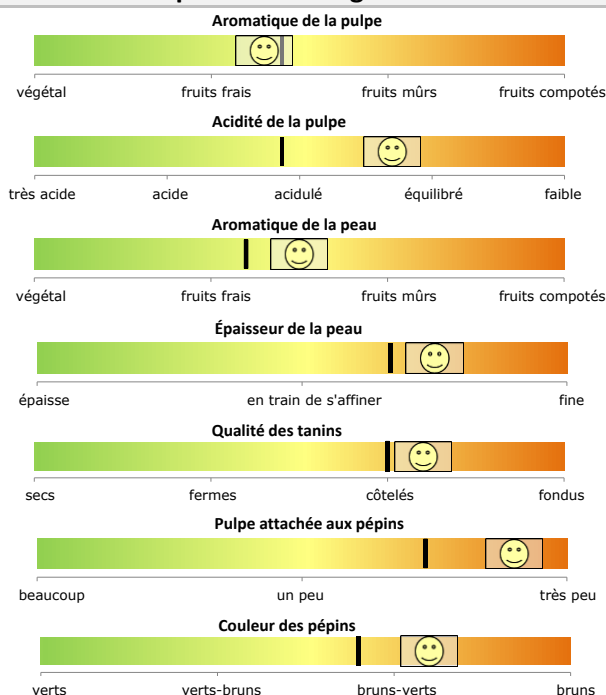
Chargement rapide en sucre en cours (8,4 mg de sucre/baie/jour). Le volume des baies a augmenté de 15,22 %.

Notre avis :

La maturité qualitative reste hétérogène, mais a bien progressé depuis la semaine dernière.

Au vu de l'équilibre et du bon état sanitaire attendre la semaine prochaine pour refaire une analyse et redéguster.

Maturité qualitative : dégustation de baies



INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Chenin, *, *, *

Commune, sol, RU, ressuyage :

Rocheftort, *, *, *

Entretien du sol, effeuillage :

*, *, *

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

*, 6 grappes/cep, *, *

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

manuelle, *

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12,2	5,1	3,16

Interprétations

Dyostem :

Chargement en sucre en cours à vitesse rapide (6,3). Le volume des baies a augmenté de 7 %.

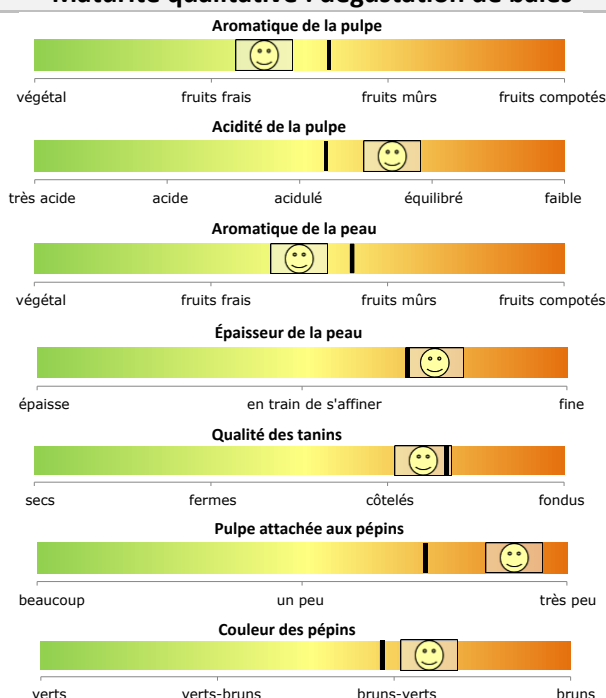
La parcelle est en haut potentiel en profil thiol.

Notre avis :

L'aromatique est intense, la qualité des tanins et l'épaisseur des peaux ont bien évolué depuis la semaine dernière.

Au vu de l'équilibre et de la dégustation, la parcelle peut être vendangée pour un vin sec de printemps à profil fruit frais, sinon attendre pour un vin blanc sec de garde.

Maturité qualitative : dégustation de baies



➤ 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	
	Cépage (nombre de parcelles)	21-sept	écart	min	max	21-sept	écart	21-sept	21-sept
Cabernet Franc (12)	11,12	+ 1,11	9,80	12,20	5,53	-0,94	3,15	1,10	+ 7,29%
Cabernet Sauvignon (2)	11,70	+ 1,55	10,80	12,60	5,95	-1,60	3,24	0,92	+ 13,66%

Le volume des baies a fortement augmenté depuis la semaine dernière.

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-CLERE	29/09/2021 ->	09/10/2021 ->
AT-CF-VARRAINS	04/10/2021	14/10/2021

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

✓ **Etat sanitaire**

Famille vin rouge		Pourriture grise						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	21-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			21-sept	écart		21-sept	écart	
Cabernet Franc (12)	2	=	7,28 %	+ 4,62	0,93 %-13,64 %	0,29 %	-0,06	0,02 %-0,56 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %

L'état sanitaire reste stable.

La **pourriture acide** est absente.

✓ **Maturité qualitative**



Pour planifier le début des vendanges des Cabernet franc, soyez vigilant aux équilibres car les acidités diminuent rapidement. De plus, les maturités phénolique et aromatique pourraient être rapidement atteintes.

Points de vigilance pour les fermentations : en moyenne sur les parcelles de Cabernet franc de notre réseau les teneurs en **azotes assimilables sont très basses** en moyenne 40 mg/L (à l'exception de la parcelle de Parnay) et les **pH** sont de **3,15 en moyenne**.

Pour les parcelles ayant fortement gelé, les orienter pour la production de vin rosé.

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

INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Cabernet franc, 215, SO4, 2000

Commune, sol, RU, ressuyage :

Varrains, altération calcaires, 99 mm, moyen

Entretien du sol, effeuillage :

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

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

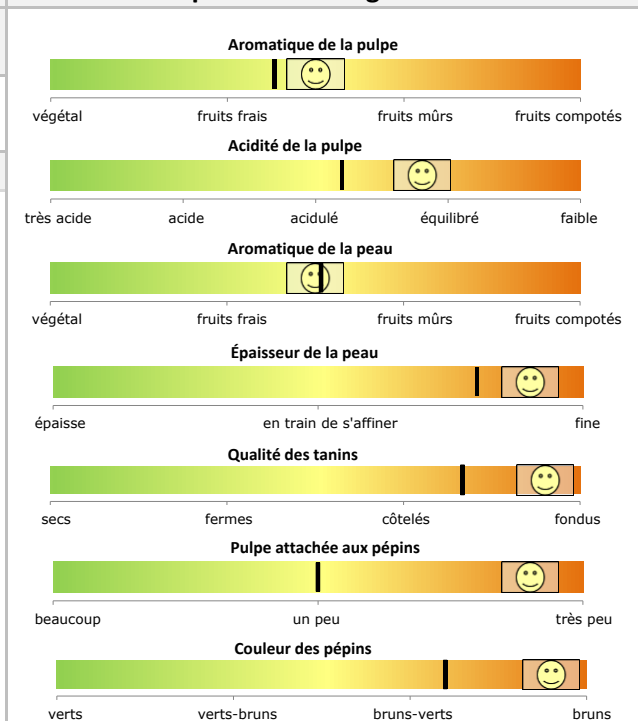
moyenne, 14 grappes/cep, normale, faible

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

machine, 50 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12,1	4,5	3,29

Maturité qualitative : dégustation de baies



Interprétations

Dyostem :

L'arrêt de chargement en sucre est à confirmer avec un potentiel intermédiaire. Le volume des baies diminue (3,5%)

Fenêtre de vendange :

Fruit frais : 29/09/2021 -> 04/10/2021	Fruit mûr : 09/10/2021 -> 14/10/2021
---	---

Notre avis :

L'aromatique des peaux est très intense avec une belle aromatique sur le fruit. Beau potentiel.

A vendanger pour un vin rouge léger au profil fruit frais.

OU

Attendre que l'aromatique porte plus sur le « fruit mûr » pour un rouge de garde.

INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Cabernet franc, 214, 3309, 1989

Commune, sol, RU, ressuyage :

Cléré, altération de schiste, 83 mm, moyen

Entretien du sol, effeuillage :

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

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

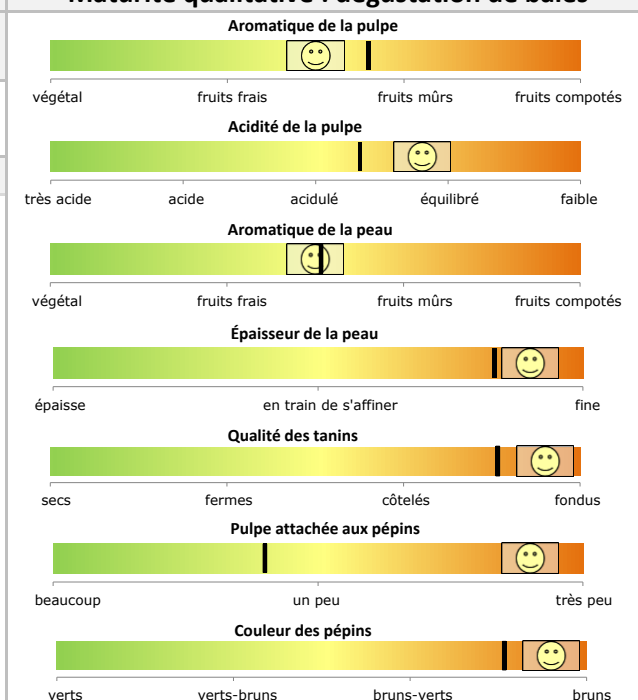
faible, 12 grappes/cep, normale, faible

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

machine, 50 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12,1	5,1	3,22

Maturité qualitative : dégustation de baies



Interprétations

Dyostem :

Chargement en cours à vitesse lente (2,3), le volume est stable. Le potentiel est intermédiaire.

Fenêtre de vendange :

Fruit frais : 29/09/2021 -> 04/10/2021	Fruit mûr : 09/10/2021 -> 14/10/2021
---	---

Notre avis :

Toutes les maturités sont atteintes.

A vendanger pour un vin rouge léger au profil fruit frais.

OU

Attendre que l'aromatique porte plus sur le « fruit mûr » pour un rouge de garde.

INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : **Cabernet franc**, 214, 3309, 2009
 Commune, sol, RU, ressuyage : **Brézé 1**, altération calcaires, 100 mm, fort
 Entretien du sol, effeuillage : désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés et cultivés, 1 face
 Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis : faible, 17 grappes/cep, lâche, faible
 Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : machine, 50 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP % vol	AT	pH	
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12,2	4,8	3,12	
Interprétations					
<p><u>Dyostem :</u> Haut potentiel en chargement à vitesse moyenne (4,7) avec une augmentation de 11 % de volume.</p> <p><u>Notre avis :</u> <i>Les maturités quantitative et qualitative sont atteintes.</i></p> <p>A vendanger pour un vin rouge léger à faible extraction. OU Attendre que l'aromatique porte plus sur le « fruit mûr » pour un rouge de garde.</p>					
					<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>

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, 9 grappes/cep, compactes, forte
 Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : machine, 52 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	
13,64 % - 0,56 %	0 % - 0 %	12,1	4,8	3,24	
Interprétations					
<p><u>Dyostem :</u> Haut potentiel en chargement en sucre en cours à vitesse moyenne (4,3) avec une augmentation de volume 3%.</p> <p><u>Notre avis :</u> <i>La maturité qualitative n'est pas encore atteinte, mais l'aromatique de la peau commence à être agréable. Cette parcelle est très sensible à la pourriture grise (le taux d'azote assimilable est à 208 mg/L). L'état sanitaire est donc à surveiller de près.</i></p> <p>Attendre que la pulpe soit moins gélatineuse et que l'aromatique porte plus sur le fruit, tout en restant très vigilant sur l'évolution de la pourriture grise. L'enherbement tous les rangs sur cette parcelle serait judicieux pour diminuer sa sensibilité aux maladies cryptogamiques et aux ravageurs.</p>					
					<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>

Réglage machine à vendanger : un bon réglage est essentiel !



Source : Braud-New holland

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

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

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

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

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

Calendrier lunaire et planétaire

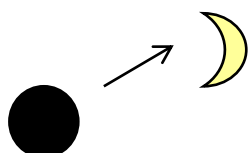
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leur planning de vendanges.

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 montante et décroissante toute la semaine.






A noter cette semaine :

- **Trigone Mars-Saturne** le samedi 25 septembre. Les positions de ces astres forment avec la Terre un angle de 120°. Le calendrier des semis d'après Maria et Mathias K. THUN (MABD, 2021) considère que, dans cette configuration, l'influence de l'élément stimulé par les positions de ces astres devient dominante par rapport à celle de l'élément stimulé par la Lune, entraînant une modification des périodes fruits/fleurs/feuilles initialement données par la Lune.

- **Nœud lunaire** ascendant le dimanche 26 septembre. La période considérée comme défavorable se déroulera de 6h à 13h.

- **Apogée** le dimanche 26 septembre : la Lune sera à la distance maximale de la Terre le long de sa trajectoire elliptique. On considère que les effets de l'apogée sont similaires à une période fleur, ici de 16h à 4h.

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

Merc. 22	Jeudi 23	Vend. 24	Sam. 25	Dim. 26	Lundi 27	Mardi 28	Merc. 29
							

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-biocontrôle>

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	Azote assimilable (mg/l)	TAP (% vol)	Acidité totale (g H2SO4/l)	pH	Volume moyen (ml)	Evolution du volume (% par semaine)	Comportement	Potentiel	Date d'arrêt	Profil	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jour)	Concentration	TAP à l'arrêt (% vol)	Charge (nb grappes/cep)
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille Rouge	1,7	10,2	6,4	3,1	1,12	21,74	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	8,6	petites baies		10,1
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille Rosé	34,8	10,4	6	3,1	1,09	1,87	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	petites baies		8,6
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	7,7	12,2	4,8	3,12	0,93	10,71	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,7	petites baies		16,7
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	23,9	11,6	4,7	3,19	1,29	8,4	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,1	baies moyennes		13,8
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	14,5	12,4	4,8	3,26	1,04	-3,7	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,9	petites baies		9,2
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	29,9	10,4	7,2	3,03	1,36	15,25	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,9	baies moyennes		8,3
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	0	11,8	5,3	3,11	1,18	8,26	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,7	baies moyennes		11,9
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	19	10,2	6,2	3,09	1,06	-9,4	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-14	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,9	petites baies	8,6	8,5
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	0	12,1	5,1	3,22	1,02	0	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-14	végétal	29/09/2021 -> 04/10/2021	09/10/2021 -> 14/10/2021	2,3	petites baies	11,2	10,7
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	87,4	9,8	6,1	3,1	1,16	18,37	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7	baies moyennes		12,7
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	16,2	9,8	6,8	2,99	1,19	11,21	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,4	baies moyennes		10,5
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	14,3	10,8	6	3,07	1,04	0	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4	petites baies		8,8
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	76,9	10,6	5,8	3,06	1,02	7,37	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,6	petites baies		8,7
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	0	10,8	6,2	3,02	1,05	17,98	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,4	petites baies		7,7
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	34,5	9,4	6,1	3	1,21	10	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,1	baies moyennes		11,3
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	5,4	10,6	5,8	3,04	0,94	3,3	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,3	petites baies		13,2
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	208,3	12,1	4,8	3,24	1,14	2,7	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,3	petites baies		9,1
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	4,1	11,3	5,6	3,13	1,2	1,69	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,9	baies moyennes		NC
AT-CF-POUJANCAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	18,5	10,5	5,3	3,26	0,95	-14,41	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-14	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-2,7	petites baies	10	10,1
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	41,8	10,6	5,9	3,1	1,08	4,85	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,9	petites baies		7,6
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	26,2	10,6	5,6	3,15	1,03	7,29	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,6	petites baies		13,6
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	105,8	9,8	5,4	3,24	1,16	11,54	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,7	baies moyennes		18
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	52,2	11,9	4,7	3,27	1,22	6,09	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,3	baies moyennes		15,7
AT-CF-STSTURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	18,9	10,2	6,3	3,04	1,08	24,14	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,1	petites baies		6,6
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	33	9,2	6,5	3,06	1,3	14,04	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,9	baies moyennes		15,8
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	12,1	12,1	4,5	3,29	1,11	-3,48	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-14	végétal	29/09/2021 -> 04/10/2021	09/10/2021 -> 14/10/2021	1	petites baies	11,3	13,5
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	0	11,4	5,3	3,15	1,12	3,7	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,3	petites baies		9,9
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	300,6	10,2	6,2	3,25	1,04	2,97	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-13	neutre			2,3	petites baies	9,6	8,8
AT-CH-BONNEZEAX	Chenin	Famille VL/VT	126,9	10,8	7,5	3,02	1,35	16,38	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			7,1	baies moyennes		6,3
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	185,9	11,2	7,8	3,02	1,75	4,17	Chargement	maturation en cours		végétal			4,3	grosses baies		3,5
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	64,2	10,8	6	3,05	1,74	-1,69	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-14	neutre			1,7	grosses baies	10,2	11,7
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	49,4	11,6	7,3	3,04	1,46	15,87	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			10,4	baies moyennes		5,8
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	227,5	11,6	7,8	3,09	1,5	2,74	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			4,7	baies moyennes		2,4
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	78,6	11,2	6,1	3,03	1,75	1,16	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			5,6	grosses baies		5
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	93,8	12,2	5,1	3,19	1,55	-1,9	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2021-09-14	thiol			-2,4	baies moyennes	12,6	5,4
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	147,4	11,9	7,3	3,08	1,57	8,28	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			7,1	baies moyennes		4,6
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	77,2	11,1	6,3	2,99	1,64	14,69	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			9,7	baies moyennes		9,7
AT-CH-ROCHFORT	Chenin	Famille VL/VT	90,7	12,2	5,1	3,16	1,39	6,92	Chargement	Haut potentiel en chargement		thiol			6,3	baies moyennes		5,5
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	120,9	12,6	5,6	3,14	1,64	0	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-13	thiol			2,8	baies moyennes	11,8	7,9
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	Famille VL/VT	187,8	11,6	5,8	3,06	1,36	10,57	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			4,7	baies moyennes		6,8
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VL/VT	124,1	11,5	7,4	3,06	1,61	8,05	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			7,3	baies moyennes		8,4
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	139,8	11,4	7,7	3,1	1,59	15,22	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			8,4	baies moyennes		3,5
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	30	11,8	6,8	2,98	1,57	7,53	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			9,9	baies moyennes		12,1
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	135,9	10,6	6,8	3,03	1,49	5,67	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			6,9	baies moyennes		14
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	117,4	10,4	6,1	3,03	1,74	6,1	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			7,3	grosses baies		10,3
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	43,9	11,7	5,1	3,14	1,92	8,47	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			10,1	grosses baies		12,6
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	52,5	11,4	6,3	3,15	0,81	17,39	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,6	petites baies		11,9
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	88,4	12,6	5,7	3,3	0,79	17,91	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,4	petites baies		6,8
AT-CS-NOUËL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	25,1	10,4	5,6	3,12	1,11	11	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,9	baies moyennes		13,5
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	30,4	10,8	6,2	3,18	1,04	14,29	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,1	baies moyennes		12,4
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille Rosé	140,6	9,1	6	3,06	2	14,29	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	9,1	grosses baies		NC
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	137,3	9,2	4,7	3,06	1,75	3,55	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3	baies moyennes		12,1
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	Famille Rosé	121,2	9,9	6,5	3,08	1,98	22,22	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	14,4	grosses baies		10,1
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	143,8	11	5,1	3,15	1,9	7,95	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	10,6	grosses baies		4,1
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	274,9	10,4	6,2	3,12	2,04	7,94	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,4	grosses baies		11
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	94,1	10,6	5	3,15	1,36	8,8	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,3	petites baies		7
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	64	9,8	6	3,01	1,83	2,23	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,1	grosses baies		14,5
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	35,5	10,8	5,6	3,01	1,83	16,56	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	12,4	grosses baies		NC
AT-GN-POUJANCAY	Grolleau Noir	Famille Rosé	265,3	10,8	4,8	3,26	1,7	2,41	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,6	baies moyennes		NC
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	27,3	10,8	5,6	3,15	2,21	8,33	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	10,3	grosses baies		13,7