



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 22 au 29 septembre 2021	2
➤ Prévisions météo.....	3
Évolution de l'état sanitaire	4
➤ Pourriture grise : en forte augmentation, à surveiller !.....	4
➤ Pourriture acide : absente	4
Ravageurs	5
➤ Vers de grappes : encore quelques chenilles observées.....	5
Evolution de la maturité et état sanitaire	6
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	6
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
Pressurage rosé	16
Calendrier lunaire et planétaire	17
Tableau récapitulatif	19

➤ Données météo du 22 au 29 septembre 2021

SAUMUROIS	Dampierre	Chacé	Les Ulmes	Montreuil-Bellay	Le Puy-Notre-Dame ⁽¹⁾
Somme pluies (mm)	10,4	11,1	8,7	20,1	22
T°C moy	16,3	16,7	16,3	16,4	16,2
T°C min ; max	8,4 ; 25,7	9,1 ; 26,3	6,9 ; 25,9	8,1 ; 25,9	6,0 ; 29,9
Humidité moy (%)	78	76	78	77	80

HAUT LAYON	Les Verchers-sur-Layon ⁽¹⁾	Saint-Macaire ⁽¹⁾	Bouillé-Loretz ⁽¹⁾	Passavant-sur-Layon	Tigné
Somme pluies (mm)	8,2	15,0	17,4	14,8	7,7
T°C moy	16,3	15,7	15,3	15,6	15,7
T°C min ; max	7,0 ; 27,5	6,0 ; 27,1	4,4 ; 27,1	7,5 ; 25,8	6,5 ; 26,1
Humidité moy (%)	78	84	83	80	79

MOYEN LAYON	Martigné-Briand	Faveraye-Machelles	Thouarcé	Rablay-sur-Layon
Somme pluies (mm)	8,6	9,6	9,3	6,3
T°C moy	16,1	15,7	16,1	16,5
T°C min ; max	7,8 ; 26,3	6,2 ; 25,6	6,6 ; 25,9	8,8 ; 25,5
Humidité moy (%)	77	79	77	76

BAS LAYON	Chaume	Saint-Aubin-de-Luigné	Saint-Lambert-du-Lattay	Chaufond-sur-Layon
Somme pluies (mm)	6,1	6,2	6,2	8,2
T°C moy	16,4	16,2	16,0	15,8
T°C min ; max	8,4 ; 25,0	7,9 ; 24,8	7,0 ; 25,0	5,9 ; 25,0
Humidité moy (%)	76	77	77	78

AUBANCE	Coutures	Brissac-Quincé	Sainte-Melaine-sur-Aubance	Soulaines-sur-Aubance
Somme pluies (mm)	4,4	5,6	8,4	7,9
T°C moy	16,0	15,7	15,9	15,8
T°C min ; max	7,9 ; 25,2	6,7 ; 25,6	7,0 ; 25,1	7,0 ; 24,9
Humidité moy (%)	78	78	78	78


LOIRE	Savennières	Drain	La Pommeraye
Somme pluies (mm)	8,5	10,3	11,8
T°C moy	15,9	16,0	16,1
T°C min ; max	6,9 ; 24,2	6,1 ; 24,7	7,1 ; 25,0
Humidité moy (%)	78	77	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 29/09/2021 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	58	13	4 ; 20			
vendredi	alternances d'éclaircies et d'épisodes pluvieux, rafales de vents	0	1,1	1,8	77	14	8 ; 21			
samedi		0.2	1,9	2,9	77	18	12 ; 21			
dimanche		14,3	24,9	30	87	12	12 ; 17			

 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 : le risque d'averses sera toujours à craindre en début de semaine prochaine. Les températures moyennes avoisineront les 15°C avec peu de vent, ces conditions pourraient continuer de favoriser le développement de la pourriture grise.

Évolution de l'état sanitaire

➤ Pourriture grise : en forte augmentation, à surveiller !

✓ **Observations**

Le pourcentage de parcelles touchées a fortement augmenté. 70% des parcelles observées cette semaine sont atteintes (contre 38% la semaine dernière).

Les parcelles de Chenin non vendangées sont toutes touchées.

Sur la parcelle la plus impactée, le nombre de grappes avec de la pourriture grise atteint 66% et l'intensité est de 30% de surface dégradée sur la totalité des grappes. Il faut désormais organiser le ramassage avant le prochain épisode pluvieux prévu ce week-end et réaliser un dépouvrissage à la parcelle ou en amont du pressoir.



Pour les Cabernet franc, la fréquence a également augmenté avec 52% des parcelles de notre réseau touchées. Les Cabernet sauvignon sont aussi bien atteints avec 3 parcelles sur 4 qui présentent des symptômes. Pour le moment, au vu de l'intensité des symptômes observés, avancer le ramassage n'est pas nécessaire, mais il faudra régulièrement surveiller leur évolution à partir de la semaine prochaine.

✓ **Stratégie de protection**

Le tri et le ramassage des parcelles touchées doivent être envisagés sur les parcelles de Chenin avant que l'état sanitaire ne génère des mauvais goûts et des problèmes de vinifications.



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

Pour les parcelles de Cabernet franc et de Cabernet sauvignon qui commencent à présenter des symptômes, 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.

⚠ Si votre organisation vous le permet, ne tardez pas à ramasser les parcelles dont la maturité est atteinte.

➤ 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](#)

Ravageurs

➤ **Vers de grappes : encore quelques chenilles observées**

✓ **Observations**

Nous observons encore des chenilles d'eudémis sur quelques parcelles, principalement des Grolleau. A priori ce sont toujours des chenilles de deuxième génération, car nous n'avons capturé aucun papillon ni observé de pontes de troisième génération.

Si elles ont pu occasionner quelques foyers de pourriture grise, elles ne sont pas responsables de l'importante dégradation de l'état sanitaire aujourd'hui.

✓ **Stratégie de protection**

La stratégie est la même que pour la pourriture grise : faites régulièrement des observations dans vos parcelles sensibles, en retournant les grappes et **déclencher le ramassage de la parcelle avant que l'état sanitaire ne se dégrade.**



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

Evolution de la maturité et état sanitaire

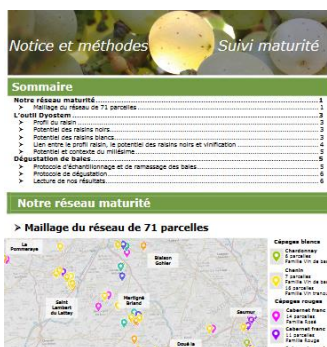


Cabernet Franc

Chenin

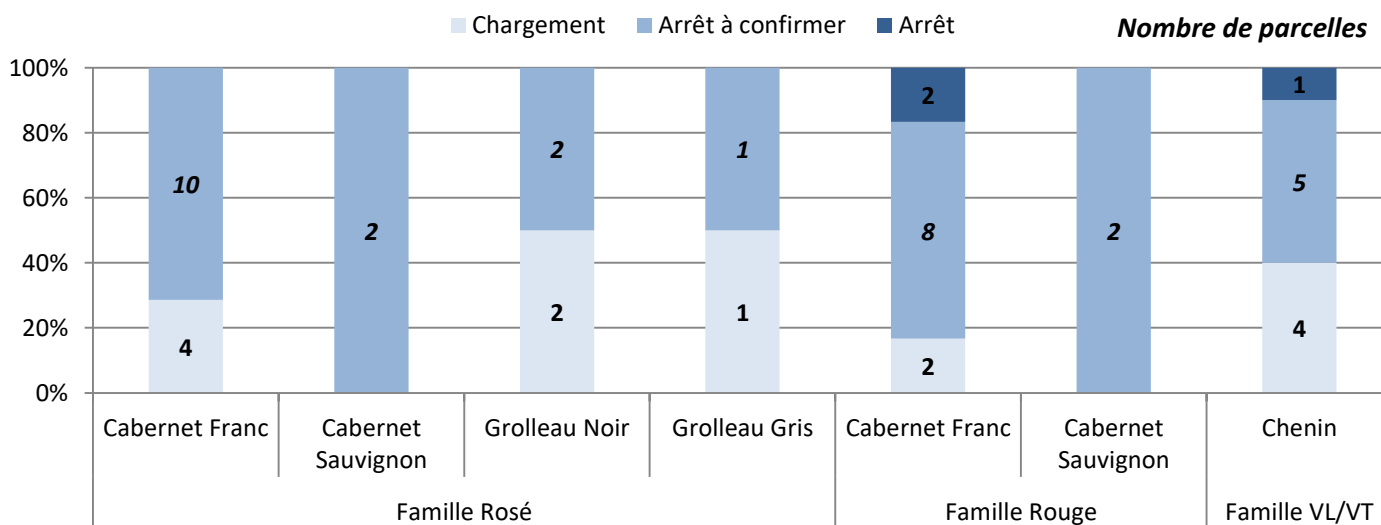
Cabernet Sauvignon

➤ 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 :

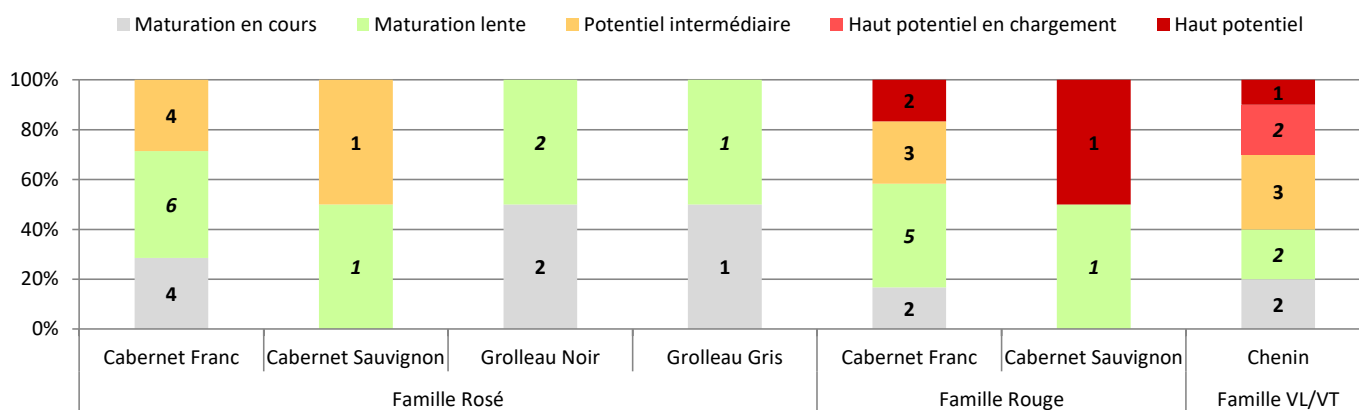
[https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Pays de la Loire/022 Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Productions-vegetales/2018 Notice et methodes controle maturite.pdf](https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Pays_de_la_Loire/022_Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Productions-vegetales/2018_N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



La majorité des parcelles de notre réseau est en arrêt de chargement en sucre à confirmer. Les parcelles de Cabernet franc de Cléré et Varrains sont en arrêt de chargement en sucre, ainsi que le Chenin de Cléré. Ces Cabernet franc sont en potentiel intermédiaire et le Chenin de Cléré est en maturation lente.

Potentiel des parcelles du réseau

Nombre de parcelles



Famille	Cépage	Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jour)	Commentaire de chargement en sucre
Famille Rosé	Cabernet Franc	2,87	Chargement en sucre à vitesse lente
	Cabernet Sauvignon	0,50	
	Grolleau Noir	0,90	
	Grolleau Gris	0,45	
Famille Rouge	Cabernet Franc	1,86	Chargement en sucre à vitesse lente
	Cabernet Sauvignon	-1,70	
Famille VL/VT	Chenin	3,19	Chargement en sucre à vitesse moyenne

Les vitesses de chargement en sucre ont fortement diminué depuis la semaine dernière et la moyenne est quasiment nulle sur l'ensemble des parcelles de notre réseau.

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	
	28-sept	écart	min	max	28-sept	écart	28-sept	28-sept	évolution
Chenin (3)	11,30		10,50	11,80	6,67		3,03	1,67	

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

Le volume des baies, l'acidité et le TAVP se stabilisent depuis la semaine dernière. Le pH optimal à la vendange se situe entre 3,0 et 3,1 (éviter de dépasser 3,15).



Il est urgent de terminer les vendanges des vins de base.

✓ *Etat sanitaire*

Famille vin de base	Pourriture grise							
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	28-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			28-sept	écart		28-sept	écart	
Chenin (3)	3	-2	32,25 %	+ 13,43	8,73 %-65,7 %	12,06 %	+ 5,85	0,65 %-34 %

L'état sanitaire s'est dégradé sur les parcelles de Chenin qui n'ont pas encore été vendangées.

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	
	28-sept	écart	min	max	28-sept	écart		28-sept	évolution
Cabernet Franc (14)	11,15	+ 0,65	10,00	12,00	5,10	-0,76	3,17	1,18	+ 3,4%
Cabernet Sauvignon (2)	11,55	+ 0,65	10,90	12,20	5,05	-0,90	3,20	0,93	- 3,8 %
Grolleau Noir (4)	10,95		10,00	11,50	4,85		3,17	1,65	
Grolleau Gris (2)	10,35	+ 1,2	9,50	11,20	4,95	-0,40	3,13	1,66	- 13 %

4 parcelles de Grolleau noir de notre réseau ont été vendangées depuis la semaine dernière.

Le volume des baies, l'acidité et le TAVP se stabilisent depuis la semaine dernière, excepté pour les Grolleau gris dont le volume a diminué.



Le pH moyen est actuellement de 3,16, correspondant au seuil optimal à la vendange (il faudrait éviter de dépasser 3,2).

Dégustez et analysez vos parcelles. Au regard des pH, 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		
		28-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
				28-sept	écart		28-sept	écart	
Cabernet Franc (12)	8	+ 4	3,75 %	+ 2,21	1,57 %-8,89 %	0,08 %	+ 0,04	0,04 %-0,18 %	
Cabernet Sauvignon (2)	2	+ 2	2,69 %	+ 2,69	1,68 %-3,7 %	0,03 %	+ 0,03	0,02 %-0,05 %	
Grolleau Noir (2)	1	-1	8,28 %	+ 6,73	8,28 %-8,28 %	0,26 %	+ 0,09	0,26 %-0,26 %	
Grolleau Gris (1)	1	+ 1	6,61 %	+ 6,61	6,61 %-6,61 %	0,07 %	+ 0,07	0,07 %-0,07 %	

L'état sanitaire s'est dégradé sur les parcelles de Cabernet franc et de Cabernet sauvignon 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	
	28-sept	écart	min	max	28-sept	écart		28-sept	évolution
Chenin (10)	12,07	+ 0,65	10,90	13,50	5,91	-0,50	3,15	1,56	+ 2,56%

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

La vitesse de chargement en sucre, le volume des baies et l'acidité restent stables par rapport à la semaine dernière.

L'acide malique est en moyenne à 5,56 g/L.

✓ Profil Dyostem

Potentiel	Profil		
	à suivre, non déterminé	thiol	neutre
haut potentiel	0	0	1 (Martigné 1)
haut potentiel en chargement	1 (Faye)	0	1 (Rochefort)
potentiel intermédiaire	0	3 (St Aubin 2 ; St Melaine ; Les Verchers)	0
maturation lente	0	0	2 (Varrains ; Cléré)
maturation en cours	2 (Beaulieu ; Montreuil)	0	0

✓ Etat sanitaire

Famille vin tranquille	Pourriture grise								
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées			
	Cépage (nombre de parcelles)	28-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
				28-sept	écart		28-sept	écart	
Chenin (7)	7	-2	29,96 %	+ 16,36	5,15 %-64,81 %	5,17 %	+ 3,17	0,96 %-11,6 %	



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

Faites le tour de vos parcelles pour adapter votre planning de vendanges et prioriser celles qui sont les plus touchées.

La **pourriture acide** est absente.

✓ Maturité qualitative

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

INFORMATIONS PARCELLAIRE

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

Chenin, 220, 5BB, 1996

Commune, sol, RU, ressuyage :

Faye, altérite de schistes, 55 mm, fort

Entretien du sol, effeuillage :

désherbage mécanique du cavaillon, 1 inter-rang enherbé sur 2, 2 faces

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

moyenne, 4 grappes/cep, lache, faible

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
37,14 % - 11,6 %	0 % - 0 %	12,0	6,9	3,14

Interprétations

Dyostem :

Haut potentiel en chargement en sucre en cours à vitesse moyenne (4,9 mg de sucre/baie/jour). Le volume des baies a augmenté de 7,53 %.

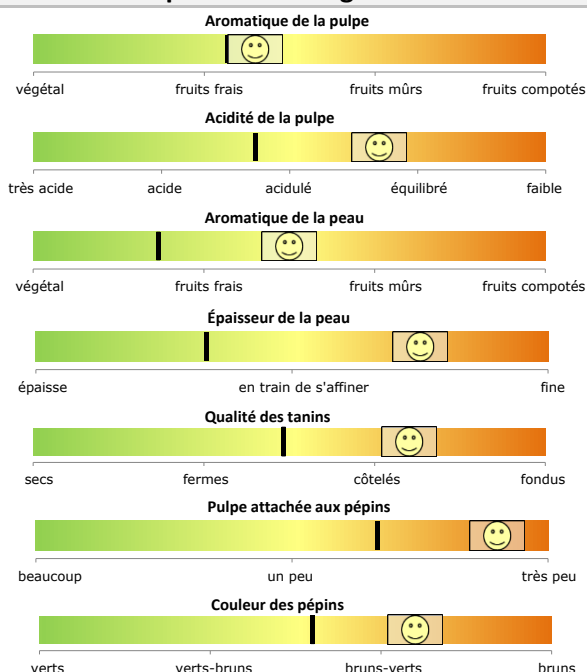
Notre avis :

La pulpe a une bonne aromatique fruitée avec un équilibre sur la fraîcheur (l'acide malique est à 7,1 g/L).

Les peaux sont encore un peu épaisses et végétales, les tanins pourraient encore s'affiner.

Au vu de l'état sanitaire qui s'est fortement dégradé et du faible nombre de grappes, il serait préférable de vendanger avant les prochaines précipitations prévues.

Maturité qualitative : dégustation de baies



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, 13 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
30,1 % - 3,5 %	0 % - 0 %	12,5	4,8	3,22

Interprétations

Dyostem :

Arrêt de chargement en sucre à confirmer. Le volume des baies a diminué de 4 %.

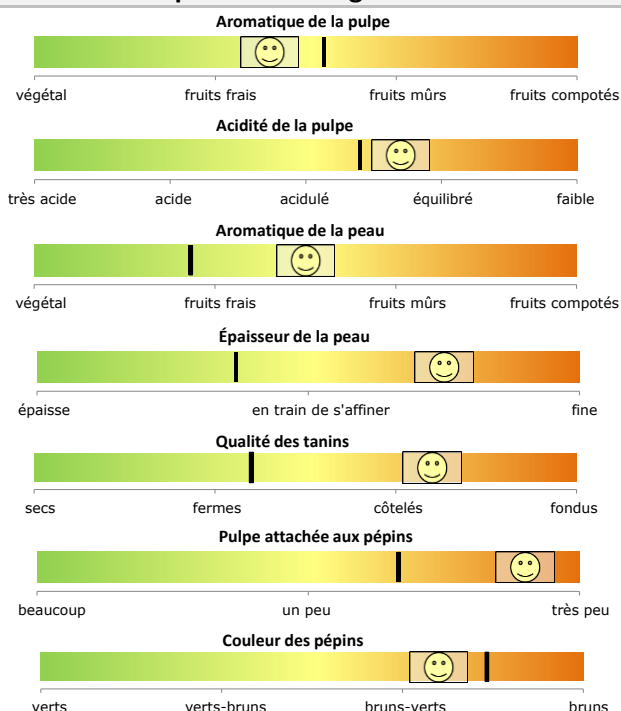
La parcelle est en potentiel intermédiaire en profil thiol.

Notre avis :

L'aromatique de la pulpe est agréable et fruitée. Les peaux sont encore végétales et les tanins encore fermes.

Au vu de l'état sanitaire qui s'est dégradé et de l'équilibre quantitatif et qualitatif, la parcelle peut être vendangée pour un blanc sec.

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)	28-sept	écart	min	max	28-sept		écart	28-sept
Cabernet Franc (12)	11,61	+ 0,49	10,50	12,60	4,96	-0,58	3,22	1,12	+ 1,72%
Cabernet Sauvignon (2)	11,20	-0,50	10,90	11,50	5,35	-0,60	3,32	0,88	- 4 %

La vitesse de chargement en sucre, le volume des baies et l'acidité restent stables par rapport à la semaine dernière.

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

Identification	Fenêtre fruit frais	Fenêtre fruit mûr
AT-CF-CLERE	29/09/2021 -> 04/10/2021	09/10/2021 -> 14/10/2021
AT-CF-VARRAINS		
AT-CF-BREZE1 AT-CF-PARNAY AT-CF-STCYR	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021
AT-CS- MAUVRETS	16/10/2021 -> 21/10/2021	05/11/2021 -> 10/11/2021

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		
	28-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			28-sept	écart		28-sept	écart	
Cabernet Franc (11)	4	+ 2	6,64 %	-0,64	0,93 %-18,6 %	0,91 %	+ 0,62	0,02 %-3,43 %
Cabernet Sauvignon (2)	1	+ 1	2 %	+ 2	2 %-2 %	0,3 %	+ 0,3	0,3 %-0,3 %

L'état sanitaire s'est légèrement dégradé mais les fréquences et intensités restent faibles.

Cependant, au vu des pluies prévues, ces foyers pourraient rapidement se propager sur les parcelles touchées.

La **pourriture acide** est absente.



La maturité quantitative n'est pas encore atteinte sur les parcelles de notre réseau. Au vu des pluies prévues, il est peu probable qu'il y ait une augmentation des TAVP par concentration des raisins. **L'état sanitaire des parcelles restera donc le critère principal pour déclencher ou non la récolte après l'épisode pluvieux prévu ce week-end.** Observez vos parcelles, dégustez et analysez-les.

✓ **Maturité qualitative**

Cette semaine, nous avons dégusté **3 parcelles de Cabernet franc et 1 de Cabernet sauvignon.**

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 (g/L)	pH
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12,4	4,1	3,36

Interprétations

Dyostem :

Arrêt de chargement en sucre en potentiel intermédiaire. Le volume des baies a augmenté de 5,5%.

Fenêtre de vendange :

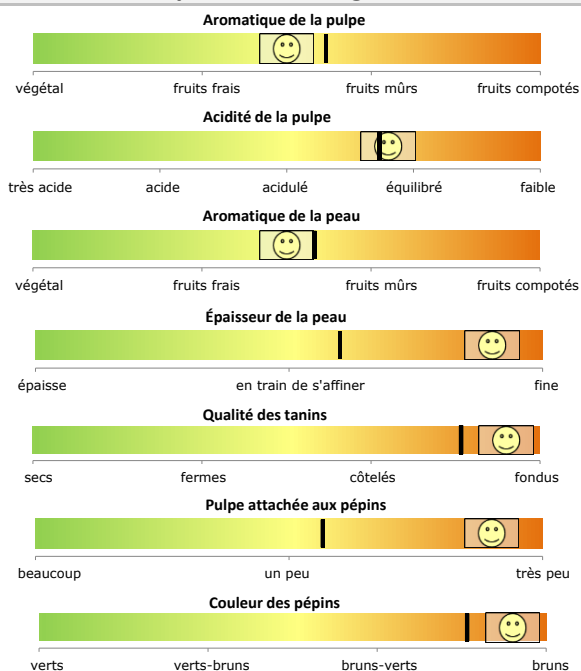
Fruit frais : 29/09/2021 -> 04/10/2021	Fruit mûr : 09/10/2021 -> 14/10/2021
---	---

Notre avis :

Très belle aromatique, tanins fondus. Depuis la semaine dernière, l'aromatique de la pulpe a évolué vers le fruit mûr. L'azote assimilable est faible (12,8 mg/L).

Quelques grappes flétrissent, à vendanger

Maturité qualitative : dégustation de baies



INFORMATIONS PARCELLAIRE

Cépage, clone, porte-greffe, année de plantation : **Cabernet franc, 214, 3309, 1989**
 Commune, sol, RU, ressuyage : **Cléré, altération de schiste, 83 mm, moyen**
 Entretien du sol, effeuillage : **désherbage chimique du cavaillon, inter-rangs enherbés et cultivés, 1 face**
 Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis : **faible, 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 (g/L)	pH
0,93 % - 0,02 %	0 % - 0 %	12,6	4,7	3,29

Interprétations

Dyostem :

Le potentiel est intermédiaire en arrêt de chargement

Fenêtre de vendange :

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

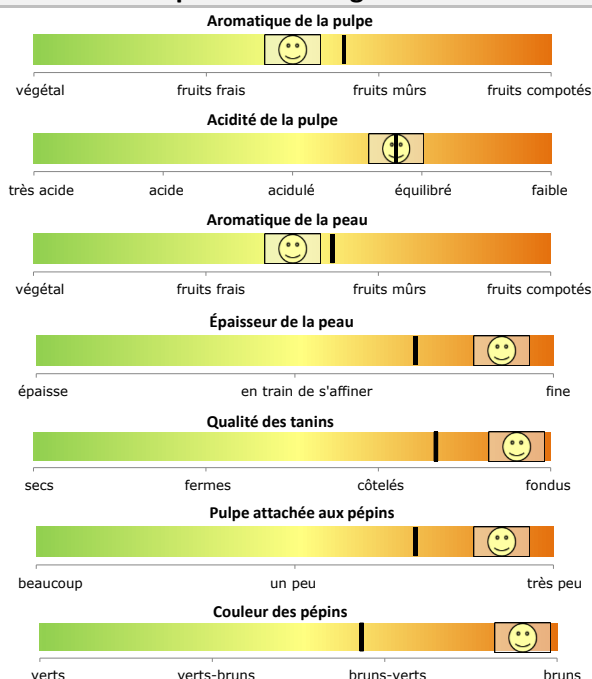
Notre avis :

L'aromatique de la pulpe, très agréable, porte sur le fruit mûr. L'acidité ressentie est faible. Il reste quelques notes de végétal dans les peaux.

L'azote assimilable est très faible (6,8 mg/L)

Pour garder cette qualité aromatique, vendanger avant que l'état sanitaire ne se dégrade

Maturité qualitative : dégustation de baies



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, sensibilité botrytis : moyenne, 7 grappes/cep, normale, moyenne
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) : machine, 40 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH
2 % - 0,3 %	0 % - 0 %	10,9	5,3	3,34

Interprétations

Dyostem :

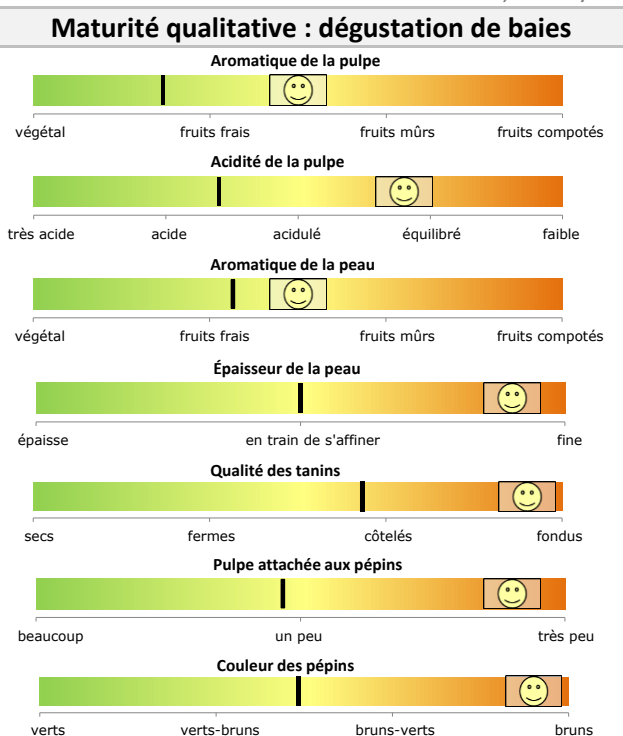
Arrêt à confirmer en haut potentiel avec une diminution de volume de 5 %.

Fruit frais : 16/10/2021 -> 21/10/2021	Fruit mûr : 05/11/2021 -> 10/11/2021
---	---

Notre avis :

L'aromatique de la pulpe est encore végétale, cependant celle de la peau porte plus sur le fruit frais avec des tanins agréables.

Attendre



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		
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH
18,6 % - 3,5 %	0 % - 0 %	12,0	4,6	3,26

Interprétations

Dyostem :

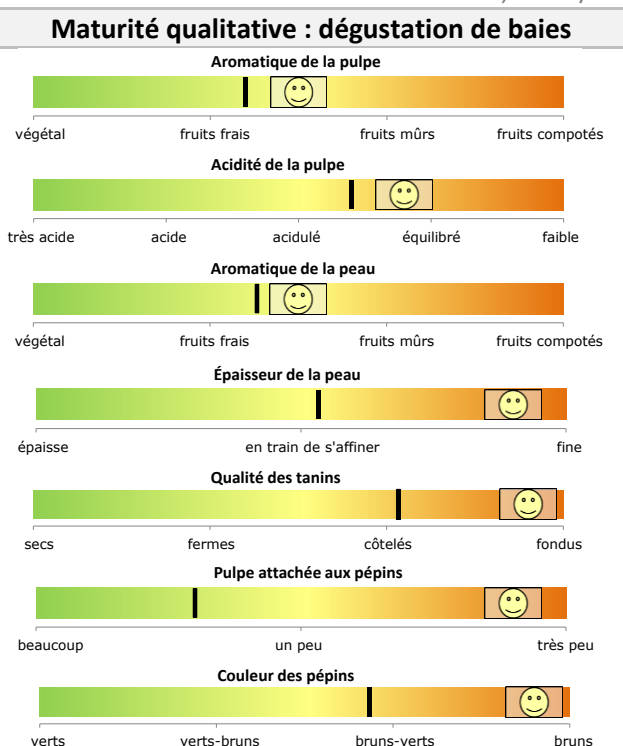
Haut potentiel en arrêt à confirmer avec un volume des baies stable.

Fruit frais : 06/10/2021 -> 11/10/2021	Fruit mûr : 16/10/2021 -> 21/10/2021
---	---


Notre avis :

*La maturité qualitative commence à être atteinte.
L'état sanitaire s'est encore dégradé.*

Peut être vendangée avant l'épisode pluvieux prévu ce weekend.




Pressurage rosé


 Adapter le cycle de pressurage

Centre Rosé
L'Institut Français de la Vigne et du Vin

Comparaison cycle automatique et séquentiel



•Cycle «automatique»



•Cycle «séquentiel»


Rendement identique

<ul style="list-style-type: none">- + trouble- + couleur (5/7)	<ul style="list-style-type: none">- conductivité plus faible ->+TH2, pH + bas, - IPT- + arômes ferm.+- + jaune -> débit faible
---	---

Pas de consensus au niveau organoleptique

Cycle crémant ou basse pression à privilégier en début de cycle

Synthèse : 2 Mourvèdre - 2 Grenache -2 Cinsault – 1 Syrah



Vous trouverez une présentation du Centre du rosé (Laure Cayla) sur le pressurage en cliquant sur l'image ci-contre ou sur le lien ci-dessous :

[https://www.icv.fr/sites/default/files/ressources/documents/Beaumes2018/3.gestion du pressurage pour le vin rose - l. cayla - ifv centre rose.pdf](https://www.icv.fr/sites/default/files/ressources/documents/Beaumes2018/3.gestion%20du%20pressurage%20pour%20le%20vin%20rose%20-%20l.%20cayla%20-%20ifv%20centre%20rose.pdf)

Calendrier lunaire et planétaire

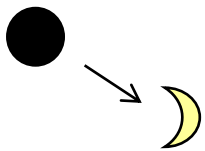
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leur planning de vendanges.

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 décroissante jusqu'au mercredi 6 octobre, jour de nouvelle Lune. Elle sera descendante toute la semaine, jusqu'au 11 octobre.

En biodynamie, la période de lune descendante autour de la Saint Michel (29/09/2021) est dédiée à l'élaboration et la mise en terre des préparations biodynamiques à enfouir pendant l'hiver, notamment la bouse de corne (500).



Source: Biodynamie recherche

A noter cette semaine :

- **Trigone Soleil-Lune-Saturne** le jeudi 30 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.
- **Opposition Lune-Saturne** le vendredi 1^{er} octobre : ces deux astres forment un angle de 180° de part et d'autre de la Terre.
- **Trigone Soleil-Lune-Saturne** le lundi 4 octobre.
- **Nouvelle Lune** mercredi 6 octobre.

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

Merc. 29	Jeudi 30	Vend. 01	Sam. 02	Dim. 03	Lundi 04	Mardi 05	Merc. 06
							

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-BLAISSON	Cabernet Franc	Famille Rouge	0	10,5	6	3,15	1,15	2,68	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,6	petites baies	10,2	10,1
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille Rosé	41,4	11,2	5,2	3,17	1,09	0	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2	petites baies	10,4	8,6
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	11,7	12,5	4,5	3,12	0,98	5,38	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	2,1	petites baies	12,2	16,7
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	22,4	12	4,5	3,21	1,22	-5,43	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	-0,9	baies moyennes	11,6	13,8
AT-CF-BRISAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	21,7	11,5	5,6	3,17	1,35	-0,74	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,3	baies moyennes		8,3
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	0	11,6	4,6	3,2	1,23	4,24	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	0,9	baies moyennes	11,8	11,9
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	11,5	11,7	5,5	3,16	1,24	16,98	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	8,9	baies moyennes		8,5
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	6,8	12,6	4,7	3,29	1,02	0	Arrêt	potentiel intermédiaire	2021-09-14	végétal	29/09/2021 -> 04/10/2021	09/10/2021 -> 14/10/2021	1,1	petites baies	11,2	10,7
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	90,9	10,5	5,3	3,18	1,08	-6,9	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0	petites baies	9,8	12,7
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	41,2	10,2	5,8	3,06	1,34	12,61	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,9	baies moyennes		10,5
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	24,7	11,2	5,6	3,15	0,96	-7,69	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-1,1	petites baies	10,8	8,8
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	52,1	11,3	5,1	3,12	1,06	3,92	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,9	petites baies	10,6	8,7
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	2,9	11,4	5,3	3,13	1,05	0	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,4	petites baies	10,8	7,7
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	53,7	10,3	5,2	3,1	1,21	0	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,7	baies moyennes	9,4	11,3
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	6,5	11,4	5	3,17	1,02	8,51	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4	petites baies		13,2
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	159,1	12	4,6	3,26	1,15	0,88	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	0	petites baies	12,1	9,1
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	20	11,7	5	3,21	1,22	1,67	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	1,7	baies moyennes	11,3	NC
AT-CF-POUANCAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	72,9	11,5	4,4	3,23	1,26	32,63	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	10,9	baies moyennes		10,1
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	52,5	11,3	5,4	3,16	1,06	-1,85	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,3	baies moyennes	10,6	7,6
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	50,8	11	5	3,19	1,08	4,85	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,3	petites baies	10,6	13,6
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	80	10,5	4,9	3,3	1,13	-2,59	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-20	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,3	petites baies	9,8	18
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	147,8	12,2	4,4	3,29	1,23	0,82	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	1,3	baies moyennes	11,9	15,7
AT-CF-STASTURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	20,4	10,9	5,4	3,11	1,2	11,11	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5	baies moyennes		6,6
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	27,7	10	5,2	3,19	1,21	-6,92	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,4	baies moyennes	9,2	15,8
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	12,8	12,4	4,1	3,36	1,17	5,41	Arrêt	potentiel intermédiaire	2021-09-14	végétal	29/09/2021 -> 04/10/2021	09/10/2021 -> 14/10/2021	2,6	baies moyennes	11,3	13,5
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	0	12	4,6	3,23	1,13	0,89	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	1,9	petites baies	11,4	9,9
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	308,9	11,2	5,9	3,27	1,16	11,54	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			5,7	petites baies		8,8
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	201,4	11,6	7,4	3,06	1,68	-4	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-21	thiol			-0,3	grosses baies	11,2	3,5
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	20,5	11,2	5,6	3,07	1,7	-2,3	Arrêt	maturation lente	2021-09-14	neutre			0,6	grosses baies	10,2	11,7
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	67,2	12	6,9	3,14	1,57	7,53	Chargement	Haut potentiel en chargement		à suivre, non déterminé			4,6	baies moyennes		5,8
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	101,4	13	5,2	3,15	1,58	1,94	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2021-09-14	neutre			4	baies moyennes	12,6	5,4
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	69,5	11,8	5,6	3,06	1,65	0,61	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			3,1	baies moyennes		9,7
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	98,2	13,5	4,5	3,22	1,44	3,6	Chargement	Haut potentiel en chargement		neutre			6	baies moyennes		5,5
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VL/VT	133,6	12,6	7	3,13	1,56	-3,11	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-20	thiol			2,7	baies moyennes	11,5	8,4
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	148,5	12	7,4	3,15	1,61	1,26	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-21	thiol			2,9	baies moyennes	11,4	3,5
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	35,9	11,8	6,9	2,98	1,53	-2,55	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-21	thiol			-1,1	baies moyennes	11,8	12,1
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	133,9	10,9	6,2	3,1	1,49	0	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	neutre			1	baies moyennes	10,6	14
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	136,2	10,5	5,7	3,06	1,81	4,02	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	neutre			2,1	grosses baies	10,4	10,3
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	68	12,5	4,8	3,22	1,84	-4,17	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-21	thiol			1,3	grosses baies	11,7	12,6
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	56,4	12,2	5,6	3,23	0,73	-9,88	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-21	végétal	16/10/2021 -> 21/10/2021	05/11/2021 -> 10/11/2021	-0,7	petites baies	11,4	11,9
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	77,5	10,9	5,3	3,34	0,75	-5,06	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2021-09-21	végétal	16/10/2021 -> 21/10/2021	05/11/2021 -> 10/11/2021	-4,3	petites baies	12,6	6,8
AT-CS-NUAIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	40,6	10,9	4,5	3,17	1,12	0,9	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,7	baies moyennes	10,4	13,5
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	56,2	11,5	5,4	3,29	1,01	-2,88	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,9	baies moyennes	10,8	12,4
AT-GG-BRISAC	Grolleau gris	Famille Rosé	113,7	11,2	5,1	3,15	1,82	-9	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,3	grosses baies		NC
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	282,4	9,5	4,8	3,11	1,5	-14,29	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-4,4	petites baies	9,2	12,1
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	106,2	11,5	4,8	3,21	1,39	2,21	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,7	petites baies		7
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	80,8	10	5,7	3,04	1,72	-6,01	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-1,9	baies moyennes	9,8	14,5
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	48,5	11	4,7	3,11	1,75	-4,37	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-1,3	baies moyennes	10,8	NC
AT-GN-POUANCAY	Grolleau Noir	Famille Rosé	270,5	11,3	4,2	3,33	1,74	2,35	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	baies moyennes		NC