



# 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

<b>Météo</b> .....	<b>2</b>
➤ Données météo du 29 septembre au 5 octobre 2021 .....	2
➤ Bilan météo de janvier à septembre .....	3
➤ Prévisions météo.....	3
<b>Évolution de l'état sanitaire</b> .....	<b>4</b>
➤ Pourriture grise : attention décrochage .....	4
➤ Pourriture acide : quelques foyers .....	5
<b>Ravageurs</b> .....	<b>5</b>
➤ Vers de grappes : pas de troisième génération d'eudémis cette année .....	5
<b>Evolution de la maturité et état sanitaire</b> .....	<b>6</b>
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	6
<b>Focus par destination de vin</b> .....	<b>7</b>
➤ Parcelles à destination de vins rosés .....	7
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs.....	8
➤ Parcelles à destination de vins rouges.....	9
<b>Traitement de la vendange et extraction qualitative</b> .....	<b>15</b>
<b>Calendrier lunaire et planétaire</b> .....	<b>16</b>
<b>Tableau récapitulatif</b> .....	<b>18</b>

## ➤ Données météo du 29 septembre au 5 octobre 2021

SAUMUROIS	Dampierre	Chacé	Les Ulmes	Montreuil-Bellay	Le Puy-Notre-Dame <sup>(1)</sup>
Somme pluies (mm)	32,5	31,0	29,8	27,8	40,6
T°C moy	14,2	14,1	13,9	13,9	13,5
T°C min ; max	5,9 ; 20,5	5,9 ; 20,8	4,9 ; 20,3	5,3 ; 20,3	2,8 ; 21,9
Humidité moy (%)	80	79	81	80	85

HAUT LAYON	Les Verchers-sur-Layon <sup>(1)</sup>	Saint-Macaire <sup>(1)</sup>	Bouillé-Loretz <sup>(1)</sup>	Passavant-sur-Layon	Tigné
Somme pluies (mm)	22	36,4	36,6	27,6	26,9
T°C moy	13,2	13,0	12,7	13,6	14,0
T°C min ; max	3,6 ; 21,8	1,9 ; 22,4	1,7 ; 21,2	4,2 ; 19,5	2,7 ; 20,0
Humidité moy (%)	84	89	89	81	80

MOYEN LAYON	Martigné-Briand	Faveraye-Machelles	Thouarcé	Rablay-sur-Layon
Somme pluies (mm)	26,5	30,7	33,9	36,9
T°C moy	13,9	13,9	14,0	13,9
T°C min ; max	4,7 ; 19,9	3,0 ; 19,6	3,2 ; 20,0	5,2 ; 19,8
Humidité moy (%)	80	80	80	80

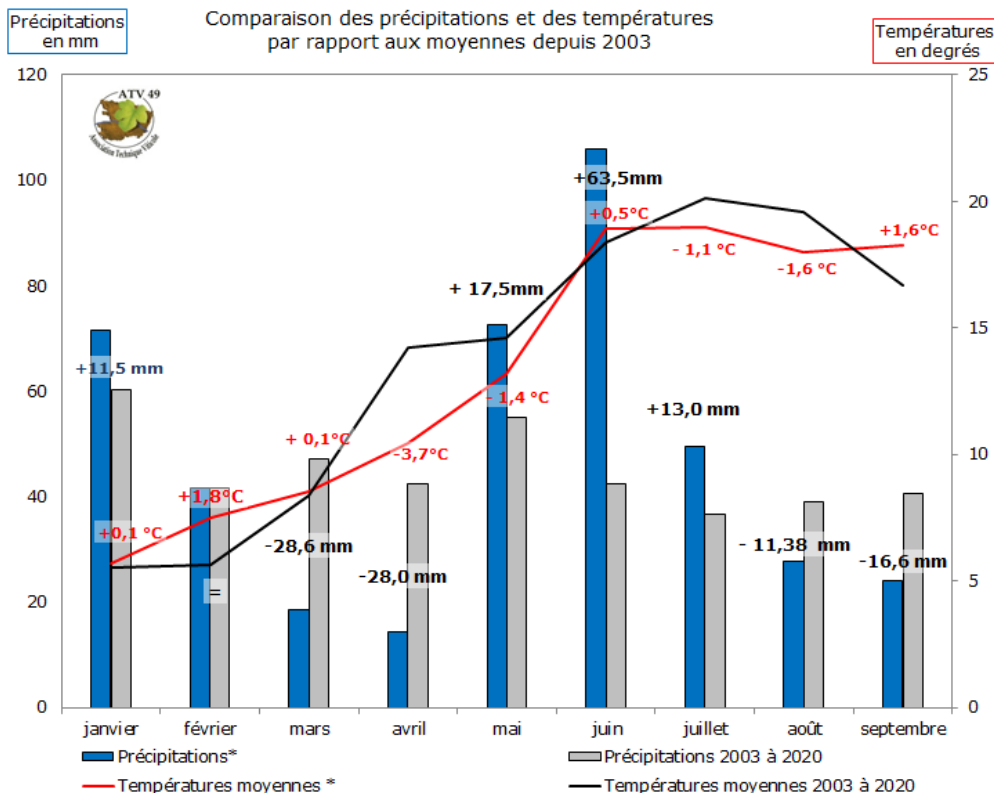
BAS LAYON	Chaume	Saint-Aubin-de-Luigné	Saint-Lambert-du-Lattay	Chaufond-sur-Layon
Somme pluies (mm)	40,7	43,7	38,8	51,5
T°C moy	14,2	14,1	14,0	14,2
T°C min ; max	5,5 ; 19,8	5,5 ; 19,8	3,8 ; 19,5	4,1 ; 19,9
Humidité moy (%)	80	80	80	79

AUBANCE	Coutures	Brissac-Quincé	Sainte-Melaine-sur-Aubance	Soulaines-sur-Aubance
Somme pluies (mm)	39,7	38,4	51,5	44,6
T°C moy	14,0	13,9	14,3	14,0
T°C min ; max	4,6 ; 20,2	3,2 ; 20,1	3,9 ; 20,2	4,5 ; 19,8
Humidité moy (%)	80	80	79	80

LOIRE	Savennières	Drain	La Pommeraye
Somme pluies (mm)	54,5	118,1	66,9
T°C moy	14,2	14,1	14,1
T°C min ; max	4,9 ; 19,8	4,6 ; 19,6	5,2 ; 19,7
Humidité moy (%)	80	81	80

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

## ➤ Bilan météo de janvier à septembre



\* Réalisées avec la moyenne des stations de Les Ulmes, Martigné, St-Melaine et St-Aubin

### ✓ **Températures**

Le mois de **septembre** a été doux avec **1,6°C de plus** que la moyenne depuis 2003. **Depuis le mois de janvier**, les températures relevées sont **inférieures de 0,4°C** par rapport à cette moyenne.

### ✓ **Pluviométrie**

La pluviométrie du mois de **septembre** marque un **déficit de 16,6mm**. En revanche, **depuis le mois de janvier**, il a plu **21mm de plus** que la moyenne depuis 2003.

## ➤ Prévisions météo

Tableau réalisé d'après les données de Weather Measures, MétéoFrance, Météo60, Météociel, consultation le 06/10/2021 matin.

	Temps	Précipitations en mm			Humidité moyenne (%)	T°C moy	T°C Min ; Max	Vent vitesse (km/h)
		Weather Measures	Météo 60	Météo ciel				
<b>jeudi</b>	éclaircies	<b>0</b>			85	12	6 ; 20	Nord Est 5 à 15 km/h
<b>vendredi</b>	ensoleillé				76	13	7 ; 20	Nord Est 10 à 20 km/h
<b>samedi</b>					82	12	8 ; 20	Nord Est 10 à 15 km/h
<b>dimanche</b>					61	13	7 ; 19	Nord 15 à 20 km/h

**Tendances pour les jours suivants** : absence de pluie et températures moyennes autour de 11°C (minimale 6°C ; maximale 19°C). Le vent d'Est nous préservera a priori de nouvelles précipitations.

# Évolution de l'état sanitaire

## ➤ Pourriture grise : attention décrochage

### ✓ **Observations**

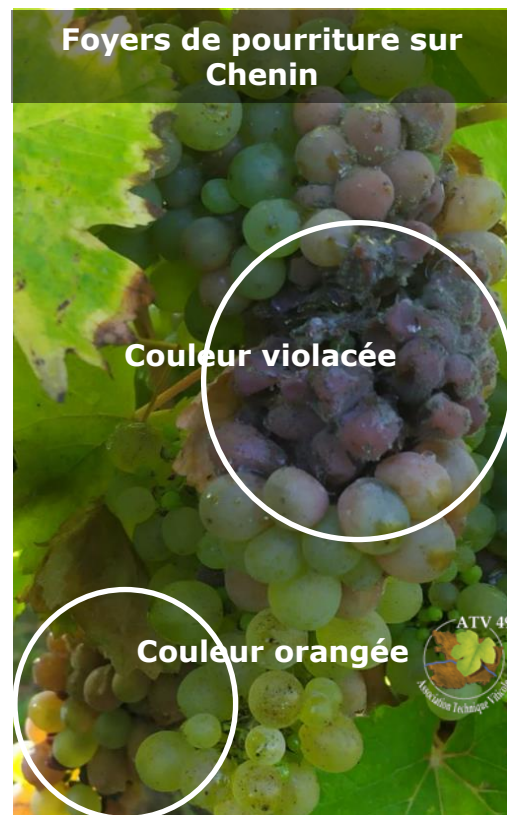
La dégradation de l'état sanitaire général s'est encore fortement accrue depuis la semaine dernière.

73% des parcelles observées cette semaine sont atteintes et nous observons aussi de nombreuses parcelles avec des baies qui se fendent.

**Les parcelles de Chenin** non vendangées sont toutes touchées. Nous observons des baies gorgées d'eau qui prennent une couleur orangée et présentent une aromatique d'alcool pharmaceutique. Cette pourriture n'évoluera pas en pourriture noble, d'autant plus que la pellicule se fendille.

En revanche, les foyers qui présentent des baies de couleur violacée et dont la pellicule est intacte pourront être sélectionnés pour des tries de pourriture noble **si les prévisions météo actuelles se confirment**.

**Pour les Cabernet franc**, de nombreuses parcelles saines la semaine dernière commencent à être touchées cette semaine. Le phénomène inquiétant est surtout le fait que les baies se fendent créant une porte d'entrée aux pourritures grise et acide.



### ✓ **Stratégie de protection**

Réalisez des observations de vos parcelles, ramassez le plus rapidement possible celles qui décrochent après avoir retiré les gros foyers de pourriture grise. Privilégiez ensuite le ramassage des parcelles qui ont des baies qui se fendent.

L'application d'un produit de biocontrôle ou d'un produit asséchant risque de ne pas être suffisamment efficace pour empêcher la pourriture grise de se développer sur les baies fendues. Nous ne conseillons plus leur utilisation à ce stade, d'autant plus que les parcelles doivent maintenant être ramassées.

## ➤ Pourriture acide : quelques foyers

### ✓ **Observation**

Le sniffing des grappes nous a permis cette semaine de détecter des foyers de pourriture acide dans 5 parcelles. Ce sont des parcelles de Cabernet franc qui présentaient déjà d'importants foyers de pourriture grise. Ces foyers sont liés à un complexe de microorganismes composé de levures et de bactéries acétiques.

Il est préférable d'éliminer les foyers détectés pour ne pas ramener de risque au chai. Les grappes non vendangées, atteintes de pourriture acide ne doivent pas être laissées dans la parcelle.

Les mesures prophylactiques telles que la maîtrise de la vigueur, la gestion de l'enherbement, l'effeuillage sont très importantes pour éviter les foyers de pourriture acide.



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

## Ravageurs

## ➤ Vers de grappes : pas de troisième génération d'eudémis cette année

### ✓ **Observations**

Depuis le mois d'août, nous n'avons pas capturé de papillon, pas vu de ponte ni de chenille de troisième génération. Les quelques eudémis vues dans les baies étaient des chenilles de deuxième génération et si elles ont pu occasionner quelques foyers de pourriture grise, elles ne sont pas responsables de l'importante dégradation de l'état sanitaire actuel.



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

# Evolution de la maturité et état sanitaire

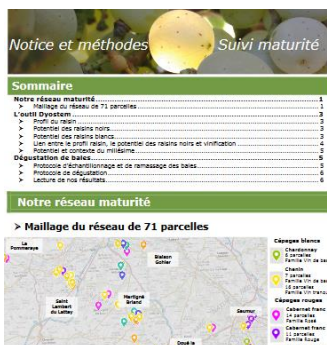


Cabernet Franc

Chenin

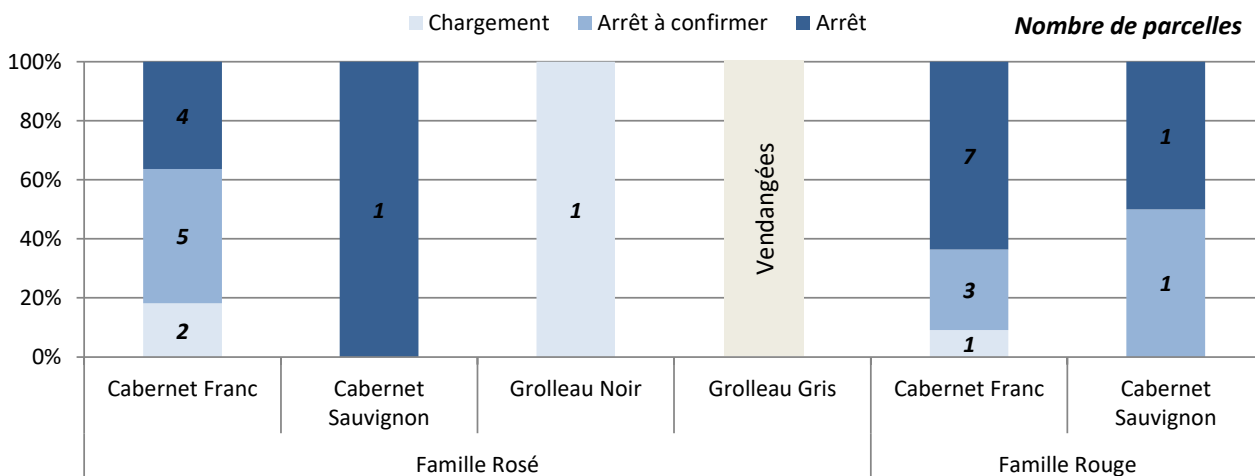
Cabernet Sauvignon

## ➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles



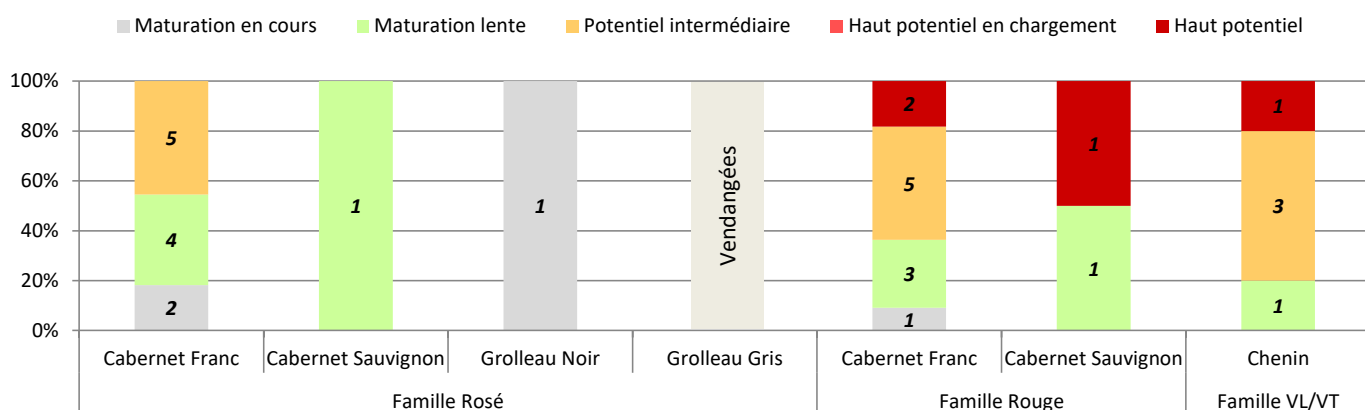
Pour plus de précisions sur l'interprétation des données ci-dessous issues de l'outil Dyosystem, vous pouvez vous référer à la notice maturité mise en ligne sur notre site internet. Vous y trouverez également les caractéristiques de nos parcelles :

[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\\_Notece\\_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.

## Potentiel des parcelles du réseau



Famille	Cépage	Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jour)	Commentaire de chargement en sucre
Famille Rosé	Cabernet Franc	1,42	Chargement en sucre à vitesse <b>lente</b>
	Cabernet Sauvignon	0,40	
	Grolleau Noir	9,40	Chargement en sucre à vitesse <b>rapide</b>
Famille Rouge	Cabernet Franc	0,90	Chargement en sucre à vitesse <b>lente</b>
	Cabernet Sauvignon	2,30	
Famille VL/VT	Chenin	0,94	

Le Grolleau noir est passé d'un chargement en sucre lent la semaine dernière à un chargement en sucre à vitesse rapide cette semaine.

## Focus par destination de vin

### ➤ Parcelles à destination de vins rosés

#### ✓ **Maturité quantitative et volume des baies**

Famille vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	05-oct	écart	min	max	05-oct	écart	05-oct	05-oct	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Cabernet Franc (11)	11,57		10,40	12,60	4,35		3,24	1,19	
Cabernet Sauvignon (1)	11,30		11,30	11,30	4,90		3,25	1,10	
Grolleau Noir (1)	10,20		10,20	10,20	5,10		3,10	2,07	

Sur notre réseau de parcelle : 3 parcelles de Cabernet franc, 1 parcelle de Cabernet sauvignon, 3 parcelles de Grolleau noir et les 2 parcelles de Grolleau gris ont été vendangées. Le TAVP, l'acidité totale et le pH se stabilisent depuis la semaine dernière, tandis que le volume des baies a augmenté.



Le pH moyen est actuellement de 3,2, seuil qu'il faudrait éviter de dépasser.

**Dégustez et analysez vos parcelles. Au regard des pH, les parcelles sont prêtes à être vendangées, pour tout cépage et toute AOP. Les récoltes se terminent.**

#### ✓ **Etat sanitaire**

Famille vin rosé	Pourriture grise							
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	Cépage (nombre de parcelles)	05-oct	écart	moyenne		min-max	moyenne	
05-oct				écart	05-oct		écart	
Cabernet Franc (10)	10	+ 2	3,9 %	+ 0,15	0,02 %-13,2	0,26 %	+ 0,18	0,01 %-1 %
Cabernet Sauvignon (1)	1		3,7 %			0,05 %		

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

2 parcelles de Cabernet franc sont touchées par de la **pourriture acide**.

## ➤ 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	
	05-oct	écart	min	max	05-oct	écart	05-oct	05-oct	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Chenin (5)	12,54		11,50	13,80	5,34		3,24	1,54	

5 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.

### ✓ *Profil Dyostem*

Potentiel	Profil				
	à suivre, non déterminé	thiol	neutre	neutre - phénolique	fruit mûr
haut potentiel					Martigné 1
haut potentiel en chargement					
potentiel intermédiaire		Beaulieu	St Aubin 2 Les Verchers		
maturation lente				Cléré	
maturation en cours					

### ✓ *Etat sanitaire*

Famille vin tranquille	Pourriture grise								
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées			
	Cépage (nombre de parcelles)	05-oct	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
				05-oct	écart		05-oct	écart	
Chenin (4)	4		48,11 %		7,95 %-92,4 %	18,29 %		5 %-47 %	



**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 priorisez celles qui sont les plus touchées.**

La **pourriture acide** est 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	
	Cépage (nombre de parcelles)	05-oct	écart	min	max	05-oct		écart	05-oct
Cabernet Franc (11)	12,10	+ 0,49	11,00	13,20	4,47	-0,49	3,25	1,11	- 0,4 %
Cabernet Sauvignon (2)	11,80	+ 0,6	11,60	12,00	5,00	-0,35	3,39	0,92	+ 4,35%

1 parcelle de Cabernet franc a été vendangée depuis la semaine dernière.

La vitesse de chargement en sucre, le volume des baies et l'acidité sont plutôt stables depuis 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-BREZE2 AT-CF-BROSSAY AT-CF-PARNAY AT-CF-POMMERAYE AT-CF-STCYR AT-CF-VERCHERS	06/10/2021 → 11/10/2021	16/10/2021 → 21/10/2021
AT-CF-MOZESURLOUET	12/10/2021 → 17/10/2021	22/10/2021 → 27/10/2021
AT-CF-BRISSAC AT-CF-CHAMP	13/10/2021 → 18/10/2021	23/10/2021 → 28/10/2021
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. Dégustez les baies de vos parcelles et réalisez 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		
	05-oct	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			05-oct	écart		05-oct	écart	
Cabernet Franc (10)	6	+ 2	14,6 %	+ 7,95	0,93 %-65,93 %	5,4 %	+ 4,49	0,02 %-31,04 %
Cabernet Sauvignon (2)	1	=	1,89 %			0,04 %		

L'état sanitaire s'est dégradé sur certaines parcelles de Cabernet franc.

Famille vin rouge		Pourriture acide						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	05-oct	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			05-oct	écart		05-oct	écart	
Cabernet Franc (10)	2	+ 2	0,87 %	+ 0,87	0,64 %-1,1 %	0,01 %	+ 0,01	0,01 %-0,01 %

Les Cabernet sauvignon sont exempts de pourriture acide.



Sur les parcelles de notre réseau, la maturité quantitative est presque atteinte. **Surveillez l'état sanitaire, dégustez et analysez afin de déclencher les vendanges début de semaine prochaine.**

## ✓ **Maturité qualitative**

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

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CF-STCYR	
Clone, porte-greffe, année de plantation :					215, SO4, 2005	
Sol, RU, ressuyage :					Altération calcaire, 66 mm, Fort	
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Mécanique, IR : Enherbé et cultivé, 1 face	
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Moyenne, 16 grappes/cep, Lache, Faible	
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Machine, 45 hL/ha	
État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies	
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH		
10,19 % - 1,03 %	0,64 % - 0,01 %	12,6	3,7	3,28		
Interprétations						
<p><u>Dyostem :</u> Potentiel intermédiaire en arrêt de chargement depuis le 21/09/2021. Le volume des baies a diminué de 9%.</p> <p>Fenêtre fruit frais : 06/10/2021 → 11/10/2021 Fenêtre fruit mûr : 16/10/2021 → 21/10/2021</p> <p><u>Notre avis :</u> <i>Aromatique intense très agréable. A la dégustation l'acidité était faible ce qui est confirmé par les analyses. Les baies sont fendues suite aux pluies et les baies commencent à flétrir.</i></p> <p><b>Au vu des maturités technologique et qualitative, de la perte de volume et de l'apparition de pourritures grise et acide : à vendanger.</b></p>						
					<p><b>Aromatique de la pulpe</b></p> <p>végétal      fruits frais      fruits mûrs      fruits compotés</p> <p><b>Acidité de la pulpe</b></p> <p>très acide      acide      acidulé      équilibré      faible</p> <p><b>Aromatique de la peau</b></p> <p>végétal      fruits frais      fruits mûrs      fruits compotés</p> <p><b>Épaisseur de la peau</b></p> <p>épaisse      en train de s'affiner      fine</p> <p><b>Qualité des tanins</b></p> <p>secs      fermes      côtelés      fondus</p> <p><b>Pulpe attachée aux pépins</b></p> <p>beaucoup      un peu      très peu</p> <p><b>Couleur des pépins</b></p> <p>verts      verts-bruns      bruns-verts      bruns</p>	



*Les pédicelles commencent à devenir rouges. C'est la première étape avant le flétrissement des baies.*

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CF-BRISSAC				
Clone, porte-greffe, année de plantation :					212, 3309C, 1989				
Sol, RU, ressuyage :					Altérites de schiste, 161 mm, Moyen				
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Chimique, IR : Enherbé et cultivé, 1 face				
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Moyenne, 8 grappes/cep, Normale, Moyenne				
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Machine, 50 hL/ha				
État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH					
% - %	% - %	11,6	4,5	3,24					
Interprétations									
<p><u>Dyostem :</u> Potentiel intermédiaire en arrêt à confirmer (qui serait depuis le 28/09/2021). Le volume des baies est stable depuis la semaine dernière.</p> <p>Fenêtre fruit frais : 13/10/2021 → 18/10/2021 Fenêtre fruit mûr : 23/10/2021 → 28/10/2021</p> <p><u>Notre avis :</u> A la dégustation il y a encore des notes végétales dans la peau et la pulpe. L'aromatique des baies est hétérogène.</p> <p><b>A analyser et redéguster la semaine prochaine.</b></p>									

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CF-MARTIGNE 3				
Clone, porte-greffe, année de plantation :					214, 3309C, 2015				
Sol, RU, ressuyage :					Falun, 146 mm, Faible				
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Chimique, IR : Enherbé et cultivé, 1 face				
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Forte, 8 grappes/cep, Lache, Faible				
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Manuelle, 60 hL/ha				
État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH					
0 % - 0 %	0 % - 0 %	11,8	4,6	3,19					
Interprétations									
<p><u>Dyostem :</u> Chargement en cours en vitesse lente (3 mg de sucre/baie/jour) Le volume des baies a augmenté de 6,7%.</p> <p><u>Notre avis :</u> Très hétérogène à la dégustation. Les tanins peuvent encore s'affiner. La parcelle est saine.</p> <p><b>A analyser et redéguster la semaine prochaine.</b></p>									

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CF-SAUMUR 2				
Clone, porte-greffe, année de plantation :					212, 3309C, 1985				
Sol, RU, ressuyage :					Altérites calcaires, 117 mm, Fort				
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Chimique, IR : Enherbé et cultivé, 1 face				
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Forte, 14 grappes/cep, Normale, Faible				
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Machine, 55 hL/ha				
État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
<b>Pourriture grise</b> Fréq.-Int.	<b>Pourriture acide</b> Fréq.-Int.	<b>TAVP</b> (% vol)	<b>AT</b> (g/L)	<b>pH</b>					
0 % - 0 %	0 % - 0 %	11,6	4,8	3,16					
Interprétations									
<p><b>Dyostem :</b> Arrêt à confirmer en maturation lente (serait en arrêt depuis le 21/09/2021). Le volume des baies a augmenté de 1,9%.</p> <p><b>Notre avis :</b> <i>La maturité qualitative n'est pas encore atteinte, l'état sanitaire est bon. Cependant les baies commencent à flétrir et elles semblent être en phase de concentration.</i></p> <p><b>L'état sanitaire étant sain, redéguster et analyser la semaine prochaine.</b></p>									

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CS-VAUCHRETIEN				
Clone, porte-greffe, année de plantation :					*, *, 1994				
Sol, RU, ressuyage :					Altération de schiste, 124 mm, Moyen				
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Chimique , IR : Enherbés, 1 face				
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Faible, 12 grappes/cep, Normale, Moyenne				
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Machine, 55 hL/ha				
État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
<b>Pourriture grise</b> Fréq.-Int.	<b>Pourriture acide</b> Fréq.-Int.	<b>TAVP</b> (% vol)	<b>AT</b> (g/L)	<b>pH</b>					
1,89 % - 0,04 %	0 % - 0 %	11,6	5,2	3,34					
Interprétations									
<p><b>Dyostem :</b> Maturation lente, en arrêt de chargement depuis le 21/09/2021. Le volume des baies a augmenté de 2%.</p> <p><b>Notre avis :</b> <i>L'aromatique est végétale, les tanins peuvent encore s'affiner.</i></p> <p><b>Surveiller l'évolution de la pourriture grise. Analyser et redéguster fin de semaine prochaine.</b></p>									

**INFORMATIONS PARCELLAIRE :**
**AT-CS-MAUVRETS**

Clone, porte-greffe, année de plantation :	15, 3309C, 1992
Sol, RU, ressuyage :	Roches de schiste, 42 mm, Fort
Entretien du sol, effeuillage :	Cavaillon : Mécanique , IR : 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			Maturité qualitative : dégustation de baies	
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH		
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12	4,8	3,43		
Interprétations						
<p><u>Dyostem :</u> Haut potentiel en arrêt à confirmer (serait en arrêt depuis le 21/09/2021). Le volume des baies a augmenté de 8%.</p> <p>Fenêtre fruit frais : 16/10/2021 → 21/10/2021 Fenêtre fruit mûr : 05/11/2021 → 20/11/2021</p> <p><u>Notre avis :</u> <i>Aromatique agréable, mais il y a encore des notes végétales. Les tanins pourraient encore s'affiner. Les baies commencent à flétrir et l'état sanitaire est sain.</i></p> <p><b>Analyser et redéguster fin de semaine prochaine.</b></p>						
					<p><b>Aromatique de la pulpe</b></p>	
					<p><b>Acidité de la pulpe</b></p>	
					<p><b>Aromatique de la peau</b></p>	
					<p><b>Épaisseur de la peau</b></p>	
					<p><b>Qualité des tanins</b></p>	
					<p><b>Pulpe attachée aux pépins</b></p>	
					<p><b>Couleur des pépins</b></p>	

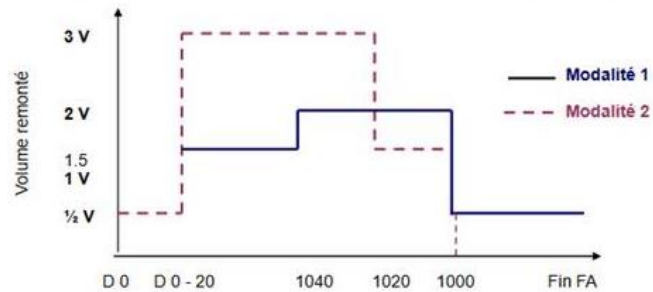
# Traitement de la vendange et extraction qualitative



## Traitement de la vendange et extraction qualitative

### ● Gestion des remontages

Comparaison de programmes de remontages sur une même vendange



- Impact analytique IPT +5% ICM + 8%
- Incidence organoleptique couleur, fruité, rondeur, qualité des tanins ,équilibre
- Pour une vendange bon potentiel à maturité:  
un profil croissant    extraction quantitativement plus importante

[https://techniloire.com/sites/default/files/extraction\\_en\\_vinification\\_en\\_rouge - chinon\\_02\\_09\\_2020\\_ifv.pdf](https://techniloire.com/sites/default/files/extraction_en_vinification_en_rouge_-_chinon_02_09_2020_ifv.pdf)

# Calendrier lunaire et planétaire

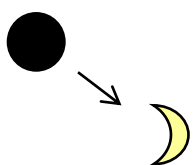
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leur planning de vendanges.

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 descendante jusqu'au lundi 11 octobre. Elle sera croissante toute la semaine.

A noter cette semaine :

- **Nouvelle Lune** mercredi 6 octobre.
- **Périgée** le vendredi 8 octobre, la Lune sera à la distance minimale de la Terre le long de sa trajectoire elliptique. La période considérée comme défavorable se déroulera de 07h le vendredi à 07h le samedi.
- **Nœud lunaire descendant** le samedi 9 octobre. La période considérée comme défavorable se déroulera de 18h à 01h.

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

Merc. 06	Jeudi 07	Vend. 08	Sam. 09	Dim. 10	Lundi 11	Mardi 12	Merc. 13
							

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



**Ceci est le dernier bulletin maturité, nous vous attendons nombreux lors de nos formations et retrouvez-nous pour les bulletins « Bilan du millésime » et « Bilan des actions » !**

**Bonne fin de vendanges à tous !**





**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](mailto:guillaume.gastaldi@pl.chambagri.fr)

**Brigitte Grolleau** : *Assistante de l'équipe viticulture*  
Tel : 02.49.18.78.14 [brigitte.grolleau@pl.chambagri.fr](mailto:brigitte.grolleau@pl.chambagri.fr)

**Thomas Chassaing** : *Viticulture et œnologie*  
Tel : 06.71.57.80.35 [thomas.chassaing@pl.chambagri.fr](mailto:thomas.chassaing@pl.chambagri.fr)

**Elsa Denerf** : *Viticulture et environnement*  
Tel : 06.65.66.18.20 [elsa.denerf@pl.chambagri.fr](mailto:elsa.denerf@pl.chambagri.fr)

**Perrine Dubois** : *Viticulture et sol*  
Tel : 06.83.89.85.39 [perrine.dubois@pl.chambagri.fr](mailto:perrine.dubois@pl.chambagri.fr)

**Marie Esmiller** : *Viticulture et œnologie*  
Tel : 06.26.72.69.18 [marie.esmiller@pl.chambagri.fr](mailto:marie.esmiller@pl.chambagri.fr)

**Bertille Matray** : *Viticulture biologique et biodynamique*  
Tel : 07.86.43.03.38 [bertille.matray@pl.chambagri.fr](mailto:bertille.matray@pl.chambagri.fr)

**Cécile Moulis** : *Viticulture et environnement*  
Tel : 06.28.91.71.25 [cecile.moulis@pl.chambagri.fr](mailto: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)		Acidité totale (g H2SO4/l)		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)
			TAP (% vol)			pH												
AT-CF-BLAISSON	Cabernet Franc	Famille Rouge	9	11,2	4,6	3,27	1,15	0	Arrêt	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2	petites baies	10,2	10,1
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille Rosé	19,3	11,2	5,3	3,2	1,23	14,98	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,5	baies moyennes		8,6
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	66,5	13,1	4,5	3,22	0,92	-6,12	Arrêt	haut potentiel	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	-0,4	petites baies	12,2	16,7
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	33,9	12,6	3,8	3,34	1,18	-3,28	Arrêt	potentiel intermédiaire	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	0,6	baies moyennes	11,6	13,8
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	31	11,6	4,5	3,24	1,34	-0,74	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-28	végétal	13/10/2021 -> 18/10/2021	23/10/2021 -> 28/10/2021	0,1	baies moyennes	11,5	8,3
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	12,7	12	3,9	3,25	1,19	-3,25	Arrêt	potentiel intermédiaire	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	0	baies moyennes	11,8	11,9
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	10,5	11	4,8	3,2	1,22	-1,61	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-28	végétal	13/10/2021 -> 18/10/2021	23/10/2021 -> 28/10/2021	-2,6	baies moyennes	11,7	8,5
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	0	13,2	4,1	3,44	0,94	-7,84	Arrêt	potentiel intermédiaire	2021-09-14	neutre	29/09/2021 -> 04/10/2021	09/10/2021 -> 14/10/2021	-1	petites baies	11,2	10,7
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	224,3	11,4	3,9	3,3	1,14	5,56	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	4	petites baies	9,8	12,7
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	43,8	10,8	4,9	3,14	1,4	4,48	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,6	baies moyennes		10,5
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	87,4	11,6	4,2	3,23	1,08	1,89	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,3	petites baies	10,6	8,7
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	26,4	11,8	4,6	3,19	1,12	6,67	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3	petites baies		7,7
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	4,6	11,9	4,6	3,2	1,06	3,92	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-27	végétal	12/10/2021 -> 17/10/2021	22/10/2021 -> 27/10/2021	2,3	petites baies	11,4	13,2
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	28,7	12,2	5,9	3,04	1,16	0,87	Arrêt	haut potentiel	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	0,9	baies moyennes	12,1	9,1
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	11,2	12,4	4,6	3,31	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	2,4	baies moyennes	11,3	NC
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	22,5	11,6	4,8	3,16	1,1	1,85	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,1	petites baies	10,6	13,6
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	118	11	4,4	3,35	1,16	2,65	Arrêt	maturation lente	2021-09-20	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,1	baies moyennes	9,8	18
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	14,5	12,6	3,7	3,28	1,12	-8,94	Arrêt	potentiel intermédiaire	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	-2,1	petites baies	11,9	15,7
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	32,8	11,5	4,5	3,19	1,12	-6,67	Arrêt à confirmer	maturation lente	2021-09-28	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-0,4	petites baies	10,9	6,6
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	13,2	10,4	3,9	3,19	1,24	2,48	Arrêt	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,9	baies moyennes	9,2	15,8
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	7,5	12,9	3,5	3,39	1,15	-1,71	Arrêt	potentiel intermédiaire	2021-09-14	neutre	29/09/2021 -> 04/10/2021	09/10/2021 -> 14/10/2021	0,9	petites baies	11,3	13,5
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	0	12,4	4,1	3,26	1,1	-2,65	Arrêt	potentiel intermédiaire	2021-09-21	végétal	06/10/2021 -> 11/10/2021	16/10/2021 -> 21/10/2021	0,3	petites baies	11,4	9,9
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	266,7	11,5	5,6	3,24	1,18	1,72	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2021-09-27	thiol			1,3	petites baies	11,2	8,8
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	54,8	11,8	5,3	3,2	1,69	-0,59	Arrêt	maturation lente	2021-09-14	neutre - phénolique			2,3	grosses baies	10,2	11,7
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	88	13,8	4,9	3,26	1,56	-1,27	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2021-09-14	fruit mûr			2,3	baies moyennes	12,6	5,4
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VL/VT	132,6	12,6	6,1	3,18	1,54	-1,28	Arrêt	potentiel intermédiaire	2021-09-20	neutre			-0,6	baies moyennes	11,5	8,4
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	28,6	11,7	4,4	3,2	1,61	5,23	Arrêt	potentiel intermédiaire	2021-09-21	neutre			1,9	baies moyennes	11,8	12,1
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	62,1	13	4,8	3,3	1,75	-4,89	Arrêt	potentiel intermédiaire	2021-09-21	neutre			-0,6	grosses baies	11,7	12,6
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	72	12	4,8	3,43	0,81	8	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2021-09-21	végétal	16/10/2021 -> 21/10/2021	05/11/2021 -> 10/11/2021	3,7	petites baies	12,6	6,8
AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	24,4	11,3	4,9	3,25	1,1	-1,79	Arrêt	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,4	baies moyennes	10,4	13,5
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	50,8	11,6	5,2	3,34	1,03	1,98	Arrêt	maturation lente	2021-09-21	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,9	baies moyennes	10,8	12,4
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	50,4	10,2	5,1	3,1	2,07	20,35	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	9,4	grosses baies		14,5