



# INFO Viti 49

N°19 – 24 août 2022

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 16 au 23 août.....	2
➤ Passage de grêle dans la soirée du 16 août .....	3
➤ Prévisions météo.....	4
<b>Dans les vignes</b> .....	<b>4</b>
➤ Rétrospective de la phénologie.....	4
➤ Pellicules : fragiles sur Grolleau .....	5
<b>Flavescence dorée : agir pour garder un vignoble sans traitements obligatoires</b> .....	<b>6</b>
<b>Evolution de l'état sanitaire</b> .....	<b>7</b>
➤ Pourriture grise : apparition sur les cépages blancs .....	7
➤ Pourriture acide : rare .....	8
➤ Vendanges oidiées.....	8
<b>Evolution de la maturité et état sanitaire</b> .....	<b>9</b>
➤ Un millésime hétérogène.....	9
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	9
<b>Focus par destination de vin</b> .....	<b>10</b>
➤ Parcelles à destination de vins de base .....	10
➤ Parcelles à destination de vins rosés .....	10
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux .....	11
➤ Parcelles à destination de vins rouges .....	11
<b>Oenologie : protocole pied de cuve</b> .....	<b>11</b>
<b>Viticulture biologique et biodynamie</b> .....	<b>12</b>
<b>Pour en savoir plus</b> .....	<b>13</b>
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	13
➤ Parcelles à destination des vins de base .....	13
➤ Parcelles à destination des vins blancs secs et moelleux.....	13
<b>Tableau récapitulatif</b> .....	<b>17</b>

## ➤ Données météo du 16 au 23 août

SAUMUROIS	Dampierre	Chacé	Les Ulmes	Montreuil-Bellay
Somme pluies (mm)	12	15	15	21
T°C moy	20,8	20,9	20,5	20,5
T°C min ; max	13,8 ; 28,1	13,7 ; 28,2	13,5 ; 27,8	13,5 ; 27,9
Humidité moy (%)	74	74	76	76

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)	11	13	20	7	9
T°C moy	20,6	20,5	20,3	19,9	20,2
T°C min ; max	12,9 ; 32,3	12,2 ; 30,0	12,5 ; 29,7	13,1 ; 27,2	13,8 ; 27,5
Humidité moy (%)	77	84	84	80	79

MOYEN LAYON	Martigné-Briand	Faveraye-Machelles	Thouarcé	Rablay-sur-Layon
Somme pluies (mm)	6	8	8	10
T°C moy	20,2	20,1	20,4	20,4
T°C min ; max	13,6 ; 28,0	13,6 ; 27,6	13,8 ; 28,0	14,0 ; 28,0
Humidité moy (%)	78	78	77	76

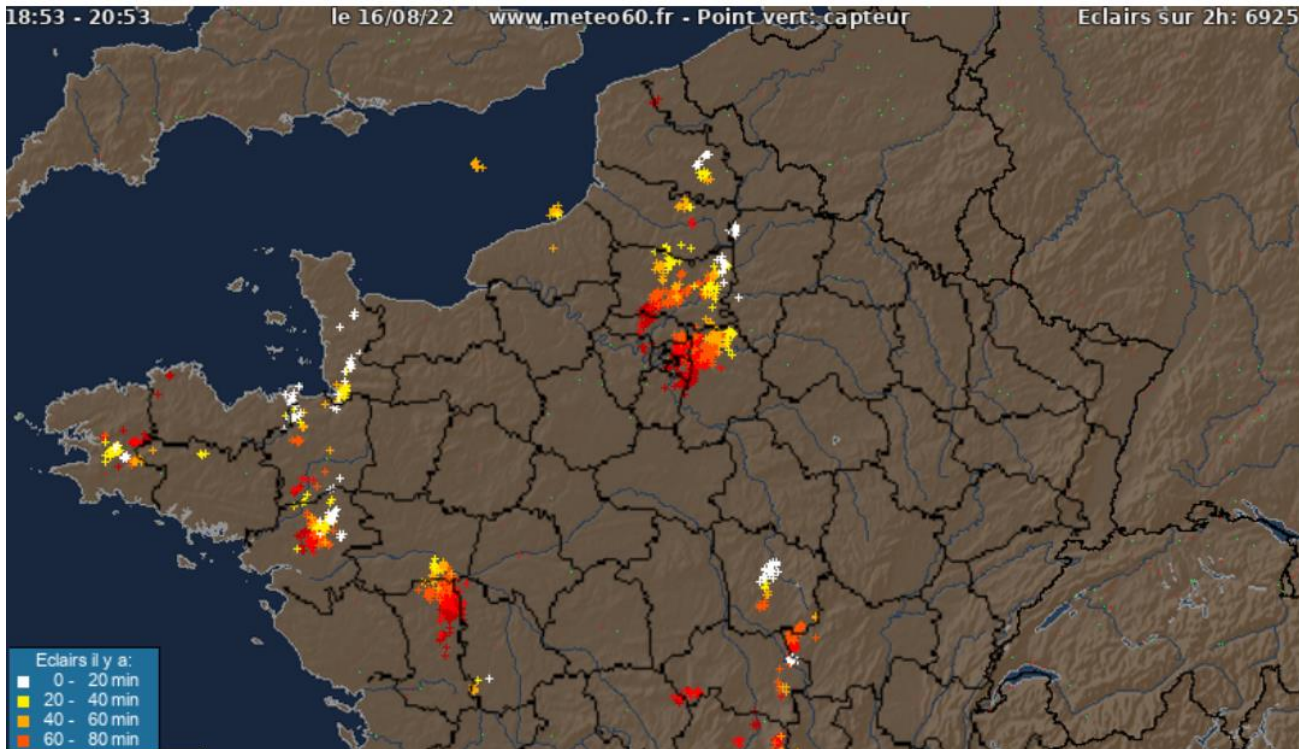
BAS LAYON	Chaume	Saint-Aubin-de-Luigné	Chaufond-sur-Layon
Somme pluies (mm)	11	11	10
T°C moy	20,4	20,4	20,3
T°C min ; max	14,1 ; 28,0	14,1 ; 28,0	14,1 ; 27,8
Humidité moy (%)	77	77	77

AUBANCE	Coutures	Brissac-Quincé	Saint-Melaine-sur-Aubance	Soulaines-sur-Aubance
Somme pluies (mm)	7	15	10	10
T°C moy	20,5	20,3	20,6	20,4
T°C min ; max	14,2 ; 28,4	14,1 ; 28,2	14,1 ; 28,3	14,0 ; 28,2
Humidité moy (%)	76	77	75	76

LOIRE	Savennières	Drain	La Pommeraye
Somme pluies (mm)	11	27	17
T°C moy	20,4	19,7	20,2
T°C min ; max	14,2 ; 27,9	13,8 ; 26,6	14,3 ; 27,5
Humidité moy (%)	77	82	78

(1) Station Pessl® avec sonde de température à 1,60 m du sol. Les autres stations correspondent aux points météo spatialisés de Weather Measures (Températures simulées à 2 mètres).

## ➤ Passage de grêle dans la soirée du 16 août



Dans la soirée du 16 août, un passage de grêle est passé dans le Sud Est de notre vignoble et a provoqué quelques dégâts au Nord de Montreuil-Bellay, notamment.

Des rameaux, des feuilles, des bouts de grappes ont été sectionnés et des baies sont fendues. Pour le moment, ces baies touchées sèchent et présentent un goût de

raisins passerillés (raisin sec). Elles sont indemnes de pourritures acides et/ou grises.




A ce stade, aucun passage avec un produit cicatrisant ou un fongicide n'est justifié. Il faut surveiller l'évolution de l'état sanitaire et éventuellement ramasser les parcelles s'il commence à se dégrader, ce qui ne semble pas être le cas.

## ➤ Prévisions météo

Sources MétéoFrance, Météoblue, Weather Measures. Consultation le 24 août matin à 10h.

	Temps	Précipitations en mm			Humidité moyenne (%)	T°C moy	T°C Min ; Max	Vent vitesse (km/h)		
		Weather Measures	Météo France	Météo blue				matin	après- midi	soirée
<b>Jeudi</b>	Risques d'orages	5,8	3,8	0 à 2	74	23	18 ; 28			
<b>Vendredi</b>	Eclaircies	0	0	0	57	22	16 ; 26			
<b>Samedi</b>		0	0	0	45	23	14 ; 28			
<b>Dimanche</b>		0	0	0	36	24	14 ; 28			

 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 soleil devrait s'installer avec des températures qui oscilleront entre 14 et 29°C.

## Dans les vignes

### ➤ Rétrospective de la phénologie

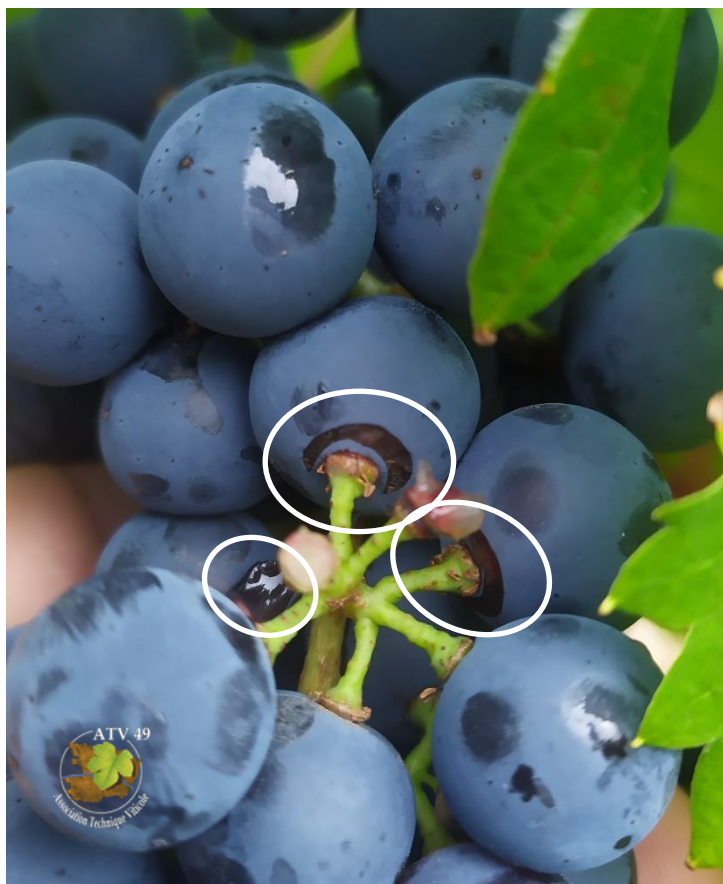
Tableau des dates des principaux stades phénologiques atteints au cours des 11 derniers millésimes :

Millésime	Eclatement	Début floraison	Floraison	Début fermeture	Début véraison cépages précoces	Début véraison Cabernet franc et Chenin	Début des vendanges cépages précoces
<b>2011</b>	5 avril	17 mai	20 mai	28 juin	26 juillet	3 août	fin août
<b>2012</b>	11 avril	29 mai	12 juin	17 juillet	15 août	21 août	mi-septembre
<b>2013</b>	30 avril	18 juin	25 juin	25 juillet	20 août	27 août	fin septembre
<b>2014</b>	7 avril	2 juin	10 juin	16 juillet	29 juillet	12 août	mi-septembre
<b>2015</b>	15 avril	2 juin	10 juin	7 juillet	4 août	12 août	2 <sup>ème</sup> semaine de septembre
<b>2016</b>	18 avril	8 juin	20 juin	18 juillet	10 août	20 août	autour du 20 septembre
<b>2017</b>	7 avril	26 mai	2 juin	28 juin	24 juillet	2 août	fin août, début septembre
<b>2018</b>	16 avril	28 mai	4 juin	2 juillet	24 juillet	6 août	fin août, début septembre
<b>2019</b>	1 <sup>er</sup> avril	3 juin	17 juin	12 juillet	5 août	12 août	début septembre
<b>2020</b>	3 avril	18 mai	25 mai	30 juin	20 juillet	28 juillet	3 <sup>ème</sup> semaine d'août
<b>2021</b>	6 avril	7 juin	14 juin	11 juillet	2 août	16 août	2 <sup>ème</sup> semaine de septembre
<b>2022</b>	<b>19 avril</b>	<b>24 mai</b>	<b>31 mai</b>	<b>28 juin</b>	<b>19 juillet</b>	<b>3 août</b>	<b>3<sup>ème</sup> semaine d'août</b>

Pour le moment, la phénologie est proche de celle de 2011 et 2017. Le millésime est très hétérogène en maturité.

## ➤ Pellicules : fragiles sur Grolleau

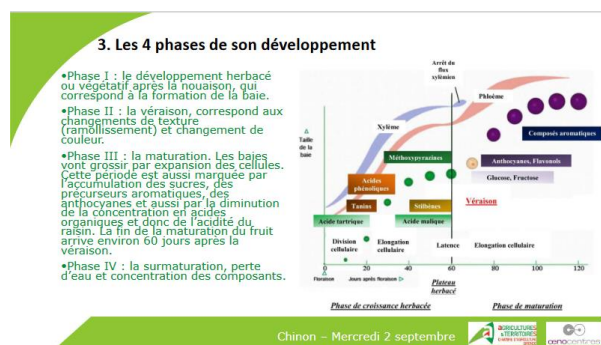
À la suite des précipitations de ces dernières semaines, les raisins ayant eu un développement limité en taille à cause du manque d'eau, **la pellicule subit une pression extrême et se fragilise.**



Sur ce Grolleau ci-contre, la rotation de la grappe et le prélèvement de 2 baies ont fendu la pellicule autour du pédicelle.

La pellicule des baies de raisin est constituée d'une couche de cellules épidermiques recouverte d'une cuticule et de 6 à 8 couches de cellules dont la taille est croissante de la périphérie de la baie vers la pulpe.

Retrouvez des informations plus exhaustives sur les composantes de la baie issues d'une **présentation de la chambre d'agriculture de Gironde sur l'extraction en rouge (réunion pré-vendange à Chinon en 2020), en cliquant sur l'image :**



# Flavescence dorée : agir pour garder un vignoble sans traitements obligatoires

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

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

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

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

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

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

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



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



▲  
Certaines grappes se dessèchent ou les baies flétrissent.



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



Source Photo :

[https://stopflavescencedoree.files.wordpress.com/2013/06/triptyque\\_flavescence\\_doree\\_mai\\_2016\\_p3.pdf](https://stopflavescencedoree.files.wordpress.com/2013/06/triptyque_flavescence_doree_mai_2016_p3.pdf)

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



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

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

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



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

## Evolution de l'état sanitaire

### ➤ Pourriture grise : apparition sur les cépages blancs

#### ✓ **Observations**

Quelques foyers de botrytis sont apparus dans 14% des parcelles de notre réseau et uniquement sur Chardonnay et Chenin. La fréquence de foyers varie entre 1,6% et 7,3%. Pour le moment, ils sont de petite taille avec une intensité globale inférieure à 1%.

Les deux principales causes de ces foyers sont la compression des baies et la présence de débris végétaux.

Pour les Chenin, 8 parcelles sur 22 sont atteintes, dont 4 sont à destination de vins tranquilles, leur évolution est donc à surveiller.



#### ✓ **Stratégie de protection**

Les conditions sont encore favorables à la pourriture grise, jeudi, avec de l'humidité et des températures moyennes autour de 23°C. D'après les prévisions météo, le temps devrait ensuite redevenir sec et limiter fortement son développement.

Surveillez l'évolution des foyers présents dans les parcelles qui doivent encore attendre avant d'être récoltées, les Chenin à destination de vins tranquilles en particulier.



**Notre avis** : Pour le moment, une intervention avec un produit de biocontrôle homologué vis-à-vis du botrytis ne nous semble pas pertinente.

## ➤ Pourriture acide : rare

### ✓ **Observation**

Nous avons observé hors réseau 2 parcelles où quelques grappes atteintes de pourriture grise **présentaient aussi une odeur piquante**, faisant penser à de la pourriture acide (odeur de vinaigre ou d'acétate). Ce phénomène est ponctuel et isolé, mais à surveiller.

### ✓ **Stratégie de protection**

**Observez régulièrement** vos parcelles, le diagnostic de pourriture acide est confirmé uniquement si vous décelez une odeur de vinaigre.

Dans ce cas :

- **Éliminer** des parcelles touchées **les grappes endommagées** et les mettre dans un contenant hermétique, un sac poubelle par exemple. Exposer plusieurs jours le contenant au soleil. **Il est inefficace d'enfouir les grappes dans le sol**, ou alors à plus de 50 cm de profondeur.
- Effeuillement manuel de la zone des grappes : les drosophiles préfèrent un environnement humide à un environnement aéré.
- Couvrir les bennes à marc et les éloigner des parcelles et des chais.

**Les mesures prophylactiques et les moyens répulsifs sont plus efficaces que l'application d'insecticides.**



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

## ➤ Vendanges oïdiées

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

Les vendanges de ces parcelles doivent être raisonnées différemment, l'objectif étant de limiter le contact de la vendange saine avec la vendange oïdiée et la diffusion des goûts d'oïdium dans les moûts.

Pour cela :

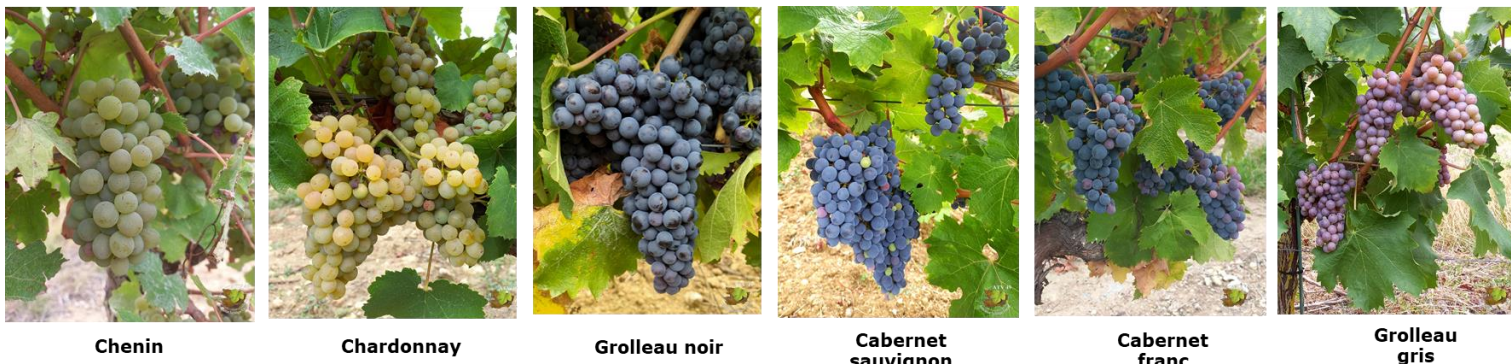
- privilégiez la vendange manuelle
- réalisez un tri
- n'utilisez pas d'enzyme d'extraction
- pour les cépages rouges, évitez les macérations longues voire privilégiez la vinification en rosé
- consultez votre œnologue.





# Evolution de la maturité et état sanitaire

## ➤ Un millésime hétérogène

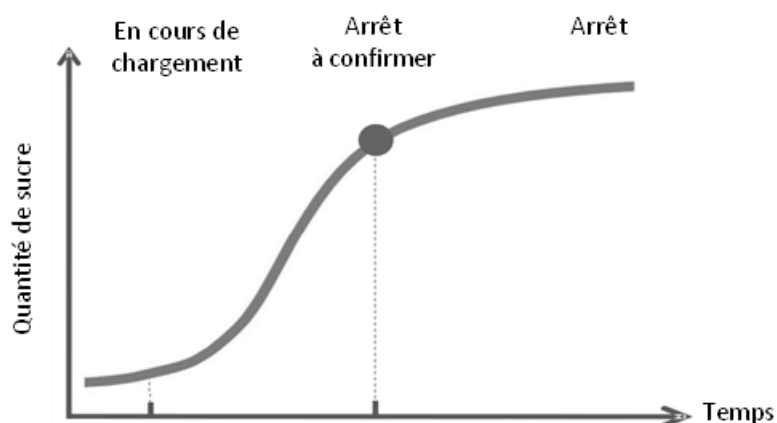


## ➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles

L'essentiel des parcelles de notre réseau est encore en chargement. Seules 14 parcelles sont en arrêt à confirmer. Cela concerne majoritairement les Grolleau noir à destination de vin rosé et les Cabernet franc à destination de vin rouge.

Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille  Nombre de parcelles

Variété	Rosé	Rouge	Blanc tranquille
Cabernet franc	11	4	
Cabernet sauvignon	1		1
Grolleau noir	8		4
Grolleau gris	2		
Cabernet franc	5		3
Cabernet sauvignon	2		
Chenin	10		2



# Focus par destination de vin

## ➤ Parcelles à destination de vins de base

Famille vin de base	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	23-août	écart	min	max	23-août	écart	23-août	23-août	évolution	23-août	23-août
Cépage (nombre de parcelles)	23-août	écart	min	max	23-août	écart	23-août	23-août	évolution	23-août	23-août
Chenin (9)	9,39	+ 1	7,70	11,40	7,59	-2,944	2,92	1,14	+ 18,49%	7,10	Rapide
Chardonnay (4)	10,93	+ 0,13	10,10	11,90	4,83	-1,23	3,20	1,04	+ 7,43%	2,35	Lent
Cabernet Franc (2)	9,25	+ 0,9	9,10	9,40	7,50	-2,80	3,01	0,82	+ 6,1%	2,80	Lent

Le chargement en sucre est lent, voire quasiment à l'arrêt en moyenne pour les Chardonnay et Cabernet franc. Il est rapide pour les Chenin, malgré une augmentation en TAVP seulement de 1 degré.

Surveiller les AT pour les Chenin. Attention à l'acidité déjà très faible des Chardonnay (4,83 g/L en moyenne).

Les premiers foyers de pourriture grise commencent à être observés sur certaines parcelles, mais à des intensités très faibles (cf partie « Pour en savoir plus »).



Les **acidités sont déjà très faibles** et le chargement en sucre est lent, notamment pour les **Chardonnay, qui sont prêts à être vendanger**.  
**Chenin : les parcelles les plus précoces sont à vendanger.**

## ➤ Parcelles à destination de vins rosés

Famille vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	23-août	écart	min	max	23-août	écart	23-août	23-août	évolution	23-août	23-août
Cépage (nombre de parcelles)	23-août	écart	min	max	23-août	écart	23-août	23-août	évolution	23-août	23-août
Cabernet Franc (13)	9,15	+ 1,3	7,40	10,80	7,75	-3,47	2,95	0,85	+ 12,69%	5,03	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	9,60	+ 1,6	9,20	10,00	7,55	-3,85	2,95	0,69	+ 16,06%	4,75	Moyen
Grolleau Noir (9)	8,42	+ 0,07	7,60	9,40	5,83	-1,59	3,02	1,21	+ 10,97%	4,20	Moyen
Grolleau Gris (2)	8,55	+ 1	7,90	9,20	4,95	-3,00	3,12	1,45	+ 39,66%	14,55	Rapide

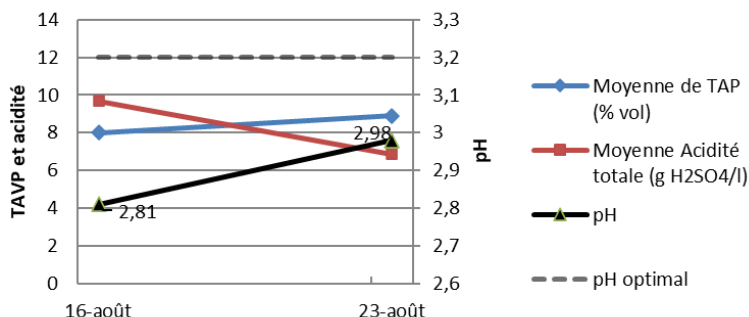
Forte augmentation du volume des baies notamment pour les Grolleau gris et les Cabernet sauvignon. Cependant, le volume des baies des Cabernets reste faible. La vitesse de chargement en sucre est rapide pour les Grolleau gris.

**L'acidité diminue très fortement** (en moyenne -3 g/L pour ces parcelles) au regard du TAVP qui a augmenté classiquement de 1 degré.

**Les pH augmentent rapidement**, en particulier pour les Grolleau (en moyenne +0,2 depuis la semaine dernière).

Une communication sera envoyée la semaine prochaine par la section « rosé » concernant les niveaux d'acidité.

Evolution de la maturité des vins rosés



Les parcelles sont en cours de chargement en sucre. Les équilibres ne sont pas atteints et les parcelles sont saines.

**Grolleau noir et Grolleau gris** : évolution faible des degrés, surveillez vos parcelles qui pourraient être à récolter prochainement. **Le pH optimal se situe autour de 3,1** ; il faut éviter de dépasser 3,2.

## ➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

Famille vin tranquille	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	23-août	écart	min	max	23-août	écart		23-août	23-août		
Cépage (nombre de parcelles)	23-août	écart	min	max	23-août	écart	23-août	23-août	évolution	23-août	23-août
Chenin (15)	9,03	+ 1,04	7,60	11,20	7,30	-3,06	2,96	0,94	+ 15,98%	5,53	Moyen

En moyenne, l'acidité a fortement diminué cette semaine. Le volume des baies est faible.



Les premiers foyers de pourriture grise commencent à être observés sur certaines parcelles, mais à des intensités très faibles (cf partie « Pour en savoir plus »).

**Les acidités ont fortement diminué.**

4 parcelles ont été dégustées cette semaine, consultez les commentaires dans la partie « Pour en savoir plus ».

## ➤ Parcelles à destination de vins rouges

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	23-août	écart	min	max	23-août	écart		23-août	23-août		
Cépage (nombre de parcelles)	23-août	écart	min	max	23-août	écart	23-août	23-août	évolution	23-août	23-août
Cabernet Franc (12)	9,32	+ 1,1	7,90	10,80	7,45	-2,78	2,99	0,88	+ 15,28%	5,15	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	9,50	+ 1,35	9,40	9,60	8,30	-2,95	2,98	0,67	+ 12,03%	3,65	Moyen

La maturation des Cabernets à destination de vin rouge suit son cours. Lors des prélèvements, l'évolution vers la fin de véraison est notable cette semaine. Le volume des baies est faible.



Les équilibres ne sont pas atteints et les parcelles sont saines.

## Œnologie : protocole pied de cuve



Source : Les Ares de Loire

Vous trouverez en lien ci-dessous le protocole pied de cuve pour ensemer vos moûts :

[https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2019/03/Protocole\\_PDC\\_levures\\_et\\_bacteries.pdf](https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2019/03/Protocole_PDC_levures_et_bacteries.pdf)

Faire plusieurs cuvons de pied de cuve, les déguster et au moindre défaut perçu, écartez le.

**Pour aller plus loin**, voici une synthèse issue de SudVinBio sur les pieds de cuve :

[https://www.icv.fr/sites/default/files/ressources/documents/Beaumes2017/04\\_sudvinbio\\_les\\_pieds\\_de\\_cuve\\_levuriens.pdf](https://www.icv.fr/sites/default/files/ressources/documents/Beaumes2017/04_sudvinbio_les_pieds_de_cuve_levuriens.pdf)



# Viticulture biologique et biodynamie

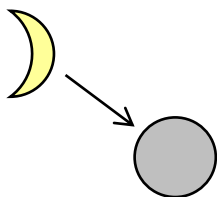
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leurs plannings de vendanges.

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

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

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

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



La Lune sera descendante toute la semaine. Elle sera décroissante jusqu'au samedi 27 août, jour de nouvelle lune.

A noter cette semaine :

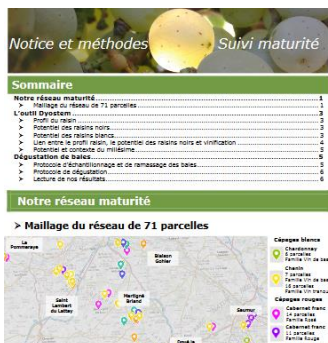
- **Nouvelle lune** le samedi 27 août.

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

Merc. 24	Jeudi 25	Vend. 26	Sam. 27	Dim. 28	Lundi 29	Mardi 30	Merc. 31
							

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

## ➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles

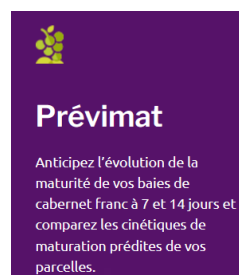


Pour plus de précisions, vous pouvez vous référer à la notice **maturité\*** mise en ligne sur notre site internet, vous y trouverez également les caractéristiques de nos parcelles :

[https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user\\_upload/Pays\\_de\\_la\\_Loire/022\\_Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Productions-vegetales/2022\\_Note\\_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/2022_Note_et_methodes_controle_maturite.pdf)

\*mise à jour en 2022

Cliquez sur l'image ci-contre et consultez le site Prévimat de Techniloire pour anticiper l'évolution de la maturité de vos Cabernet franc.



## ➤ Parcelles à destination des vins de base

### ✓ Etat sanitaire

Famille vin de base	Pourriture grise								
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées			
	Cépage (nombre de parcelles)	23-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
				23-août	écart		23-août	écart	
Chenin (9)	5	+ 5	2,18 %	+ 2,18	1,24 %-4,9 %	0,28 %	+ 0,28	0,1 %-1 %	
Chardonnay (4)	2	+ 2	3,36 %	+ 3,36	0,61 %-6,11 %	0,55 %	+ 0,55	0,1 %-1 %	
Cabernet Franc (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %	
Grolleau Noir (0)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %	

Pas de pourriture acide

## ➤ Parcelles à destination des vins blancs secs et moelleux

### ✓ Etat sanitaire

Famille vin tranquille	Pourriture grise								
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées			
	Cépage (nombre de parcelles)	23-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
				23-août	écart		23-août	écart	
Chenin (15)	4	+ 4	4,6 %	+ 4,6	1,82 %-7,37 %	0,13 %	+ 0,13	0,1 %-0,2 %	

Pas de pourriture acide

✓ **Maturité qualitative**

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CH-MARTIGNE 1
Clone, porte-greffe, année de plantation :					220, Riparia, 1995
Sol, RU, ressuyage :					, 40 mm, Fort
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Chimique , IR : Enherbé et cultivé, 0 face
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Faible, 9,2 grappes/cep, Compacte, Forte
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Manuelle, 40 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	5,8	3,03	
Interprétations					
<p><u>Dyostem :</u> Le chargement est en cours. Le volume des baies a augmenté de 21%. La vitesse de chargement en sucre est élevée.</p> <p><u>Notre avis :</u> Bonne aromatique de la pulpe les tanin commencent à s'assouplir. La maturité n'est pas encore atteinte, l'équilibre sucre/acide est moins déséquilibré que pour la parcelle des Verchers. Surveiller de près son évolution au vue de la météo prévue. L'état sanitaire est sain.</p> <p><b>Attendre</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>					

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CH-VERCHERS
Clone, porte-greffe, année de plantation :					220, Rupestris, 1992
Sol, RU, ressuyage :					Altération de schiste, 95 mm, Fort
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Chimique , IR : Enherbés, 2 faces
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Moyenne, 8,3 grappes/cep, Normale, Faible
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Manuelle, 35 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 %	9,6	6,7	2,99	
Interprétations					
<p><u>Dyostem :</u> Chargement en sucre en cours. Le volume a augmenté de 38% par rapport à la semaine dernière.</p> <p><u>Notre avis :</u> Déjà des notes de fruits frais, mais peu de jus. La peau est encore épaisse et végétale. L'équilibre technologique n'est pas encore atteint. Attention aux équilibres une fois que le TAVP sera atteint, l'acidité risquerait d'être très basse. La parcelle est saine.</p> <p><b>Attendre.</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>					

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CH-FAYE			
Clone, porte-greffe, année de plantation :					220, 5BB, 1996			
Sol, RU, ressuyage :					Altérite de schiste, 55 mm, Fort			
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Mécanique , IR : Enherbé et cultivé, 2 faces			
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Moyenne, 9,7 grappes/cep, Lache, Faible			
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Manuelle, 30 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 %	11,2	7,4	3,05				
Interprétations								
<p><u>Dyostem :</u> La parcelle est en chargement à vitesse très rapide. Le volume des baies a augmenté de 32%.</p> <p><u>Notre avis :</u> La maturité des baies est hétérogène à la dégustation. L'aromatique de la pulpe est déjà agréable, sur le fruit frais. La peau est encore épaisse et les tanins plutôt secs. La parcelle est saine.</p> <p><b>Attendre.</b></p>								

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CH-CLERE			
Clone, porte-greffe, année de plantation :					220, 504, 1996			
Sol, RU, ressuyage :					Roche de schiste, 47 mm, Moyen			
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Chimique , IR : Enherbé et cultivé, 1 face			
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Faible, 10,2 grappes/cep, Normale, Moyenne			
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Manuelle, 30 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>				
6,9 % - 0,1 %	0 % - 0 %	9,2	6,4	3,04				
Interprétations								
<p><u>Dyostem :</u> Chargement en sucre en cours à vitesse rapide. Le volume des baies a augmenté de 26%.</p> <p><u>Notre avis :</u> La maturité des baies est hétérogène, de nombreuses baies avec une aromatique sur le fruit frais, mais encore de nombreuses baies non vérées. Attention à l'évolution de l'équilibre sucre/acide qui est déjà bas. Quelques foyers de pourriture grise à surveiller.</p> <p><b>Attendre</b></p>								



**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-biocontrole>*

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





# Tableau récapitulatif

Parcelles	Cépage	Famille Produit	Azote assimilable (mg/l)	TAP (% vol)	Acidité totale (g H2SO4/l)	pH	Volume moyen (ml)	Evolution du volume (% par semaine)	Comportement	Potentiel	Profil	Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jour)	Concentration	Teinte médiane	Charge (nb de grappes/cep)
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille Rouge	30,9	8,8	7,9	2,97	1,07	15,05	Chargement	maturation en cours	végétal	6,3	petites baies	230	NC
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille VM	25,1	9,1	7,6	2,96	0,88	14,29	Chargement	maturation en cours	végétal	4,7	petites baies	230	8,9
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	59	9,2	7,8	2,85	0,78	16,42	Chargement	maturation en cours	végétal	3,1	petites baies	260	18,2
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	19,4	10,8	6	3,02	1,03	8,42	Chargement	maturation en cours	végétal	5,7	petites baies	223	14,7
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	26,8	9,4	7,4	3,05	0,76	-1,3	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	0,9	petites baies	230	17
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	29,4	9,9	6,8	3,09	1,3	41,3	Chargement	maturation en cours	végétal	13,1	baies moyennes	222	17,5
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	24,3	10,6	6,3	3,02	0,99	25,32	Chargement	maturation en cours	végétal	8,4	petites baies	222	12,1
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	49,9	8,6	8,2	2,92	0,87	38,1	Chargement	maturation en cours	végétal	7,3	petites baies	242	16,5
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	22,7	10,2	6,6	3,08	0,82	24,24	Chargement	maturation en cours	végétal	6,1	petites baies	224	17,5
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	71,2	8,4	10,7	2,83	0,71	5,97	Chargement	maturation en cours	végétal	3,1	petites baies	280	13,4
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	72,6	7,4	9,9	2,81	0,87	29,85	Chargement	maturation en cours	végétal	5,7	petites baies	0	13,8
AT-CF-MARTIGNE1	Cabernet Franc	Famille Rosé	27,9	9,6	7,4	2,94	0,74	23,33	Chargement	maturation en cours	végétal	5,6	petites baies	230	17,9
AT-CF-MARTIGNE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	114	8,8	7,6	2,93	0,69	25,45	Chargement	maturation en cours	végétal	3,9	petites baies	230	14,7
AT-CF-MARTIGNE3	Cabernet Franc	Famille Rouge	22,8	9,4	7,1	2,98	0,63	16,67	Chargement	maturation en cours	végétal	3,6	petites baies	228	15,4
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	90,2	7,6	9	2,88	0,83	13,7	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,9	petites baies	340	12,1
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	36,7	9,3	7,4	3,02	0,56	2,12	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,8	petites baies	238	17
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	179	9	7,1	3	0,86	4,88	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	1,6	petites baies	230	7,9
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	33,2	8,6	5,9	3,11	0,71						petites baies	238	NC
AT-CF-POUANCAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	34,7	9,7	6	3,04	0,94	5,62	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,1	petites baies	224	NC
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	47	9,6	6,8	3,01	1,04	57,58	Chargement	maturation en cours	végétal	10,7	petites baies	224	9,3
AT-CF-SAUMUR2	Cabernet Franc	Famille Rouge	53,8	8,3	9,6	2,81	0,85	-2,3	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	1,3	petites baies	260	13,7
AT-CF-STABIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	68,5	7,9	8	2,99	0,57	-3,95	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	1,5	petites baies	250	NC
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	94,4	9,4	6,4	3,09	1,03	32,05	Chargement	maturation en cours	végétal	8,1	petites baies	226	14,3
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	59,3	8,8	9,2	2,81	0,84	6,33	Chargement	maturation en cours	végétal	5,1	petites baies	240	13,1
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	21,3	9,2	8,5	2,94	0,91	8,33	Chargement	maturation en cours	végétal	4,4	petites baies	224	11,3
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	131,2	10,8	7,9	2,99	1,09	10,1	Chargement	maturation en cours	végétal	3,6	petites baies	222	11,6
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	30,9	10,8	6	3,1	0,95	15,85	Chargement	maturation en cours	végétal	6,1	petites baies	220	13,3
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	91,6	8,3	7,1	3	0,44	2,71	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	1,3	petites baies	61	11,4
AT-CH-BONNEZEALUX	Chenin	Famille VL/VT	8	8,6	7,8	2,98	1,04	25,3	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	5,3	petites baies	68	11
AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VM	58,5	9,6	7,9	2,92	1,23	21,78	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	8,6	baies moyennes	66	6,7
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	21,6	11,4	7,7	2,89	0,86	13,16	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	4,1	petites baies	65	13,8
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	145,1	9,6	8,1	2,98	1,54	28,33	Chargement	maturation en cours	végétal	13,7	baies moyennes	75	12,2
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	110,2	9,2	6,4	3,04	1,37	25,69	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	8	baies moyennes	70	10,2
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	20,6	11,2	7,4	3,05	1,13	32,94	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	12,9	petites baies	63	9,7
AT-CH-LAMBERT1	Chenin	Famille VL/VT	74	8	9,6	2,88	0,82	7,58	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	5,7	petites baies	71	8,8
AT-CH-LAMBERT2	Chenin	Famille VM	30,2	8,4	6,8	2,89	0,91	9,72	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	3,7	petites baies	63	11
AT-CH-MARTIGNE1	Chenin	Famille VL/VT	9	11	5,8	3,03	1,06	20,45	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	7	petites baies	61	9,2
AT-CH-MARTIGNE2	Chenin	Famille VM	109,1	9	8	2,94	1,32	36,08	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	10,9	baies moyennes	71	12,3
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	74,6	8,2	7,9	2,88	0,87	42,62	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	5,7	petites baies	68	19,3
AT-CH-NUIEL	Chenin	Famille VM	20,9	9,6	7,2	2,98	1,16	20,83	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	6,9	petites baies	64	14,3
AT-CH-POUANCAY	Chenin	Famille VL/VT	82	8,7	7,2	2,93	1,16	11,54	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	1,7	petites baies	71	NC
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	54,1	8,6	6,8	2,9	0,79	13,15	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	3,5	petites baies	63	11
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	65,4	9,1	6,2	3,02	0,84	-14,58	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	-1,7	petites baies	63	8
AT-CH-STABIN1	Chenin	Famille VL/VT	125,2	8,5	7,8	2,89	0,54	-13,39	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	0,5	petites baies	64	NC
AT-CH-STABIN2	Chenin	Famille VL/VT	63,8	7,6	8,2	2,9	0,67	36,6	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	4,2	petites baies	63	NC
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	52,7	9,8	7,4	3,01	1,45	28,32	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	14,6	baies moyennes	67	8,7
AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	Famille VM	29,2	9	8,3	2,88	1,01	42,25	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	8	petites baies	68	16,1
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	15,2	10,2	7,3	2,93	1,05	12,9	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	5,1	petites baies	64	10,5
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	42,8	9	7,2	2,9	1,11	32,14	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	8,4	petites baies	64	9,5
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	21,7	7,7	7	2,91	1,14	20	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,9	petites baies	64	11,4
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	23,2	9,6	6,7	2,99	0,79	38,6	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	5,9	petites baies	61	8,3
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	28,1	10	7,8	2,95	0,68	36	Chargement	maturation en cours	végétal	6,1	petites baies	224	NC
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	57,4	9,4	8,3	2,97	0,63	26	Chargement	maturation en cours	végétal	5	petites baies	224	18,3
AT-CS-NUIEL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	34,8	9,2	7,3	2,94	0,69	6,15	Chargement	maturation en cours	végétal	3,4	petites baies	230	13,9
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	61,1	9,6	8,3	2,99	0,7	4,48	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,3	petites baies	224	10,4
AT-CY-BRISSAC	Chardonnay	Famille VM	175,3	10,4	4,6	3,34	0,61	-14,08	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre - phénolique	-2,4	petites baies	62	NC
AT-CY-BROSSAY	Chardonnay	Famille VM	29,6	11,3	4,2	3,17	1,11	2,78	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	neutre	0,6	baies moyennes	59	16,3
AT-CY-CONCOURSON	Chardonnay	Famille VM	212,2	10,1	5,8	3,02	1,36	25,93	Chargement	maturation en cours	végétal	8,6	baies moyennes	77	13,1
AT-CY-STCYR	Chardonnay	Famille VM	108,8	11,9	4,7	3,26	1,09	10,1	Arrêt à confirmer	haut potentiel	neutre	2,6	petites baies	61	17,5
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille Rosé	179,4	9,2	5,3	3,14	1,8	81,82	Chargement	maturation en cours	végétal	23,1	grosses baies	17	18,7
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	367,7	7,9	4,6	3,1	1,1	44,74	Chargement	maturation en cours	végétal	6	petites baies	13	12,9
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	Famille Rosé	176	7,6	7,5	2,95	1,55	24	Chargement	maturation en cours	végétal	8,4	petites baies	238	12,9
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	168,9	9,4	5,4	3,02	1,21	22,22	Chargement	maturation en cours	végétal	6,9	petites baies	228	7,8
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	274,8	7,9	5,4	3,04	1,25	22,55	Chargement	maturation en cours	végétal	5,1	petites baies	230	15,6
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	60,8	9,1	5,6	3,02	0,92	6,7	Chargement	maturation en cours	végétal	3,2	petites baies	238	8,6
AT-GN-MARTIGNE1	Grolleau Noir	Famille Rosé	127,8	8	5,7	3,03	1,18	12,38	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,6	petites baies	238	15,9
AT-GN-MARTIGNE2	Grolleau Noir	Famille Rosé	77,4	8,9	6	2,96	1,46	5,04	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	0,6	petites baies	230	16,9
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	104,2	7,8	6,5	2,91	0,77						petites baies	240	NC
AT-GN-POUANCAY	Grolleau Noir	Famille Rosé	261,6	9	4,7	3,17	0,94	23,68	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,1	petites baies	224	NC
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	60,7	8,1	5,7	3,06	1,6	25	Chargement	maturation en cours	végétal	4,7	baies moyennes	224	14,7