



# INFO Viti 49

N°20 – 31 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 24 au 30 août.....	2
➤ Prévisions météo.....	3
<b>Dans les vignes</b> .....	<b>3</b>
➤ Flavescence dorée : agir pour garder un vignoble sans traitements obligatoires .....	3
➤ Vers de grappes .....	4
<b>Evolution de l'état sanitaire</b> .....	<b>5</b>
➤ Pourriture grise : stable .....	5
➤ Pourriture acide : rare .....	5
<b>Evolution de la maturité et état sanitaire</b> .....	<b>6</b>
➤ Un millésime hétérogène.....	6
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	6
<b>Focus par destination de vin</b> .....	<b>7</b>
➤ Parcelles à destination de vins de base .....	7
➤ Parcelles à destination de vins rosés .....	7
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux .....	8
➤ Parcelles à destination de vins rouges .....	8
<b>En attendant les bennes à vendange</b> .....	<b>9</b>
➤ Rôle du pH et interprétation .....	9
➤ Réglage machine à vendanger : un bon réglage est essentiel !.....	9
<b>Viticulture biologique et biodynamie</b> .....	<b>10</b>
<b>Pour en savoir plus</b> .....	<b>11</b>
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	11
➤ Détermination du profil Dyostem des vins blancs à l'arrêt de chargement en sucres .....	11
➤ Etat sanitaire et dégustations .....	11
<b>Photos de la semaine</b> .....	<b>16</b>
<b>Tableau récapitulatif</b> .....	<b>18</b>

## ➤ Données météo du 24 au 30 août

SAUMUROIS	Dampierre	Chacé	Les Ulmes	Montreuil-Bellay	Le Puy-Notre-Dame
Somme pluies (mm)	3	3	6	4	3
T°C moy	22,9	23,2	23,0	23,0	23,1
T°C min ; max	14,1 ; 34,1	14,7 ; 34,3	14,6 ; 33,7	13,4 ; 34,0	14,8 ; 33,7
Humidité moy (%)	60	59	59	59	59

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)	0	0	0	1	1
T°C moy	23,1	22,7	22,6	22,0	22,2
T°C min ; max	12,8 ; 38,0	12,8 ; 34,3	12,9 ; 34,3	13,3 ; 32,6	13,2 ; 32,9
Humidité moy (%)	62	70	70	63	63

MOYEN LAYON	Martigné-Briand	Faveraye-Machelles	Thouarcé	Rablay-sur-Layon
Somme pluies (mm)	2	3	3	1
T°C moy	22,5	22,2	22,3	22,9
T°C min ; max	13,5 ; 33,1	13,0 ; 32,7	13,0 ; 32,7	14,2 ; 33,2
Humidité moy (%)	61	63	62	59

BAS LAYON	Chaume	Saint-Aubin-de-Luigné	Chaufond-sur-Layon
Somme pluies (mm)	2	1	2
T°C moy	22,7	22,6	22,3
T°C min ; max	13,8 ; 33,4	13,2 ; 34,4	11,7 ; 33,5
Humidité moy (%)	60	61	62

AUBANCE	Coutures	Brissac-Quincé	Saint-Melaine-sur-Aubance	Soulaines-sur-Aubance
Somme pluies (mm)	1	2	1	2
T°C moy	22,5	22,4	22,6	22,4
T°C min ; max	13,0 ; 33,6	12,4 ; 33,3	13,2 ; 33,7	12,9 ; 33,5
Humidité moy (%)	61	62	60	61

LOIRE	Savennières	Drain	La Pommeraye
Somme pluies (mm)	1	1	0
T°C moy	22,6	22,2	22,1
T°C min ; max	12,9 ; 33,1	12,4 ; 33,5	12,5 ; 33,7
Humidité moy (%)	61	62	62

(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).

## ➤ Prévisions météo

Sources MétéoFrance, Météoblue, Weather Measures. Consultation le 31 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>	Averses	8,8	3,5	0 à 5	77	22	17 ; 28	■	■	■
<b>Vendredi</b>		7,7	5	0 à 5	88	20	16 ; 25	■	■	■
<b>Samedi</b>	Eclaircies	0,2	0,8	0	75	19	15 ; 25	■	■	■
<b>Dimanche</b>		0,2	0,8	0	61	21	15 ; 24	■	■	■

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

**Tendances pour les jours suivants** : de petites averses sont annoncées tout au long de la semaine prochaine avec des températures moyennes journalières autour de 18°C.

## Dans les vignes

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

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

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

Les symptômes **doivent être observés tous les trois sur le même cep** :

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



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



▲ Certaines grappes se dessèchent ou les baies flétrissent.

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)



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



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

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

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



**Ne pas confondre avec des symptômes de phytotoxicité dues aux applications de soufre cet été.**

En effet, de nombreuses parcelles présentent un feuillage jauni qui peut prendre un aspect cuivré, comme sur les photos ci-contre, mais les rameaux sont correctement aoûtés et/ou les grappes ne sont pas complètement grillées.



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

## ➤ **Vers de grappes**

### ✓ **Observations**

Pas de troisième génération : peu de piégeages et aucune ponte observée. Cette année, les eudémis et les cochyliis auront brillé par leur absence.

# Evolution de l'état sanitaire

## ➤ Pourriture grise : stable

### ✓ **Observations**

Comme prévu, le temps de ces 6 derniers jours a limité l'extension des foyers de pourriture grise.

Le nombre de parcelles touchées est stable depuis la semaine dernière. Sur l'ensemble du réseau, seulement 2 parcelles de Grolleau noir et 6 parcelles de Chenin présentent des foyers dont la fréquence varie entre 0,01% et 21%. Pour le moment, ils sont de petite taille avec une intensité globale toujours inférieure à 1%.

### ✓ **Stratégie de protection**

La météo de ces prochains jours s'annonce favorable à la pourriture grise avec de la pluie, de l'humidité et des températures moyennes autour de 20°C.



**Notre avis** : surveillez l'évolution du botrytis sur les parcelles dont les grappes sont compactes et qui doivent encore attendre avant d'être récoltées, les Chenin à destination de vins tranquilles en particulier. Si votre organisation de travail le permet, un effeuillage manuel au niveau des grappes peut être bénéfique sur ces parcelles. Pour le moment, l'application d'une solution de biocontrôle ne nous paraît pas pertinente.



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

## ➤ Pourriture acide : rare

### ✓ **Observation**

Une seule parcelle de notre réseau, un Chenin, présente de la pourriture acide cette semaine avec 2 grappes atteintes.

### ✓ **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.
- Effeuiller manuellement 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](#)

# Evolution de la maturité et état sanitaire

## ➤ Un millésime hétérogène



Chenin



Chardonnay



Grolleau noir



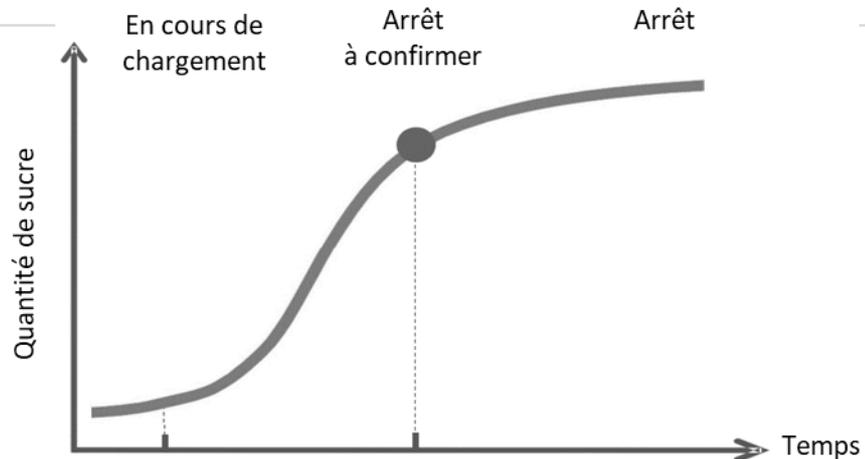
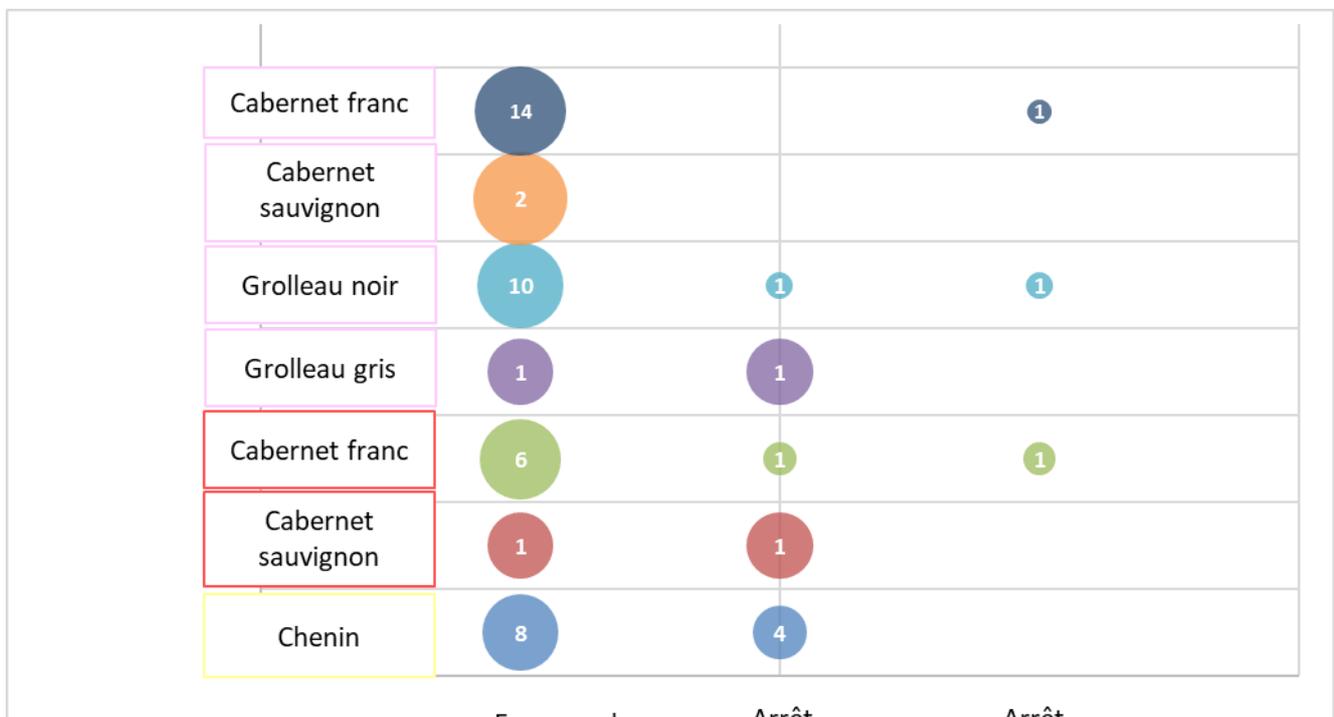
Cabernet sauvignon



Cabernet franc

## ➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles

L'essentiel des parcelles de notre réseau est encore en chargement. 3 parcelles sont à l'arrêt.



# 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
	30-août	écart	min	max	30-août	écart		30-août	30-août		
<b>Cépage (nombre de parcelles)</b>	30-août	écart	min	max	30-août	écart	30-août	30-août	évolution	30-août	30-août
Chenin (8)	11,45	+ 2,06	10,20	14,00	7,79	+ 0,2	3,02	1,23	+ 7,68%	8,24	Rapide
Chardonnay (1)	13,20	+ 2,28	13,20	13,20	6,00	+ 1,18	3,27	1,12	+ 6,92%	4,40	Moyen
Cabernet Franc (2)	11,70	+ 2,45	11,20	12,20	6,80	-0,70	3,16	0,94	+ 12,3%	8,00	Rapide

La semaine dernière le chargement en sucre était lent, voire quasiment à l'arrêt en moyenne pour les Chardonnay et Cabernet franc. En revanche, cette semaine il est rapide pour les Chenin et les Cabernet franc. Cependant, les Chenin ont une augmentation en TAVP seulement de 1 degré.

Surveillez les AT pour les Chenin. Attention à l'acidité déjà très faible du Chardonnay (4,83 g/L).



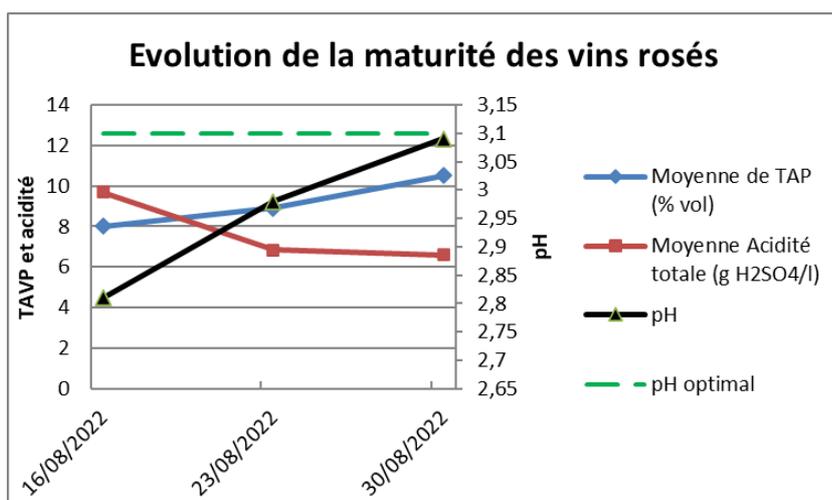
Les **acidités sont déjà très faibles** et le chargement en sucre est rapide. **Toutes les parcelles sont à vendanger rapidement.**

## ➤ 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
	30-août	écart	min	max	30-août	écart		30-août	30-août		
<b>Cépage (nombre de parcelles)</b>	30-août	écart	min	max	30-août	écart	30-août	30-août	évolution	30-août	30-août
Cabernet Franc (12)	11,08	+ 1,94	9,70	12,20	7,18	-0,57	3,07	0,91	+ 6,6%	5,13	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	11,45	+ 1,85	11,10	11,80	7,40	-0,15	3,09	0,69	=	3,00	Moyen
Grolleau Noir (8)	9,78	+ 1,35	9,00	10,40	5,86	+ 0,03	3,12	1,33	+ 9,28%	5,61	Moyen
Grolleau Gris (2)	8,90	+ 0,35	8,80	9,00	5,40	+ 0,45	3,14	1,30	- 11,5 %	-2,55	Lent

La vitesse de chargement en sucre, rapide la semaine dernière pour les Grolleau gris, est lente cette semaine, avec une diminution du volume des baies.

L'acidité reste en moyenne stable et les degrés ont augmenté en moyenne de 1,7 % vol. (en dehors des Grolleau gris).



**Pour tous les cépages**, soyez réactif dans votre organisation de vendanges, si les volumes diminuent et que le TAVP est atteint pour certaines appellations.

**Le pH optimal se situe autour de 3,1** ; il faut éviter de dépasser 3,2.

Les paramètres quantitatifs sont à l'optimum : les vendanges des vins rosés peuvent démarrer dès à présent.

## ➤ 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
	30-août	écart	min	max	30-août	écart		30-août	30-août		
Cépage (nombre de parcelles)	30-août	écart	min	max	30-août	écart	30-août	30-août	évolution	30-août	30-août
Chenin (15)	11,12	+ 2,09	10,00	12,40	7,35	+ 0,05	3,03	1,00	+ 6,13%	6,41	Rapide

Le TAVP a augmenté de 2 % vol. cette semaine et l'acidité a faiblement diminué, ceci est en faveur d'un meilleur équilibre Sucre/Acide. Le chargement en sucre est rapide.

La teinte évolue en passant du jaune-vert la semaine dernière (65,2° en moyenne), au jaune doré cette semaine (62,2° en moyenne).



Les premiers foyers de pourriture grise observés sur certaines parcelles la semaine dernière ne se sont pas développés.

**Les TAVP ont fortement augmenté cette semaine. Dégustez vos parcelles pour suivre l'évolution rapide.**

4 parcelles ont été dégustées cette semaine, **la maturité pourrait être atteinte rapidement** : 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
	30-août	écart	min	max	30-août	écart		30-août	30-août		
Cépage (nombre de parcelles)	30-août	écart	min	max	30-août	écart	30-août	30-août	évolution	30-août	30-août
Cabernet Franc (12)	11,38	+ 2,07	9,80	12,60	6,93	-0,53	3,13	0,90	+ 1,49%	4,71	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	11,60	+ 2,1	11,20	12,00	7,55	-0,75	3,12	0,74	+ 10,14%	5,45	Moyen

Le TAVP a augmenté de 2 % vol. cette semaine et l'acidité a faiblement diminué, ceci est en faveur d'un meilleur équilibre Sucre/Acide.

En moyenne, le volume des baies des Cabernet franc reste faible et stable d'une semaine à l'autre, mais on observe une très grande hétérogénéité selon les parcelles (de -19% à +29%).

Les Cabernet sauvignon sont encore en bonne dynamique de maturation avec une bonne acidité.



Dans l'ensemble, les équilibres ne sont pas atteints et les parcelles sont saines. Les pulpes sont encore gélatineuses et la couleur est difficile à extraire.

**Les TAVP ont fortement augmenté cette semaine** et pourraient continuer leur progression rapide la semaine prochaine.

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

# En attendant les bennes à vendange

## ➤ Rôle du pH et interprétation

La mesure du pH permet d'évaluer la **force des acides**. Il dépend de trois éléments : la quantité totale d'acide (AT), le coefficient acide malique/acide tartrique et la quantité de potassium.

Au cours de la maturation du raisin, le pH évolue et influence les propriétés du vin :

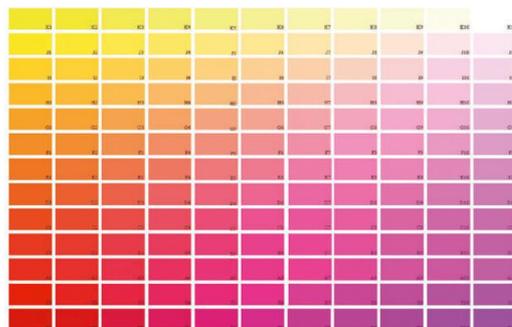
- Il a un impact direct sur la **couleur**. En effet, les anthocyanes présentent une couleur rouge en milieu acide. Un pH plus faible permettra d'obtenir une couleur plus vive et plus stable.

Pour les **vins rosés**, il est conseillé de ne pas dépasser un pH de 3,2.

Pour les **vins de base**, le pH optimum se situe entre 3 et 3,1 (minimum 2,9 pour la prise de mousse).

- Il influence la **stabilité microbiologique** du vin et **l'efficacité du SO<sub>2</sub>**. Un pH plus faible (<3,2) inhibe la prolifération bactérienne.

Au-delà de pH 3,5, les conditions sont favorables au développement des bons comme des mauvais micro-organismes. Une augmentation de pH demandera donc plus de SO<sub>2</sub> pour protéger les vins. Le SO<sub>2</sub> diminue l'intensité colorante des anthocyanes, ce qui peut aboutir à une coloration orangée des rosés.



Nuancier national des vins rosés (Source

### Sources :

Mesurer le pH lors de la vinification, 2019. Disponible sur : <https://www.coleparmer.com/tech-article/measuring-ph-in-wine-making?tlq=fr-FR>

TechniLoire, Guide des pratiques viti-vinicoles en Val de Loire. 2012, disponible sous : [https://techniloire.com/sites/default/files/Fiche\\_comment\\_eviter\\_teinte\\_jaune\\_orangee.compressed.pdf](https://techniloire.com/sites/default/files/Fiche_comment_eviter_teinte_jaune_orangee.compressed.pdf)

## ➤ Réglage machine à vendanger : un bon réglage est essentiel !



Source : Braud-New holland

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

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

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

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

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

# Viticulture biologique et biodynamie

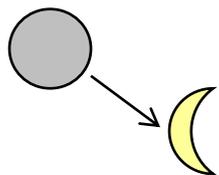
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leurs plannings de vendanges.

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 jusqu'à lundi 5 septembre. Elle sera croissante toute la semaine.

A noter cette semaine :

- **Noeud lunaire descendant** le jeudi 1<sup>er</sup> septembre. La période défavorable se déroulera la nuit de jeudi à 19h jusqu'à 3h du matin vendredi.
- **Périgée lunaire** le mercredi 7 septembre : la Lune sera à la distance minimale de la Terre le long de sa trajectoire elliptique. La période défavorable commencera dès mercredi matin à 8h et jusqu'au jeudi à 8h.

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

Merc. 31	Jeudi 01	Vend. 02	Sam. 03	Dim. 04	Lundi 05	Mardi 06	Merc. 07
							

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\\_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/2022_Notice_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.



## ➤ Détermination du profil Dyostem des vins blancs à l'arrêt de chargement en sucres

Potentiel	Profil		
	à suivre, non déterminé	thiol	neutre
haut potentiel	0	0	0
haut potentiel en chargement	2 (BONNEZEAUX ; ST MELAINE)	1 (FAYE)	2 (MARTIGNE 1 ; LES VERCHERS)
potentiel intermédiaire	0	0	0
maturation lente	0	0	0
maturation en cours	9	0	0

## ➤ Etat sanitaire et dégustations

### ✓ Parcelles à destination des vins de base

Famille vin de base	Pourriture grise							
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	30-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			30-août	écart		30-août	écart	
Chenin (8)	3	-2	2,74 %	+ 0,56	1,62 %-4,97 %	0,11 %	-0,17	0,1 %-0,13 %
Chardonnay (1)	0	-2	0 %	-3,36	0 %-0 %	0 %	-0,55	0 %-0 %
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

Famille vin tranquille	Pourriture grise							
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	30-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			30-août	écart		30-août	écart	
Chenin (15)	3	-1	7,25 %	+ 2,65	0,01 %-20,59 %	0,5 %	+ 0,37	0,1 %-1 %

1 parcelle avec de la pourriture acide.

## Maturité qualitative :

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CH-SAVENNIERES			
Clone, porte-greffe, année de plantation :					220, Riparia, 2000			
Sol, RU, ressuyage :					Altération de schiste, 120 mm, Fort			
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Mécanique , IR : Enherbé et cultivé, 1 face			
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Moyenne, 8 grappes/cep, Compacte, Forte			
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Manuelle, 35 hL/ha			
État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies			
Pourriture grise Fréq.-Int. 0 % - 0 %	Pourriture acide Fréq.-Int. 0 % - 0 %	TAVP (% vol) 11,2	AT (g/L) 6,6	pH 3,08	<p>Aromatique de la pulpe</p> <p>végétal   fruits frais   fruits mûrs   fruits compotés</p>			
Interprétations					<p>Acidité de la pulpe</p> <p>très acide   acide   acidulé   équilibré   faible</p>			
<p><u>Dyostem :</u></p> <p>Le chargement est en cours. Le volume des baies a augmenté de 8%. La vitesse de chargement en sucre est moyenne. Le profil aromatique est non déterminé.</p>					<p>Aromatique de la peau</p> <p>végétal   fruits frais   fruits mûrs   fruits compotés</p>			
<p><u>Notre avis :</u></p> <p>L'aromatique de la pulpe est agréable, avec un profil entre fruits frais et fruits mûrs. Les maturités phénolique et technologique pourraient être bientôt atteintes.</p> <p>L'état sanitaire est sain. L'azote assimilable est à 25,7 mg/L.</p>					<p>Épaisseur de la peau</p> <p>épaisse   en train de s'affiner   fine</p>			
<p><b>Attendre, analyser et redéguster début de semaine prochaine.</b></p>					<p>Qualité des tanins</p> <p>secs   fermes   côtelés   fondus</p>			
					<p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>beaucoup   un peu   très peu</p>			
					<p>Couleur des pépins</p> <p>verts   verts-bruns   bruns-verts   bruns</p>			
					<p>Plage "objectif"   Situation actuelle</p>			
INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CH-BONNEZEAUX			
Clone, porte-greffe, année de plantation :					982, Riparia, 2003			
Sol, RU, ressuyage :					Terrasse gravelo-sableuse, 52 mm, Moyen			
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Chimique , IR : Enherbé et cultivé, 2 faces			
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Moyenne, 11 grappes/cep, Compacte, Forte			
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Manuelle, 40 hL/ha			
État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies			
Pourriture grise Fréq.-Int. 0 % - 0 %	Pourriture acide Fréq.-Int. 0 % - 0 %	TAVP (% vol) 12	AT (g/L) 7,5	pH 3,1	<p>Aromatique de la pulpe</p> <p>végétal   fruits frais   fruits mûrs   fruits compotés</p>			
Interprétations					<p>Acidité de la pulpe</p> <p>très acide   acide   acidulé   équilibré   faible</p>			
<p><u>Dyostem :</u></p> <p>Haut potentiel en chargement. Le volume a augmenté de 14% par rapport à la semaine dernière. Le profil aromatique est non déterminé.</p>					<p>Aromatique de la peau</p> <p>végétal   fruits frais   fruits mûrs   fruits compotés</p>			
<p><u>Notre avis :</u></p> <p>A la dégustation, la pulpe est très agréable. Aromatiquement et du point de vue de la maturité technologique, cette parcelle est prête à être vendangée pour un vin blanc de printemps.</p> <p>L'azote assimilable est à 44,8 mg/L.</p>					<p>Épaisseur de la peau</p> <p>épaisse   en train de s'affiner   fine</p>			
<p><b>A vendanger pour un blanc de printemps. Attendre pour un blanc de garde.</b></p>					<p>Qualité des tanins</p> <p>secs   fermes   côtelés   fondus</p>			
					<p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>beaucoup   un peu   très peu</p>			
					<p>Couleur des pépins</p> <p>verts   verts-bruns   bruns-verts   bruns</p>			
					<p>Plage "objectif"   Situation actuelle</p>			

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CH-STMELAINE				
Clone, porte-greffe, année de plantation :					220, 101-14 Mg, 1982				
Sol, RU, ressuyage :					Altération de schiste, 110 mm, Moyen				
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Mécanique, IR : Enherbés, 0 face				
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Faible, 8,7 grappes/cep, Compacte, Forte				
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Manuelle, 35 hL/ha				
État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH					
1,15 % - 0,1 %	0 % - 0 %	12	7,4	3,11					
Interprétations									
<p><b>Dyostem :</b> La parcelle est en chargement à vitesse très rapide. Le volume des baies est stable. C'est un haut potentiel.</p> <p><b>Notre avis :</b> L'aromatique de la pulpe est très agréable, l'équilibre pourrait être bientôt atteint. La peau doit encore s'affiner. L'azote assimilable est à 42,0 mg/L.</p> <p><b>Analyser et déguster en fin de semaine pour un vin blanc de printemps. Attendre pour un blanc de garde.</b></p>									

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CH-VARRAINS				
Clone, porte-greffe, année de plantation :					220, Gravesac, 2012				
Sol, RU, ressuyage :					, 120 mm, Moyen				
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Chimique, IR : Enherbés, 1 face				
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Moyenne, 9,5 grappes/cep, Compacte, Moyenne				
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Manuelle, 40 hL/ha				
État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH					
0,01 % - 1 %	0 % - 0 %	10,8	7,4	2,96					
Interprétations									
<p><b>Dyostem :</b> Chargement en sucre en cours à vitesse moyenne. Le volume des baies a augmenté de 4%.</p> <p><b>Notre avis :</b> La maturité aromatique de la pulpe est atteinte. Quelques grains flétris pourraient augmenter le degré potentiel par concentration, mais la maturité technologique n'est pas encore atteinte. L'azote assimilable est à 27,9 mg/L.</p> <p><b>Attendre</b></p>									

✓ **Parcelles à destination des vins rosés**

Familie vin rosé		Pourriture grise						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	30-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			30-août	écart		30-août	écart	
Cabernet Franc (12)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Grolleau Noir (8)	2	+ 2	1 %	+ 1	0,64 %-1,36 %	0,1 %	+ 0,1	0,1 %-0,1 %
Grolleau Gris (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %

Pas de pourriture acide.

✓ **Parcelles à destination des vins rouges**

Pas de pourriture grise ni de pourriture acide.

**Maturité qualitative :**

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CF-CLERE				
Clone, porte-greffe, année de plantation :					214, 3309C, 1989				
Sol, RU, ressuyage :					Altération de schiste, 83 mm, Moyen				
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Chimique , IR : Enherbé et cultivé, 1 face				
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Faible, 17,5 grappes/cep, Normale, Faible				
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Machine, 50 hL/ha				
État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
Pourriture grise	Pourriture acide	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH					
Fréq.-Int.	Fréq.-Int.								
0 % - 0 %	0 % - 0 %	11,8	6,9	3,2					
Interprétations									
<p><u>Dyostem :</u> Chargement en sucre en cours à vitesse moyenne. Le volume des baies est stable. Le profil est végétal.</p> <p><u>Notre avis :</u> La maturité qualitative est atteinte, avec une absence de note végétale dans la pulpe et la pellicule. L'aromatique était peu intense. L'extraction de la couleur est limitée par l'épaisseur de la peau.</p> <p><b>Redéguster en début de semaine prochaine. Au regard de l'ensemble des paramètres il serait intéressant de l'orienter vers un rouge de garde.</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> <p>☺ Plage "objectif"   Situation actuelle</p>				

INFORMATIONS PARCELLAIRE :					AT-CF-VARRAINS				
Clone, porte-greffe, année de plantation :					215, SO4, 2000				
Sol, RU, ressuyage :					Altération calcaire, 99 mm, Faible				
Entretien du sol, effeuillage :					Cavaillon : Chimique, IR : Enherbé et cultivé, 1 face				
Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :					Moyenne, 11,6 grappes/cep, Normale, Faible				
Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :					Machine, 50 hL/ha				
État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
Pourriture grise	Pourriture acide	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH					
Fréq.-Int.	Fréq.-Int.								
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12,6	6,5	3,19					
Interprétations									
<p style="text-align: center;"><u>Dyostem :</u></p> <p>Haut potentiel en chargement. Le volume des baies est stable. Le profil est végétal.</p> <p style="text-align: center;"><u>Notre avis :</u></p> <p>Parcelle la plus précoce du réseau : la pulpe est très sucrée mais encore gélatineuse. A la dégustation il n'y a plus de perception de notes végétales dans les peaux. L'azote assimilable est à 2,3 mg/L.</p> <p style="text-align: center;"><b>Redéguster en début de semaine prochaine.</b></p>									
					<p style="text-align: center;"><b>Aromatique de la pulpe</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Acidité de la pulpe</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Aromatique de la peau</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Épaisseur de la peau</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Qualité des tanins</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pulpe attachée aux pépins</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Couleur des pépins</b></p> <p style="text-align: right;">  Plage "objectif"   Situation actuelle </p>				

## Photos de la semaine



Pensez à nous envoyer vos photos ! Merci et à la semaine prochaine !





**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	Date d'arrêt	Profil	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jour)	Concentration	Teinte médiane	TAP à l'arrêt (% vol)	Charge (nb grappes/cep)
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille Rouge	0	11	7,2	3,12	1,14	6,54	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,6	petites baies	224		NC
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille VM	6,8	11,2	6,8	3,15	1,01	14,77	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,9	petites baies	225		8,9
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	22,2	12	6,6	3,03	0,86	10,26	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,6	petites baies	225		18,2
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	5,5	11,8	6,4	3,12	1,09	5,83	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,3	petites baies	224		14,7
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	0	12,2	6,8	3,17	0,86	13,16	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	8,1	petites baies	228		17
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	17,4	11,6	6,7	3,17	1,05	-19,23	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-1,7	petites baies	220	9,9	17,5
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	0	11,8	6,5	3,12	0,96	-3,03	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2	petites baies	222	10,6	12,1
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	4,1	10,5	7,5	2,99	0,79	-9,2	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2	petites baies	230	8,6	16,5
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	0	11,8	6,9	3,2	0,82	0	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	petites baies	220		17,5
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	35,9	11,3	7,5	3,05	0,92	29,58	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	10,7	petites baies	222		13,4
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	33,7	9,8	8	2,96	0,95	9,2	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7	petites baies	236		13,8
AT-CF-MARTIGNE1	Cabernet Franc	Famille Rosé	4,7	11,4	7,6	3,03	0,73	-1,35	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,9	petites baies	228	9,6	17,9
AT-CF-MARTIGNE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	46,8	10,7	7,4	3,03	0,77	11,59	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,3	petites baies	224		14,7
AT-CF-MARTIGNE3	Cabernet Franc	Famille Rouge	11,6	10,8	7	3,08	0,67	6,35	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	petites baies	224		15,4
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	78	9,7	7,7	3,06	0,91	9,64	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,1	petites baies	236		12,1
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	6,2	11,4	7,3	3,14	0,54	-3,57	Arrêt	en arrêt depuis la 1ère analyse		en arrêt depuis la 1ère analyse			2,3	petites baies	230		17
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	132,2	11,2	6,4	3,08	1,08	25,58	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	10,6	petites baies	228		7,9
AT-CF-POUJANCAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	21,7	11,8	6,2	3,21	0,93	-1,06	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,6	petites baies	222		NC
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	34,6	11,6	7	3,17	0,98	-5,77	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,3	petites baies	224		9,3
AT-CF-SAUMUR2	Cabernet Franc	Famille Rouge	31,3	11,2	7,7	3,01	0,96	12,94	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	8,9	petites baies	224		13,7
AT-CF-STUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	40	9,8	7,6	3,13	0,61	7,02	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,6	petites baies	230		NC
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	66,2	11,6	6,2	3,22	0,95	-7,77	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	petites baies	223		14,3
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	51,3	10,8	8	2,94	0,97	15,48	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,4	petites baies	226		13,1
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	13,5	11,2	6,9	3,12	1,01	10,99	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7	petites baies	228		11,3
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	2,3	12,6	6,5	3,19	1,1	0,92	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5	petites baies	222		11,6
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	1,2	12,2	6,4	3,18	0,92	-3,16	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,3	petites baies	220	10,8	13,3
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	68,6	10,4	7,2	3,03	0,41	-6,82	Arrêt	en arrêt depuis la 1ère analyse		en arrêt depuis la 1ère analyse			1,6	petites baies	60		11,4
AT-CH-BONNEZEAX	Chenin	Famille VL/VT	44,8	12	7,5	3,1	1,18	13,46	Chargement	Haut potentiel en chargement		à suivre, non déterminé			12,6	petites baies	65		11
AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VM	44,5	11,4	8,1	3,05	1,27	3,25	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			6,4	baies moyennes	64		6,7
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	19,3	14	8	3,01	0,92	6,98	Chargement	Haut potentiel en chargement		neutre			7,4	petites baies	60		13,8
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	117,1	11,2	8,6	3,05	1,73	12,34	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			11	grosses baies	73		12,2
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	101	11	8,6	3,13	1,42	3,65	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			7,3	baies moyennes	64		10,2
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	7,1	12,4	7,7	3,11	1,26	11,5	Chargement	Haut potentiel en chargement		thiol			7,1	baies moyennes	62		9,7
AT-CH-LAMBERT1	Chenin	Famille VL/VT	52,5	10	9	2,97	0,86	4,88	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			5	petites baies	64		8,8
AT-CH-LAMBERT2	Chenin	Famille VM	24,2	10,2	6,8	2,97	1,01	10,99	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			6,3	petites baies	62		11
AT-CH-MARTIGNE1	Chenin	Famille VL/VT	42,3	12,2	6,5	3,05	1,08	1,89	Chargement	Haut potentiel en chargement		neutre			3,7	petites baies	60		9,2
AT-CH-MARTIGNE2	Chenin	Famille VM	95,1	11,2	8,1	3,03	1,5	13,64	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			11,9	baies moyennes	65		12,3
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	79,7	10,2	7,9	2,96	0,97	11,49	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			6,3	petites baies	62		19,3
AT-CH-POUJANCAY	Chenin	Famille VL/VT	74,7	11,4	7,4	3,03	1,26	8,62	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			10,3	baies moyennes	65		NC
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	39,7	10,6	6,9	2,96	0,9	13,92	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			6,7	petites baies	61		11
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	25,7	11,2	6,6	3,08	0,91	8,33	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			6,1	petites baies	61		8
AT-CH-STUBIN1	Chenin	Famille VL/VT	62,2	10,2	7,6	2,93	0,58	7,41	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			3,3	petites baies	63		NC
AT-CH-STUBIN2	Chenin	Famille VL/VT	26,1	10	8,3	2,97	0,74	10,45	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			5,6	petites baies	62		NC
AT-CH-STIMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	42	12	7,4	3,11	1,47	1,38	Chargement	Haut potentiel en chargement		à suivre, non déterminé			8,3	baies moyennes	64		8,7
AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	Famille VM	24,2	10,8	8,2	2,97	1,15	13,86	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			8	petites baies	64		16,1
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	3,6	12	8	2,98	1,06	0,95	Chargement	Haut potentiel en chargement		neutre			4,9	petites baies	60		10,5
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	27,9	10,8	7,4	2,96	1,15	3,6	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			5,9	petites baies	64		9,5
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	32,8	10,8	6,5	3,09	1,2	5,26	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé			10	petites baies	61		11,4
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	9,5	12,4	6	3,06	0,81	2,53	Chargement	Haut potentiel en chargement		neutre			5,9	petites baies	57		8,3
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	20	11,8	7,8	3,05	0,61	-10,29	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1	petites baies	224	10	NC
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	69,2	11,2	7,3	3,1	0,71	12,7	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,9	petites baies	220		18,3
AT-CS-NUËIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	27,5	11,1	7	3,13	0,76	10,14	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5	petites baies	224		13,9
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	23,6	12	7,8	3,13	0,77	10	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6	petites baies	223		10,4
AT-CY-STCYR	Chardonnay	Famille VM	89,6	13,2	6	3,27	1,12	2,75	Chargement	Haut potentiel en chargement		neutre			4,4	baies moyennes	59		17,5
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille Rosé	167,8	8,8	6,1	3,13	1,47	-18,33	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-8,7	petites baies	21	9,2	18,7
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	235,4	9	4,7	3,14	1,13	2,73	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,6	petites baies	17		12,9
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	Famille Rosé	114,6	9,2	6,9	3,07	1,78	14,84	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	11,1	grosses baies	228		12,9
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	122,3	10,4	5,8	3,15	1,22	0,83	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,3	petites baies	222		7,8
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	208	9	6,1	3,08	1,21	-3,2	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,4	petites baies	230	7,9	15,6
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	40,5	10	6	3,09	1,09	18,48	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6	petites baies	228		8,6
AT-GN-MARTIGNE1	Grolleau Noir	Famille Rosé	63,4	9,2	5,7	3,06	1,34	13,56	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,9	petites baies	228		15,9
AT-GN-MARTIGNE2	Grolleau Noir	Famille Rosé	19,6	10,4	5,8	3,07	1,48	1,37	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,7	petites baies	224		16,9
AT-GN-POUJANCAY	Grolleau Noir	Famille Rosé	247	10	4,8	3,3	0,82	-12,77	Arrêt	en arrêt depuis la 1ère analyse		en arrêt depuis la 1ère analyse			-0,6	petites baies	224		NC
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	65,5	10	5,8	3,12	1,72	7,5	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	10,1	baies moyennes	222		14,7