



INFO Viti 49

N°21 – 7 septembre 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

Météo	2
➤ Données météo du 31 août au 6 septembre	2
➤ Bilan météo d'octobre à août	3
➤ Prévisions météo.....	3
Dans les vignes	4
➤ Effet des pluies sur la dilution	4
➤ Flavescence dorée : une application pour déclarer les ceps suspects.....	4
➤ Pourriture grise : trier et/ou ramasser les parcelles avec des gros foyers	5
➤ Pourriture acide : rare	6
Evolution de la maturité et état sanitaire	7
➤ Azote assimilable : faible teneur cette année	7
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	7
Focus par destination de vin	8
➤ Parcelles à destination de vins de base	8
➤ Parcelles à destination de vins rosés	8
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux	9
➤ Parcelles à destination de vins rouges	9
En attendant les bennes à vendange	10
➤ Conseils de prévention avant vendanges sur les risques liés au CO2	10
Repères sur la réglementation de vinification biologique	10
Viticulture biologique et biodynamie	11
Pour en savoir plus	12
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	12
➤ Détermination du profil Dyostem des vins blancs à l'arrêt de chargement en sucres	12
➤ Etat sanitaire et dégustations	13
Photos de la semaine	18
➤ Les pros du camouflage !	18
Tableau récapitulatif	20

➤ Données météo du 31 août au 6 septembre

SAUMUROIS	Dampierre	Chacé	Les Ulmes	Cizay-la-Madeleine	Montreuil-Bellay
Somme pluies (mm)	36,8	45,5	34,2	32,8	30,0
T°C moy	21,0	21,3	20,8	21,0	21,0
T°C min ; max	12,2 ; 31,2	13,1 ; 32,7	11,0 ; 32,2	11,5 ; 32,1	11,9 ; 30,5
Humidité moy (%)	71,1	71,1	74,0	72,6	73,0

HAUT LAYON	Vaudelnay	Les Verchers-sur-Layon ⁽¹⁾	Saint-Macaire-du-bois	Bouillé-Loretz ⁽¹⁾	Passavant-sur-Layon
Somme pluies (mm)	29,0	35,4	38,1	51,4	51,5
T°C moy	20,5	20,9	20,4	20,5	20,1
T°C min ; max	10,5 ; 30,7	15,3 ; 30,3	10,4 ; 30,7	14,2 ; 29,0	11,1 ; 30,1
Humidité moy (%)	74,6	74,7	75,9	81,6	76,7

MOYEN LAYON	Tigné	Martigné-Briand	Faveraye-Machelles	Thouarcé	Rablay-sur-Layon
Somme pluies (mm)	38,0	41,7	50,5	47,0	27,6
T°C moy	20,4	20,5	20,4	20,5	20,7
T°C min ; max	11,1 ; 32,1	11,6 ; 30,3	11,6 ; 29,8	12,4 ; 32,0	12,9 ; 30,0
Humidité moy (%)	76,6	75,9	76,1	75,0	74,1

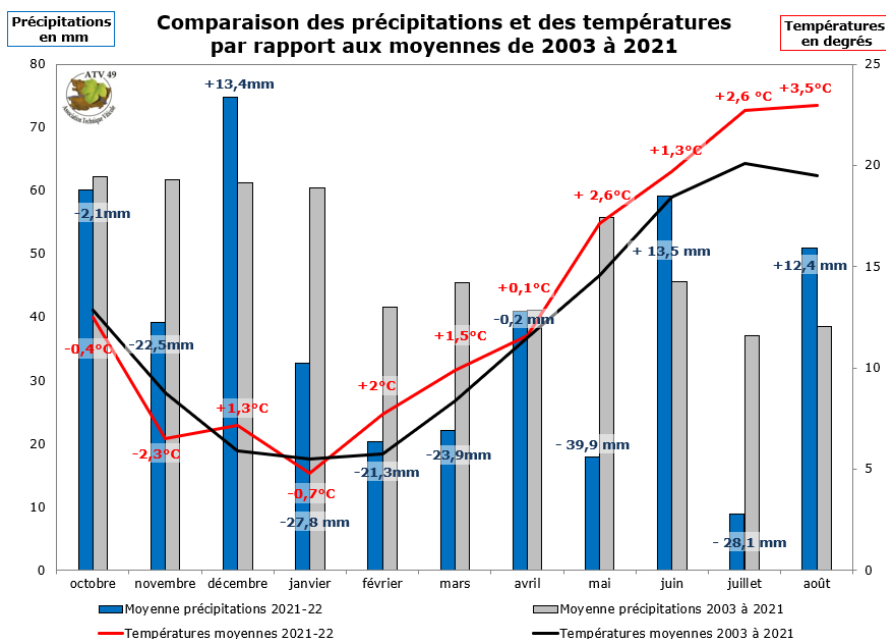
BAS LAYON	Saint-Lambert-du-Lattay	Chaume	Saint-Aubin-de-Luigné	Chaufond-sur-Layon
Somme pluies (mm)	28,4	29,5	30,4	38,2
T°C moy	20,7	21,0	21,1	21,0
T°C min ; max	13,4 ; 31,2	13,9 ; 30,4	14,3 ; 30,	13,9 ; 31,3
Humidité moy (%)	73,7	72,1	72,0	72,9

AUBANCE	Coutures	Brissac-Quincé	Saint-Melaine-sur-Aubance	Soulaines-sur-Aubance	Mozé-sur-Louet
Somme pluies (mm)	20,0	30,0	16,5	14,0	27,1
T°C moy	20,7 ; 15,7	20,7	21,0	20,9	20,7
T°C min ; max	12,2 ; 31,0	11,6 ; 31,0	13,0 ; 30,7	13,7 ; 30,7	13,7 ; 30,1
Humidité moy (%)	73,6	73,6	73,4	73,0	73,1

LOIRE	Savennières	La Pommeraye	Chalonnnes-sur-loire	Drain
Somme pluies (mm)	40	32,5	39,9	30,8
T°C moy	21,0	20,6	21,1	20,7
T°C min ; max	13,8 ; 30,5	14,1 ; 13,1	14,4 ; 31,5	15,3 ; 30,4
Humidité moy(%)	73,0	75,0	72,4	73,6

(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).

➤ Bilan météo d'octobre à août



✓ **Température**

Les températures moyennes ont été plus élevées de 1°C en moyenne depuis le mois d'octobre et de 1,6°C depuis le mois de janvier.

Comme juillet, le mois d'août a été brûlant avec **+3,5°C** par rapport à la moyenne.

✓ **Pluviométrie**

Même si le mois d'août a été plus arrosé par rapport à la moyenne avec un excédent de 12,4mm, le déficit de pluies reste important : 124mm depuis le mois d'octobre et **113mm depuis le mois de janvier**.

➤ Prévisions météo

Sources MétéoFrance, Météoblue, Weather Measures. Consultation le 7 septembre 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
Jeudi	averses	5,3	5,2	0 à 5	82	18	15 ; 24			
Vendredi	rars averses	0	0,8	0	70	19	14 ; 24			
Samedi	éclaircies	0	0,1	0	69	18	14 ; 25			
Dimanche		0	0	0	96	22	11 ; 25			

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 pluies sont annoncées tout au long de la semaine prochaine. Les températures moyennes devraient redescendre à partir de mercredi et avoisiner les 17°C.

Dans les vignes

➤ Effet des pluies sur la dilution

D'après l'ICV, plusieurs phénomènes peuvent s'observer dans les jours qui suivent des épisodes pluvieux :

- Un **gonflement des raisins**, proportionnel au cumul des précipitations, et surtout si la vigne est vigoureuse. Des éclatements peuvent se produire sur des parcelles à grosses baies (mais cette année 84% des parcelles du réseau ont des baies de petite taille d'après l'outil Dyostem). Il faut 2 à 4 jours suivants la pluie pour que l'effet soit maximum.
- Une légère **dilution** du raisin. Il est précisé qu'une pluie inférieure à 10mm n'engendre pas de dilution significative. Entre 10 et 30mm, une dilution a lieu pendant 1 à 2 jours ainsi qu'un faible grossissement des baies. **Des pluies supérieures à 30mm augmentent la dilution**, le retour à la normale se fait sous 3 à 4 jours.
- Une reprise de la maturation sur les vignes en situation de stress hydrique : en particulier la maturité phénolique, sauf sur les parcelles ayant subi un stress marqué (défoliation importante, flétrissement des baies), ou déjà proche de la maturité.

Source : ICV, 2021 ; <https://www.icv.fr/actualites/viticulture/14-septembre-2021/quels-effets-des-pluies-sur-le-raisin>

➤ Flavescence dorée : une application pour déclarer les ceps suspects

Les techniciens de Polleniz prospectent des parcelles dans les vignobles des Pays de la Loire mais nous pouvons et devons participer aussi. Plus nous serons vigilants et plus nous pourrons éviter la propagation de cette maladie ! Nous éviterons aussi la généralisation des traitements insecticides obligatoires.

Si vous reconnaissez les symptômes ci-dessous, contactez **Polleniz** au **02 41 36 76 21** ou par mail : contactsantevegetale@polleniz.fr.

Vous pouvez aussi déclarer les symptômes sur l'application IGN « Espace collaboratif » : https://polleniz.fr/wp-content/uploads/2022/08/plan-de-gestion_site.pdf



Des techniciens viendront faire les prélèvements. Un test sera réalisé par un laboratoire officiel pour savoir si les symptômes sont dus à la flavescence dorée ou au bois noir. En effet, à l'œil nu les symptômes sont strictement 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.**

Les symptômes sont visibles à partir la véraison (mi-août).

Présence simultanée de plusieurs symptômes :

- Coloration des feuilles en rouge sur cépage rouge ou en jaune sur cépage blanc par secteurs ou sur totalité du limbe (A),
- Dessèchement sectoriel ou sur la totalité des grappes (B),
- Enroulement des feuilles (C),
- Non aoûtement partiel ou total des rameaux (D)



Source : <https://polleniz.fr/wp-content/uploads/2021/08/flavescence.pdf>



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

➤ Pourriture grise : trier et/ou ramasser les parcelles avec des gros foyers

✓ *Observations*

Les pluies de ces derniers jours ont augmenté le taux de pourriture grise sur les **Chenin** à destination de vins tranquilles. On commence à voir de gros foyers sur les **parcelles les plus vigoureuses** avec, sur la parcelle la plus touchée, une fréquence maximale de 32% et une surface touchée (intensité globale) de 8%.

Pour les Cabernets, seul 1 Cabernet franc à destination de vin rosé présente de la pourriture grise avec une fréquence de 5% et une intensité globale inférieure à 1%.

✓ *Stratégie de protection*

Les conditions météo de ces prochains jours vont continuer à être favorables à la pourriture grise avec de la pluie, de l'humidité et des températures moyennes autour de 20°C.



Notre avis : ramasser en priorité les parcelles qui présentent de gros foyers, comme sur la photo de gauche même si vous devez réorienter la destination de type de vin. En effet, vu les conditions météo annoncées, les effeuillages et/ou les produits de biocontrôles risquent d'être insuffisamment efficaces pour maîtriser son expansion.



➤ **Pourriture acide : rare**

✓ **Observation**

La situation est stable depuis la semaine dernière, avec une seule parcelle (un Chenin) atteinte sur notre réseau.

✓ **Stratégie de protection**

Observez régulièrement vos parcelles, le diagnostic de nourriture 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.
- Effeuillez 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



Chenin



Grolleau noir



Cabernet sauvignon



Cabernet franc

➤ Azote assimilable : faible teneur cette année

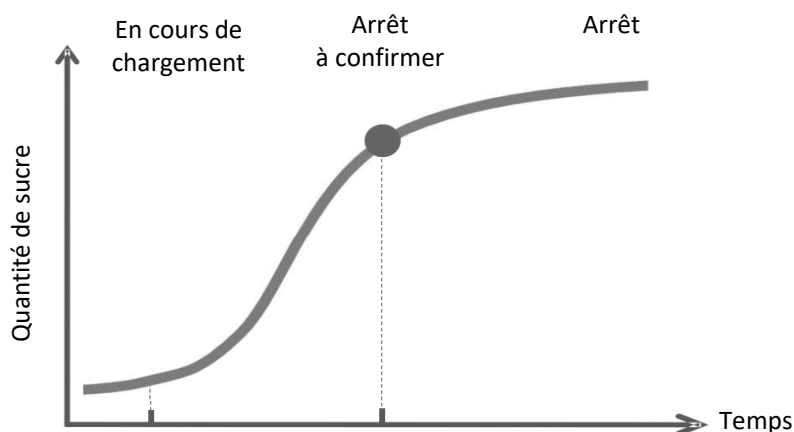
Nous vous avons alertés dans l'Infoviti 49 n°18 du 17 août 2022 sur les faibles teneurs en azote assimilable. Il est d'autant plus important cette année de faire analyser l'azote de vos moûts avant le début de la FA, pour au besoin faire une complémentation en DAP (azote minéral) et azote organique.

➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles

64 % des parcelles de notre réseau sont en cours de chargement en sucre. Seul un Cabernet franc à destination de vin rosé est à l'arrêt (AT-CF-VERCHERS). La majorité des parcelles de Cabernet franc à destination de vins rouges est en haut potentiel.

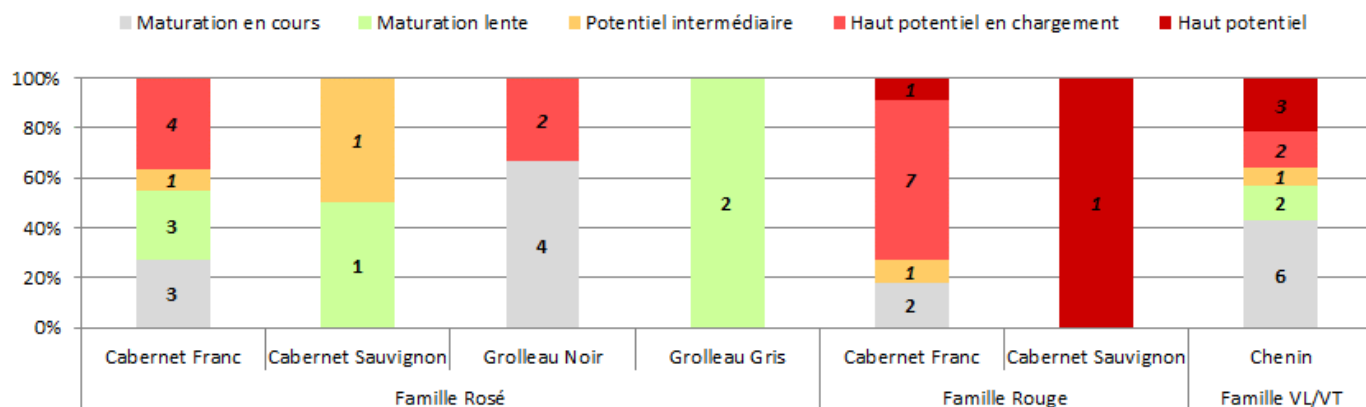
Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille Nombre de parcelles

Cabernet franc	7	3	1
Cabernet sauvignon		2	
Grolleau noir	6		
Grolleau gris		2	
Cabernet franc	9	2	
Cabernet sauvignon		1	
Chenin	8	6	



Potentiel des parcelles du réseau

Nombre de parcelles



Fenêtre DYOSTEM

Prévision Fruit Frais

Prévision Fruit Mûr

CF-BOUILLE ; CF-PARNAY CF-POUANCAÏ ; CF-VARRAINS	14/09/2022 → 19/09/2022	24/09/2022 → 29/09/2022
CS-NUEIL ; CS-VAUCHRETIEN	24/09/2022 → 29/09/2022	14/10/2022 → 19/10/2022

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
	06-sept	écart	min	max	06-sept	écart		06-sept	06-sept	évolution		
Cépage (nombre de parcelles)												
Chenin (5)	12,22	+ 0,7	10,90	14,90	4,56	-3,23	3,07	1,28	+ 4,21%	4,20	Moyen	
Cabernet franc (2)	12,30	+ 0,6	12,00	12,60	4,15	-2,65	3,22	1,05	+ 10,95%	4,90	Moyen	

3 parcelles de Chenin et la dernière de Chardonnay de notre réseau ont été vendangées.



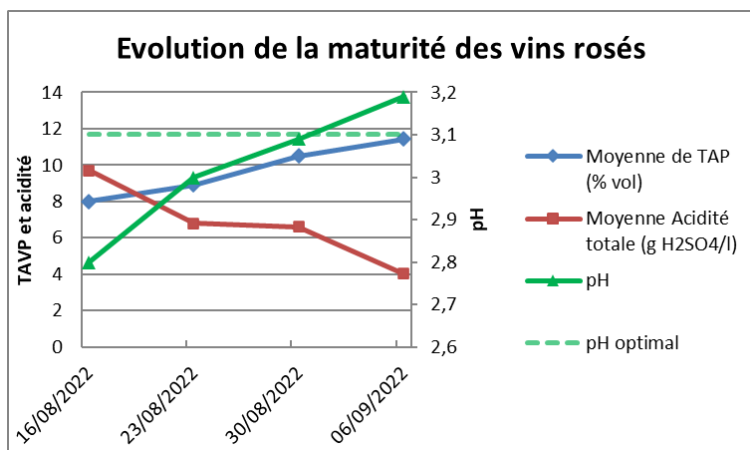
Les **acidités déjà très faibles** la semaine dernière ont encore fortement diminué cette semaine. **Toutes les parcelles sont à vendanger rapidement.**

➤ 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
	06-sept	écart	min	max	06-sept	écart		06-sept	06-sept	évolution		
Cépage (nombre de parcelles)												
Cabernet franc (11)	11,87	+ 0,79	10,60	13,40	4,20	-2,98	3,18	0,95	+ 4,31%	2,95	Lent	
Cabernet sauvignon (2)	11,60	+ 0,15	11,40	11,80	4,45	-2,95	3,18	0,76	+ 9,87%	2,45	Lent	
Grolleau noir (6)	11,23	+ 1,46	10,00	12,40	3,82	-2,05	3,19	1,42	+ 6,27%	8,03	Rapide	
Grolleau gris (2)	9,55	+ 0,65	9,00	10,10	3,35	-2,05	3,25	1,32	+ 1,14%	2,85	Lent	

1 parcelle de Grolleau noir a été vendangée depuis la semaine dernière.

Les acidités ont fortement diminué cette semaine alors que les TAVP augmentent moins rapidement.



Les paramètres quantitatifs sont à l'optimum. A l'exception des Cabernet sauvignon, l'augmentation du volume des baies ralentit. **Le pH optimal se situe autour de 3,1** ; il faut éviter de dépasser 3,2. En moyenne ce pH est atteint sur notre réseau. Les parcelles sont **à vendanger dès que possible, pour tous cépages.**

➤ 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
	06-sept	écart	min	max	06-sept	écart	06-sept	06-sept	évolution	06-sept	06-sept
Chenin (14)	11,64	+ 0,52	10,60	12,90	4,54	-2,81	3,09	1,09	+ 8,26%	4,14	Moyen



Des foyers de pourriture grise ont été observés sur 7 parcelles, soit 3 de plus que la semaine dernière. Sur certaines parcelles les foyers ont un peu progressé.

Les TAVP ont faiblement augmenté cette semaine, tandis que l'acidité a fortement diminué.

3 parcelles ont été dégustées cette semaine, **selon le type de vin souhaité, certaines parcelles sont prêtes à être vendangées** : 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
	06-sept	écart	min	max	06-sept	écart	06-sept	06-sept	évolution	06-sept	06-sept
Cabernet franc (11)	12,30	+ 0,92	10,90	13,20	4,24	-2,69	3,22	0,94	+ 4,98%	3,77	Moyen
Cabernet sauvignon (1)	12,80	+ 1,2	12,80	12,80	4,90	-2,65	3,22	0,78	+ 5,13%	1,90	Lent



Le profil aromatique de la pulpe et de la pellicule sont intenses et fruités, quelques notes végétales sont encore présentes sur certaines parcelles.

Le volume des baies a peu évolué et l'état sanitaire est bon. **Les TAVP ont faiblement augmenté cette semaine, tandis que l'acidité a fortement diminué.**

2 parcelles de Cabernet franc et 1 de Cabernet sauvignon ont été dégustées cette semaine, consultez les commentaires dans la partie « Pour en savoir plus ».

En attendant les bennes à vendange

➤ Conseils de prévention avant vendanges sur les risques liés au CO2

Voici un message de prévention de la MSA :

« Il est important de garder une vigilance de tous les instants toute l'année et plus particulièrement pendant la période des vendanges sur ce risque invisible et sournois.

Une campagne de prévention et des prêts de détecteur sont toujours mis en place sur les mois de septembre et octobre sur tous les départements du Val de Loire par le service prévention des risques professionnels.



Plus largement le **guide du salarié en viticulture** peut être également donné aux salariés et saisonniers viticoles. Il permet de donner très rapidement quelques conseils avec l'appui de photos. Cliquer [ici](#) pour accéder aux conseils sur le travail en cave. Des vidéos disponibles sur Dailymotion existent toujours, elles montrent les principaux travaux dans les vignes notamment pendant les vendanges et le travail de cave. Elles pourront être un bon support à l'accueil des saisonniers. »

Si vous êtes intéressés par une intervention, un conseil et/ou par ce guide **gratuit** et complet (fiche vendanges, travail en cave...), contacter le service prévention de votre MSA 0241317782- Christelle GUILLET.

Repères sur la réglementation de vinification biologique

Pour vous aider dans vos vinifications conformes au cahier des charges AB, notamment pour les domaines récemment convertis, vous trouverez en suivant le lien ci-dessous quelques repères sur la réglementation en vinification biologique : cliquer [ici](#).



Ce document présente les principaux points de la réglementation, en tenant compte des actualisations du règlement bio valables depuis le 1^{er} janvier 2022. Il ne remplace en rien les textes réglementaires (cf références réglementaires indiquées dans le document).

Autres règlements ou chartes bio : NOP, Bio suisse, chartes privées de la biodynamie... il n'est pas toujours simple de s'y retrouver dans les différents cahiers des charges français et internationaux de l'agriculture biologique et biodynamique.

Pour vous y aider, nous vous proposons de visiter une grille des pratiques œnologiques réalisée par l'IFV, disponible en ligne. L'onglet « Règlement » donne pour chaque intrant ou pratique son statut autorisé ou non autorisé pour différents cahiers des charges.

<https://www.vignevin.com/pratiques-oenologique/index.php?etape=1&operation=1&onglet=R%C3%A9glement>

Viticulture biologique et biodynamie

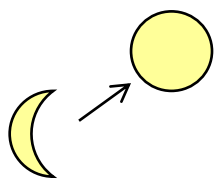
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leurs plannings de vendanges.

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 ascendante toute la semaine. Elle sera croissante jusqu'à la pleine lune de samedi 10 septembre, puis décroissante.

A noter cette semaine :

- **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 le matin à 8h le mercredi jusqu'à 8h le jeudi.
- **Pleine lune** le samedi 10 septembre à 12h.
- **Trigone Soleil – Uranus** le dimanche 11 septembre. Les positions de ces astres forment avec la Terre un angle de 120°. Le calendrier des semis d'après le calendrier des semis d'après Maria et Mathias K. THUN (MABD), cela a pour influence que la période feuille est remplacée par une période fruit dimanche 11 septembre de 9h à 19h.
- **Noeud lunaire ascendant** le mardi 14 septembre. La période défavorable se déroulera de 13 à 20h.

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

Merc. 07	Jeudi 08	Vend. 09	Sam. 10	Dim. 11	Lundi 12	Mardi 13	Merc. 14
							

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



Sommaire

- Notre réseau maturité
- 1 Maillage du réseau de 71 parcelles
- 2 Profil Dyostem
- 3 Potentiel des raisins noirs
- 4 Potentiel des raisins blancs
- 5 Lien entre le profil raisin, le potentiel des raisins noirs et vinification
- 6 Potentiel de contrôle du moût
- 7 Déquotation de baies
- 8 Processus d'élaboration et de remuage des baies
- 9 Processus de dégustation
- 10 Lecteurs de nos résultats



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

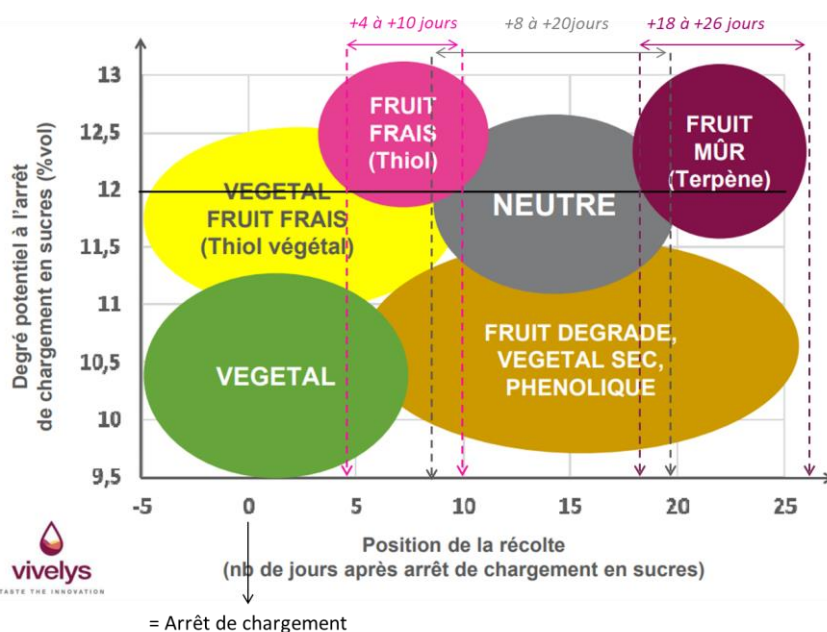
Potentiel	Profil			
	à suivre, non déterminé	thiol	neutre	neutre - phénolique
haut potentiel		Bonnezeaux	Martigné 1 Verchers	
haut potentiel en chargement		Faye St Melaine		
potentiel intermédiaire		Cléré		
maturation lente				
maturation en cours	Lambert 1 Varrains		Beaulieu Montreuil Savennières St Aubin 1	Rochefort St Aubin 2

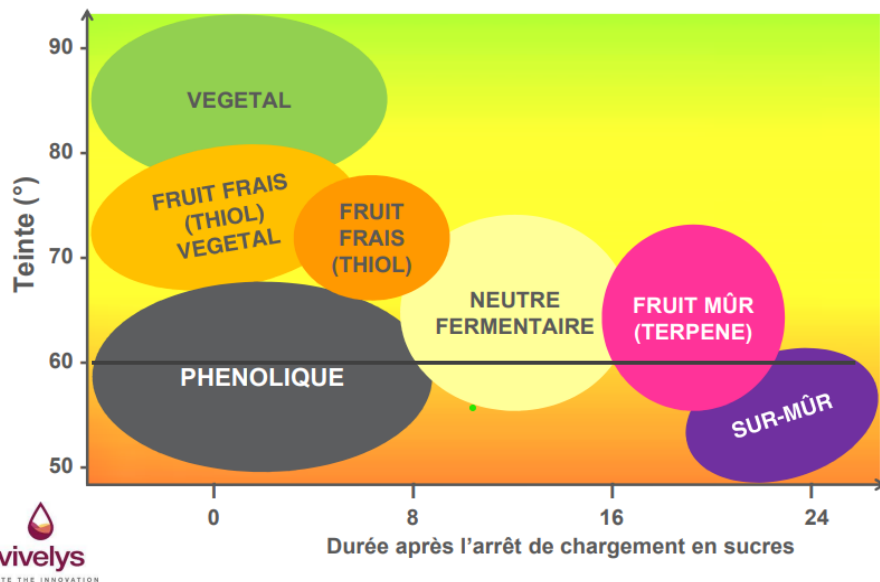
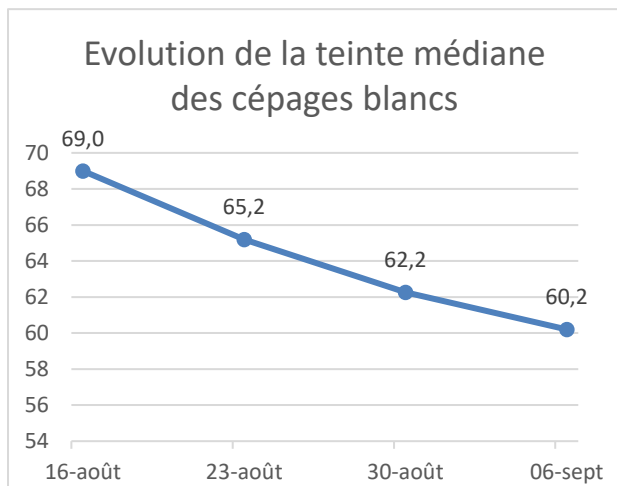
Pour les parcelles à l'arrêt (en **gras** dans le tableau), la date d'arrêt déterminée par Dyostem est le 30 août.

Ce tableau est construit d'après le schéma ci-contre. Exemple du cas de la parcelle de chenin **AT-CH-BONNEZEAUX**.

Données Dyostem : TAP 12% ; « Haut potentiel en chargement ».
Selon la date d'arrêt et le profil vin que l'on souhaite obtenir, on peut déterminer la date de vendange :

- Profil fruit frais : 4 à 10 jours après la date d'arrêt,
- Profil neutre : 8 à 20 jours après la date d'arrêt,
- Profil fruit mûr : 18 à 26 jours après la date d'arrêt.





➤ Etat sanitaire et dégustations

✓ Parcelles à destination des vins de base

Famille vin de base	Pourriture grise							
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	06-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			06-sept	écart		06-sept	écart	
Chenin (5)	2	-1	1,83 %	-0,92	1,75 %-1,9 %	0,06 %	-0,05	0,06 %-0,06 %
Cabernet franc (2)	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							
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	06-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			06-sept	écart		06-sept	écart	
Chenin (14)	7	+ 4	12,1 %	+ 4,85	1,04 %-32,35 %	2,32 %	+ 1,82	0,01 %-8,52 %

1 parcelle avec de la pourriture acide.

INFORMATIONS PARCELLAIRE :

Clone, porte-greffe, année de plantation :
 Sol, RU, ressuyage :
 Entretien du sol, effeuillage :
 Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :
 Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

AT-CH-VERCHERS

220, Rupestris, 1992
 Altération de schiste, 95 mm, Fort Cavaillon : Chimique , IR : Enherbés, 2 faces
 Moyenne, 8,3 grappes/cep, Normale, Faible
 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		
1,2 % - 0,01 %	0 % - 0 %	12,8	4,6	3,12		
Interprétations						
<p><u>Dyostem :</u> Haut potentiel en arrêt à confirmer. Serait à l'arrêt depuis le 30/08. Le profil aromatique est neutre et le volume des baies a augmenté de 6%.</p> <p><u>Notre avis :</u> L'aromatique de la pulpe est sur le fruit mûr. A la dégustation, l'acidité est absente. L'équilibre technologique est atteint pour un vin blanc tranquille. L'analyse révèle un azote assimilable à 4,6 mg/L.</p> <p>A vendanger pour un vin tranquille.</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	
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH		
1,04 % - 0,02 %	0 % - 0 %	12,9	4,9	3,18		
Interprétations						
<p><u>Dyostem :</u> Haut potentiel en chargement en sucre, à vitesse moyenne et une augmentation de volume de 9,5%. Le profil est thiol.</p> <p><u>Notre avis :</u> Très agréable à la dégustation avec un bon équilibre. Les aromatiques de la peau et de la pulpe sont intenses et tendent vers le fruit mûr. A l'analyse, l'azote assimilable est à 6,4 mg/L.</p> <p>A vendanger pour un vin tranquille.</p>						
					<p>Aromatique de la pulpe</p> <p>Acidité de la pulpe</p> <p>Aromatique de la peau</p> <p>Épaisseur de la peau</p> <p>Qualité des tanins</p> <p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>Couleur des pépins</p> <p>Plage "objectif" Situation actuelle</p>	

INFORMATIONS PARCELLAIRE :

AT-CH-ROCHFORT

Clone, porte-greffe, année de plantation :

, *, *

Sol, RU, ressuyage :

Roche de schiste, 58 mm, *

Entretien du sol, effeuillage :

Cavaillon : mécanique, IR : Enherbé et cultivé, *

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

Moyenne, 11 grappes/cep, compact, moyenne

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

, *

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 %	1,81 % - 0,16 %	11,2	4,2	2,99		
Interprétations						
<p><u>Dyostem :</u> En arrêt à confirmer depuis le 30/08. Augmentation du volume de 3%. Profil neutre-phénolique.</p> <p><u>Notre avis :</u> L'intensité aromatique de la pulpe est encore faible.</p> <p>Patience</p>						
					<p>Aromatique de la pulpe</p> <p>Acidité de la pulpe</p> <p>Aromatique de la peau</p> <p>Épaisseur de la peau</p> <p>Qualité des tanins</p> <p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>Couleur des pépins</p> <p>Plage "objectif" Situation actuelle</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		
	06-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			06-sept	écart		06-sept	écart	
Cabernet Franc (11)	1	+ 1	5,45 %	+ 5,45	5,45 %-5,45 %	0,01 %	=	0,01 %-0,01 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Grolleau Noir (6)	1	-1	4,76 %	+ 3,76	4,76 %-4,76 %	0,97 %	+ 0,87	0,97 %-0,97 %
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.

INFORMATIONS PARCELLAIRE :

Clone, porte-greffe, année de plantation :

Sol, RU, ressuyage :

Entretien du sol, effeuillage :

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

AT-CF-STCYR

215, SO4, 2005

Altération calcaire, 66 mm, Fort

Cavaillon : Mécanique, IR : Enherbé et cultivé, 1 face

Moyenne, 14,3 grappes/cep, Lache, Faible

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					
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12	4	3,32					
Interprétations					<p>Aromatique de la pulpe</p> <p>Acidité de la pulpe</p> <p>Aromatique de la peau</p> <p>Épaisseur de la peau</p> <p>Qualité des tanins</p> <p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>Couleur des pépins</p>				
<p>Dyostem : Haut potentiel en chargement à vitesse moyenne. Le volume a augmenté de 9,5%. Le profil est végétal.</p> <p>Notre avis : A la dégustation il y a un bon équilibre sucre/acide. L'aromatique de la pulpe est très agréable avec des notes de fruit frais qui tendent vers le fruit mûr. Cependant, des notes végétales persistent dans les peaux. Les tanins peuvent encore s'affiner. L'analyse révèle 68,4 mg/L d'azote assimilable.</p> <p>A analyser et redéguster en début de semaine prochaine.</p>									

INFORMATIONS PARCELLAIRE :

AT-CF-BREZE 1

Clone, porte-greffe, année de plantation :
 Sol, RU, ressuyage :
 Entretien du sol, effeuillage :
 Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :
 Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

214, 3309C, 2009
 Altération calcaire, 100 mm, Fort
 Cavaillon : Chimique, IR : Enherbé et cultivé, 1 face
 Faible, 18,2 grappes/cep, Lache, Faible
 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	
0 % - 0 %	0 % - 0 %	13,2	4,2	3,13	
Interprétations					
<p><u>Dyostem :</u> Haut potentiel en chargement à vitesse moyenne. Le volume a augmenté de 3,5 %. Le profil est végétal.</p> <p><u>Notre avis :</u> L'aromatique de la pulpe est sur le fruit frais. La peau peut encore s'affiner, ainsi que les tanins. La parcelle est saine.</p> <p>L'analyse révèle 19,9 mg/L d'azote assimilable et 1 g/L d'acide malique.</p> <p>Vu l'ensemble des maturités et l'équilibre TAVP/AT, cette parcelle pourrait être vendangée.</p>					

INFORMATIONS PARCELLAIRE :

AT-CS-VAUCHRETIEN

Clone, porte-greffe, année de plantation :
 Sol, RU, ressuyage :
 Entretien du sol, effeuillage :
 Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :
 Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

*, *, 1994
 Altération de schiste, 124 mm, Moyen
 Cavaillon : Chimique, IR : Enherbés, 1 face
 Faible, 10,4 grappes/cep, Normale, Moyenne
 Machine, 55 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 %	12,8	4,9	3,22	
Interprétations					
<p><u>Dyostem :</u> Haut potentiel en arrêt à confirmer : Fenêtre fruit frais : 24/09 -> 29/09 Fenêtre fruit mûr : 14/10 -> 19/10</p> <p><u>Notre avis :</u> Parcelle hétérogène à la dégustation hétérogène. L'aromatique de la pulpe porte sur le fruit frais, les tanins doivent encore s'affiner et des notes végétales persistent dans les peaux.</p> <p>Patience</p>					

Photos de la semaine

➤ Les pros du camouflage !



**Ephippigère
des vignes**

✓ *L'éphippigère des vignes*

Sorte de sauterelle sans ailes capable de changer de couleur pour se fondre dans son environnement.

La femelle est aussi remarquable par la longueur de son organe de ponte. Cet insecte est rarement observé car sensible aux traitements phytosanitaires.

Son régime alimentaire est varié : feuilles de vigne, ronces, pissenlits, insectes... L'Éphippigère chante en automne, pour écouter son chant cliquer [ici](#).



**Syrphe en habit d'abeille,
stratégique pour intimider les
prédateurs**

✓ *Les Syrphes*

Ces insectes appartiennent à l'ordre des Diptères. Leur famille comprend plus de 5000 espèces connues dans le monde. Ces petites mouches ont la particularité d'imiter, par leurs formes et leurs couleurs, d'autres insectes de la famille des Hyménoptères tels que les bourdons, les guêpes ou encore les abeilles. Ces imitations les aident à tromper leurs prédateurs. Un beau guide d'identification est proposé en cliquant [ici](#).

Par ailleurs, les larves sont des auxiliaires précieuses car prédatrices voraces des chenilles de vers de la grappe notamment.



Nous sommes en train de rédiger les derniers bulletins de la saison, c'est le moment de 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

Brigitte Grolleau : *Assistante de l'équipe viticulture*
Tel : 02.49.18.78.14 brigitte.grolleau@pl.chambagri.fr

Thomas Chassaing : *Viticulture et œnologie*
Tel : 06.71.57.80.35 thomas.chassaing@pl.chambagri.fr

Elsa Denerf : *Viticulture et environnement*
Tel : 06.65.66.18.20 elsa.denerf@pl.chambagri.fr

Perrine Dubois : *Viticulture et sol*
Tel : 06.83.89.85.39 perrine.dubois@pl.chambagri.fr

Marie Esmiller : *Viticulture et œnologie*
Tel : 06.26.72.69.18 marie.esmiller@pl.chambagri.fr

Bertille Matray : *Viticulture biologique et biodynamique*
Tel : 07.86.43.03.38 bertille.matray@pl.chambagri.fr

Cécile Moulis : *Viticulture et environnement*
Tel : 06.28.91.71.25 cecile.moulis@pl.chambagri.fr

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

Nos partenaires :



FEDERATION VITICOLE
ANJOU SAUMUR
VIN ROYAL EN LOIRE

INTERLOIRE
Interprofession des Vins du Val de Loire

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/protger/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-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille VM	1,6	12,4	4,2	3,15	0,98	-2,97	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2022-08-30	végétal	14/09/2022 -> 19/09/2022	24/09/2022 -> 29/09/2022		1,1 petites baies	228	11,2	8,9
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	19,9	13,2	4,2	3,13	0,89	3,49	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		3,4 petites baies	220		18,2
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	0,3	13	4,2	3,2	1,09	0	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		3,1 petites baies	222		14,7
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	0	12,6	4,1	3,29	1,12	30,23	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		8,7 petites baies	224		17
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	3,8	12,4	4,2	3,25	1,18	12,38	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		5,9 baies moyennes	220		17,5
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	0	12,6	4,1	3,19	0,99	3,13	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente		2,7 petites baies	228	10,6	12,1
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	1,6	11,1	4,4	3,14	0,97	22,78	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		5,9 petites baies	225		16,5
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	3,8	12,6	4,3	3,25	0,94	14,63	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		5,1 petites baies	224		17,5
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	30,9	13,4	4,5	3,19	0,93	1,09	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		5 petites baies	223		13,4
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	32,3	11	4,5	3,1	1	5,26	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		4 petites baies	224		13,8
AT-CF-MARTIGNE1	Cabernet Franc	Famille Rosé	0	12,1	4,5	3,16	0,86	17,81	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		5 petites baies	226		17,9
AT-CF-MARTIGNE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	33,9	11,2	4,1	3,15	0,81	5,19	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-30	végétal	Maturation lente	Maturation lente		3 petites baies	224	10,7	14,7
AT-CF-MARTIGNE3	Cabernet Franc	Famille Rouge	0,8	11,8	4,2	3,19	0,74	10,45	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		3,6 petites baies	224		15,4
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	82,7	11	4,2	3,16	0,92	1,1	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		3 petites baies	226		12,1
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	5	13	4,3	3,2	0,58	7,41	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		3,3 petites baies	228		17
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	133,4	11,8	4,1	3,19	1,05	-2,78	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2022-08-30	végétal	14/09/2022 -> 19/09/2022	24/09/2022 -> 29/09/2022		0,7 petites baies	224	11,2	7,9
AT-CF-POUANCAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	195	10,6	3,4	3,24	0,92	-1,08	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2022-08-30	végétal	14/09/2022 -> 19/09/2022	24/09/2022 -> 29/09/2022		-3 petites baies	220	11,8	NC
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	53,6	12	4,1	3,24	1,08	10,2	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		10,1 baies moyennes	220		9,3
AT-CF-SAUMUR2	Cabernet Franc	Famille Rouge	44,5	12,4	4,5	3,15	1,1	14,58	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		7 petites baies	224		13,7
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	31,6	10,9	4,4	3,2	0,69	13,11	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		3,7 petites baies	226		NC
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	68,4	12	4	3,32	1,04	9,47	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		3,6 petites baies	220		14,3
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	7	12	4,4	3,21	1,16	14,85	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		6,3 baies moyennes	222		11,3
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rosé	0	13,2	4,3	3,25	1,09	-0,91	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-08-30	végétal	14/09/2022 -> 19/09/2022	24/09/2022 -> 29/09/2022		1,3 petites baies	226	12,6	11,6
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,4	12,6	3,9	3,26	0,84	-8,77	Arrêt	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente		-1,6 petites baies	224	10,8	13,3
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	55,8	11,4	4,1	3,16	0,58	41,46	Chargement	maturation en cours		neutre				5,6 petites baies	57		14,4
AT-CH-BONNEZEALUX	Chenin	Famille VL/VT	41,3	12	4,4	3,16	1,21	2,54	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-08-30	thiol				0,9 baies moyennes	63	12	11
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	6,8	14,9	5,3	3,03	0,83	-9,78	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-08-30	neutre				-1,3 petites baies	57	14	13,8
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	102,2	11,3	4,9	3,18	1,82	5,2	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2022-08-30	thiol				2,9 grosses baies	71	11,2	12,2
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	84,8	10,8	4,5	3,11	1,45	2,11	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2022-08-30	thiol				0,1 baies moyennes	62	11	10,2
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	6,4	12,9	4,9	3,18	1,38	9,52	Chargement	Haut potentiel en chargement		thiol				5,3 baies moyennes	61		9,7
AT-CH-LAMBERT1	Chenin	Famille VL/VT	12,3	11,4	5,4	3,01	1,09	26,74	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé				9,1 petites baies	61		8,8
AT-CH-LAMBERT2	Chenin	Famille VM	22,3	10,9	4,2	2,99	1,06	4,95	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé				3 petites baies	61		11
AT-CH-MARTIGNE1	Chenin	Famille VL/VT	9,1	12,4	4,2	3,11	1,12	3,77	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-08-30	neutre				1,7 petites baies	58	12,2	9,2
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	78,4	11,4	4,4	3,07	1,15	18,56	Chargement	maturation en cours		neutre				7,7 petites baies	60		19,3
AT-CH-ROCHFORT	Chenin	Famille VL/VT	41,8	11,2	4,2	2,99	0,93	3,33	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-30	neutre - phénolique				2 petites baies	59	10,6	11
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	29	11,4	4,1	3,11	1,01	10,99	Chargement	maturation en cours		neutre				3,1 petites baies	60		8
AT-CH-STAUBIN1	Chenin	Famille VL/VT	52,3	10,6	4,4	2,98	0,81	39,66	Chargement	maturation en cours		neutre				6,3 petites baies	60		NC
AT-CH-STAUBIN2	Chenin	Famille VL/VT	17,1	10,6	5,1	3,01	0,74	0	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-30	neutre - phénolique				1 petites baies	60	10	NC
AT-CH-STMELAIN	Chenin	Famille VL/VT	28,3	12,6	5	3,12	1,64	11,56	Chargement	Haut potentiel en chargement		thiol				7,3 baies moyennes	63		8,7
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	0	12,6	4,6	3,06	1,35	27,36	Chargement	Haut potentiel en chargement		neutre				10,3 baies moyennes	58		10,5
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	3,2	11,4	4,2	3,07	1,29	12,17	Chargement	maturation en cours		à suivre, non déterminé				5,6 baies moyennes	63		9,5
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	30,8	11,4	3,8	3,11	1,36	13,33	Chargement	maturation en cours		neutre				6,1 baies moyennes	59		11,4
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	4,6	12,8	4,6	3,12	0,86	6,17	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-08-30	neutre				2,3 petites baies	56	12,4	8,3
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	41,9	11,4	4,9	3,13	0,74	21,31	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente		3 petites baies	228	10	NC
AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	8,5	11,8	4	3,23	0,78	2,63	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2022-08-30	végétal	24/09/2022 -> 29/09/2022	14/10/2022 -> 19/10/2022		1,9 petites baies	220	11,1	13,9
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	29,3	12,8	4,9	3,22	0,78	1,3	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-08-30	végétal	24/09/2022 -> 29/09/2022	14/10/2022 -> 19/10/2022		1,9 petites baies	224	12	10,4
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille Rosé	163,5	10,1	3,8	3,26	1,63	10,88	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente		8,4 baies moyennes	8	9,2	18,7
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	216,6	9	2,9	3,24	1	-11,5	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-30	végétal	Maturation lente	Maturation lente		-2,7 petites baies	0	9	12,9
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	103,6	10	4	3,12	1,38	14,05	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		7 petites baies	228		15,6
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	20,7	12,2	3,6	3,18	1,06	-2,75	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		5 petites baies	226		8,6
AT-GN-MARTIGNE1	Grolleau Noir	Famille Rosé	55,5	10,2	3,6	3,2	1,6	19,4	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		9,7 baies moyennes	228		15,9
AT-GN-MARTIGNE2	Grolleau Noir	Famille Rosé	40,3	11,4	3,9	3,16	1,84	24,32	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		13,4 grosses baies	224		16,9
AT-GN-POUANCAY	Grolleau Noir	Famille Rosé	25,6	12,4	4	3,22	0,97	18,29	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		9,1 petites baies	220		NC
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	18,9	11,2	3,8	3,25	1,68	-2,33	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement		4 baies moyennes	224		14,7