



# INFO Viti 49

Bulletin Technique Viticole des vignerons d'Anjou Saumur



Ce bulletin s'adresse aux viticulteurs en production raisonnée, biologique, biodynamique

## Sommaire



Pour accéder directement à la partie que vous souhaitez lire, cliquez dessus dans le sommaire

<b>Météo .....</b>	<b>2</b>
➤ Données météo du 7 au 13 septembre.....	2
➤ Prévisions météo.....	3
<b>Dans les vignes .....</b>	<b>4</b>
➤ Flavescence dorée : une application pour déclarer les ceps suspects.....	4
➤ Pourriture grise : début de foyers sur Cabernet.....	5
➤ Pourriture acide : absente cette semaine sur notre réseau .....	5
➤ Entretien du sol : semis de couvert dans les inter-rangs .....	6
<b>Evolution de la maturité et état sanitaire .....</b>	<b>7</b>
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	7
<b>Focus par destination de vin.....</b>	<b>8</b>
➤ Parcelles à destination de vins rosés .....	8
➤ Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux .....	9
➤ Parcelles à destination de vins rouges.....	10
<b>En attendant les bennes à vendange .....</b>	<b>11</b>
➤ Maîtriser les défauts liés aux bactéries lactiques.....	11
➤ Pressurage rosé .....	11
<b>Calendrier lunaire et planétaire.....</b>	<b>12</b>
<b>Pour en savoir plus.....</b>	<b>13</b>
➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles.....	13
➤ Détermination du profil Dyostem des vins blancs à l'arrêt de chargement en sucres .....	13
➤ Etat sanitaire et dégustations .....	14
<b>Photos de la semaine .....</b>	<b>18</b>
<b>Tableau récapitulatif .....</b>	<b>20</b>

## ➤ Données météo du 7 au 13 septembre

SAUMUROIS	Dampierre	Chacé	Les Ulmes	Cizay-la-Madeleine	Montreuil-Bellay
Somme pluies (mm)	19,8	18,7	13,8	13,4	16,6
T°C moy	19,6	19,9	19,5	19,4	19,5
T°C min ; max	12,1 ; 32,7	11,6 ; 33,1	12,1 ; 32,4	11,8 ; 32,4	11,8 ; 32,9
Humidité moy (%)	73,9	72,3	74,7	75,1	73,0

HAUT LAYON	Vaudelnay	Les Verchers-sur-Layon <sup>(1)</sup>	Saint-Macaire-du-bois	Bouillé-Loretz <sup>(1)</sup>	Passavant-sur-Layon
Somme pluies (mm)	18,9	8,8	13,8	18,2	21,4
T°C moy	19,3	19,6	19,2	19,1	19,0
T°C min ; max	10,8 ; 32,5	11,5 ; 35,3	10,3 ; 32,2	10,7 ; 32,7	11,2 ; 31,6
Humidité moy (%)	75,9	75,0	76,3	84,8	77,3

MOYEN LAYON	Tigné	Martigné-Briand	Faveraye-Machelles	Thouarcé	Rablay-sur-Layon
Somme pluies (mm)	14,2	7,5	8,0	13,7	11,2
T°C moy	19,2	19,4	19,4	19,4	19,7
T°C min ; max	10,0 ; 31,9	11,5 ; 32,1	10,1 ; 32,0	10,8 ; 32,2	12,5 ; 32,7
Humidité moy (%)	76,4	75,4	75,0	74,3	72,7

BAS LAYON	Saint-Lambert-du-Lattay	Chaume	Saint-Aubin-de-Luigné	Chaufond-sur-Layon
Somme pluies (mm)	5,2	4,9	8,7	9,0
T°C moy	19,7	20,0	20,0	19,9
T°C min ; max	12,3 ; 32,8	12,9 ; 33,1	12,4 ; 33,1	11,1 ; 33,2
Humidité moy (%)	72,4	71,4	71,3	71,9

AUBANCE	Coutures	Brissac-Quincé	Saint-Melaine-sur-Aubance	Soulaines-sur-Aubance	Mozé-sur-Louet
Somme pluies (mm)	5,5	5,2	10,8	12,3	9,3
T°C moy	19,5	19,6	19,7	19,6 ; 11,1	19,6
T°C min ; max	11,1 ; 32,9	10,8 ; 33,1	11,3 ; 33,1	32,9	11,8 ; 32,9
Humidité moy (%)	73,4	73,0	72,9	73,3	73,0


LOIRE	Savennières	La Pommeraye	Chalonnnes-sur-loire	Drain
Somme pluies (mm)	5,0	12,9	8,6	16,8
T°C moy	19,8	19,7	20,1	19,9
T°C min ; max	12,0 ; 32,8	12,1 ; 32,9	11,9 ; 33,4	13,2 ; 33,3
Humidité moy (%)	72,6	72,3	71,4	71,1

(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 14 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
<b>Jeudi</b>	Pluies éparses	4,8	0,7	0 à 2	74	19	17 ; 25			
<b>Vendredi</b>	Eclaircies	0	0	0	52	17	12 ; 21			
<b>Samedi</b>	Ensoleillé	0	0	0	45	15	7 ; 20			
<b>Dimanche</b>		0	0	0	59	13	6 ; 20			

 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** : du soleil est annoncé tout au long de la semaine prochaine avec des températures moyennes autour de 15°C.

# Dans les vignes

## ➤ 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](mailto: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](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

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 acôtement partiel ou total des rameaux (D)



A



B



C



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 : début de foyers sur Cabernet

### ✓ **Observations**

Les cépages sensibles, Grolleau et Chenin à destination de vins mousseux sont en cours de ramassage. Ainsi, le taux de pourriture grise sur notre réseau de parcelles diminue.

- **Pour les Chenin** à destination de vins tranquilles, 7 parcelles sur 11 sont atteintes avec une moyenne de 12 % de grappes touchées et 3 % de surface touchée.
- **Pour les Cabernet**, 4 parcelles sont touchées cette semaine avec trois Cabernet franc (sur 23) et 1 Cabernet sauvignon (sur 2).

### ✓ **Stratégie de protection**

La météo chaude et humide est toujours favorable aux champignons, qui poussent d'ailleurs aussi dans les vignes comme illustré sur la photo ci-dessous.

Sur certaines parcelles, les pluies font augmenter le volume des baies, elles se fendillent ou éclatent, laissant une porte d'entrée pour la pourriture grise. **Cependant, l'humidité relative devrait diminuer à partir de vendredi et cela va permettre de stabiliser le développement de la pourriture grise.**



**Notre avis** : ramasser en priorité les parcelles qui présentent des foyers de pourriture grise d'autant plus que les pH sont bas cette année, rendant délicate la maîtrise des déviations microbiennes à la cave.



## ➤ Pourriture acide : absente cette semaine sur notre réseau

### ✓ **Observation**

Pas de détection de parcelles avec de la pourriture acide cette semaine.

## ➤ **Entretien du sol : semis de couvert dans les inter-rangs**



Les vendanges vont se terminer tôt ! Si l'implantation de couverts temporaires vous motive, essayez de les planter le plus tôt possible. En effet, les sols sont chauds et bien réhumidifiés, ce qui est favorable à la levée des semis.

En fonction **du mode de gestion que vous adopterez en sortie d'hiver**, le couvert répondra à différents objectifs. Ainsi, **vous devez raisonner votre itinéraire technique en fonction des besoins de vos îlots de parcelles** :

### - **Besoin d'éléments nutritifs pour augmenter la vigueur → légumineuses et travail du sol**

Dans ce cas, on parle d'engrais vert. Il doit-être composé d'une bonne proportion de légumineuses. Attention au choix des espèces de légumineuses car semées **après le 15 septembre, seuls pois fourrager, féverole et vesce de Narbonne ont des chances de bien couvrir le sol.**

**Pour restituer les éléments prélevés au bon moment pour la vigne, la destruction est vivement conseillée.** Elle sera réalisée en sortie d'hiver avant le débourrement pour que la minéralisation soit synchronisée avec les besoins de la vigne.



Racines de féverole. Une nodosité a été coupée en 2, elle est rouge donc en pleine activité de fixation de l'azote de



La méthode MERCI permet d'estimer les unités d'éléments N, P, K restitués à la destruction du couvert. Rendez-vous en suivant le lien <https://methode-merci.fr/>

### - **Besoin de couverture en saison végétative, mais sans trop de concurrence**

Cela concerne les parcelles dont la vigueur est équilibrée mais qui sont sensibles aux à-coups hydriques : très humides après chaque pluie et dures après quelques jours de sec. Dans ce cas, attendez le début de la lignification des tiges (mi-mai à mi-juin), pour écraser le couvert avec un rouleau type rolofaca® de manière à créer un **mulch**.

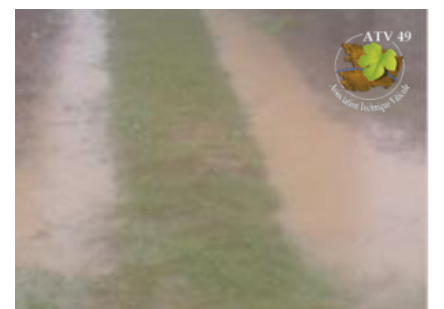


### - **Besoin de concurrence → tontes**

Le couvert devra être fauché en sortie d'hiver puis vous le laisserez repousser et se « salir » avec l'enherbement naturel.

Passer le tondeur 2 ou 3 fois dans la saison pour entretenir son pouvoir concurrentiel.

Cette pratique peut aussi être adoptée dans les inter-rangs où vous avez besoin de portance pour le passage du pulvérisateur en saison, remémorons-nous les orages diluviens en juin 2018 et 2021 !



Fiche technique, Association Technique Viticole de Maine et Loire

Les couverts végétaux en viticulture

[Vous trouverez des informations pratiques en cliquant sur l'image ci-contre.](#)



De plus, nous vous proposons une formation d'un jour, « Planter un couvert adapté à ses objectifs », **le 17 février 2023**. A l'issue de cette journée, vous serez autonome pour sélectionner les espèces, choisir le mode de destruction et le matériel adapté au semis. Pour vous inscrire, cliquez [ici](#).

Et retrouvez toutes nos formations en cliquant [ici](#).



# Evolution de la maturité et état sanitaire



Chenin



Cabernet sauvignon



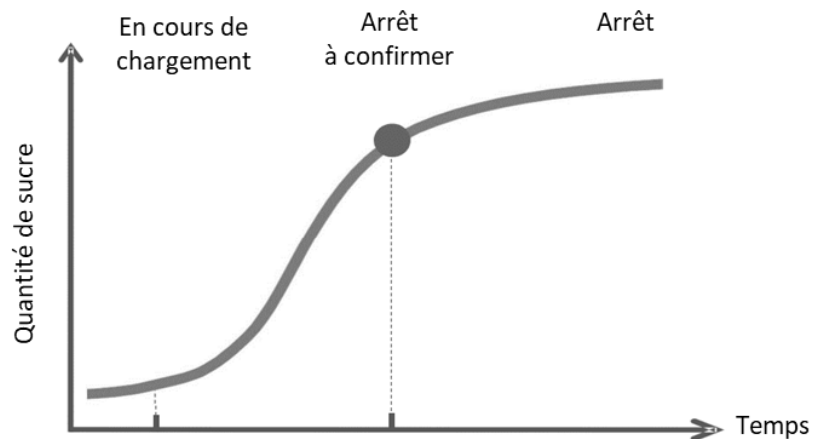
Cabernet franc

## ➤ Chargement en sucre et potentiel des parcelles

Les 2/3 de nos parcelles sont en arrêt ou arrêt à confirmer.

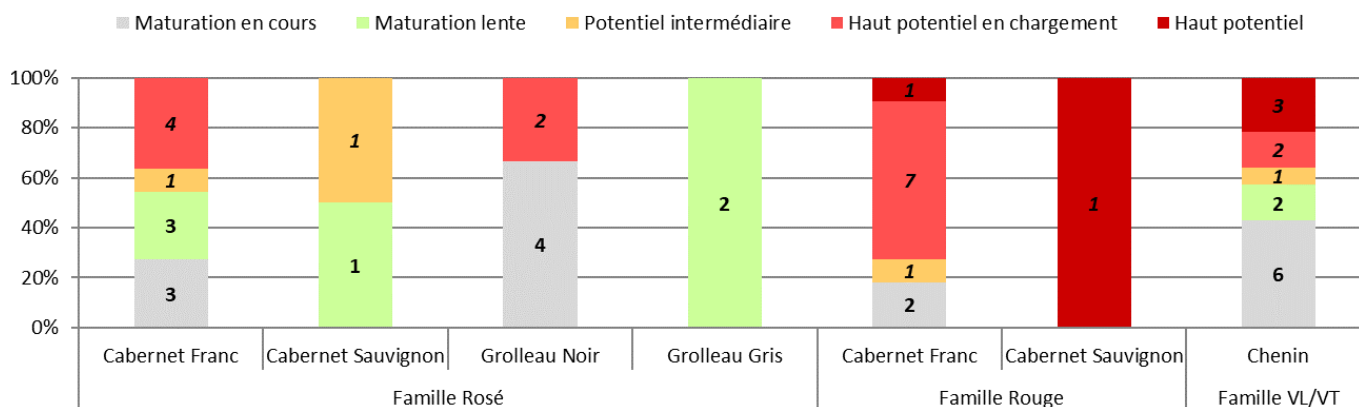
Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille  Nombre de parcelles

Cabernet franc	4	4	3
Cabernet sauvignon			2
Grolleau noir		2	
Grolleau gris		1	
Cabernet franc	5	5	1
Cabernet sauvignon			2
Chenin	6	3	2



## Potentiel des parcelles du réseau

Nombre de parcelles



### Fenêtre DYOSTEM

### Prévision Fruit Frais

### Prévision Fruit Mûr

CF-BOUILLE ; CF-PARNAY	14/09/2022 → 19/09/2022	24/09/2022 → 29/09/2022
GN-LAMBERT ; GN-MARTIGNE 2	16/09/2022 → 20/09/2022	26/09/2022 → 30/09/2022
CF-BREZE1 ; CF-BREZE2 CF-BRISSAC ; CF-CLERE CF-DAMPIERRE ; CF-FAYE CF-MARTIGNE 3 ; CF-ULMES	21/09/2022 → 26/09/2022	01/10/2022 → 06/10/2022
CS-NUEIL ; CS-VAUCHRETIEN CS-MAUVRET	24/09/2022 → 29/09/2022	14/10/2022 → 19/10/2022

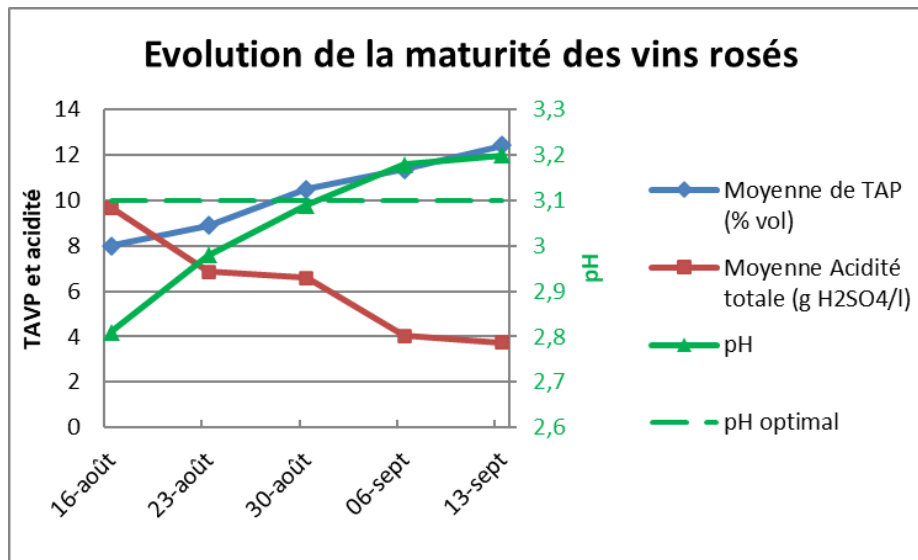
## Focus par destination de vin

### ➤ 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
	13-sept	écart	min	max	13-sept	écart		13-sept	13-sept		
Cépage (nombre de parcelles)	13-sept	écart	min	max	13-sept	écart	13-sept	13-sept	évolution	13-sept	13-sept
Cabernet Franc (11)	12,76	+ 0,84	11,60	13,60	3,87	-0,33	3,2	0,96	+ 2,38%	2,26	Lent
Cabernet Sauvignon (2)	12,45	+ 0,85	12,20	12,70	4,05	-0,40	3,2	0,71	- 7 %	0,05	Lent
Grolleau Noir (2)	12,15		12,10	12,20	3,30		3,2	1,29		-3,20	Lent
Grolleau Gris (1)	9,20		9,20	9,20	2,60		3,2	1,28		6,60	Rapide

1 Grolleau gris et 4 Grolleau noir ont été vendangés depuis la semaine dernière.



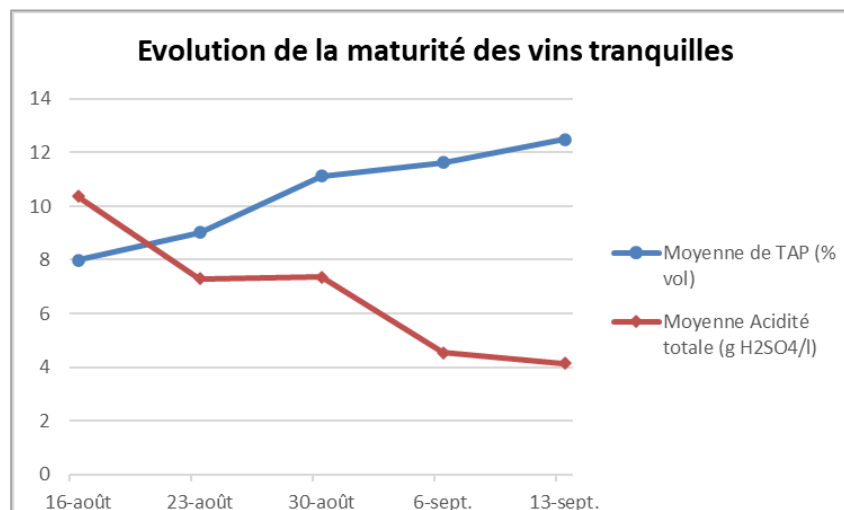


**Les paramètres quantitatifs sont à l'optimum. Le pH optimal se situe autour de 3,1** ; il faut éviter de dépasser 3,2. En moyenne ce pH est atteint sur notre réseau. Attention aux phénomènes de flétrissement sur les Grolleau qui entraîne une perte de rendement. Les parcelles sont **à vendanger dès 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
	13-sept	écart	min	max	13-sept	écart	13-sept	13-sept	évolution	13-sept	13-sept
Chenin (11)	12,49	+ 0,86	11,20	14,20	4,14	-0,40	3,13	1,12	+ 2,99%	2,12	Lent

3 parcelles ont été vendangées sur notre réseau depuis la semaine dernière.

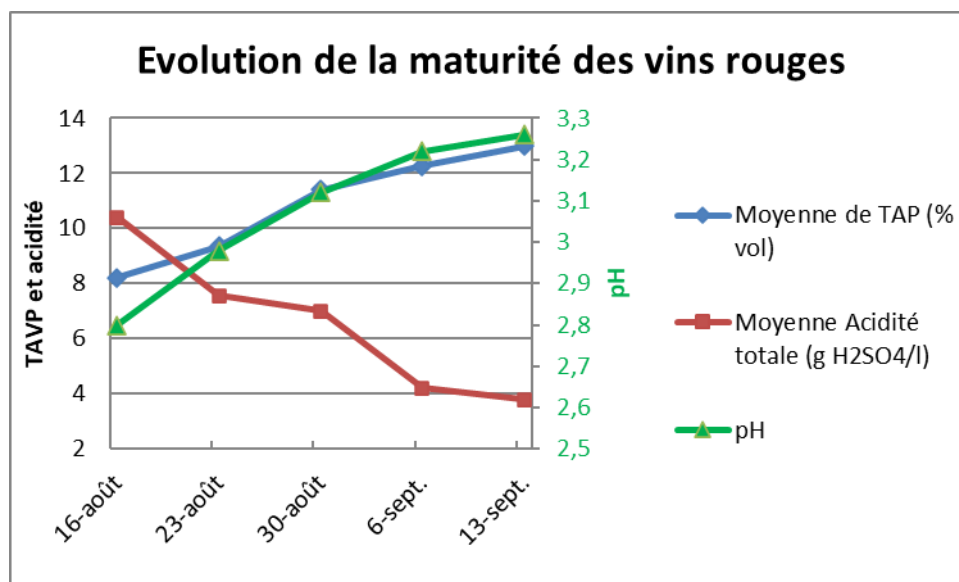


Des foyers de pourriture grise ont été observés sur 7 parcelles, ce qui est stable depuis la semaine dernière.

**Les TAVP ont faiblement augmenté cette semaine**, l'acidité est restée stable. 2 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
	13-sept	écart	min	max	13-sept	écart	13-sept	13-sept	évolution	13-sept	13-sept
Cabernet Franc (11)	13,05	+ 0,75	12,00	14,00	3,82	-0,37	3,26	0,95	- 1,4 %	1,41	Lent
Cabernet Sauvignon (2)	12,70		12,40	13,00	3,55		3,28	0,73		0,05	Lent



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

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 ».

Le profil aromatique de la pulpe et de la pellicule sont intenses et fruités, quelques notes végétales sont encore présentes sur certaines parcelles. Selon le type de vin souhaité, certaines parcelles sont prêtes à être vendangées.

Voici les **préconisations de l'Etude rouge de la Fédération viticole** et des fiches techniques en fonction des profils Dyostem des parcelles :

- Pour les **rouges légers – potentiel intermédiaire, profil printemps** : vitesse de chargement moyenne à rapide et dont les valeurs cibles d'AT sont 4,5- 5,5 g/L, pH entre 3,3 à 3,6 et TAVP < 13 %vol.

<http://federationviticole.com/wp-content/uploads/2017/06/Potentiel-Interm%C3%A9diaire-vin-de-Printemps-V2-1.pdf>

- Pour les **parcelles en maturation lente-profil printemps** : si l'état sanitaire le permet, attendre jusqu'au flétrissement visible des baies, en suivant les indicateurs TAVP proche de 13 %vol, AT entre 4 et 5, pH entre 3,4 à 3,8.

<http://federationviticole.com/wp-content/uploads/2017/06/Maturation-Lente-Ass-vin-de-Printemps-V2-1.pdf>

- Pour les **rouges de garde** : les vendanges peuvent démarrer si les valeurs cibles suivantes sont atteintes : AT : 4- 5 g/L, pH : 3,4 à 3,8, TAVP > 13 %vol.

<http://federationviticole.com/wp-content/uploads/2017/06/Potentiel-Interm%C3%A9diaire-vin-de-Garde-V2-1.pdf>

# En attendant les bennes à vendange

## ➤ Maîtriser les défauts liés aux bactéries lactiques

Cette année, des risques de piqûres lactiques sont possibles, liés à une augmentation d'acidité fixe (acide lactique) et volatile (acide acétique). On parle de piqûre lactique lorsque la concentration en acide D-lactique est supérieure à 200 mg/L.

Cette situation se rencontre en particulier dans les cas suivants :

- Mouts sucrés et peu acides (pH autour de 3,5)
- Carence en azote et/ou thiamine, conduisant à un arrêt de fermentation, etc.

Retrouvez plus d'informations à ce sujet en cliquant sur le lien suivant :

[Les défauts sensoriels liés aux bactéries lactiques - IFV Occitanie \(vignevin-occitanie.com\)](http://vignevin-occitanie.com)

## ➤ Pressurage rosé

**Adapter le cycle de pressurage**

Centre Rosé

Comparaison cycle automatique et séquentiel

•Cycle «automatique»

•Cycle «séquentiel»

Rendement identique

- + trouble
- + couleur (5/7)
- conductivité plus faible -> +TH2, pH + bas, - IPT
- + arômes ferm.\*
- + jaune -> débit faible

Pas de consensus au niveau organoleptique

Cycle crémant ou basse pression à privilégier en début de cycle

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

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

[https://www.icv.fr/sites/default/files/ressources/documents/Beaumes2018/3.gestion\\_du\\_pressurage\\_pour\\_le\\_vin\\_rose\\_-\\_l.\\_cayla\\_-\\_ifv\\_centre\\_rose.pdf](https://www.icv.fr/sites/default/files/ressources/documents/Beaumes2018/3.gestion_du_pressurage_pour_le_vin_rose_-_l._cayla_-_ifv_centre_rose.pdf)

# Calendrier lunaire et planétaire

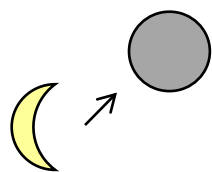
Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leurs plannings de vendanges.

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 jusqu'à lundi 19. Elle sera décroissante.

A noter cette semaine :

- **Noeud lunaire ascendant** le mercredi 14 septembre. La période défavorable se déroulera de 13 à 20h.
- **Apogée** le lundi 19 septembre : la Lune sera à la distance maximale de la Terre le long de sa trajectoire elliptique.
- **Trigone Vénus-Uranus** mardi 20 matin. Les positions de ces astres forment avec la Terre un angle de 120°. Le calendrier des semis d'après Maria et Mathias K. THUN (MABD, 2021) considère que, dans cette configuration, l'influence de l'élément stimulé par les positions de ces astres devient dominante par rapport à celle de l'élément stimulé par la Lune, entraînant ici une période fruit mardi matin, plutôt qu'une période fleur initialement donnée par la Lune.

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

Merc. 14	Jeudi 15	Vend. 16	Sam. 17	Dim. 18	Lundi 19	Mardi 20	Merc. 21

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**

- 1 Notre réseau maturité
- 2 Maillage du réseau de 71 parcelles
- 3 Profil Dyostem
- 4 Potentiel des raisins noirs
- 5 Potentiel des raisins blancs
- 6 Lien entre le profil raisin, le potentiel des raisins noirs et vinification
- 7 Potentiel et contrôle du mûrissement
- 8 Dégradation des baies
- 9 Protocoles d'échantillonnage et de remessage des baies
- 10 Protocoles de dégustation
- 11 Lecture de vos résultats

**Notre réseau maturité**



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 Prévimat de Techniloire pour la maturité de vos Cabernet



et consultez le site anticiper l'évolution de franc.

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

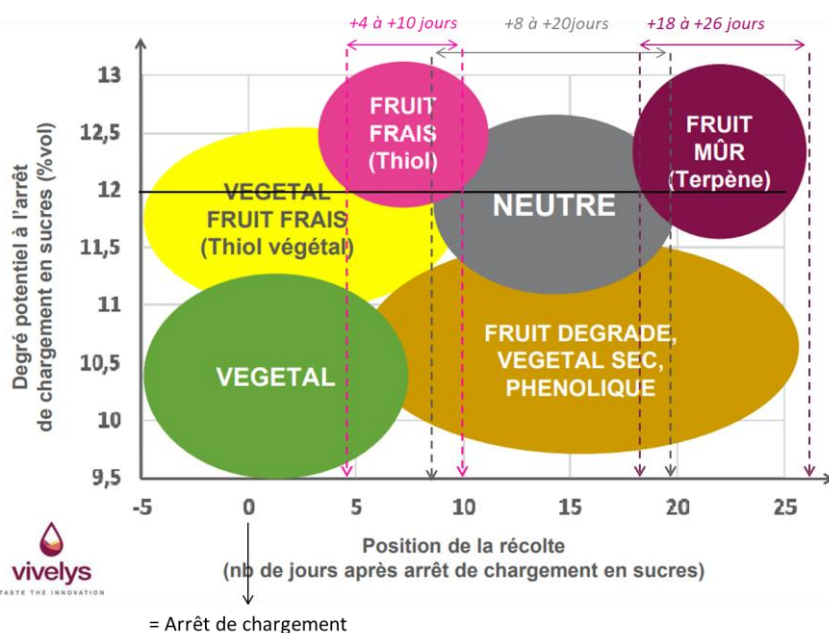
Potentiel	Profil		
	à suivre, non déterminé	thiol	neutre
haut potentiel		St Melaine (arrêt 06/09)	Bonnezeaux (arrêt 30/08) Faye (arrêt 06/09)
haut potentiel en chargement			Lambert 1 ; Martigné 1 ; Montreuil ; Savennières ; Verchers
potentiel intermédiaire			Beaulieu (arrêt 06/09) Cléré (arrêt 30/08)
maturation lente			
maturation en cours			St Aubin 2

Pour les parcelles à l'arrêt, la date d'arrêt déterminée par Dyostem est précisée entre parenthèse.

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

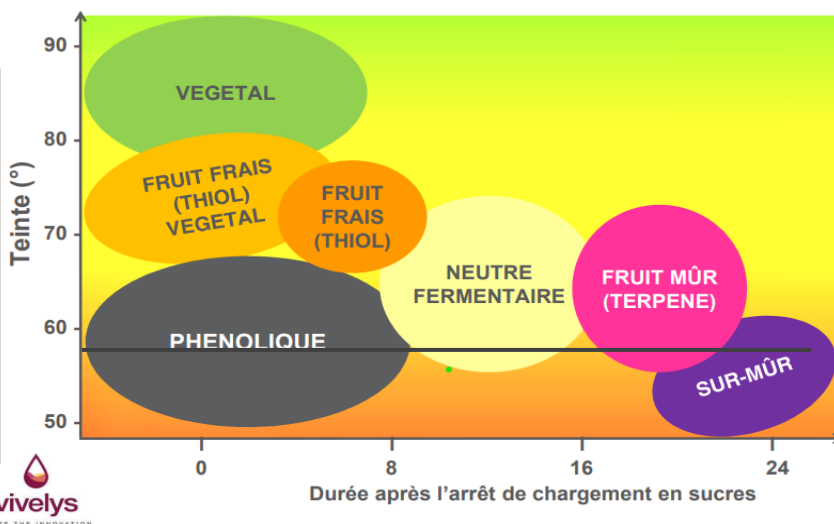
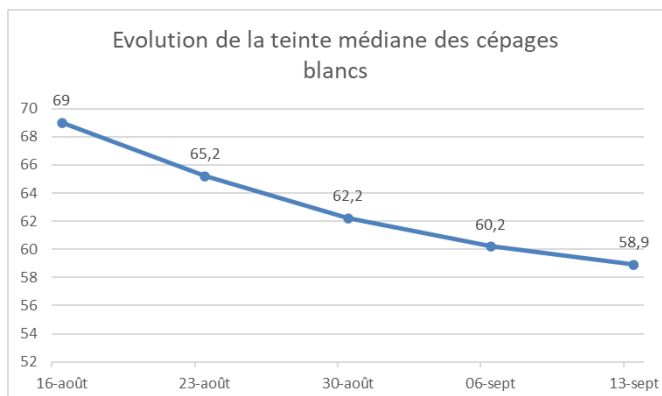
Données Dyostem : TAP 12% ; « Haut potentiel en chargement ». Selon la date d'arrêt et le profil vin que l'on souhaite obtenir, on peut déterminer la date de vendange :

- 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.



Cette parcelle en profil thiol la semaine dernière est passée en profil neutre. Selon Dyostem, la prochaine étape sera un profil Fruit mûr (terpène) 18 jours après son arrêt de chargement (30/08/2022).

## ✓ Rôle de la teinte pour la détermination des profils des vins blancs



## ➤ Etat sanitaire et dégustations

### ✓ Parcelles à destination des vins rosés

Cépage (nombre de parcelles)	Pourriture grise							
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	13-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			13-sept	écart		13-sept	écart	
Cabernet franc (11)	2	+ 1	2,49 %	-2,96	1,36 %-3,62 %	0,03 %	+ 0,02	0,01 %-0,04 %
Cabernet sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Grolleau noir (2)	0	-1	0 %	-4,76	0 %-0 %	0 %	-0,97	0 %-0 %
Grolleau gris (1)	1	+ 1	3,1 %	+ 3,1	3,1 %-3,1 %	0,03 %	+ 0,03	0,03 %-0,03 %

Pas de pourriture acide.

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

Cépage (nombre de parcelles)	Pourriture grise							
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	13-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			13-sept	écart		13-sept	écart	
Chenin (11)	7	=	12,45 %	+ 0,36	1,04 %-31,31 %	3,08 %	+ 0,77	0,12 %-8,5 %

**INFORMATIONS PARCELLAIRE :**

AT-CH-CLERE

Clone, porte-greffe, année de plantation :

220, SO4, 1996

Sol, RU, ressuyage :

Roche de schiste, 47 mm, Moyen

Entretien du sol, effeuillage :

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

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

Faible, 10,2 grappes/cep, Normale, Moyenne

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

Manuelle, 30 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
<b>Pourriture grise</b> Fréq.-Int.	<b>Pourriture acide</b> Fréq.-Int.	<b>TAVP</b> (% vol)	<b>AT</b> (g/L)	<b>pH</b>	<b>Aromatique de la pulpe</b> 				
31,3 % - 8,5 %	0 % - 0 %	11,2	4	3,18	<b>Acidité de la pulpe</b> 				
<b>Interprétations</b>					<b>Aromatique de la peau</b> 				
<p><i>Dyostem :</i> Parcelle à l'arrêt depuis le 30/08, en potentiel intermédiaire et avec un profil neutre.</p> <p>Notre avis : La pulpe a une aromatique très fruitée, mais il y a peu de relief. Attention à l'état sanitaire de la parcelle.</p>					<b>Épaisseur de la peau</b> 				
<b>Les maturités ne sont pas atteintes, il faut rester vigilant sur l'évolution de l'état sanitaire.</b>					<b>Qualité des tanins</b> 				
					<b>Pulpe attachée aux pépins</b> 				
					<b>Couleur des pépins</b> 				

**INFORMATIONS PARCELLAIRE :**

AT-CH-MARTIGNE 1

Clone, porte-greffe, année de plantation :

220, Riparia, 1995

Sol, RU, ressuyage :

Altération de schiste, 40 mm, Fort

Entretien du sol, effeuillage :

Cavaillon : Chimique , IR : Enherbé et cultivé, 0 face

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

Faible, 9,2 grappes/cep, Compacte, Forte

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

Manuelle, 40 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
<b>Pourriture grise</b> Fréq.-Int.	<b>Pourriture acide</b> Fréq.-Int.	<b>TAVP</b> (% vol)	<b>AT</b> (g/L)	<b>pH</b>	<b>Aromatique de la pulpe</b> 				
12 % - 0,12 %	0 % - 0 %	14,2	3,7	3,19	<b>Acidité de la pulpe</b> 				
<b>Interprétations</b>					<b>Aromatique de la peau</b> 				
<p><i>Dyostem :</i> Haut potentiel en chargement à vitesse moyenne. Le volume des baies est stable et le profil est neutre.</p> <p>Notre avis : L'aromatique est intense avec des notes de fruits mûrs et avec une bonne longueur en bouche. Il y a encore une fraîcheur intéressante à la dégustation.</p>					<b>Épaisseur de la peau</b> 				
<b>Toutes les maturités sont atteintes, cette parcelle peut être vendangée pour un vin de garde.</b>					<b>Qualité des tanins</b> 				
					<b>Pulpe attachée aux pépins</b> 				
					<b>Couleur des pépins</b> 				

✓ **Parcelles à destination des vins rouges**

Famille vin rouge		Pourriture grise						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	13-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			13-sept	écart		13-sept	écart	
Cabernet franc (11)	2	+ 2	3,87 %	+ 3,87	1,4 %-6,33 %	0,25 %	+ 0,25	0,11 %-0,39 %
Cabernet sauvignon (2)	1	+ 1	0,54 %	+ 0,54	0,54 %-0,54 %	0,01 %	+ 0,01	0,01 %-0,01 %

Apparition de pourriture grise sur 2 parcelles de Cabernet franc et 1 de Cabernet sauvignon.

Pas de pourriture acide.

**INFORMATIONS PARCELLAIRE :**

AT-CS-MAUVRETS

Clone, porte-greffe, année de plantation :

15, 3309C, 1992

Sol, RU, ressuyage :

Roche de schiste, 42 mm, Fort

Entretien du sol, effeuillage :

Cavaillon : Mécanique , IR : Enherbés, 1 face

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

Moyenne, 18,3 grappes/cep, Normale, Moyenne

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

Machine, 40 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies	
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH		
0,5 % - 0,01 %	0 % - 0 %	12,4	3,7	3,31		
Interprétations						
<p><u>Dyostem :</u> Parcelle en arrêt de chargement depuis le 30/08. En potentiel intermédiaire et profil végétal. Fenêtre fruit frais : 24/09 -&gt; 29/09 Fenêtre fruit mûr : 14/10 -&gt; 19/10</p> <p><u>Notre avis :</u> La peau a une bonne aromatique sur le fruit frais, ainsi que la pulpe. A la dégustation le rapport sucre/acide est équilibré. La parcelle est saine et les baies ne flétrissent pas.</p> <p><b>A vendanger pour un vin de printemps, redéguster la semaine prochaine pour un vin de garde.</b></p>						



**INFORMATIONS PARCELLAIRE :**

AT-CF-BLAISON

Clone, porte-greffe, année de plantation :

Massale, 3309C, 1955

Sol, RU, ressuyage :

Sables limoneux sur argiles sableuses, 178 mm, Faible

Entretien du sol, effeuillage :

Cavaillon : Mécanique, IR : Enherbés, 1 face

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

Moyenne, 13,3 grappes/cep, Normale, Faible

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

Machine, 45 hL/ha

État sanitaire		Maturité quantitative			Maturité qualitative : dégustation de baies				
Pourriture grise Fréq.-Int.	Pourriture acide Fréq.-Int.	TAVP (% vol)	AT (g/L)	pH					
0 % - 0 %	0 % - 0 %	12,8	3,9	3,25					
Interprétations					<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><u>Dyostem :</u> Haut potentiel en chargement en profil végétal. Diminution du volume des baies de 16%.</p> <p><u>Notre avis :</u> La peau et la pulpe ont une aromatique intense sur le fruit mûr, mais les tanins peuvent encore s'affiner. La parcelle est saine.</p> <p><b>A vendanger pour un vin de printemps, redéguster la semaine prochaine pour un vin de garde.</b></p>									

**INFORMATIONS PARCELLAIRE :**

AT-CF-SAUMUR 2

Clone, porte-greffe, année de plantation :

212, 3309C, 1985

Sol, RU, ressuyage :

Altération calcaire, 117 mm, Fort

Entretien du sol, effeuillage :

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

Vigueur, charge, compacité des grappes, sensibilité botrytis :

Forte, 13,7 grappes/cep, Normale, Faible

Vendange, rendement moyen (lissé sur 5 ans) :

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	3,21					
Interprétations					<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><u>Dyostem :</u> Haut potentiel en chargement à vitesse rapide. Le volume des baies a augmenté de 15%. Le profil est végétal.</p> <p><u>Notre avis :</u> Très bonne aromatique de la pulpe et de la peau qui tend vers le fruit mûr. Nonobstant, nous notons des notes un peu végétales dues à une hétérogénéité de maturité de certaines baies. A la dégustation, le rapport sucre/acide est équilibré. Les tanins peuvent encore s'affiner.</p> <p><b>Le chargement en cours et l'état sanitaire autorisent d'attendre pour que l'hétérogénéité de maturité qualitative s'atténue.</b></p>									

## Photos de la semaine



**Doryphore sur morelle noire, adventice de la même famille que la pomme de terre**



**Bonnes vendanges à tous !**



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



**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/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	TAP à l'arrêt (% vol)	Teinte médiane	Charge (nb grappes/cep)
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille Rouge	4,6	12,8	3,9	3,25	1,06	-16,33	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-09-08	végétal	23/09/2022 -> 28/09/2022	03/10/2022 -> 08/10/2022	-3,6	petites baies	12,2	224	NC
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille VM	0	12,5	3,9	3,19	1	2,04	Arrêt	potentiel intermédiaire	2022-08-30	végétal	14/09/2022 -> 19/09/2022	24/09/2022 -> 29/09/2022	1,7	petites baies	11,2	220	8,9
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	12,8	13,2	3,9	3,11	0,89	0	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-09-06	végétal	21/09/2022 -> 26/09/2022	01/10/2022 -> 06/10/2022	0	petites baies	13,2	224	18,2
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	0	13,4	3,8	3,22	1,11	1,83	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-09-06	végétal	21/09/2022 -> 26/09/2022	01/10/2022 -> 06/10/2022	1,6	petites baies	13	220	14,7
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	0	13,1	3,8	3,28	1,02	-13,56	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-09-06	végétal	21/09/2022 -> 26/09/2022	01/10/2022 -> 06/10/2022	-3	petites baies	12,4	224	17,5
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	0	13,2	3,8	3,22	0,93	-6,06	Arrêt	maturation lente	2022-08-23	neutre	Maturation lente	Maturation lente	-0,4	petites baies	10,6	220	12,1
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	0	12,2	4	3,17	0,99	2,06	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	petites baies		224	16,5
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	0	13,6	3,9	3,3	0,8	-14,89	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-09-06	végétal	21/09/2022 -> 26/09/2022	01/10/2022 -> 06/10/2022	-2,3	petites baies	12,6	222	17,5
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	8,3	13	4	3,2	1,01	8,6	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-09-06	végétal	21/09/2022 -> 26/09/2022	01/10/2022 -> 06/10/2022	1,6	petites baies	13,4	220	13,4
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	22,1	12,8	3,9	3,15	0,89	-11	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2022-09-06	végétal	21/09/2022 -> 26/09/2022	01/10/2022 -> 06/10/2022	1	petites baies	11	228	13,8
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	43	11,8	3,7	3,19	0,8	-1,23	Arrêt	maturation lente	2022-08-30	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,9	petites baies	10,7	224	14,7
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	2,7	13	3,6	3,28	0,71	-4,05	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2022-09-06	végétal	21/09/2022 -> 26/09/2022	01/10/2022 -> 06/10/2022	1,1	petites baies	11,8	220	15,4
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	71,2	11,6	3,7	3,21	0,98	6,52	Chargement	maturation en cours		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3	petites baies		222	12,1
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	2,6	13,6	3,8	3,25	0,66	13,79	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,4	petites baies		222	17
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	101,4	12,4	3,9	3,18	1,05	0	Arrêt	potentiel intermédiaire	2022-08-30	végétal	14/09/2022 -> 19/09/2022	24/09/2022 -> 29/09/2022	1,4	petites baies	11,2	224	7,9
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	4,6	13,1	4	3,23	0,79	6,22	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,2	petites baies		224	NC
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	43,9	12,8	4	3,21	1,27	15,45	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,3	baies moyennes		223	13,7
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	24,6	12	3,9	3,26	0,78	13,04	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,4	petites baies		222	NC
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	49	13	3,5	3,37	1,08	3,85	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,7	petites baies		222	14,3
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	42,1	13,1	4,2	3,1	0,94	3,04	Arrêt	maturation lente	2022-08-30	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,4	petites baies	10,8	220	13,1
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	25,1	12,6	4	3,22	1	-13,79	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-09-06	végétal	21/09/2022 -> 26/09/2022	01/10/2022 -> 06/10/2022	-3,1	petites baies	12	222	11,3
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	0	14	3,8	3,32	1,15	5,5	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,1	petites baies		220	11,6
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	1,9	13,6	3,5	3,31	1,1	30,95	Chargement	Haut potentiel en chargement		végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	10,6	petites baies		224	13,3
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	52,3	11,8	3,8	3,15	0,63	8,62	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2022-09-06	neutre			2	petites baies	11,4	56	11,4
AT-CH-BONNEZEAX	Chenin	Famille VL/VT	27,9	12,5	4,3	3,14	1,07	-11,57	Arrêt	haut potentiel	2022-08-30	neutre			-2,7	petites baies	12	63	11
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	96,4	13,2	4	3,18	1,4	-3,45	Arrêt	potentiel intermédiaire	2022-08-30	neutre			0	baies moyennes	11	63	10,2
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	4,6	13,4	4,4	3,2	1,21	-12,32	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-09-06	neutre			-3,9	baies moyennes	12,9	57	9,7
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	18,2	12,1	4,7	3,03	1,23	12,84	Chargement	Haut potentiel en chargement		neutre			5,9	baies moyennes		59	8,8
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	17,5	14,2	3,7	3,19	1,11	-0,89	Chargement	Haut potentiel en chargement		neutre			4,4	petites baies		55	9,2
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	63,9	12,2	4	3,09	1,18	2,61	Chargement	Haut potentiel en chargement		neutre			3	petites baies		59	19,3
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	23,4	12,1	3,9	3,09	1,2	18,81	Chargement	Haut potentiel en chargement		neutre			7,1	petites baies		59	8
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VL/VT	8,6	11,2	4,6	3,01	0,81	9,46	Chargement	maturation en cours		neutre			3	petites baies		60	NC
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	31,9	13,2	4,1	3,2	1,54	-6,1	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-09-06	thiol			-0,9	baies moyennes	12,6	63	8,7
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	4,9	13,5	4	3,17	0,98	13,95	Chargement	Haut potentiel en chargement		neutre			5,4	petites baies		54	8,3
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	6,8	12,2	4,6	3,12	0,67	-9,46	Arrêt	maturation lente	2022-08-23	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-0,6	petites baies	10	220	NC
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	48,4	12,4	3,7	3,31	0,75	-3,64	Arrêt	potentiel intermédiaire	2022-08-30	végétal	24/09/2022 -> 29/09/2022	14/10/2022 -> 19/10/2022	2,2	petites baies	11,2	220	18,3
AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	17,9	12,7	3,5	3,29	0,75	-3,85	Arrêt	potentiel intermédiaire	2022-08-30	végétal	24/09/2022 -> 29/09/2022	14/10/2022 -> 19/10/2022	0,7	petites baies	11,1	222	13,9
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	8	13	3,4	3,24	0,7	-10,26	Arrêt	haut potentiel	2022-08-30	végétal	24/09/2022 -> 29/09/2022	14/10/2022 -> 19/10/2022	-2,1	petites baies	12	222	10,4
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	186,8	9,2	2,6	3,22	1,28	28	Arrêt à confirmer	maturation lente	2022-08-30	végétal	Maturation lente	Maturation lente	6,6	petites baies	9	8	12,9
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	7,9	12,1	3,2	3,2	1,08	1,89	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2022-09-06	végétal	16/09/2022 -> 20/09/2022	26/09/2022 -> 30/09/2022	0,3	petites baies	12,2	228	8,6
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	30,6	12,2	3,4	3,22	1,49	-19,02	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2022-09-06	végétal	16/09/2022 -> 20/09/2022	26/09/2022 -> 30/09/2022	-6,7	petites baies	11,4	240	16,9