



# INFO Viti 49

Le bulletin technique viticole des vignerons d'Anjou Saumur,  
par la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire

## Sommaire



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

- Vu au vignoble
- Météo
- Stades phénologiques
- Dans les vignes
- Evolution de la maturité et état sanitaire
- Focus par destination de vin
- En attendant les bennes à vendange
- Biodynamie et extraits végétaux
- Pour en savoir plus
- Etat sanitaire
- Tableau de synthèse des analyses

## L'info à retenir

**Une belle promesse de vendanges quantitative et qualitative se précise.**

**L'état sanitaire est globalement bon**, mais la compaction des baies entre-elles et des grappes ainsi que le niveau d'azote dans les jus doit nous maintenir très vigilants, en cas de changement de météo.

**L'oïdium et le mildiou n'occasionnent plus de préjudices pour la vigne depuis fin juillet. Les traitements sont inutiles depuis cette date.**

**La maturité technologique des Chardonnay avance** : nos résultats montrent l'évolution de ces 7 derniers jours avant les épisodes de chaleur qui pourraient accélérer la maturité technologique d'ici le prochain prélèvement. **Il nous paraît indispensable que vous suiviez cette évolution en analysant et dégustant vos Chardonnay entre aujourd'hui et fin de semaine.** Certaines parcelles de Chardonnay pourront être prêtes à vendanger dès la semaine prochaine.



*De belles grappes de Cabernet Franc clone 623*

## Vu au vignoble



*Sauterelle*



*Carence magnésienne sur cépage rouge*



*Les Theba pisana aime le Chardonnay...*



*Grillure de cicadelles vertes sur cépage rouge*

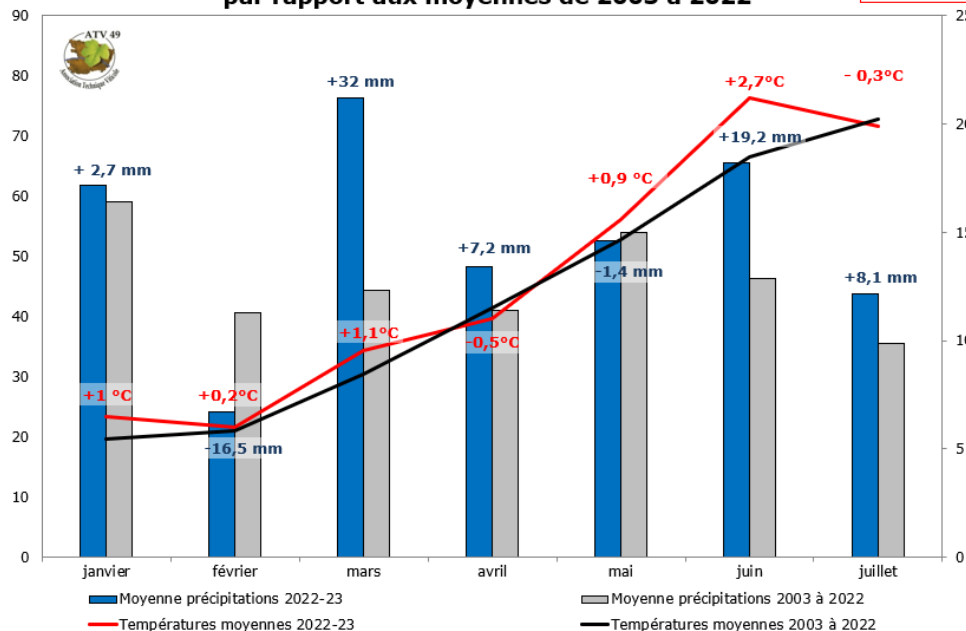


**Envoyez-nous  
vos photos**

# METEO

## Bilan météo

**Précipitations en mm** **Comparaison des précipitations et des températures 2023 par rapport aux moyennes de 2003 à 2022** **Températures en degrés**



**Depuis le mois de janvier :**

- Températures moyennes : **plus chaudes de 0,7 °C.**
- Pluviométries moyennes : **excédent de 51,3 mm.**

\* Réalisées avec la moyenne des stations Weather measures

## Prévisions météo

	Temps	Précipitations (mm)			T°C moy	T °C min ; max	Vent et conditions de pulvérisation notre avis	
		Météo France	Weather Measures	Météo Ciel (Arpège)			Matin	Après-midi
jeudi		6,1	5,5	2,4	28	22 ; 34		
vendredi		0,4	2	1,1	23	17 ; 27		
samedi		0,1	0,2	0,1	20	15 ; 24		



Conditions de pulvérisation mauvaises : ne pas pulvériser au-dessus de 19km/h de vent.

**Tendances pour les jours suivants :** des petites pluies pourraient perdurer la semaine

prochaine avec des températures entre 12 et 23°C.

## STADE PHENOLOGIQUE

### Dates des stades phénologiques atteints au cours des 12 dernières années

Millésime	Eclatement	Début floraison	Floraison	Début fermeture	Début véraison cépages précoces	Début véraison Cabernet franc et Chenin	Début des vendanges cépages précoces
<b>2011</b>	5 avril	17 mai	20 mai	28 juin	26 juillet	3 août	fin août
<b>2012</b>	11 avril	29 mai	12 juin	17 juillet	15 août	21 août	mi-septembre
<b>2013</b>	30 avril	18 juin	25 juin	25 juillet	20 août	27 août	fin septembre
<b>2014</b>	7 avril	2 juin	10 juin	16 juillet	29 juillet	12 août	mi-septembre
<b>2015</b>	15 avril	2 juin	10 juin	7 juillet	4 août	12 août	2 <sup>ème</sup> semaine de septembre
<b>2016</b>	18 avril	8 juin	20 juin	18 juillet	10 août	20 août	autour du 20 septembre
<b>2017</b>	7 avril	26 mai	2 juin	28 juin	24 juillet	2 août	fin août, début septembre
<b>2018</b>	16 avril	28 mai	4 juin	2 juillet	24 juillet	6 août	fin août, début septembre
<b>2019</b>	1 <sup>er</sup> avril	3 juin	17 juin	12 juillet	5 août	12 août	début septembre
<b>2020</b>	3 avril	18 mai	25 mai	30 juin	20 juillet	28 juillet	3 <sup>ème</sup> semaine d'août
<b>2021</b>	6 avril	7 juin	14 juin	11 juillet	2 août	16 août	2 <sup>ème</sup> semaine de septembre
<b>2022</b>	12 avril	24 mai	31 mai	28 juin	19 juillet	3 août	3 <sup>ème</sup> semaine d'août
<b>2023</b>	<b>17 avril</b>	<b>5 juin</b>	<b>10 juin</b>	<b>26 juin</b>	<b>18 juillet</b>	<b>7 août</b>	

L'avancement de la phénologie est similaire à l'année dernière et aussi à 2020, 2018, 2017 et 2011.



## DANS LES VIGNES

### Mildiou et oïdium

Ces deux maladies **n'occasionnent plus de préjudices pour la vigne depuis fin juillet.**

**Les traitements sont inutiles depuis cette date.**

### Pourriture grise

#### Observations

Quelques foyers de botrytis sont observés dans 8% des parcelles de notre réseau avec 3 parcelles de Chenin, 2 parcelles de Chardonnay et 1 parcelle de Grolleau gris.

La principale cause de ces foyers est la compression des baies entre-elles.

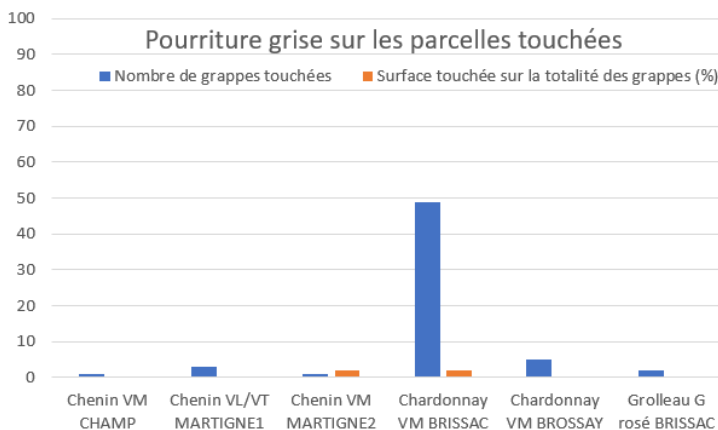
#### Stratégie de protection

Les conditions météo actuelles limitent le développement de la pourriture grise, qui sera **à surveiller en fonction de la pluviométrie de la semaine prochaine.**

#### Notre avis

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

➔ [FICHE « TECH' VITI POURRITURE GRISE »](#)



foyer sur Chardonnay, Brissac

### Pourriture acide

#### Observations

**Pas de pourriture acide observée** sur notre réseau de parcelle. Ce type de pourriture se décèle avec le nez, elle est caractéristique par son odeur piquante pharmaceutique et/ou de vinaigre.

Les baies peuvent aussi prendre une teinte rouge brique, à ne pas confondre avec de l'échaudage qui, lui, ne sent rien.

➔ [FICHE « TECH' VITI POURRITURE ACIDE ET DROSOPHILES »](#)



pourriture acide, source e-phytia



échaudage sur Cabernet franc

## EVOLUTION DE LA MATURITE ET ETAT SANITAIRE



Chardonnay



Grolleau N



Grolleau G



Chenin



Cabernet F

## FOCUS PAR DESTINATION DE VIN

### Parcelles à destination de vins de base

Famille vin de base	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	23-août	écart	min	max	23-août	écart	23-août	23-août	évolution	23-août	23-août
Cépage (nombre de parcelles)											
Chenin (9)	7,43		6,80	8,60	11,62		2,73	1,36			
Chardonnay (4)	9,60	+ 1,43	8,20	10,80	8,48	-2,10	2,96	1,48	+ 3,37%	10,40	Rapide
Cabernet Franc (1)	8,60		8,60	8,60	8,50		2,89	0,99			

Concernant les 4 parcelles de Chardonnay déjà prélevées la semaine dernière: le taux d'alcool potentiel à fortement augmenté et l'acidité totale

nettement diminué. La maturité technologique se rapproche. **Le pH optimal à la vendange doit se situer entre 3 et 3,1.**



Le **volume des baies commence à se stabiliser**. Ces résultats montrent l'évolution de ces 7 derniers jours avant les épisodes de chaleur qui pourraient accélérer la maturité technologique d'ici le prochain prélèvement. Il nous paraît indispensable que vous suiviez **cette évolution en analysant et dégustant** vos Chardonnay entre aujourd'hui et fin de semaine. Certaines parcelles pourront donc être prêtes à vendanger dès la semaine prochaine. Pour les viticulteurs ayant des parcelles de Pinot noir, il est également indispensable de suivre l'évolution en analysant et dégustant.

### Parcelles à destination de vins rosés

Famille vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	23-août	écart	min	max	23-août	écart	23-août	23-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Cabernet Franc (14)	7,75		6,40	9,00	9,36		2,80	1,10	
Cabernet Sauvignon (2)	7,30		6,60	8,00	10,85		2,74	0,83	
Grolleau Noir (8)	6,83		6,20	7,80	8,34		2,82	1,63	
Grolleau Gris (2)	6,90		6,40	7,40	9,80		2,84	1,78	

Il peut être judicieux **de commencer les prélèvements maturité pour les vins rosés** la semaine prochaine au vu des pH élevés même si

les TAVP reste faibles. **Le pH optimal à la vendange doit se situer entre 3 et 3,1.**

## FOCUS PAR DESTINATION DE VIN

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

Famille vin tranquille	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	23-août	écart	min	max	23-août	écart	23-août	23-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Chenin (15)	7,69		6,60	9,00	10,85		2,76	1,25	

### Parcelles à destination de vins rouges

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	23-août	écart	min	max	23-août	écart	23-août	23-août	évolution
Cépage (nombre de parcelles)									
Cabernet Franc (12)	7,87		6,60	8,80	9,09		2,84	1,05	
Cabernet Sauvignon (2)	7,70		7,20	8,20	10,35		2,85	0,91	

## EN ATTENDANT LES BENNES A 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.



## Pressurage des séparations des jus

En cliquant sur l'image, vous pouvez accéder à une synthèse de l'ICV concernant le pressurage.

**Les volumes semblent au rendez-vous**, la qualité des vins de base, blanc et rosé pourra donc être améliorée par un minutieux travail de séparation des jus au pressoir.

L'achat d'un pH-mètre pour la cave par exemple est un outil indispensable d'aide pour séparer les jus de presse. En tant qu'ODG, la Fédération Viticole d'Anjou et de Saumur a notamment pour mission l'accompagnement qualitatif des AOC.

A la demande des AOC Rosés de l'Anjou et Crémant de Loire, la Fédération Viticole a donc passé un partenariat avec la société LVVD pour un achat à prix préférentiel d'un PH-mètre portatif.

Pour tout renseignement contacter M. Bruno Tessier au 0667513318



**LE PRESSURAGE PNEUMATIQUE :**  
diagnostics en cave et préconisations

**Matinée technique**  
21 juin 2018

Edouard MEDINA - Groupe ICV

Concernant les **parcelles oïdiées, au delà de 5% des grappes touchées cela peut avoir des impacts organoleptiques**. Il est nécessaire en cas de forte attaque d'éviter la trituration, de privilégier l'extraction enzymatique pour limiter les rebêches et améliorer l'efficacité du pressurage, de réaliser des débourage sévère, et de réaliser des traitements par collage (PVPP, protéine de pois). Il faut également être vigilant aux carences en azote sur ces parcelles afin d'aider au bon déroulement de la fermentation alcoolique.

## BIODYNAMIE ET EXTRAITS VÉGÉTAUX

### Calendrier lunaire et planétaire

La Lune est descendante jusqu'au samedi 26 août, elle sera ensuite montante jusqu'au vendredi 8 septembre. Elle est décroissante jusqu'au jeudi 31 août, date de la pleine lune.

À noter :

- Périgé lunaire mercredi 30 août à 9h.
- Une période défavorable à toutes pratiques à la cave ou à la vigne est associée du mercredi 30 août 6h au jeudi 31 août 6h.



Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30

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



## POUR EN SAVOIR PLUS

### 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 :

[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

[https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user\\_upload/Pays\\_de\\_la\\_Loire/](https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Pays_de_la_Loire/)



### Prévimat

Anticipez l'évolution de la maturité de vos baies de cabernet franc à 7 et 14 jours et comparez les cinétiques de maturation prédites de vos parcelles.

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

## ETAT SANITAIRE

### 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		
	23-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
23-août			écart	23-août		écart		
Chenin (9)	2		0,19 %		0 %-0,9 %	0,04 %		0 %-0,04 %
Chardonnay (4)	2		27 %		0 %-39,83 %	3,5 %		0 %-3,5 %
Cabernet Franc (1)	0		0 %		0 %-0 %	0 %		0 %-0 %
Grolleau Noir (0)	0		0 %		0 %-0 %	0 %		0 %-0 %

### Parcelles à destination de vins rosés

Famille vin rosé	Pourriture grise							
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	23-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
23-août			écart	23-août		écart		
Cabernet Franc (14)	0		0 %		0 %-0 %	0 %		0 %-0 %
Cabernet Sauvignon (2)	0		0 %		0 %-0 %	0 %		0 %-0 %
Grolleau Noir (8)	0		0 %		0 %-0 %	0 %		0 %-0 %
Grolleau Gris (2)	1		2 %		0 %-1,75 %	0,08 %		0 %-0,08 %

## ETAT SANITAIRE

### Parcelles à destination de 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		
	23-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			23-août	écart		23-août	écart	
Chenin (14)	0		0 %		0 %-0 %	0 %		0 %-0 %

### Parcelles à destination de vins rouges

Famille vin rouge		Pourriture grise						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	23-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			23-août	écart		23-août	écart	
Cabernet Franc (12)	0		0 %		0 %-0 %	0 %		0 %-0 %
Cabernet Sauvignon (2)	0		0 %		0 %-0 %	0 %		0 %-0 %

## TABLEAU DE SYNTHÈSE DES ANALYSES

Parcelles	Cépage	Date	TAP (% vol)	Acide malique (g/l)	Acidité totale (g H2SO4/l)	Azote ass (mg/l)	pH	Teinte médiane	Volume moyen (ml)	Concentration
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	2023-08-22	6,8	9,4	9,7	67,9	2,8	300	1,06	petites baies
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	2023-08-21	8,5	8	8,6	28	2,88	228	1,04	petites baies
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	2023-08-22	7,6	6,5	8,4	86,8	2,74	240	1,02	petites baies
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	2023-08-22	8	4	8,6	98,6	2,78	230	1,15	petites baies
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	2023-08-22	8,6	7,1	8,5	30,7	2,89	238	0,99	petites baies
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	2023-08-22	7,4	9,6	9,9	50	2,8	252	1,23	baies moyennes
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	2023-08-22	8,4	7	9,4	33,5	2,84	230	1,21	baies moyennes
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	2023-08-22	7,8	8,9	9,5	55,6	2,8	230	1,19	baies moyennes
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	2023-08-22	8,5	8,4	8,3	28,8	3,07	230	0,89	petites baies
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	2023-08-22	7,6	8,9	9,6	129,7	2,81	238	1,21	baies moyennes
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	2023-08-22	6,4	9,6	10,5	59,3	2,67	340	1,21	baies moyennes
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	2023-08-22	7,6	8,6	10	39,6	2,76	240	1,05	petites baies
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	2023-08-22	7,9	7,7	9,4	132,5	2,79	230	1,02	petites baies
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	2023-08-22	8,8	7	8,8	38,9	2,82	228	0,92	petites baies
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	2023-08-21	7,8	9,4	8,6	224,2	2,89	230	1,17	baies moyennes
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	2023-08-22	7,5	6,8	9,3	35	2,78	301	0,88	petites baies
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	2023-08-22	7,8	9	9,4	213,1	2,8	240	1,09	petites baies
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	2023-08-22	9	8	8,8	30,7	2,79	230	0,98	petites baies
AT-CF-POUANCA	Cabernet Franc	2023-08-22	7,2	8,6	8,7	106,5	2,89	240	1,34	baies moyennes
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	2023-08-21	8,6	7,9	9	106,5	2,89	224	1,19	baies moyennes
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	2023-08-22	6,6	9,4	10,1	104,6	2,72	340	1,1	petites baies
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	2023-08-22	7,8	7,9	9,3	68,6	2,83	236	0,91	petites baies
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	2023-08-22	8,4	7,9	9,3	176,4	2,91	240	1,2	baies moyennes
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	2023-08-22	7,7	9,1	9,6	94,7	2,76	240	0,97	petites baies
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	2023-08-22	7	10,7	10,3	75	2,77	301	1,05	petites baies
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	2023-08-22	8,6	7,6	7,6	67,3	2,91	238	1,1	petites baies
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	2023-08-22	7,6	7,4	9,4	144,9	2,74	244	0,8	petites baies
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	2023-08-22	8	9,4	9,5	207	2,85	71	1,01	petites baies
AT-CH-BONNEZEAX	Chenin	2023-08-22	8,8	11,4	11	115,5	2,73	74	1,17	petites baies
AT-CH-BOUILLE	Chenin	2023-08-21	8,6	12	10,5	81,1	2,75	71	1,28	baies moyennes
AT-CH-BREZE	Chenin	2023-08-22	7	11,9	11,6	112,5	2,62	74	1,22	baies moyennes
AT-CH-CHAMP	Chenin	2023-08-22	7	14,5	14,4	194,2	2,74	79	1,49	baies moyennes
AT-CH-CLERE	Chenin	2023-08-22	9	9,2	8,4	53,6	2,95	65	1,32	baies moyennes
AT-CH-FAYE	Chenin	2023-08-22	7	12,1	11,3	70,7	2,72	77	1,18	petites baies
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	2023-08-22	8,5	11,4	11,3	68,9	2,74	68	1,24	baies moyennes
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	2023-08-22	8	10,4	11	176,3	2,84	75	1,73	grosses baies
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	2023-08-21	7,5	11	10,4	139	2,8	72	1,26	baies moyennes
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	2023-08-21	7,8	7,6	10,4	89,2	2,73	72	1,31	baies moyennes
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	2023-08-21	7,7	10,6	9,8	91	2,79	71	1,62	baies moyennes
AT-CH-VERCHERS	Chenin	2023-08-22	8,6	8,7	9,3	52,9	2,78	67	1,3	baies moyennes
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	2023-08-22	8,2	7,8	9,7	109,9	2,82	224	0,81	petites baies
AT-GN-VERCHERS	Grolleau Noir	2023-08-22	7,9	6,2	7,2	207	2,85	230	1,26	petites baies
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	2023-08-22	6,7	12,4	13,4	104,8	2,72	72	1,06	petites baies
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	2023-08-22	7	8,8	8,5	76,7	2,88	240	1,8	grosses baies
AT-GN-MONTREUIL 1	Grolleau Noir	2023-08-22	9,3	6,4	6,7	90,2	2,92	230	1,6	baies moyennes
AT-GN-CHAMP	Grolleau Noir	2023-08-22	7,2	9,6	9	129,9	2,84	240	1,69	baies moyennes
AT-CY-BRISSAC	Chardonnay	2023-08-22	9,6	8,3	7,9	338,7	3	77	1,57	grosses baies
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	2023-08-22	7,8	8	8,3	117,8	2,86	238	1,32	petites baies
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	2023-08-22	6,2	14,6	9,4	127,6	2,73	322	1,77	grosses baies
AT-CH-STMELAINE	Chenin	2023-08-22	7,6	12,9	11,5	183,1	2,78	77	1,7	grosses baies
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	2023-08-22	7	9,6	9,9	146	2,73	68	1,21	baies moyennes
AT-CY-STCYR	Chardonnay	2023-08-22	10,8	8,2	8,2	191,1	2,99	60	1,41	grosses baies
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	2023-08-22	6,8	12,1	12,2	143,8	2,69	72	0,82	petites baies
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	2023-08-22	7,4	7,5	9,8	315,7	2,85	51	1,73	baies moyennes
AT-GN-MONTREUIL 3	Grolleau Noir	2023-08-22	9,6	6,1	6,4	131,1	2,95	228	1,66	baies moyennes
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	2023-08-22	8	9,2	10,6	67	2,72	222	0,78	petites baies
AT-CY-BROSSAY	Chardonnay	2023-08-21	9,8	7,8	8,1	190,1	2,96	68	1,55	grosses baies
AT-CY-CONCOURSON	Chardonnay	2023-08-22	8,2	9,6	9,7	181,8	2,87	72	1,4	baies moyennes
AT-GN-MONTREUIL 2	Grolleau Noir	2023-08-22	10,1	5,9	6,6	147	2,98	224	1,55	petites baies
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	2023-08-22	6,8	5,9	6,9	92,2	2,81	240	1,25	petites baies
AT-CH-NUEIL	Chenin	2023-08-22	7,6	11,9	11,5	31,4	2,74	71	1,31	baies moyennes
AT-CH-POUANCA	Chenin	2023-08-22	7,8	12,4	11,3	224	2,77	77	1,73	grosses baies
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	2023-08-22	6,8	10,6	9,6	191,1	2,81	300	1,77	grosses baies
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	2023-08-22	7,6	10,3	11	83,7	2,72	71	1,21	baies moyennes
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	2023-08-22	6,6	9,4	7,5	271,6	2,8	300	1,71	baies moyennes
AT-CH-VARRAINS	Chenin	2023-08-22	6,6	12,9	11,8	276,3	2,76	71	1,2	petites baies
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	2023-08-22	6,2	11,1	9,9	203,6	2,76	338	1,81	grosses baies
AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	2023-08-22	6,6	10,2	11,1	115,3	2,75	230	0,88	petites baies
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	2023-08-22	6,8	13,1	12	155,1	2,73	75	1,51	baies moyennes
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	2023-08-22	7,5	11	10,4	139,1	2,8	72	1,26	baies moyennes
AT-GN-POUANCA	Grolleau Noir	2023-08-22	6,8	7,6	7,3	294,3	2,88	252	1,77	grosses baies
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	2023-08-21	7,4	8,6	7,8	106,9	2,91	238	1,6	baies moyennes
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	2023-08-22	6,4	10,9	9,8	262,8	2,83	57	1,83	grosses baies
AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	2023-08-22	6,8	12	12,2	74,2	2,73	77	0,98	petites baies
AT-CH-ULMES	Chenin	2023-08-22	7,4	12,4	11,6	101,9	2,66	69	1,14	petites baies
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	2023-08-22	7,2	12	11	114,8	2,87	225	1	baies moyennes



## RETROUVEZ TOUS NOS BULLETINS ET FICHES TECHNIQUES SUR LE SITE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE.

Si vous ne souhaitez plus le recevoir, merci de nous en informer.

### Notre équipe

<b>Guillaume Gastaldi</b> Responsable du pôle viticulture	06.24.89.02.70	<a href="mailto:guillaume.gastaldi@pl.chambagri.fr">guillaume.gastaldi@pl.chambagri.fr</a>
<b>Brigitte Grolleau</b> Assistante de l'équipe viticulture	02.49.18.78.14	<a href="mailto:brigitte.grolleau@pl.chambagri.fr">brigitte.grolleau@pl.chambagri.fr</a>
<b>Thomas Chassaing</b> Viticulture et climat	06.71.57.80.35	<a href="mailto:thomas.chassaing@pl.chambagri.fr">thomas.chassaing@pl.chambagri.fr</a>
<b>Antoine Cuegniet</b> Viticulture biologique et biodynamique	07.86.43.03.38	<a href="mailto:antoine.cuegniet@pl.chambagri.fr">antoine.cuegniet@pl.chambagri.fr</a>
<b>Camille Domec-Moulié</b> Viticulture et environnement	06.23.40.55.91	<a href="mailto:camille.domec-moulie@pl.chambagri.fr">camille.domec-moulie@pl.chambagri.fr</a>
<b>Perrine Dubois</b> Viticulture et sol	06.83.89.85.39	<a href="mailto:perrine.dubois@pl.chambagri.fr">perrine.dubois@pl.chambagri.fr</a>
<b>Marie Esmiller</b> Viticulture et œnologie	06.26.72.69.18	<a href="mailto:marie.esmiller@pl.chambagri.fr">marie.esmiller@pl.chambagri.fr</a>
<b>Cécile Moulis</b> Viticulture et environnement	06.28.91.71.25	<a href="mailto:cecile.moulis@pl.chambagri.fr">cecile.moulis@pl.chambagri.fr</a>

### Nos partenaires



### Informations réglementaires

*Base d'observations : parcelles situées en Maine-et-Loire, Vienne, Deux-Sèvres et utilisation des observations du [Bulletin de santé du végétal](#) consultable gratuitement.*

*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 la Chambre d'agriculture France. 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 de l'ANSES](#).*

*Retrouvez la liste des produits NODU vert biocontrôle sur [le site Ecophytoic](#).*

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