



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

- **Météo**
- **Situation sanitaire**
- **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 quantitatives et qualitatives se précise pour les vins de base.

L'état sanitaire est globalement bon, mais la compaction des baies entre-elles et des grappes ainsi que le niveau d'azote (cf. tableau de synthèse des analyses) dans les **jus doit nous maintenir très vigilants, au vu de la météo annoncée.**

Les **Chardonnay** à destination des vins de base doivent être **vendangés** rapidement.

Les **Chenin et Cabernet Franc** à destination des vins de base doivent être **dégustés régulièrement et prélevés** pour analyse afin de déterminer une date optimale de vendange.

L'évolution des rosés **étant rapide**, vous pouvez commencer à **déguster les baies et réaliser des prélèvements pour analyse** notamment sur les Cabernet Franc.



Les vendanges sur Chardonnay ont débuté

METEO

Prévisions météo

	Temps	Précipitations (mm)			HR % moy	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		0,6	2,8	0,3	83	18	11 ; 24		
vendredi		7,8	1,5	0,9	89	20	17 ; 24		
samedi		0,6	3,6	0,6	86	19	15 ; 24		



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

Tendances pour les jours suivants : un réchauffement significatif est prévu à partir de

ce week-end suivis d'orages pour le milieu de semaine prochaine, à confirmer !

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
2011	5 avril	17 mai	20 mai	28 juin	26 juillet	3 août	fin août
2012	11 avril	29 mai	12 juin	17 juillet	15 août	21 août	mi-septembre
2013	30 avril	18 juin	25 juin	25 juillet	20 août	27 août	fin septembre
2014	7 avril	2 juin	10 juin	16 juillet	29 juillet	12 août	mi-septembre
2015	15 avril	2 juin	10 juin	7 juillet	4 août	12 août	2 ^{ème} semaine de septembre
2016	18 avril	8 juin	20 juin	18 juillet	10 août	20 août	autour du 20 septembre
2017	7 avril	26 mai	2 juin	28 juin	24 juillet	2 août	fin août, début septembre
2018	16 avril	28 mai	4 juin	2 juillet	24 juillet	6 août	fin août, début septembre
2019	1 ^{er} avril	3 juin	17 juin	12 juillet	5 août	12 août	début septembre
2020	3 avril	18 mai	25 mai	30 juin	20 juillet	28 juillet	3 ^{ème} semaine d'août
2021	6 avril	7 juin	14 juin	11 juillet	2 août	16 août	2 ^{ème} semaine de septembre
2022	12 avril	24 mai	31 mai	28 juin	19 juillet	3 août	3 ^{ème} semaine d'août
2023	17 avril	5 juin	10 juin	26 juin	18 juillet	7 août	fin août

Les vendanges de Chardonnay ont commencé ce lundi 28 août.

SITUATION SANITAIRE

Vers de la grappe

Observations

Quelques adultes d'eudémis de troisième génération commencent à être piégés dans le Saumurois.

Stratégie de protection

Pas de protection spécifique, une grande partie des parcelles seront ramassées quand les chenilles pourront potentiellement faire des dégâts. A surveiller cependant sur les parcelles sensibles et tardives.

➔ [FICHE « TECH' VITI VERS DE GRAPPE »](#)

Pourriture grise

Observations

Peu d'évolution malgré les précipitations parfois importantes de la semaine dernière, de 3 mm à Savennières à 20 mm à Champ sur Layon. 11% des parcelles sont touchées (contre 8% la semaine dernière). L'intensité des dégâts reste faible pour le moment.

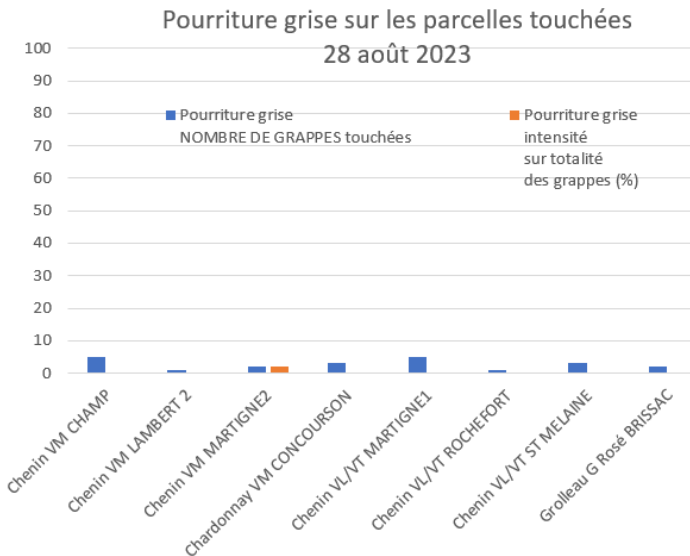
La principale cause de ces foyers est la compression des baies entre-elles. On peut aussi trouver du mycélium qui se développe sur des blessures dues à des grappilleurs : oiseaux, guêpes et plus rarement des perforations de vers de grappes de deuxième génération.

Stratégie de protection

Les conditions météo de pluies et de chaleurs annoncées vont probablement être favorables au développement de la nourriture grise, à **surveiller de façon assidue**.

Notre avis

Une intervention avec un produit de biocontrôle homologué vis-à-vis du botrytis n'est pas pertinente pour le moment. En revanche, raisonnez le ramassage des parcelles en fonction de son développement.



Pourriture grise



Penicillium

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

Pourriture acide

Observations

Pas de nourriture acide observée sur notre réseau de 71 parcelles. Hors réseau, quelques baies sentant le vinaigre ont été détectées sur des blessures de guêpes. En effet, *Drosophila melanogaster* pond sur des baies déjà blessées (coup de bec d'oiseaux, morsure de guêpes, perforation des vers de la grappe...). Pour la moment la situation n'est pas préoccupante.

Stratégie de protection

Si vous commencez à déceler les odeurs de vinaigre, sortez les grappes endommagées des parcelles et mettez-les dans un contenant hermétiquement fermé.

Eloignez le plus possible les marcs des parcelles et des chais.

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

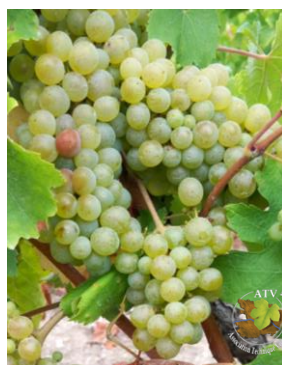
EVOLUTION DE LA MATURITE ET ETAT SANITAIRE



Grolleau N



Grolleau G



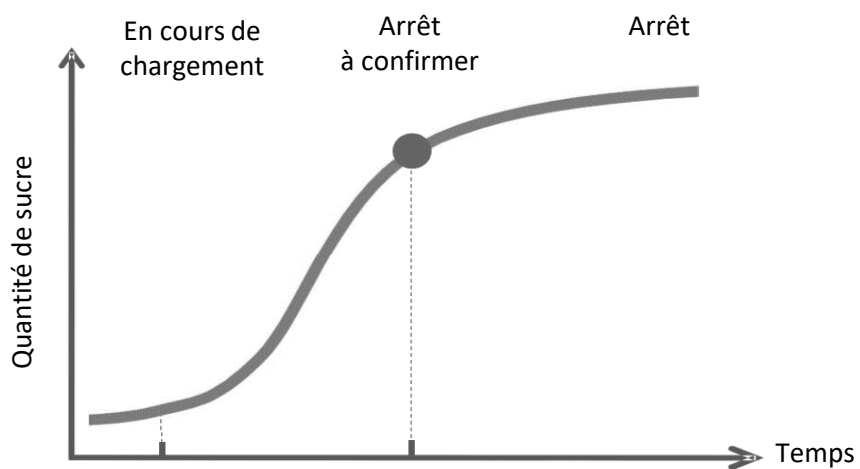
Chenin



Cabernet F

Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille Nombre de parcelles

Cabernet franc	13	
Cabernet sauvignon	2	
Grolleau noir	7	3
Grolleau gris	1	1
Cabernet franc	11	2
Cabernet sauvignon	3	1
Chenin	2	



FOCUS PAR DESTINATION DE VIN

Parcelles à destination de vins de base

Famille vin de base	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	29-août	écart	min	max	29-août	écart	29-août	29-août	évolution	29-août	29-août
Cépage (nombre de parcelles)											
Chenin (11)	8,51	+ 1,08	7,20	9,80	8,56	-3,06	2,84	1,48	+ 8,09%	7,65	Rapide
Chardonnay (3)	10,87	+ 1,27	10,00	11,80	6,87	-1,61	3,05	1,58	+ 6,17%	7,47	Rapide
Cabernet Franc (1)	9,40	+ 0,8	9,40	9,40	6,20	-2,30	3,04	1,05	+ 5,71%	3,30	Moyen

Le chargement en sucre se fait de manière rapide avec des augmentations de volume des baies entre 5 et 8%. Les Chenin ont perdus 3 g/l d'acidité totale avec une teneur moyenne

de **7,9g/l d'acide malique**. Pour la parcelle de Cabernet Franc malgré un degré alcoolique de 9,40, **le pH est déjà à 3,04**.

Vendanger les Chardonnay le plus rapidement possible.

Les **Chenin et Cabernet Franc** doivent être **dégustés régulièrement et prélevés** pour analyse afin de déterminer une date optimale de vendange, soyez vigilants car les vendanges pourraient se chevaucher sur ces deux cépages, surtout si les Cabernet sont vinifiés en blanc.

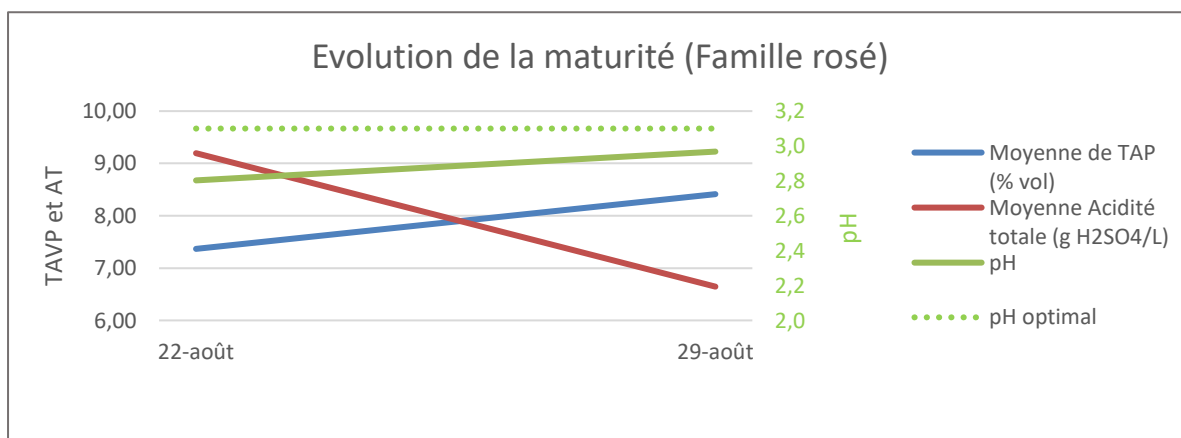


Parcelles à destination de vins rosés

Famille vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	29-août	écart	min	max	29-août	écart	29-août	29-août	évolution	29-août	29-août
Cépage (nombre de parcelles)											
Cabernet Franc (13)	9,07	+ 1,32	7,50	10,20	6,50	-2,86	2,99	1,31	+ 15,84%	7,43	Rapide
Cabernet Sauvignon (2)	8,80	+ 1,5	7,80	9,80	8,15	-2,70	2,88	0,98	+ 15,31%	5,95	Moyen
Grolleau Noir (10)	7,66	+ 0,83	6,80	9,00	6,55	-1,79	2,96	1,83	+ 11,15%	7,00	Rapide
Grolleau Gris (2)	7,50	+ 0,6	7,20	7,80	6,55	-3,25	2,98	2,00	+ 10,78%	6,40	Rapide

Le chargement en sucre est rapide pour les Cabernet Franc, Grolleau Noir et Grolleau Gris, de même pour l'augmentation du

volume des baies (de 11 à 16%). Les pH s'approchent de 3 et l'acidité totale a perdu entre 2 et 3 g/l au cours de cette semaine.



L'évolution étant rapide, vous pouvez commencer à **déguster les baies et réaliser des prélèvements pour analyse** notamment sur les Cabernet Franc. **Le pH optimal se situe autour de 3,1** ; idéalement il faut éviter de dépasser 3,2.



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		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	29-août	écart	min	max	29-août	écart		29-août	évolution		
Cépage (nombre de parcelles)	29-août	écart	min	max	29-août	écart	29-août	29-août	évolution	29-août	29-août
Chenin (13)	8,57	+ 0,88	6,80	9,90	7,92	-2,93	2,90	1,44	+ 13,19%	5,05	Moyen

Le chargement en sucre des Chenin est moyen, le TAVP a augmenté en moyenne de 0,88 % vol. En revanche, la perte d'acidité

totale est importante (-3g/l). Etant donné la charge importante dans les parcelles de Chenin, la maturité évolue lentement.

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

Il est indispensable cette année de **surveiller de près l'évolution de la pourriture grise** et de **maintenir dans les parcelles un état sanitaire optimal**, l'effeuillage serait une des solutions la plus adaptée. Il est également judicieux de retirer les foyers de pourriture dans vos parcelles.



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
	29-août	écart	min	max	29-août	écart		29-août	évolution		
Cépage (nombre de parcelles)	29-août	écart	min	max	29-août	écart	29-août	29-août	évolution	29-août	29-août
Cabernet Franc (13)	9,08	+ 1,22	7,60	10,40	6,59	-2,50	2,98	1,20	+ 12,74%	6,90	Rapide
Cabernet Sauvignon (2)	8,95	+ 1,25	8,40	9,50	8,20	-2,15	2,96	1,00	+ 9,05%	4,60	Moyen

Le chargement est rapide pour les Cabernet Franc. Les baies ont pris 13% de volumes. L'acidité totale a diminué de 2g/l. Le TAVP a

augmenté de 1,20% vol au cours de cette semaine.

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



EN ATTENDANT LES BENNES A VENDANGE

Pressurage des mouts de vin de base

Retrouver un enregistrement de Nicolas Secondé sur le pressurage des crémants [ici](#).

Voici les recommandations de pressurage pour le Chardonnay :

- séparer les premiers jus : jus de chargement mais aussi jus des premiers paliers de pression pour éliminer les résidus de cuivre et/ou de soufre.

Le volume est difficile à évaluer car il dépend de la date du dernier traitement et de la quantité apportée.

- idéalement séparer aussi les premiers jus après le premier rebêchage, cela permet de garder une cuvée, dite « A », très pure.

-la dérive de pH intervient dès la troisième serre. Pour ceux qui ne peuvent pas fractionner en 3, privilégier l'assemblage cuvée et tailles, plutôt que Cuvée A et Cuvée B.

- On note déjà une libération de polyphénols oxydables dès la cuvée A (perceptibles en finale de bouche). A traiter au moment du débouillage.

- Les perceptions acides en Cuvée A et en Cuvée B sont bonnes à la dégustation. C'est intéressant, pour autant les pH sont forts si on ne prend pas son temps lors de la 1ère phase d'extraction : cela est lié à une disponibilité et libération forte du potassium.

Voici les recommandation pour Cabernet Franc:

Le programme a été élaboré sur un TAVP compris entre 10 et 10,5.

Comme pour le chardonnay, les polyphénols sont assez disponibles, à la différence du chardonnay, ceux ci sont beaucoup plus visibles :

- soit en cas d'engorgement du pressoir (extraction des jus trop rapide)
- soit en cas de rebêchages trop nombreux.

Avec ce programme:

- les cuvées A restent claires et ne nécessitent pas de décoloration

- les cuvées B peuvent présenter une tendance cuivrées

- les tailles doivent être travaillées pour rentrer dans un assemblage blanc

Comme pour le chardonnay, les remarques restent identiques :

- séparation des premiers jus de chargement,

- séparation des jus du premier rebêchage

- traitement nécessaire des polyphénols de fin de bouche.

Un fichier excel est complémentaire à ces recommandations, en téléchargement ici

(valable 7 jours) :

<https://we.tl/t-riQZD8bRZ6>

BIODYNAMIE ET EXTRAITS VÉGÉTAUX

















Calendrier lunaire et planétaire

La prise en compte des phases de la lune est une caractéristique de la Biodynamie. Au vu des rythmes lunaires et de la période de travail, la semaine est favorable aux vendanges avec un créneau optimum en début de semaine prochaine. Il est évident que si la période n'est pas propice à la récolte (pluie), la récolte pourra se faire un autre jour.





La lune sera croissante jusqu'au jeudi 31 Août, date de la pleine lune. Elle sera ensuite décroissante.

À noter :

- Nœud lunaire ascendant dimanche 3 septembre
- Une période défavorable à toutes pratiques à la cave ou à la vigne est associée ce même jour de 6h à 13h

Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1	Samedi 2	Dimanche 3	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6
							
							
Vendanges	Vendanges	Vendanges	Vendanges	NŒUD LUNAIRE	Optimum vendanges	Matin : optimum vendanges	Vendanges

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

 Lune montante  Lune descendante  Pleine lune  Nouvelle lune

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 :

[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.



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.

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		
	29-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			29-août	écart		29-août	écart	
Chenin (11)	2	=	1 %	=	1 %-1 %	1,02 %	=	0,04 %-2 %
Chardonnay (3)	1		5 %		5 %-5 %	5 %	+ 1,5	5 %-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		
	29-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			29-août	écart		29-août	écart	
Cabernet Franc (13)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Grolleau Noir (10)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Grolleau Gris (2)	1	=	2 %	=	2 %-2 %	0,08 %	=	0,08 %-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		
	29-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			29-août	écart		29-août	écart	
Chenin (13)	1	=	3 %	=	3 %-3 %	0,1 %	=	0,1 %-0,1 %

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		
	29-août	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			29-août	écart		29-août	écart	
Cabernet Franc (13)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %

TABLEAU DE SYNTHESE DES ANALYSES

Parcelles	Cépage	Famille Produit	TAP (% vol)	Acidité totale (g H2SO4/l)	Acide malique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	pH	Volume moyen (ml)	Comportement	Concentration	Evolution du volume (% par semaine)	Potentiel	Profil	Vitesse de chargement en sucre (mg/ baie/jour)
AT-CF-BLAISSON	Cabernet Franc	Famille Rouge	7,8	6,9	6,6	35,8	2,96	1,25	Chargement	baies moyennes	17,92	maturation en cours	végétal	6,1
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,4	6	4,4	23,6	3,04	1,2	Chargement	baies moyennes	13,46	maturation en cours	végétal	5,1
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	8,8	6,1	3,7	53,4	2,88	1,26	Chargement	baies moyennes	23,53	maturation en cours	végétal	8,1
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,4	6,5	5	46,2	2,94	1,38	Chargement	baies moyennes	20	maturation en cours	végétal	9,9
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	9,4	6,2	4,1	16,7	3,04	1,05	Chargement	petites baies	6,06	maturation en cours	végétal	3,3
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	9,1	6,6	5,1	12,5	2,94	1,46	Chargement	grosses baies	20,33	maturation en cours	végétal	10,6
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,4	5,8	4,2	23,1	3	1,35	Chargement	baies moyennes	11,57	maturation en cours	végétal	6,1
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,2	7	6	31,4	2,96	1,62	Chargement	grosses baies	36,13	maturation en cours	végétal	13,6
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	9,7	6	4,5	20,7	3,07	0,98	Chargement	petites baies	10,11	maturation en cours	végétal	4,7
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,2	6,7	5,6	9,2	3	1,36	Chargement	baies moyennes	12,4	maturation en cours	végétal	8
AT-CF-FAVE	Cabernet Franc	Famille Rosé	7,5	7,7	6,2	30	2,8	1,4	Chargement	baies moyennes	15,7	maturation en cours	végétal	6,7
AT-CF-FANTOME 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	6,6	7,2	5,5	25,3	2,9	1,27	Chargement	baies moyennes	20,95	maturation en cours	végétal	7,1
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	9	7	4,7	86,6	2,93	1,12	Chargement	petites baies	9,8	maturation en cours	végétal	4,9
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	9,8	6	4	12,8	2,98	1	Chargement	petites baies	8,7	maturation en cours	végétal	4,1
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,4	5,8	3,8	142,1	3,03	1,43	Chargement	baies moyennes	19,44	maturation en cours	végétal	9
AT-CF-MOZESLURLOUE	Cabernet Franc	Famille Rouge	8,6	6,5	5	25,2	2,92	1,04	Chargement	petites baies	18,18	maturation en cours	végétal	5,6
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	9	7,1	6	138,8	2,98	1,37	Chargement	baies moyennes	25,69	maturation en cours	végétal	9,3
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	10,2	5,9	3,7	20,9	3,01	1,2	Chargement	baies moyennes	22,45	maturation en cours	végétal	8,3
AT-CF-POUNCAVY	Cabernet Franc	Famille Rosé	8,4	5,6	4,7	138,6	3,24	1,36	Chargement	baies moyennes	1,49	maturation en cours	végétal	4,3
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	10,4	6,4	4,2	97,5	3,06	1,3	Chargement	baies moyennes	8,09	maturation en cours	végétal	7
AT-CF-SALIMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	8,8	6,9	5,3	60,5	2,92	1,34	Chargement	baies moyennes	21,82	maturation en cours	végétal	10,9
AT-CF-STAUDIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	9	6,2	3,7	42,5	2,99	0,91	Arrêt à confirmer	petites baies	0	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,7
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	9,6	7,1	5,2	117,2	3,06	1,48	Chargement	grosses baies	23,33	maturation en cours	végétal	10
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,4	6,3	5	66,7	3,02	1,13	Chargement	petites baies	16,49	maturation en cours	végétal	7,6
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	8,8	7	6	26,4	2,96	1,16	Chargement	baies moyennes	10,46	maturation en cours	végétal	6,9
AT-CF-VARRANS	Cabernet Franc	Famille Rouge	9,9	6,5	4,7	27,1	3,05	1,32	Chargement	baies moyennes	20	maturation en cours	végétal	8,7
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rouge	7,6	7,4	5,4	61,6	2,91	0,9	Arrêt à confirmer	petites baies	12,5	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	1,9
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VLVLT	9,2	7	5,8	197,4	2,98	1,26	Chargement	baies moyennes	24,75	maturation en cours	à suivre, non déterminé	8,4
AT-CH-BONNIEZEVAUX	Chenin	Famille VLVLT	9,9	7,7	7,4	61,6	2,91	1,33	Chargement	baies moyennes	13,68	maturation en cours	à suivre, non déterminé	7
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	8,2	8,8	8,9	46,2	2,74	1,48	Chargement	baies moyennes	19,14	maturation en cours	à suivre, non déterminé	9
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	8,6	9,5	10,8	162,6	2,89	1,82	Chargement	grosses baies	22,15	maturation en cours	végétal	8,6
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VLVLT	6,8	9,8	9,6	156,2	2,87	1,39	Arrêt à confirmer	baies moyennes	5,3	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	-5,9
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VLVLT	7,8	8,9	8,8	18,1	2,83	1,44	Chargement	baies moyennes	22,03	maturation en cours	à suivre, non déterminé	7,1
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VLVLT	9,4	8	7,5	52,7	2,83	1,44	Chargement	baies moyennes	16,13	maturation en cours	à suivre, non déterminé	7
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	9,4	6,8	7,2	148,6	2,99	1,92	Chargement	grosses baies	10,98	maturation en cours	végétal	10,1
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VLVLT	8,6	7,9	6,8	29,9	2,8	1,18	Arrêt à confirmer	petites baies	-2,48	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,3
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	8,2	9,3	9,3	111,5	2,85	1,71	Chargement	grosses baies	13,25	maturation en cours	à suivre, non déterminé	9
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VLVLT	9,6	7	6,1	54,6	2,86	1,47	Chargement	baies moyennes	10,69	maturation en cours	à suivre, non déterminé	8,2
AT-CH-NUEIL	Chenin	Famille VM	8	9,5	8,9	35,1	2,78	1,55	Chargement	baies moyennes	18,32	maturation en cours	végétal	5,8
AT-CH-POUNCAVY	Chenin	Famille VLVLT	7,8	7,7	8,2	205,1	3,09	1,77	Arrêt à confirmer	grosses baies	2,31	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	0,7
AT-CH-ROCHFORT	Chenin	Famille VLVLT	8,8	6,5	5,5	95,9	2,92	1,34	Chargement	baies moyennes	10,74	maturation en cours	à suivre, non déterminé	7,9
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VLVLT	8,8	7,4	7	135,1	2,95	1,44	Chargement	baies moyennes	14,29	maturation en cours	végétal	7,7
AT-CH-STAUDIN 1	Chenin	Famille VM	8,2	8,4	7,4	177,5	2,79	0,97	Chargement	petites baies	16,29	maturation en cours	à suivre, non déterminé	5,7
AT-CH-STAUDIN 2	Chenin	Famille VM	8	8,9	8,3	89,7	2,82	1,2	Chargement	petites baies	13,21	maturation en cours	à suivre, non déterminé	6
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VLVLT	8,5	9	9,6	122,4	2,92	1,9	Chargement	grosses baies	11,76	maturation en cours	végétal	7,9
AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	Famille VM	7,2	10,2	8,7	47,3	2,76	1,08	Arrêt à confirmer	petites baies	10,2	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,7
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	9	8,8	9,2	25,7	2,78	1,28	Chargement	baies moyennes	12,28	maturation en cours	à suivre, non déterminé	7,4
AT-CH-VARRANS	Chenin	Famille VLVLT	7,4	9	10	179,5	2,86	1,39	Chargement	baies moyennes	15,83	maturation en cours	à suivre, non déterminé	5,7
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	9	6,8	6,1	69,3	2,92	1,76	Chargement	grosses baies	7,56	maturation en cours	à suivre, non déterminé	7,1
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VLVLT	8,8	7	5,9	22,8	2,85	1,34	Arrêt à confirmer	baies moyennes	3,08	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	1,4
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	9,8	7,9	6,3	34,8	2,9	0,84	Chargement	petites baies	7,69	maturation en cours	végétal	4,9
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	9,5	7,2	6,2	65,6	3	0,87	Chargement	petites baies	7,41	maturation en cours	végétal	3,9
AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	7,8	8,4	6,9	95,4	2,86	1,12	Chargement	baies moyennes	22,27	maturation en cours	végétal	7
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	8,4	9,2	8,7	58,3	2,91	1,12	Chargement	baies moyennes	12	maturation en cours	végétal	5,3
AT-CY-BROSSAY	Chardonnay	Famille VM	10,8	6,4	5	182,4	3,08	1,68	Chargement	grosses baies	7,34	maturation en cours	à suivre, non déterminé	6,1
AT-CY-CONCOURSON	Chardonnay	Famille VM	10	7,7	6,8	207	2,94	1,48	Chargement	grosses baies	5,71	maturation en cours	à suivre, non déterminé	8
AT-CY-STCYR	Chardonnay	Famille VM	11,8	6,5	6,1	106,8	3,12	1,58	Chargement	grosses baies	12,06	maturation en cours	neutre	8,3
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille Rosé	7,2	7,9	7,8	186,5	2,96	2,31	Chargement	grosses baies	26,23	maturation en cours	végétal	71,9
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	7,8	5,2	4,6	252,2	2,99	1,68	Arrêt à confirmer	baies moyennes	-2,89	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	0,9
AT-GN-BLAISSON	Grolleau Noir	Famille Rosé	6,8	8,4	8,5	144,8	2,9	2,02	Chargement	grosses baies	11,6	maturation en cours	végétal	6
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	9	5,5	5	74,3	3,03	1,89	Chargement	grosses baies	15,86	maturation en cours	végétal	10,9
AT-GN-CHAMP	Grolleau Noir	Famille Rouge	7,8	7,3	7,5	100,9	2,96	2,12	Chargement	grosses baies	25,44	maturation en cours	végétal	10,4
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	7	7	6,9	187,7	2,91	1,74	Arrêt à confirmer	baies moyennes	1,75	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,1
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	9	5,8	4,9	73,8	2,99	1,63	Chargement	baies moyennes	23,48	maturation en cours	végétal	10,6
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	7,8	7,4	6,9	147,4	2,94	2,4	Chargement	grosses baies	35,59	maturation en cours	végétal	16
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	7	7,6	7,5	89,3	2,83	2,09	Chargement	grosses baies	18,08	maturation en cours	végétal	8,7
AT-GN-MONTREUIL 1	Grolleau Noir	Famille Rouge	9,8	6,7	4,6	85,8	2,99	1,71	Chargement	baies moyennes	8,02	maturation en cours	végétal	5,3
AT-GN-MONTREUIL 2	Grolleau Noir	Famille Rouge	11	5,2	4,1	130,7	3,11	1,56	Chargement	petites baies	0,75	maturation en cours	végétal	4,3
AT-GN-MONTREUIL 3	Grolleau Noir	Famille Rouge	10,4	4,8	4,1	112,6	3,15	1,62	Arrêt à confirmer	baies moyennes	-2,81	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,7
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	7,8	5,2	3,7	59,2	2,94	1,33	Chargement	petites baies	6,4	maturation en cours	végétal	4,6
AT-GN-POUNCAVY	Grolleau Noir	Famille Rosé	7,4	5	4,7	231,5	3,17	2,05	Chargement	grosses baies	15,82	maturation en cours	végétal	7,4
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	7	7,2	6,6	72,7	2,92	1,94	Arrêt à confirmer	grosses baies	7,78	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,3
AT-GN-VERCHERS	Grolleau Noir	Famille Rosé	7,8	6,4	5,2	141,5	2,93	1,2	Arrêt à confirmer	petites baies	-4,76	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	-1,4



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

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

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