



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
- Focus par destination de vin
- Etat sanitaire
- Météo
- En attendant les bennes à vendange
- Tableau de synthèse des analyses
- Situation sanitaire
- Biodynamie et extraits végétaux
- Déterminer la date de vendange
- Cahier des charges agriculture biologique
- Evolution de la maturité et état sanitaire
- Pour en savoir plus

L'info à retenir

La pourriture acide s'installe sur de nombreuses parcelles, à trier ou à vendanger rapidement.

Les parcelles à destination des vins de bases doivent être vendangées.

Certaines parcelles à destination des vins blancs et des vins rosés peuvent être vendangées.

Il est **indispensable de faire un suivi quotidien de l'état sanitaire des parcelles.**



A la suite des orages... à Concourson

Vu au vignoble



Papillon emballé par une araignée



Levée d'un couvert semé il y a 15 jours



Enherbement inter-rang de fraisers



Les gastéropodes sont de sortie



Envoyez-nous vos photos












Source : CLC

Allez les bleus !

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	0	0	73	18	11 ; 24		
vendredi		0	0	0	64	21	14 ; 28		
samedi		1,5	0	0	55	24	18 ; 29		



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

Tendances pour les jours suivants : après les orages prévus pour ce week-end, la pluie va continuer de tomber en début de semaine

prochaine avec des températures moyennes autour de 20°C.

SITUATION SANITAIRE

Pourriture acide

Observations

La pourriture acide s'est malheureusement bien installée la semaine dernière et nous avons eu échos de pertes de récoltes conséquentes suite à des tris, notamment sur des Chenin à destination de blanc sec.

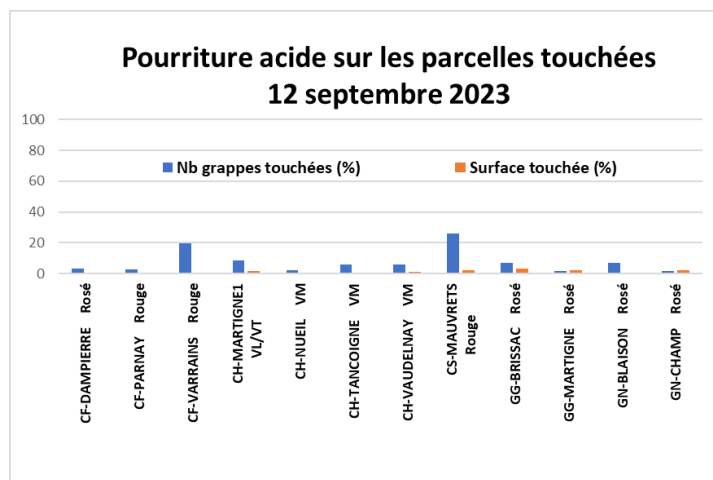
12 parcelles (contre 5 parcelles la semaine dernière), soit 17% de notre réseau sont atteints cette semaine, tous les cépages sont représentés.

Stratégie de protection

Dès que la **pellicule de la baie est fragilisée** (excès de vigueur, échaudage, oïdium, pourriture grise, grêle, coups de bec, ...), il y a un **risque d'installation de la pourriture acide**.

Faites le tour de vos parcelles et sentez les baies blessées. Si l'odeur piquante de vinaigre ou d'acétate d'éthyle (vernis à ongles) est présente coupez et retirez la grappe de la parcelle. **Ce tri, certes contraignant et coûteux, est nécessaire** pour éviter d'avoir des concentrations d'acidité volatile trop élevées avant la fermentation.

Il est essentiel de sortir les grappes endommagées des parcelles et de les stocker loin des parcelles et des chais, ainsi que les marcs.



Chenin, baie compressée, fragilisée contaminée par la pourriture acide et sentant le vinaigre



Cabernet franc, coup de bec ou de mandibules contaminé par la pourriture acide



Grolleau gris, forte odeur de pourriture acide



Chenin, trou issu de la décomposition de la baie par la pourriture acide, forte odeur d'acétate d'éthyle



Cabernet franc, les baies échaudées puis regonflées par les pluies ont des pellicules fragilisées. Elles sont parfois contaminées



Chenin, les drosophiles viennent pondre dans les baies fendues par l'oïdium qui sentent alors la pourriture acide.

SITUATION SANITAIRE

Gestion de la pourriture acide

Le seul moyen de limiter l'impact de la pourriture acide serait de trier avant vendange si la maturité n'est pas atteinte : Assurez vous de sortir ces grappes de la parcelle si elles présentent de la pourriture acide.

- Attention aux gros paquets de grappes qui renferme des foyers de pourriture.
- Echantillonnez aussi quelques grappes en les coupant en deux ou trois pour vérifier l'absence de foyer au cœur autour de la rafle.
- Nettoyer scrupuleusement tout le matériel en contact avec ces grappes (seaux, caisses etc).

Voici les préconisation de nos collègues de la Chambre d'agriculture de l'Indre et Loire dans leurs Alternatives viticoles du 8 septembre 2023:

« Sulfiter à 5g/hl pour éviter l'acétate d'éthyle (vernis à ongles), de réaliser des collages et de levurer en LSA ou pied de cuve. De plus, la surveillance de l'évolution des acidités volatiles durant les vinifications est essentielle cette année ».

Voici un extrait de la revue des œnologues 2012 ¹ : « La quantité d'acidité volatile, principalement l'acide acétique, joue un rôle déterminant dans l'arôme des vins et les concentrations excessives de ce co-produit de la fermentation alcoolique sont fortement néfastes à la qualité des vins. Généralement, la quantité d'acidité volatile

Source : ¹ **Pillet, Chivité, Samouti, Serret, Barrau, Cutzach-Billard, Raynal**. Prévention des augmentations d'acidité volatile dans les moûts riches en sucre. De nouveaux outils de maîtrise. Revue des œnologie 2012

produite par les levures *Saccharomyces cerevisiae* est faible (0,25 à 0,5 g/L en acide acétique) mais peut être beaucoup plus élevée dans certaines conditions.

Par ailleurs, dans les moûts issus de vendanges botrytisées, la présence de glycoprotéines libérées par *Botrytis cinerea* participerait également à la production plus importante d'acide acétique par les levures (Dubourdiou, 1982).

D'autres facteurs physico-chimiques sont connus pour augmenter la production d'acide acétique, comme des **températures de fermentation trop élevées, des carences en acides aminés et vitamines, les pH très bas ou très élevés ou encore l'anaérobiose.**»



FICHE « TECH' VITI POURRITURE ACIDE ET DROSOPHILES »

SITUATION SANITAIRE

Pourriture grise

Observations

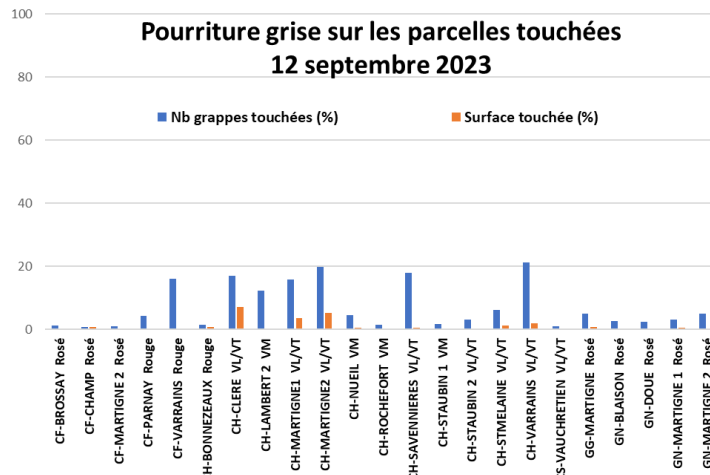
Deux nouvelles parcelles de notre réseau, **des Cabernet franc**, sont touchées cette semaine. Sur les parcelles déjà atteintes, la fréquence et l'intensité des dégâts ont augmenté de façon importante cette semaine.

Stratégie de protection

Les conditions météo annoncées ces prochains jours vont être très favorables à la propagation de la pourriture grise.

Notre avis

Le tri et/ou le ramassage des parcelles touchées doit être réalisé avant que l'état sanitaire se dégrade, sous peine de mauvais goûts et de problèmes de vinifications.



Si vous ne pouvez pas ramasser dans les délais souhaitables, un effeuillage manuel ainsi qu'une application de produits de biocontrôle type Armicarb ou Vitisan (DAR: 1 jour) peut permettre de gagner quelques jours sur certaines parcelles de rouges.



Chenin, pourriture grise



Cabernet franc, la pourriture grise (à droite) s'installe sur l'oïdium (à gauche)

FICHE « TECH' VITI POURRITURE GRISE »



Vers de la grappe

Observations

Les captures d'adultes d'eudémis se poursuit dans le Saumurois. Des pontes sont observées. Dans une parcelle sensible, deux chenilles d'eudémis ont été trouvées au cœur d'un foyer de pourriture grise. Il s'agit probablement de chenilles de fin de deuxième génération.

Stratégie de protection

Pas de protection spécifique préconisée. Surveiller les parcelles sensibles et tardives pour anticiper leurs ramassages si la pourriture grise s'installe.

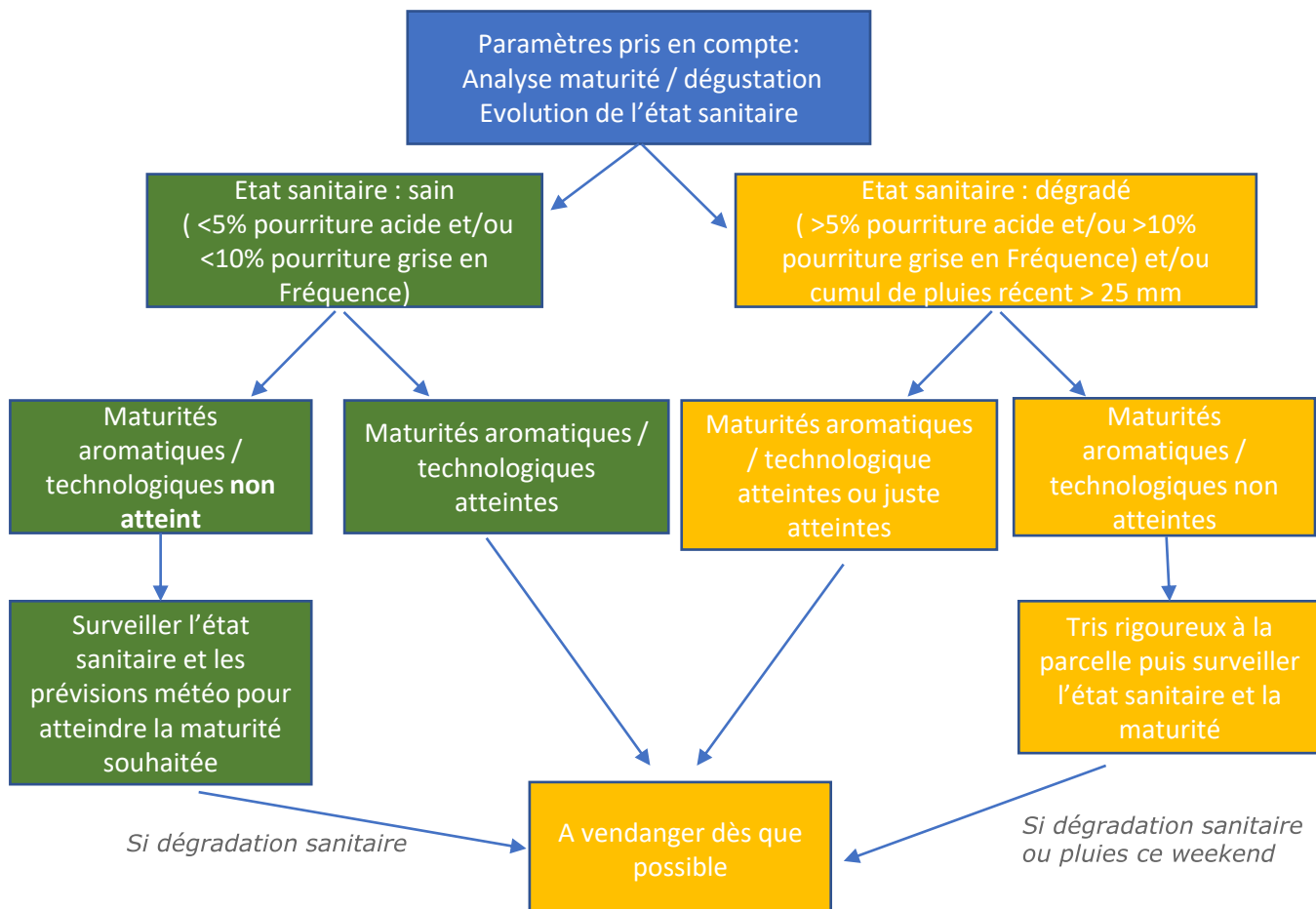


Chenille d'eudémis de fin de deuxième génération dans un foyer de pourriture grise au cœur de la grappe, vu dans le saumurois.

DETERMINER LA DATE DE VENDANGE

Outil d'aide à la décision :

Cet OAD essaie de répondre à la conjoncture **du plus grand nombre de parcelles**, son utilisation et sa pertinence fluctue en fonction du contexte de votre exploitation (type de vendange, réactivité, vitesse de rentrée de la vendange etc...).



S'il y a beaucoup de pourriture acide, veillez à sortir ces grappes contaminées de la parcelle avant vendange mécanique : les rendements étant confortables, nous devons rentrer de la **vendange saine et aromatiquement nette**.

A la suite des fortes précipitations de ces derniers jours : l'état sanitaire décroche dans ma parcelle → Dès que le profil végétal n'est plus perceptible et que la maturité technologique est tout juste atteinte, il faut rentrer la vendange. **En effet, le risque de dilution est fort. Attendre amplifierait ce phénomène et accélérerait la dégradation sanitaire.**

EVOLUTION DE LA MATURITE ET ETAT SANITAIRE



Grolleau N



Grolleau G



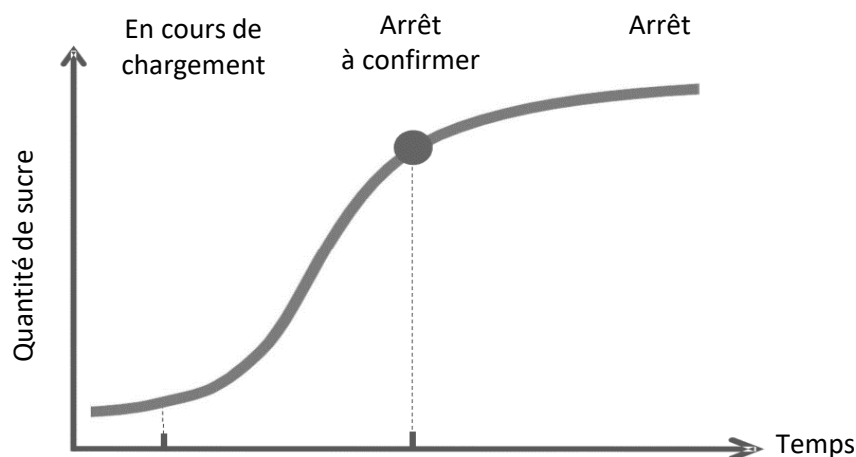
Chenin



Cabernet F

Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille Nombre de parcelles

Cabernet franc	8	4	
Cabernet sauvignon		1	1
Grolleau noir	5	5	
Grolleau gris	1	1	
Cabernet franc	7	4	2
Cabernet sauvignon	2	1	1
Chenin	8	3	1



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
	12-sept	écart	min	max	12-sept	écart	12-sept	12-sept	évolution	12-sept	12-sept
Cépage (nombre de parcelles)											
Chenin (10)	10,60	+ 1,2	9,30	11,40	5,82	-1,40	3,02	1,55	+ 4,13%	5,67	Moyen

En moyenne, les Chenin en vins de bases ont atteints la maturité technologique.



L'état sanitaire se dégradant, les vins de bases doivent être vendangés idéalement cette semaine sauf exceptions.

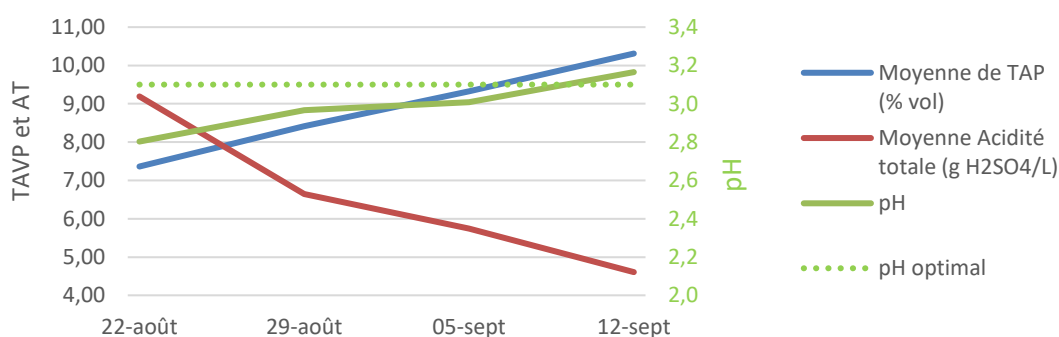
Parcelles à destination de vins rosés

Famille vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	12-sept	écart	min	max	12-sept	écart	12-sept	05-sept	évolution	12-sept	12-sept
Cépage (nombre de parcelles)											
Cabernet Franc (12)	11,28	+ 1,05	9,40	13,20	4,52	-1,08	3,20	1,30	+ 3,9%	4,38	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	10,45	+ 0,85	9,90	11,00	5,95	-1,20	3,08	1,02	- 1,5 %	1,85	Lent
Grolleau Noir (10)	9,44	+ 0,95	8,40	11,60	4,63	-1,02	3,15	1,77	- 2,1 %	3,16	Moyen
Grolleau Gris (2)	8,70	+ 0,9	8,40	9,00	3,70	-2,00	3,15	1,98	- 0,5 %	4,10	Moyen

Nous observons un ralentissement du chargement en sucre ainsi qu'une stabilisation du volume des baies. Certains grolleau noir et

gris, et Cabernet ont atteints la maturité technologique et peuvent être vendangés.

Evolution de la maturité (Famille rosé)



Les **pH cibles sont atteints** pour tous les cépages à destination de rosé. **Au vu de la météo et de l'évolution des pH, vendangez les parcelles de rosés rapidement.** Si l'état sanitaire de la parcelle est dégradé, passez en amont enlever les foyers de pourriture.

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel **est autorisée dans la limite de 2% pour les cépages Grolleau Noir et Grolleau Gris et de 1,5% pour le cépage Gamay (N), pour l'élaboration des vins AOC Rosé d'Anjou.**

Compte tenu de cette augmentation, il sera impossible de constituer une réserve par la voie du VCI.

La constitution de VSI (volume substituable individuel) reste envisageable et sera confirmée après les vendanges.


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
	12-sept	écart	min	max	12-sept	écart	12-sept	12-sept	évolution	12-sept	12-sept
Cépage (nombre de parcelles)	12-sept	écart	min	max	12-sept	écart	12-sept	12-sept	évolution	12-sept	12-sept
Chenin (12)	10,48	+ 1,08	8,60	12,20	5,34	-1,46	3,07	1,48	- 0,7 %	4,45	Moyen

Le chargement en sucre des Chenin est moyen, le TAVP a augmenté en moyenne de 1,08 % vol. Le volume des baies n'évoluent

plus. La majorité des parcelles s'approche de la maturité technologique. Le chargement en sucre est en cours à une vitesse moyenne.




Au vu des nombreux **foyers de pourriture grise et de pourriture acide** sur certaines parcelles, **vendanger au plus vite** les parcelles dont la maturité technologique est la plus avancé. Pour les autres, il faut **surveiller l'état sanitaire de très près**, retirer les foyers de pourriture. Observer les entassements de grappes afin de voir s'ils sont touchés.

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
	12-sept	écart	min	max	12-sept	écart	12-sept	12-sept	évolution	12-sept	12-sept
Cépage (nombre de parcelles)	12-sept	écart	min	max	12-sept	écart	12-sept	12-sept	évolution	12-sept	12-sept
Cabernet Franc (13)	11,43	+ 1,23	10,20	12,60	4,68	-1,01	3,19	1,16	- 1,1 %	3,13	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	10,90	+ 1,1	10,40	11,40	5,55	-1,65	3,21	0,97	- 1 %	2,30	Lent

La maturation des Cabernet à destination de vin rouge suit son cours. Le chargement des baies en sucre se fait de manière moyenne. Le volume des baies n'évoluent plus. Désormais, l'évolution de la

maturité technologique se fait par concentration : une diminution du volume des baies de 10 % augmente le degré potentiel de 1° TAVP (source : Dystem).



Certaines **parcelles précoces peuvent être vendangées** pour des rouges légers et fruités. Pour le reste des parcelles, l'équilibre n'est pas atteint. **Surveillez l'état sanitaire et retirer les foyers présents** si vous souhaitez pousser plus loin les maturités.

EN ATTENDANT LES BENNES A VENDANGE

Voici la mise à jour des programmes de pressurages de la section fines bulles de la Fédération Viticole d'Anjou-Saumur :

https://c0102869-my.sharepoint.com/:x/g/personal/a_demers_seman_federationviticole_com/EWa_QX5f8rdBiQ11-W400G8BZ-y4-aPTHk11Cht1ST_DNg

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 activités en cave en milieu de semaine.

La lune est descendante les 7 prochains jours et décroissante jusqu'au vendredi 15 août, date de la nouvelle lune.





À noter :

- Opposition lune-saturne le 13 et 14 favorable aux semis, pulvérisation de 501,

- **Nombreuses périodes défavorables** le samedi 16 de 19h à 00h ; le dimanche 17 de 17h au lundi 18 à 1h ; le lundi 18 de 4h au mercredi 19 à 16h.

Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20
							
							
501 Optimum : Soutirage, filtration, mise	501 Optimum Soutirage, filtration, mise	Matin : Soutirage, filtration, mise		Nœud lunaire	Nœud ascendant de Mercure	Nœud ascendant de Mercure	Matin : Soutirage, filtration, mise

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

En cette période de maturation des baies, la silice de corne (préparation 501) peut être pulvérisée. Pour les rouges, entre véraison totale et maturité physiologique, elle « épaissit les tissus et protège des agressions [...] ». Elle stimule la formation de tanins et anthocyanes ». On parle alors de **silice de maturation** à 4g/ha. Une **silice de finition** (6-8 g/ha) pulvérisée 4 à 10 jours avant la récolte, peut quant à elle provoquer « les effets d'une surmaturation sans en engendrer les inconvénients ». Il conviendra de ne pas récolter les raisins trop tard dans ce cas. L'optimum de pulvérisation serait mercredi et jeudi matin lors de l'opposition lune-saturne.

La situation chaude, sèche ou lumineuse de cette fin de semaine n'est pas à craindre tant que la plante est poussante. La 501 « **risque de provoquer des dégâts en situations de stress hydrique fort, de faiblesse ou de blocage végétatif, ou encore quand la pulvérisation est réalisée trop tard en journée** » (source : Fiche technique utilisation de la silice de corne – préparation 501, BioDynamie Services, mai 2021).

Un grand soin est porté à la réalisation des préparations 500 et 501 qui sont fondamentales en biodynamie. Pour en savoir plus sur leur préparation : relire [le bulletin n°8 du 16/05/23](#). Leur préparation peut être réalisée dans des groupes de travail locaux. On peut aussi les trouver auprès d'entreprises spécialisées dans la fourniture de matériel pour la biodynamie.

CAHIER DES CHARGES AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Depuis le 1^{er} janvier 2022, la vigne est considérée comme une plante issue de multiplication végétative et de MRV : Matériels de Reproduction des Végétaux. Pour pouvoir continuer de produire en bio, il faut utiliser du MRV bio lors d'une plantation. Ce sont les professionnels en amont de la production, à savoir les pépiniéristes, qui doivent s'organiser pour produire des MRV bios à l'horizon 2036. D'ici là, des dérogations sont possibles afin d'utiliser des plants dits conventionnels « non traités après récolte » sauf produit phytosanitaire bio.

Depuis le 1^{er} janvier 2022, il était donc obligatoire de procéder à la demande de dérogation via le site www.semences-biologiques.org.

Dans le cadre de l'arrivée d'offres en plants biologiques sur le marché et afin de favoriser leur utilisation, leur statut a évolué en passant de l' « Autorisation Générale » à la « Dérogation Possible » depuis le **31 juillet 2023**.

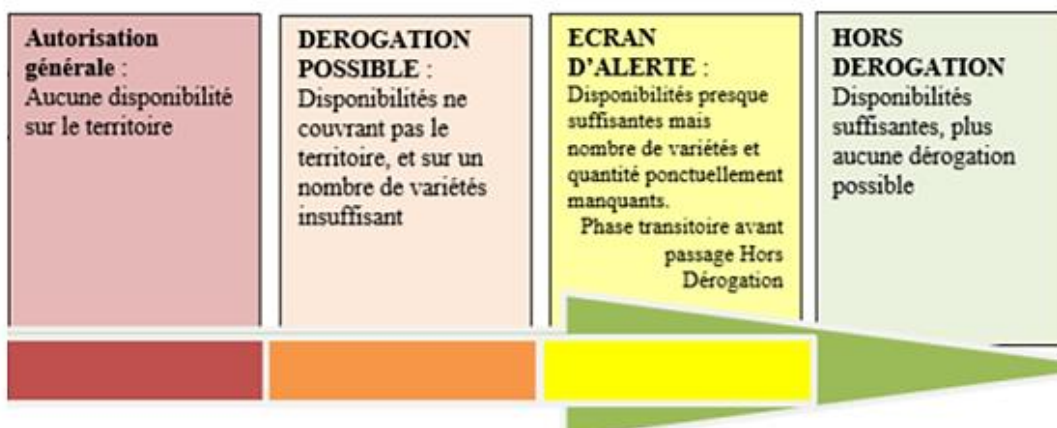
Cela signifie qu'**il est d'ores et déjà nécessaire d'utiliser les plants disponibles sur le site www.semences-biologiques.org, si les plants présents correspondent au besoin en termes de quantité et de qualité de plant**. Dans le cas contraire, il sera toujours possible de demander une dérogation pour pouvoir utiliser des plants issus de l'agriculture conventionnelle. En ce qui concerne la procédure à réaliser, elle varie très peu par rapport à l'actuelle Autorisation Générale, il suffira de cliquer sur le bouton « Demander une dérogation » à la place d' « Enregistrer le besoin ».

Actuellement, les offres disponibles le sont « à date » et l'obtention de la dérogation est possible. Au moment où une offre sera disponible « en direct » pour un couple porte-greffe/greffon, il ne sera plus possible d'appuyer sur « Demander une dérogation », comme pour les semences. Ainsi, la demande de dérogation doit impérativement être effectuée avant la commande, afin de s'assurer que la marchandise voulue n'est pas disponible et que la dérogation soit faisable.

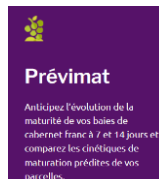
Quelques remarques :

- Si le couple porte-greffe / cépage n'existe pas encore sur la base, il est possible de « Demander une réclamation » à l'écran d'accueil du site afin de l'y ajouter.
- Pour les plants déjà commandés à l'avance qui seraient présents sur la base, il suffira de démontrer à l'organisme certificateur que l'enregistrement ou la demande de dérogation aient été effectués en amont.
- L'interface de la base de données doit évoluer à court terme pour améliorer son ergonomie et rendre plus lisibles toutes les informations relatives aux plants.

Concernant les substances de nettoyage et de désinfection autorisées en AB, la Commission Européenne avait indiqué la mise en application de la liste relative aux substances de nettoyage et de désinfection autorisées en AB, au 1er janvier 2024. Finalement, la Commission Européenne a indiqué que cette liste ne pourra pas être établie **avant le 1er janvier 2026**. **Pendant ce temps, l'annexe VII du règlement (UE) 889/2008 continuera de s'appliquer jusqu'au 31 décembre 2025**.



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://urlz.fr/ntLC>

*mise à jour en 2022

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

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

Potentiel	Profil		
	à suivre, non déterminé	thiol	neutre
haut potentiel	0	0	0
Haut potentiel en chargement	1 (BONNEZAUX)	1 (MONTREUIL)	0
potentiel intermédiaire	0	0	0
maturation lente	0	0	2
maturation en cours	6	0	0

2 = STMELAIN; BEAULIEU

Cette année, Dyostem estime que la teinte des baies évolue rapidement. Le profil thiol ne sera donc peut être pas présent cette année.

Néanmoins, pour les parcelles les plus précoces, le potentiel aromatique des Chenin est globalement qualitatif.

ETAT SANITAIRE

Parcelles à destination des vins de base

Famille vin de base	Pourriture grise							
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	12-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			12-sept	écart		12-sept	écart	
Chenin (10)	6	+ 4	11,5 %	-2,50	2 %-27 %	1,32 %	+ 0,37	0,05 %-5,2 %

Famille vin de base	Pourriture acide							
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	12-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			12-sept	écart		12-sept	écart	
Chenin (9)	2	+ 2	2 %	+ 2	2 %-2 %	2,65 %	+ 2,65	0,3 %-5 %

ETAT SANITAIRE

Parcelles à destination de vins rosé

Famille vin rosé		Pourriture grise						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	12-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			12-sept	écart		12-sept	écart	
Cabernet Franc (12)	3	+ 1	1 %	=	1 %-1 %	0,35 %	-1,18	0,05 %-0,8 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Grolleau Noir (9)	4	=	4,25 %	+ 1,75	2 %-8 %	0,25 %	+ 0,11	0,08 %-0,5 %
Grolleau Gris (2)	1	-1	6 %	+ 3,5	6 %-6 %	0,6 %	+ 0,31	0,6 %-0,6 %

Famille vin rosé		Pourriture acide						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	12-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			12-sept	écart		12-sept	écart	
Cabernet Franc (9)	1	+ 1	4 %	+ 4	4 %-4 %	0,15 %	+ 0,15	0,15 %-0,15 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Grolleau Noir (8)	1	=	8 %	+ 6	8 %-8 %	0,2 %	+ 0,18	0,2 %-0,2 %
Grolleau Gris (2)	2	+ 1	5 %	+ 4	2 %-8 %	2,75 %	+ 2,71	2 %-3,5 %

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		
	12-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			12-sept	écart		12-sept	écart	
Chenin (12)	7	+ 4	10,57 %	+ 2,24	1 %-23 %	2,15 %	+ 0,97	0,3 %-7 %

Famille vin tranquille		Pourriture acide						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	12-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			12-sept	écart		12-sept	écart	
Chenin (11)	4	+ 2	11,25 %	+ 5,25	5 %-28 %	1,32 %	+ 0,5	0,45 %-2,2 %

ETAT SANITAIRE

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		
	12-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			12-sept	écart		12-sept	écart	
Cabernet Franc (13)	1	+ 1	6 %	+ 6	6 %-6 %	0,25 %	+ 0,25	0,25 %-0,25 %
Cabernet Sauvignon (2)	1	=	1 %	=	1 %-1 %	0,01 %	=	0,01 %-0,01 %

Famille vin rouge		Pourriture acide						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	12-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			12-sept	écart		12-sept	écart	
Cabernet Franc (12)	1	+ 1	4 %	+ 4	4 %-4 %	0,15 %	+ 0,15	0,15 %-0,15 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %



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