



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
- Situation sanitaire
- Evolution de la maturité et état sanitaire
- Focus par destination de vin
- Biodynamie et extraits végétaux
- Pour en savoir plus
- Etat sanitaire
- Tableau de synthèse des analyses

L'info à retenir

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

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

Les parcelles à destination des vins rosés doivent être **vendangées**.

Les vendanges des parcelles à destination de vins blancs doivent être raisonnées en fonction de **l'état sanitaire**.

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



Grappe de Chenin 920 grammes.

Vu au vignoble



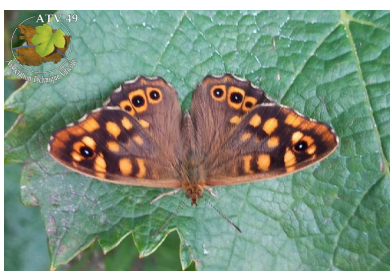
Toile d'araignée, un beau matin de vendanges



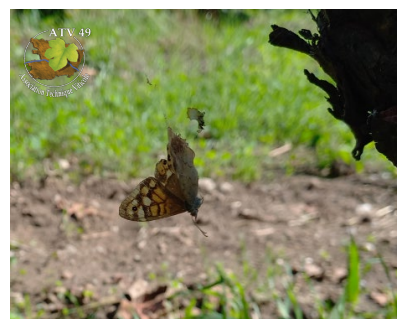
Vesce de loup et mousserons dans les vignes



Coccinelle devant un belle grappe de Chenin



Papillon libre












Papillon capturé dans une toile d'araignée




Empreinte d'un chevreuil, ou d'une chevrette, suivi.e par un lièvre, ou une hase

METEO

Prévisions météo

	Temps	Précipitations (mm)			HR % moy	T°C moy	T °C min ; max	Vent et conditions de pulvérisation notre avis	
		Weather Measures	Météo Ciel (GFS)	Météo Ciel (Arpège)				Matin	Après- midi
jeudi		11,8	20	18,1	88	16	14 ; 18		
vendredi		3,7	3,2	2	84	15	12 ; 18		
samedi		0	0	0	75	13	8 ; 19		

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

Tendances pour les jours suivants : après un week-end sec et frais, les températures devraient remonter la semaine prochaine avec des maximales allant jusqu'à 28°C annoncées

par Météo France pour vendredi 29. Concernant les précipitations, certains modèles n'en prévoient pas et d'autres environ 5 mm pour le milieu de semaine prochaine, à suivre.

SITUATION SANITAIRE

Pourriture acide

Observations

17% des parcelles non vendangées de notre réseau sont atteintes par la pourriture acide. Tous les cépages sont représentés mais les parcelles de Chenin à destination de blanc sec sont les plus préoccupants.

Stratégie de protection

Faire le tour des parcelles et sentir les baies qui présentent des blessures : coups de bec, pourriture grise, baies oïdiées, baies compressées... Si une odeur piquante de vinaigre ou d'acétate d'éthyle est présente **sur plus de 5% des grappes, vendanger la parcelle le plus rapidement possible en prenant soin de ne pas rentrer les grappes atteintes en cave.**

Dans le cadre de vendanges manuelles, couper quelques grappes en deux 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).

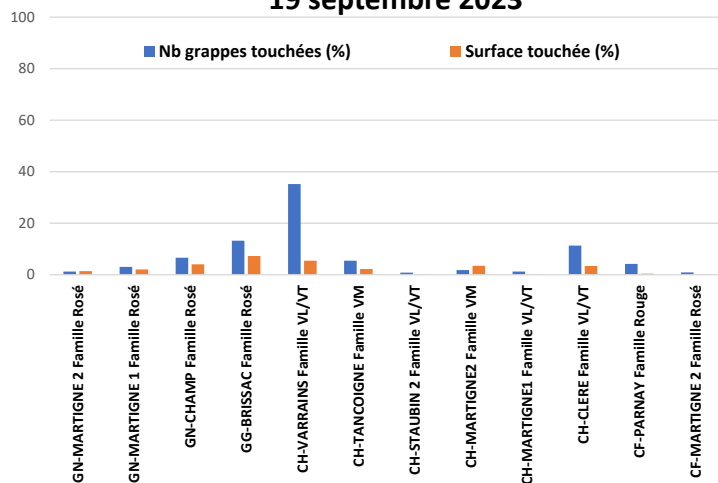
En cave, la surveillance de l'évolution des acidités volatiles durant les vinifications est essentielle. Éviter les températures de fermentation trop élevées, corriger les carences en acides aminés et en vitamines.

Si la maturité de certaines parcelles n'est pas satisfaisante mais que le seuil de 5% d'intensité de pourriture acide est atteint, il est tout de même préférable de les vendanger.

Il nous semble **inutile de faire un tri négatif à la parcelle en enlevant des parties de grappes contaminées car cette opération blesse les baies restantes qui se contaminent très rapidement ensuite. De plus, le tri n'est jamais exhaustif. Enlever la grappe entière lorsqu'elle est touchée.**

En revanche, pour les parcelles sans pourriture acide mais qui présentent de la pourriture grise, ce type de tri est

Pourriture acide sur les parcelles touchées 19 septembre 2023



Chenin, grappe apparemment saine qui se révèle contaminée en la soulevant ainsi que celle en dessous



Chenin, grappes « grattées » à la parcelle et recontaminées ensuite

SITUATION SANITAIRE

Pourriture à *Aspergillus*

Observations

Parmi les pourritures visibles sur grappe cette année, on peut retrouver celle associée aux champignons du genre *Aspergillus*. Une trentaine d'espèces ont été isolées sur vigne (source : *Ephytia*). La baie prend une couleur blanchâtres sur cépages blancs (cf photo sur Chenin) et brune sur cépages rouges. Ses sporulations noirâtres, à la texture faisant penser à du marc de café, ne sont visibles qu'en cœur de grappe et sur la rafle. Il est donc **nécessaire de couper la grappe au sécateur pour observer correctement les symptômes**.

La principale crainte est la production, par certaines espèces d'*Aspergillus*, de **mycotoxines** (OTA pour ochratoxine A) **hautement toxiques**. Les seuils sont fixés à 2 µg/l. Dépasser le seuil est peu probable et nécessiterait une attaque importante. Dans le cadre de nos observations sur une parcelle de Chenin, 1,3% des grappes vendangées étaient touchées.

Il est possible de **doser les toxines dans les vins par analyse**. **Aucun intrant œnologique ne permet d'éliminer ces toxines dans le vin**. Seul un assemblage en cave avec des vins sains permettrait d'abaisser le seuil.

Stratégie de protection

Le tri des vendanges abimées et la vendange manuelle contribuent à une nette diminution des teneurs en OTA ([Phytoma, Défense des végétaux, n°565, Novembre 2003](#)), il est conseillé de surveiller régulièrement l'état sanitaire des grappes, **de couper systématiquement en leur centre les grappes présentant des décolorations pelliculaires** et de laisser au champ les grappes atteintes par le champignon. En cas de doute, isoler le lot et réaliser une analyse de vin.

Pourriture à *Penicillium*

Nous observons également sur grappes des champignons du genre *Penicillium* (photos ci-contre). Certaines espèces peuvent également produire des mycotoxines. Il convient de **respecter la même stratégie de protection à la vigne et analyse que pour la pourriture à *Aspergillus*** évoquée plus haut. En lien, la fiche [Maîtriser les déviations organoleptiques de caractère terreux](#), sur le site Techniloire.



Décolorations blanchâtres des baies sur Chenin



*Sporulations noirâtres d'*Aspergillus* en cœur de grappe*



Aspergillus sur Grolleau N



Penicillium sur Cabernet F

SITUATION SANITAIRE

Pourriture grise

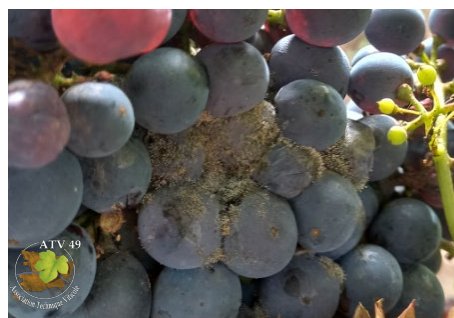
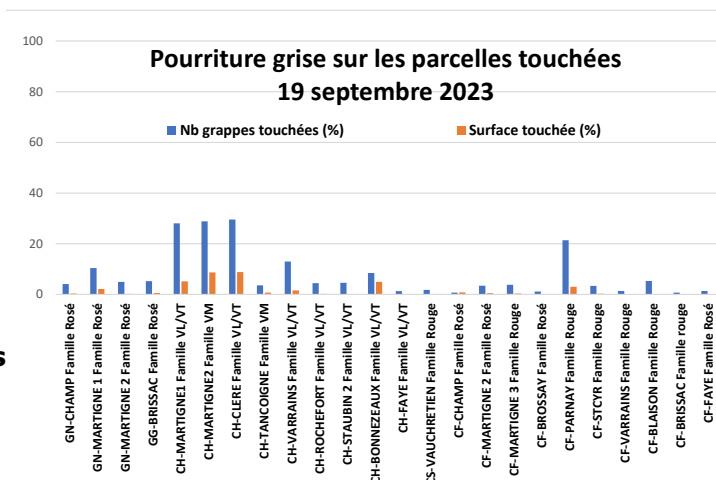
Observations

35% des parcelles non vendangées de notre réseau sont touchées. Tous les cépages sont atteints y compris les Cabernet franc et sauvignon. Les Chenin présentent des fréquences et des intensités parfois élevées.

Stratégie de protection

Ramasser les parcelles qui présentent plus de 10% de grappes touchées par la pourriture grise. Si vous ne pouvez pas ramasser dans les délais souhaitables, un effeuillage manuel ainsi qu'une application de produits de biocontrôle de type Armicarb ou Vitsan (DAR: 1 jour) peut permettre de gagner quelques jours sur certaines parcelles de rouges.

En dessous du seuil de 10%, si la maturité souhaitée n'est pas satisfaisante, il est possible de faire un tri négatif à la parcelle en retirant les grappes touchées et d'attendre que le reste des grappes saines murissent.



Cabernet franc, des foyers sont observés cette semaine.



FICHE « TECH' VITI POURRITURE GRISE »

Vers de la grappe

Observations

Les captures de troisième génération d'eudémis dans le Saumurois sont faibles à nulles cette semaine. Les premières pontes sont observées depuis la semaine dernière. Elles sont souvent séchées comme sur la photo ci-contre.

Les dégâts de pourriture observés au cœur des grappes sont parfois liés aux chenilles de deuxième génération.

Stratégie de protection

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



Œuf d'eudémis sec



FICHE « TECH' VITI VERS DE GRAPPE »


EVOLUTION DE LA MATURITE ET ETAT SANITAIRE



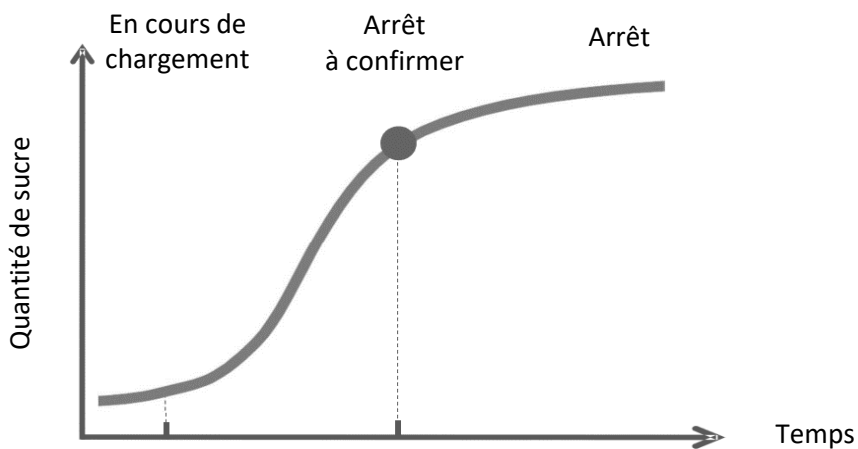
Chenin



Cabernet franc

Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille  Nombre de parcelles

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



Fenêtre DYOSTEM

CF-BREZE1
CF-MARTIGNE3
CF-VARRAINS

Prévision Fruit Frais

27/09/2023 -> 02/10/2023
27/09/2023 -> 02/10/2023
27/09/2023 -> 02/10/2023

Prévision Fruit Mûr

07/10/2023 -> 12/10/2023
07/10/2023 -> 12/10/2023
07/10/2023 -> 12/10/2023

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
	19-sept	écart	min	max	19-sept	écart	19-sept	19-sept	évolution	19-sept	19-sept
Chenin (4)	10,08	-0,53	8,90	11,60	5,20	-0,62	3,07	1,50	- 3 %	0,38	Lent

Le volume des Chenin est stable et la vitesse de chargement en sucre est proche de 0.

Désormais l'évolution pourrait se faire par concentration.



Au vu de l'état sanitaire, rentrer les Chenin en vins de base idéalement avant les prochaines pluies.

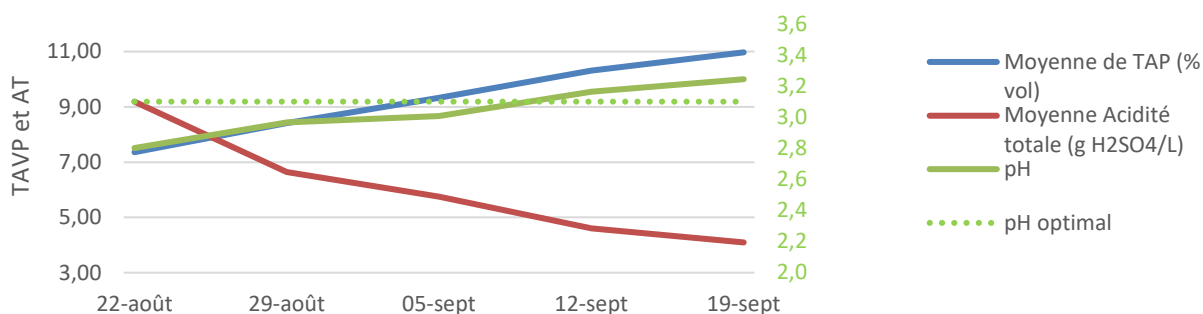
Parcelles à destination de vins rosés

Famille vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	19-sept	écart	min	max	19-sept	écart	19-sept	19-sept	évolution	19-sept	19-sept
Cabernet Franc (12)	11,69	+ 0,41	9,90	13,20	4,01	-0,51	3,27	1,37	+ 4,75%	3,11	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	10,70	+ 0,25	10,00	11,40	5,20	-0,75	3,16	1,09	+ 6,42%	2,45	Lent
Grolleau Noir (7)	10,11	+ 0,67	9,40	11,60	3,81	-0,82	3,23	1,80	+ 2,12%	4,50	Moyen
Grolleau Gris (1)	8,80	+ 0,1	8,80	8,80	4,80	+ 1,1	3,20	2,40	+ 17,5%	8,60	Rapide

Pour les Cabernet et Grolleau noir, le volume des baies est stable. Le chargement en sucre

est lent à moyen.

Evolution de la maturité (Famille rosé)



Toutes les maturités sont atteintes. **Au regard de la météo, vendanger les parcelles de rosés rapidement.**

Si l'état sanitaire de la parcelle est dégradé, passer en amont enlever les foyers de pourritures avant de vendanger.

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 noir, 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
	19-sept	écart	min	max	19-sept	écart	19-sept	19-sept	évolution	19-sept	19-sept
Cépage (nombre de parcelles)											
Chenin (8)	10,24	-0,25	7,60	12,20	4,71	-0,63	3,11	1,53	+ 3,51%	2,34	Lent

Le chargement en sucre des Chenin est lent, et annonce la fin de l'évolution de la maturité technologique. Désormais l'évolution du

degrés pourrait se faire par concentration selon les conditions météo.

Dans les parcelles avec une fréquence importante de **pourriture grise ou acide**, le **TAVP n'évolue plus**. Au regard des précipitations prévues ce jeudi, la balance bénéfique/risque nous incite à conseiller de **vendanger ces parcelles avant les pluies**.

Pour les **Chenins sains**, les prévisions météo nous annoncent de bonnes conditions de concentration la semaine prochaine, il est donc possible d'attendre. Cependant, **surveiller l'état sanitaire et retirer les foyers présents** si vous souhaitez pousser plus loin les maturités.

Pour plus de détail, cf  Situation sanitaire



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
	19-sept	écart	min	max	19-sept	écart	19-sept	19-sept	évolution	19-sept	19-sept
Cépage (nombre de parcelles)											
Cabernet Franc (12)	11,79	+ 0,36	10,40	12,80	4,04	-0,64	3,27	1,23	+ 5,38%	2,44	Lent
Cabernet Sauvignon (2)	11,20	+ 0,3	10,80	11,60	5,15	-0,40	3,25	1,07	+ 9,39%	3,50	Moyen

La maturation des Cabernet à destination de vin rouge suit son cours. Le chargement des baies en sucre se fait de manière lente. Le

volume des baies n'évoluent plus. Désormais, l'évolution de la maturité technologique pourrait se faire par concentration.



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

BIODYNAMIE ET EXTRAITS VÉGÉTAUX

Calendrier lunaire et planétaire

La prise en compte des phases de la lune est une caractéristique de la Biodynamie. Au regard des rythmes lunaires et de la période de travail, la fin de semaine et la semaine prochaine sont favorables aux vendanges. La lune est croissante toute la semaine.

À noter :

- Equinoxe d'automne le samedi 23 à 08h50.
- **Période défavorable** associée au périgée de la lune de mercredi 27 à partir de 15h jusqu'à jeudi 28 à 15h.

Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27
Matin : Soutirage, filtration, mise		Après-midi: Soutirage, filtration, mise	Optimum : 501 vendanges	Optimum : 501 vendanges	Vendanges	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



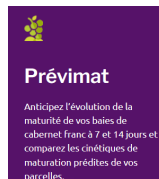
Nouvelle lune

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 4 g/ha. Une **silice de finition** (6-8 g/ha) pulvérisée 4 à 10 jours avant la récolte, peut quant à elle entraîner « les effets d'une surmaturation sans en engendrer les inconvénients ». Il conviendra de ne pas récolter les raisins trop longtemps après l'application. L'optimum de pulvérisation serait samedi et dimanche au matin.

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.

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	1 (BONNEZEAUX)	0
Haut potentiel en chargement	0	0	0
potentiel intermédiaire	0	0	0
maturation lente	0	0	3 (FAYE; MARTIGNE; SAVENNIERES)
maturation en cours	3	0	0

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

Néanmoins, 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		
	19-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			19-sept	écart		19-sept	écart	
Chenin (2)	1	-5	14 %	+ 2,5	14 %-14 %	1,62 %	+ 0,3	1,62 %-1,62 %

Famille vin de base	Pourriture acide							
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	19-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			19-sept	écart		19-sept	écart	
Chenin (2)	1	-1	38 %	+ 36	38 %-38 %	5,44 %	+ 2,79	5,44 %-5,44 %

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		
	19-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			19-sept	écart		19-sept	écart	
Cabernet Franc (10)	4	+ 1	2,5 %	+ 1,5	1 %-4 %	0,43 %	+ 0,08	0,03 %-0,8 %
Cabernet Sauvignon (2)	1	+ 1	2 %	+ 2	2 %-2 %	0,04 %	+ 0,04	0,04 %-0,04 %
Grolleau Noir (7)	2	-2	11 %	+ 6,75	8 %-14 %	1,2 %	+ 0,96	0,2 %-2,2 %
Grolleau Gris (1)	1	=	6 %	=	6 %-6 %	0,56 %	-0,04	0,56 %-0,56 %

Famille vin rosé		Pourriture acide						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	19-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			19-sept	écart		19-sept	écart	
Cabernet Franc (10)	1	=	1 %	-3,00	1 %-1 %	0,2 %	+ 0,05	0,2 %-0,2 %
Cabernet Sauvignon (1)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Grolleau Noir (7)	2	+ 1	3 %	-5,00	2 %-4 %	1,7 %	+ 1,5	1,4 %-2 %
Grolleau Gris (1)	1	-1	15 %	+ 10	15 %-15 %	7,24 %	+ 4,49	7,24 %-7,24 %

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		
	19-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			19-sept	écart		19-sept	écart	
Chenin (3)	2	-5	17 %	+ 6,43	2 %-32 %	4,36 %	+ 2,21	0,01 %-8,7 %

Famille vin tranquille		Pourriture acide						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	19-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			19-sept	écart		19-sept	écart	
Chenin (3)	1	-3	2 %	-9,25	2 %-2 %	3,4 %	+ 2,08	3,4 %-3,4 %

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		
	19-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			19-sept	écart		19-sept	écart	
Cabernet Franc (9)	4	+ 3	10,75 %	+ 4,75	1 %-31 %	0,9 %	+ 0,65	0,05 %-3,05 %
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		
	19-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			19-sept	écart		19-sept	écart	
Cabernet Franc (9)	1	=	6 %	+ 2	6 %-6 %	0,39 %	+ 0,24	0,39 %-0,39 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %

TABLEAU DE SYNTHÈSE DES ANALYSES

Parcelles	Cépage	Famille Produit	Date	TAP (% vol)	Acidité totale (g H2SO4/l)	Acide malique (g/l)	Asote assimilable (mg/l)	pH	Teneur médiane	Volume moyen (ml)	Comportement	Concentration	Evolution du volume (% par semaine)	Potentiel	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	Profil	Vitesse de chargement en sucre (mg/ baie/jour)
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille Rouge	2023-09-19	10,4	4,4	3	16,7	3,24	226	1,28	Arrêt à confirmer	baies moyennes	7,56	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	2,9
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	2023-09-19	11,2	4	1,4	42,4	3,14	225	1,24	Arrêt à confirmer	baies moyennes	0	potentiel intermédiaire	27/09/2023 -> 02/10/2023	07/10/2023 -> 12/10/2023	végétal	0,6
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	2023-09-19	12,2	4,1	2	29	3,21	220	1,4	Arrêt	baies moyennes	-0,71	potentiel intermédiaire	20/09/2023 -> 25/09/2023	30/09/2023 -> 05/10/2023	végétal	1,7
AT-CF-BRISAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	2023-09-19	11,8	4	2,5	0,01	3,26	220	1,58	Chargement	grosses baies	6,76	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	5
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	2023-09-19	12,2	3,8	2,1	3,5	3,28	224	1,36	Chargement	baies moyennes	6,25	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3,6
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	2023-09-19	11,6	4,1	2,5	12,3	3,26	222	1,53	Chargement	grosses baies	7,75	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	5,9
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	2023-09-19	12,8	3,8	2,4	2	3,36	224	1,11	Chargement	petites baies	21,98	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	7,4
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2023-09-19	11,9	4,2	2,4	64,7	3,3	220	1,45	Arrêt à confirmer	grosses baies	3,57	potentiel intermédiaire	27/09/2023 -> 02/10/2023	07/10/2023 -> 12/10/2023	végétal	2,4
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2023-09-19	9,9	4,2	2,8	17,7	3,15	230	1,55	Chargement	grosses baies	4,73	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3,4
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	2023-09-19	11,2	4,6	2,6	15,7	3,17	224	1,34	Chargement	baies moyennes	6,94	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	5,4
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	2023-09-19	11,4	4,3	2,1	81,2	3,23	224	1,43	Chargement	baies moyennes	25,44	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	5
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	2023-09-19	12,4	4	1,6	2,9	3,21	224	1,08	Arrêt à confirmer	petites baies	3,85	haut potentiel	27/09/2023 -> 02/10/2023	07/10/2023 -> 12/10/2023	végétal	2,1
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	2023-09-18	12	4	1,4	144,8	3,28	224	1,38	Arrêt à confirmer	baies moyennes	3,76	haut potentiel	26/09/2023 -> 01/10/2023	06/10/2023 -> 11/10/2023	végétal	1,4
AT-CF-MOZESU LOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	2023-09-19	11,4	3,7	1,7	3,5	3,25	226	1,03	Arrêt à confirmer	petites baies	-1,67	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	0,9
AT-CF-FRANAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	2023-09-19	11,6	3,9	2,8	225,9	3,29	228	1,31	Arrêt à confirmer	baies moyennes	2,15	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	neutre	2,4
AT-CF-POMMERAIE	Cabernet Franc	Famille Rosé	2023-09-19	13,2	3,8	1,3	13,5	3,31	224	1,16	Arrêt	baies moyennes	7,41	potentiel intermédiaire	19/09/2023 -> 24/09/2023	29/09/2023 -> 04/10/2023	végétal	2,6
AT-CF-POUJANCAV	Cabernet Franc	Famille Rosé	2023-09-18	11	3,6	2,1	117,9	3,4	228	1,38	Arrêt à confirmer	baies moyennes	-2,82	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	-0,4
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	2023-09-18	12,6	4,4	2	84	3,3	222	1,14	Arrêt	petites baies	2,7	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	1
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	2023-09-19	11,4	4,1	2,2	60,4	3,26	224	1,51	Chargement	grosses baies	5,59	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3,6
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	2023-09-19	11,4	3,8	1,4	50,5	3,28	224	0,97	Arrêt	petites baies	4,76	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	0,8
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	2023-09-19	11,9	4,2	2,4	120	3,32	220	1,26	Arrêt	baies moyennes	3,28	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	neutre	0,9
AT-CF-STATAURIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	2023-09-19	12,1	3,5	2,1	48,7	3,34	224	1,15	Arrêt à confirmer	petites baies	1,77	potentiel intermédiaire	27/09/2023 -> 02/10/2023	07/10/2023 -> 12/10/2023	végétal	1,9
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	2023-09-19	11,6	3,9	2,4	5,1	3,32	220	1,28	Arrêt à confirmer	baies moyennes	-2,29	potentiel intermédiaire	27/09/2023 -> 02/10/2023	07/10/2023 -> 12/10/2023	végétal	0,4
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	2023-09-19	12,6	4,2	2	5,3	3,3	224	1,25	Arrêt à confirmer	baies moyennes	3,31	haut potentiel	27/09/2023 -> 02/10/2023	07/10/2023 -> 12/10/2023	végétal	1,7
AT-CH-BONNEZEAUX	Chenin	Famille VL/VT	2023-09-19	12,2	4,4	3,6	22,7	3,17	62	1,5	Arrêt à confirmer	baies moyennes	4,17	haut potentiel			thiol	2,4
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	2023-09-19	7,6	6,1	4,9	127	3,01	72	1,46	Arrêt	baies moyennes	5,8	en arrêt depuis 1ère analyse			en arrêt depuis la 1ère analyse	-1,9
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	2023-09-19	10,4	5,3	4,5	4,1	3,08	66	1,71	Arrêt à confirmer	grosses baies	3,01	maturation lente			neutre	2,9
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	2023-09-19	10,1	4,8	2,9	36,8	3,07	62	1,3	Arrêt à confirmer	baies moyennes	-1,52	maturation lente			neutre	0,4
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	2023-09-19	9,6	5,3	4,8	104,9	3,11	67	1,97	Arrêt à confirmer	grosses baies	5,91	maturation lente			neutre	2,4
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	2023-09-19	10,2	3,7	2,2	84,7	3,14	62	1,52	Chargement	baies moyennes	12,5	maturation en cours			à suivre, non déterminé	4,1
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	2023-09-19	10,2	4,2	3,1	69,3	3,17	63	1,6	Arrêt à confirmer	baies moyennes	-2,65	maturation lente			neutre	-1,8
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VM	2023-09-19	10,2	4,6	3,1	53,1	3,17	62	1,28	Arrêt à confirmer	baies moyennes	5,06	maturation lente			neutre	0,5
AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	Famille VM	2023-09-19	8,9	6,3	4,6	19,7	2,89	76	1,28	Arrêt à confirmer	baies moyennes	-9,86	maturation lente			végétal	-4,3
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VL/VT	2023-09-19	11,6	4,6	3,6	10,1	3,09	61	1,48	Arrêt à confirmer	baies moyennes	5,71	potentiel intermédiaire			thiol	2,9
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	2023-09-19	10	5,1	4,6	154,8	3,14	64	1,7	Chargement	grosses baies	7,59	maturation en cours			à suivre, non déterminé	3,6
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	2023-09-19	11,2	4,1	2,6	3,5	3,12	61	1,46	Chargement	baies moyennes	15,87	maturation en cours			à suivre, non déterminé	9
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	2023-09-19	11,4	5,3	3,4	26,1	3,15	222	1,03	Arrêt à confirmer	baies moyennes	3	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	1,9
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	2023-09-19	11,6	4,5	3,2	38,6	3,28	220	0,96	Chargement	baies moyennes	17,07	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	4,3
AT-CS-NUËL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	2023-09-19	10	5,1	3,5	64,9	3,17	228	1,15	Chargement	baies moyennes	10,58	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	2023-09-19	10,8	5,8	4,6	49,8	3,21	222	1,17	Arrêt à confirmer	baies moyennes	5,41	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	2,7
AT-GG-BRISAC	Grolleau gris	Famille Rosé	2023-09-19	8,8	4,8	4,4	145	3,2	38	2,4	Chargement	grosses baies	14,83	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	8,6
AT-GN-CHAMP	Grolleau Noir	Famille Rouge	2023-09-19	9,6	4,5	4,2	50,2	3,21	240	2,1	Chargement	grosses baies	3,96	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3,7
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	2023-09-19	11,6	3,4	2,2	36,2	3,33	228	1,58	Chargement	petites baies	11,25	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	4,4
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	2023-09-19	10,4	3,8	3,4	98,9	3,37	228	2,11	Arrêt à confirmer	grosses baies	-7,86	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	2,1
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	2023-09-19	9,4	4,4	3,7	58,6	3,11	228	2,22	Arrêt à confirmer	grosses baies	0	maturation lente	Maturation lente	Maturation lente	végétal	1
AT-GN-POMMERAIE	Grolleau Noir	Famille Rosé	2023-09-19	9,6	3,2	1,6	48,1	3,2	226	1,43	Chargement	petites baies	7,52	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3,6
AT-GN-POUJANCAV	Grolleau Noir	Famille Rosé	2023-09-18	9,6	3,8	3,4	240,4	3,29	238	2,04	Chargement	grosses baies	6,51	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	6,4
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	2023-09-19	9,8	4,5	3,5	21,5	3,14	238	1,98	Chargement	grosses baies	14,45	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	11
AT-GN-VERCHERS	Grolleau Noir	Famille Rosé	2023-09-19	10,4	3,6	1,4	143,8	3,18	222	1,27	Chargement	petites baies	0	maturation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	3



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 Ecophyto](#).

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