



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
- Dans les vignes
- 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

Les **parcelles à destination des vins de bases, des vins rosés, et des vins blancs doivent être vendangées.**

Les profils **rouges frais et fruités** doivent être **vendangés**. Les autres profils de rouges peuvent également être vendangés.

Surveillez l'état sanitaire des Cabernet sauvignon, qui n'ont pas encore atteint leur maturité.

La pourriture grise est maintenant présente sur la majorité des Cabernet franc, à vendanger rapidement.



C'est notre dernier bulletin complet de la saison, vous retrouverez la semaine prochaine un flash info viti concernant les parcelles de Cabernet franc tardives, de Cabernet sauvignon et de Grolleau noir restantes.

Vu au vignoble



larve de punaise, probablement une [punaise marbrée](#)



Rosée matinale sur feuille de vigne



Coccinelle



Chenin recouvert de toiles d'araignées



vigne vendangée chaussée

DANS LES VIGNES

Semis de couvert

Semer avant le 15 octobre favorise les chances de développement et de couverture du sol. Si les couverts sont toujours un pilier incontournable de la fertilité des sols, avant de se lancer, il est nécessaire de se poser la question de la finalité du couvert pour la parcelle de vignes. Cela permet de raisonner le choix des espèces et de l'itinéraire technique :

- **Parcelles avec besoin d'éléments nutritifs pour augmenter la vigueur** : la première étape est de faire le point sur les apports d'engrais organiques. Ensuite, le couvert devra être composé d'au moins 70% de légumineuses et détruit pour être mélangé au sol avant le débourrement de la vigne. Cette pratique permet aussi d'augmenter les teneurs en azote assimilable des moûts. Attention, les couverts de céréales lignifiées et/ou de crucifères risquent au contraire de faire baisser les rendements !
- **Parcelles dont la vigueur est équilibrée mais sensibles aux à-coups hydriques** : très humides après chaque pluie et dures après quelques jours de sec. Dans ce cas, l'objectif est de créer un mulch qui permet de garder la portance en cas de pluies et de limiter les à-coups de températures en cas d'épisode de chaleur. Pour cela, le couvert doit-être composé d'au moins 70% de céréales et écrasé avec un rouleau type rolofaca® au moment de la lignification. Il faut attendre le bon stade, qui est souvent atteint à partir de mi-avril.
- **Parcelles avec besoin de concurrence** : le couvert sera tondu régulièrement au cours de la saison végétative de la vigne pour prélever l'eau et l'azote avant la vigne.

Pour aller plus loin nous vous proposons une formation de deux jours et demi : [inscription ici](#)

➔ **FICHE « LES COUVERTS VÉGÉTAUX EN VITICULTURE »**



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












Couvert de féverole qui sera détruit et mélangé au sol : objectif fertilisation




Couvert d'avoine et de radis fourrager qui sera roulé fin avril : objectif portance et couverture du sol

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 |  | 0 | 0 | 0,1 | 81 | 19 | 15 ; 24 |  |  |
| vendredi |  | 0 | 0 | 0 | 71 | 20 | 16 ; 25 |  |  |
| samedi |  | 0 | 0 | 0 | 64 | 19 | 13 ; 24 |  |  |

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

Tendances pour les jours suivants : pas de pluie prévue jusqu'en milieu de semaine prochaine pour le moment mais des orages sont simulés par certains modèles ensuite. Les

températures oscilleront entre 9 à 14°C le matin et 21 à 25°C l'après-midi.

SITUATION SANITAIRE

Pourriture grise

Observations

80% des parcelles non vendangées sont atteintes avec des intensités élevées sur Chenin. La pourriture grise a énormément progressé cette semaine, **notamment pour les Cabernet** qui pourtant étaient sains jusque là. **Cette semaine, 86% des parcelles de Cabernet franc de notre réseau sont atteintes !**

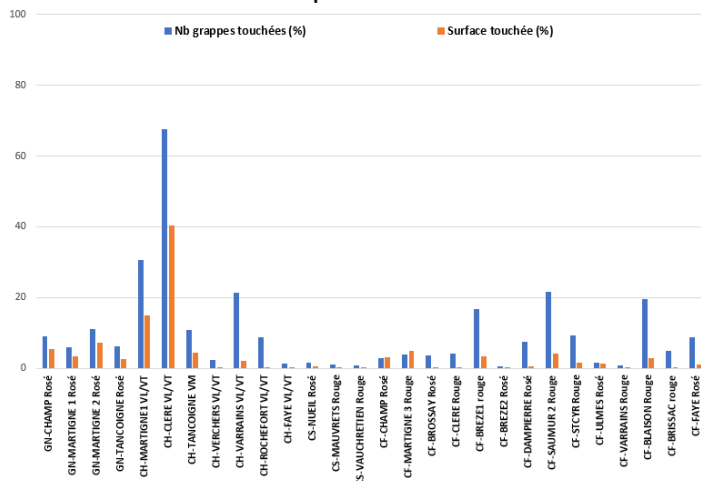
Stratégie de protection

Les conditions météo humides avec la rosée du matin, prévues jusqu'à ce week-end vont continuer de favoriser la progression de la pourriture grise. Après un répit en début de semaine prochaine, le temps risque à nouveau de se dégrader en milieu de semaine.

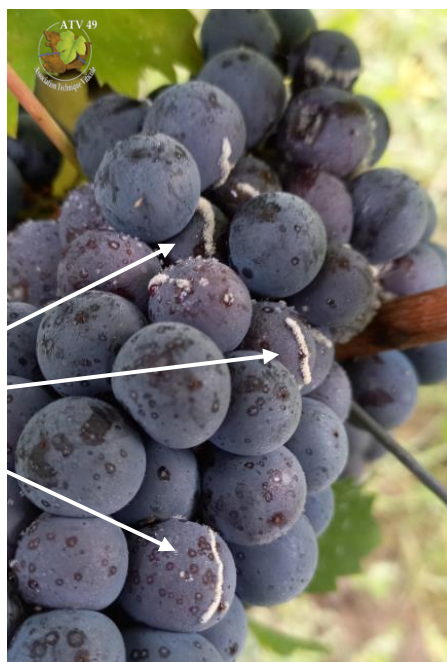
Dans votre planning de vendanges, ramasser en priorité les parcelles qui présentent plus de 10% de grappes touchées par la pourriture grise.

Pour les parcelles peu atteintes, **il faut surveiller l'évolution de l'état sanitaire en soulevant les grappes pour observer**. En effet, les foyers se situent très souvent en dessous, un simple passage dans les rangs sans manipulation (délicate) des grappes ne donne pas une estimation juste.

Pourriture grise sur les parcelles touchées
26 septembre 2023



Chenin : dans certaines parcelles il ne reste plus beaucoup de raisins sains.



Cabernet franc : baies gonflées, par les pluies de la semaine passée, qui éclatent

Cabernet franc, zone de fragilité où la pourriture grise s'installe rapidement

Vers de la grappe

Observations

Dans le Saumurois, seul secteur touché par la troisième génération d'eudémis, les captures de troisième génération sont quasiment nulles cette semaine.

Des larves de deuxième et de troisième génération sont parfois observées au cœur des foyers de pourriture grise.

Stratégie de protection

Dans le saumurois, surveiller l'état sanitaire des parcelles de Cabernet, en soulevant les grappes où se cachent les chenilles pour anticiper la vendange si nécessaire.

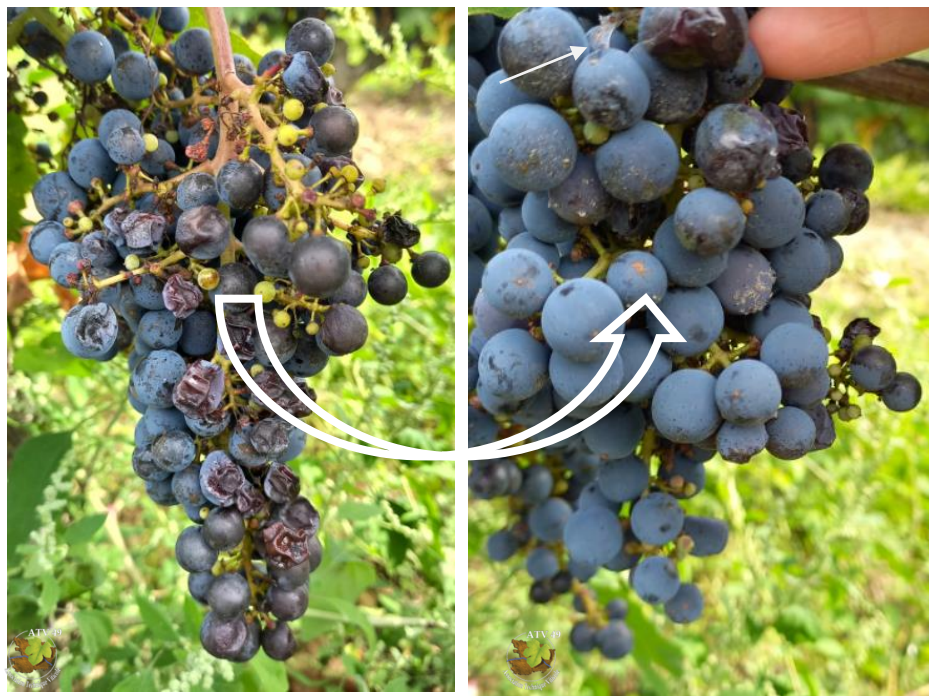
En effet, si vous observez des chenilles, elles vont continuer de propager la pourriture grise quelques soient les conditions météo à venir.



Cabernet franc, larve d'eudémis de fin de deuxième génération ou de début de troisième



Cabernet franc, larve d'eudémis de troisième génération



Cabernet franc, grappe apparemment saine qui se révèle contaminée en la soulevant. On peut voir des fils qui témoignent de la présence de vers de la grappe.



SITUATION SANITAIRE

Pourriture acide

Observations

35% des parcelles non vendangées de notre réseau sont atteintes par la pourriture acide.

Stratégie de protection

Vendanger les parcelles qui présentent plus de 5% des grappes atteintes, en prenant soin de ne pas rentrer les grappes atteintes en cave.

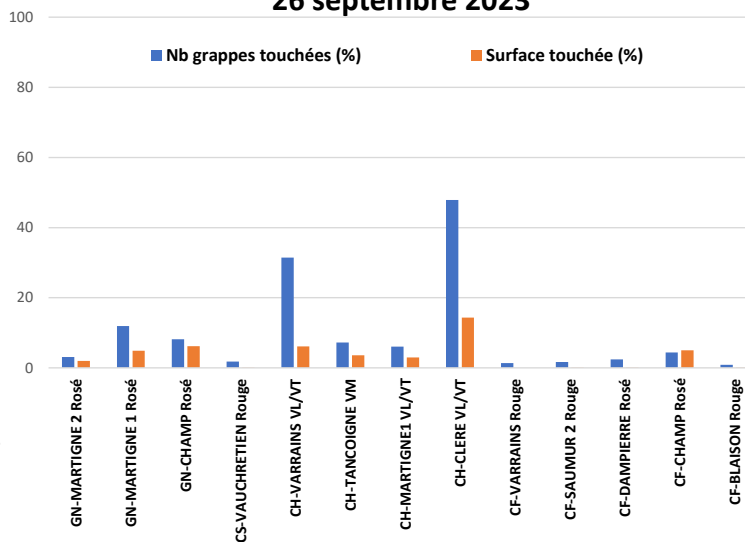
Si la maturité de certaines parcelles n'est pas satisfaisante mais que le seuil de 5% d'intensité de pourriture acide est atteint, il est tout de même préférable de les vendanger.

Il est 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.

Dans le cadre de vendanges mécaniques, retirer les grappes atteintes avant le passage de la machine.

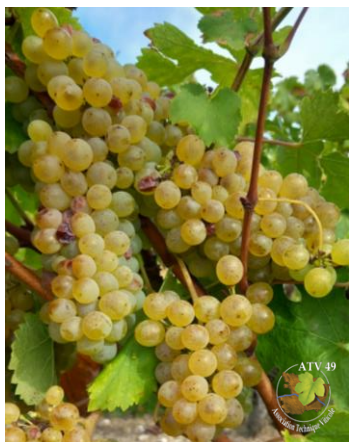
Pour les vendanges manuelles, vous pouvez ramasser uniquement les grappes saines et éventuellement laisser les grappes atteintes sur pieds, si les parcelles voisines vont être ramassées dans la foulée.

Pourriture grise sur les parcelles touchées 26 septembre 2023



Pourriture grise sur Chenin

EVOLUTION DE LA MATURITE ET ETAT SANITAIRE



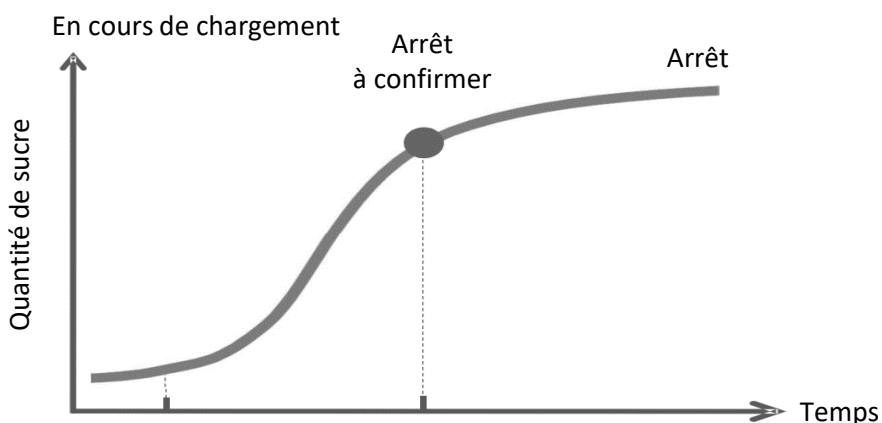
Chenin



Cabernet franc

Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille Nombre de parcelles

| | | | |
|--------------------|---|---|---|
| Cabernet franc | 1 | 3 | 5 |
| Cabernet sauvignon | 1 | | 1 |
| Grolleau noir | 1 | 3 | 1 |
| Grolleau gris | | | |
| Cabernet franc | 2 | 5 | 3 |
| Cabernet sauvignon | 1 | | |
| Chenin | 2 | 2 | 2 |



Fenêtre DYOSTEM

CF-BRISSAC
CF-CLERE
CF-MARTIGNE3
CF-SAUMUR 2
CF-VARRAINS
CF-STAUBIN et CF-STCYR sont en maturation lente.

Prévision Fruit Frais

04/10/2023 -> 09/10/2023
04/10/2023 -> 09/10/2023
27/09/2023 -> 02/10/2023
04/10/2023 -> 09/10/2023
27/09/2023 -> 02/10/2023

Prévision Fruit Mûr

14/10/2023 -> 19/10/2023
14/10/2023 -> 19/10/2023
07/10/2023 -> 12/10/2023
14/10/2023 -> 19/10/2023
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 |
|------------------------------|---------------|-------|-------|-------|------------------------------------|-------|---------|------------------|-----------|--------------------------------------|-------------------------------|
| | 26-sept | écart | min | max | 26-sept | écart | 26-sept | 26-sept | évolution | 26-sept | 26-sept |
| Cépage (nombre de parcelles) | 26-sept | écart | min | max | 26-sept | écart | 26-sept | 26-sept | évolution | 26-sept | 26-sept |
| Chenin (1) | 10,00 | -0,07 | 10,00 | 10,00 | 5,20 | = | 3,08 | 1,24 | - 21,2 % | 2,40 | Lent |

Le volume du dernier Chenin de notre réseau est stable et la vitesse de chargement en sucre est proche de 0. Le TAVP n'évolue plus.



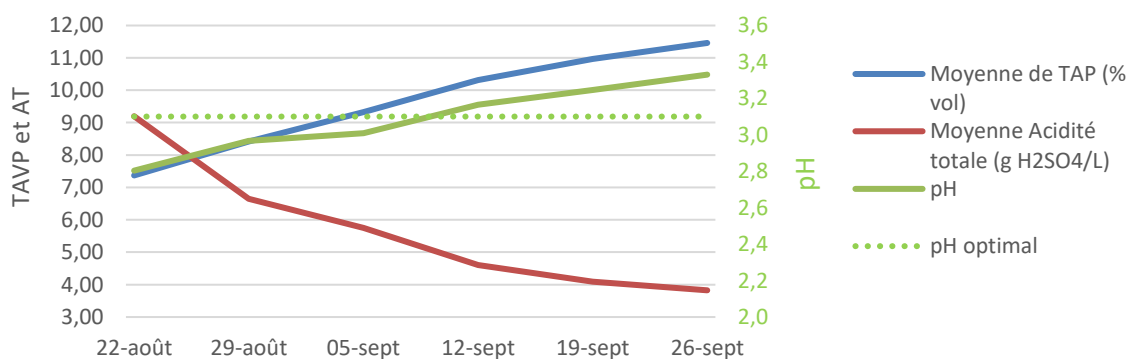
Les Chenin en vins de base doivent déjà être rentrés.

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 |
|------------------------------|---------------|--------|-------|-------|------------------------------------|-------|---------|------------------|-----------|--------------------------------------|-------------------------------|
| | 26-sept | écart | min | max | 26-sept | écart | 26-sept | 26-sept | évolution | 26-sept | 26-sept |
| Cépage (nombre de parcelles) | 26-sept | écart | min | max | 26-sept | écart | 26-sept | 26-sept | évolution | 26-sept | 26-sept |
| Cabernet Franc (9) | 12,20 | + 0,51 | 10,40 | 13,20 | 3,80 | -0,21 | 3,35 | 1,31 | - 4,2 % | -0,22 | Lent |
| Cabernet Sauvignon (2) | 11,30 | + 0,6 | 11,00 | 11,60 | 4,55 | -0,65 | 3,30 | 1,07 | - 1,9 % | 0,90 | Lent |
| Grolleau Noir (5) | 10,20 | + 0,09 | 9,80 | 10,80 | 3,58 | -0,23 | 3,31 | 1,79 | - 0,7 % | 1,24 | Lent |

Le volume des baies n'évolue plus. Le chargement en sucre est lent. Le TAVP est stable.

Evolution de la maturité (Famille rosé)



Toutes les maturités sont atteintes. **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

| Familie vin tranquille | TAVP (% vol.) | | | | Acidité totale moyenne (g/L H2SO4) | | pH | Volume des baies | | Vitesse de chargement (mg/baie/jour) | Caractéristique du chargement |
|------------------------------|---------------|--------|------|-------|------------------------------------|-------|---------|------------------|-----------|--------------------------------------|-------------------------------|
| | 26-sept | écart | min | max | 26-sept | écart | 26-sept | 26-sept | évolution | 26-sept | 26-sept |
| Cépage (nombre de parcelles) | 26-sept | écart | min | max | 26-sept | écart | 26-sept | 26-sept | évolution | 26-sept | 26-sept |
| Chenin (6) | 10,30 | + 0,06 | 8,00 | 11,60 | 4,45 | -0,26 | 3,18 | 1,53 | - 0,1 % | 1,63 | Lent |

Le chargement en sucre est désormais terminé dans la majorité de nos parcelles du réseau. Le TAVP moyen n'a évolué que de 0,06%vol depuis la semaine dernière.

Désormais, c'est la concentration qui permettra de gagner quelques dixièmes de degré.

A vendanger cette semaine.

Dans les parcelles avec une fréquence importante de **pourriture grise ou acide**, le **TAVP n'évoluant plus, vendanger ces parcelles.**

Cas spécifique: pour les Chenin ayant un bon état sanitaire, la semaine à venir (sans précipitation enfin!) pourrait permettre de gagner légèrement en TAVP. Cependant, **surveiller l'état sanitaire** qui peut évoluer très rapidement au regard des températures douces de cette semaine **et retirer les foyers présents** si vous souhaitez pousser plus loin les maturités



Parcelles à destination de vins rouges

| Familie vin rouge | TAVP (% vol.) | | | | Acidité totale moyenne (g/L H2SO4) | | pH | Volume des baies | | Vitesse de chargement (mg/baie/jour) | Caractéristique du chargement |
|------------------------------|---------------|--------|-------|-------|------------------------------------|-------|---------|------------------|-----------|--------------------------------------|-------------------------------|
| | 26-sept | écart | min | max | 26-sept | écart | 26-sept | 26-sept | évolution | 26-sept | 26-sept |
| Cépage (nombre de parcelles) | 26-sept | écart | min | max | 26-sept | écart | 26-sept | 26-sept | évolution | 26-sept | 26-sept |
| Cabernet Franc (10) | 12,11 | + 0,32 | 11,00 | 13,10 | 3,82 | -0,22 | 3,35 | 1,23 | + 0,24% | 1,17 | Lent |
| Cabernet Sauvignon (2) | 11,45 | + 0,25 | 11,10 | 11,80 | 4,65 | -0,50 | 3,37 | 1,05 | - 1,9 % | 0,15 | Lent |

Le chargement des baies en sucre se fait de manière lente. Le volume des baies n'évoluent plus. Le TAVP et l'acidité totale n'évoluent plus.

Surveillez l'état sanitaire des Cabernet sauvignon, qui n'ont pas encore atteint leur maturité.

Pour des rouges légers et fruité, les parcelles **doivent être vendangées très rapidement.**

Pour le reste des parcelles, **l'équilibre et le profil aromatique sont également atteints.** Attention, **l'état sanitaire se dégrade.**

Soyez **vigilant sur les pH** qui atteignent sur 50% de notre réseau 3,4. Pour rappel, au-delà de 3,5 la stabilité microbiologique de ces cuves est délicate; le risque de déviation est fort notamment pour les *Brettanomyces*.



Cherchons la p'tite Brette



Voici une vidéo de 20 minutes présentant les conditions de développement de Brettanomyces en fonction des conditions pré-vendanges :

<https://www.canal-u.tv/chaines/univ-bordeaux/13e-matinee-des-oenologues-de-bordeaux/l-augmentation-du-ph-des-mouts-et-des>

BIODYNAMIE ET EXTRAITS VÉGÉTAUX






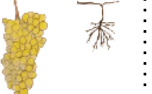










Calendrier lunaire et planétaire

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 fin de semaine et la semaine prochaine sont favorables aux vendanges.**


La lune est croissante jusqu'au vendredi 29 puis sera décroissante.

À noter :

- Périgée lunaire le jeudi 28,
- Fête de la Saint Michel le vendredi 29, propice à l'élaboration de la bouse de corne (P500),
- **Période défavorable** liée à un nœud lunaire ascendant, le samedi 30 à partir de 15h jusqu'à 22h.

| Mercredi 27 | Jeudi 28 | Vendredi 29 | Samedi 30 | Dimanche 1 | Lundi 2 | Mardi 3 | Mercredi 4 |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Vendanges | Vendanges | Vendanges Saint Michel | Nœud lunaire | Après-midi : optimum vendanges | Matin : optimum 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

Le jour de la Saint Michel marque l'époque de l'élaboration de la préparation de bouse de corne, « quand la chaleur solaire commence à décliner » (Guide à l'agriculture biodynamie, FiBL/Demeter, 2009).

La bouse de corne est élaborée à partir de bouse de vache insérée dans des cornes de vaches. Le tout est enfoui pendant 6 à 7 mois et déterré à la période de Pâques. La préparation de bouse de corne une fois prête est de couleur brun foncé avec une odeur agréable et une consistance souple.

Appliquée au sol en soirée une fois dynamisée dans de l'eau de pluie à raison de 100 g/ha, elle stimulerait l'activité microbienne du sol et de réguler les paramètres du sol (pH, humification, salinisation, etc..).

On peut trouver cette préparation auprès d'entreprises spécialisées dans la fourniture de matériel pour la biodynamie.

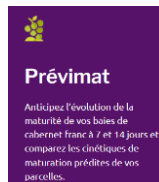
Pour aller plus loin sur les propriétés moléculaire de cette préparation : cliquer sur l'image (source Biodynamie-recherche).



Si la préparation vous intéresse et que vous la réalisez déjà dans des groupes de travail locaux ou que vous le souhaitez le faire, n'hésitez pas à nous le partager : antoine.cuegniet@pl.chambagri.fr

Pour aller plus loin sur la thématique de la biodynamie, découvrez la formation en cliquant [ici](#).

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 | 0 | 0 | 0 |
| potentiel intermédiaire | 0 | 0 | 1 (VERCHERS) |
| maturation lente | 0 | 0 | 1 (ROCHFORT) |
| maturation en cours | 2 (MARTIGNE1; VARRAINS) | 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 | | |
| | 26-sept | écart | moyenne | | min-max | moyenne | | min-max |
| | | | 26-sept | écart | | 26-sept | écart | |
| Chenin (1) | 1 | = | 12 % | -2,00 | 12 %-12 % | 4,36 % | + 2,74 | 4,36 %-4,36 % |

| Famille vin de base | Pourriture acide | | | | | | | |
|---------------------------------|--------------------|-------|--------------------------------------|--------|---------|--------------------------------------|-------|-------------|
| Cépage (nombre de parcelles) | Parcelles touchées | | Fréquence sur les parcelles touchées | | | Intensité sur les parcelles touchées | | |
| | 26-sept | écart | moyenne | | min-max | moyenne | | min-max |
| | | | 26-sept | écart | | 26-sept | écart | |
| Chenin (1) | 1 | = | 8 % | -30,00 | 8 %-8 % | 3,6 % | -1,84 | 3,6 %-3,6 % |

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 | | |
| | 26-sept | écart | moyenne | | min-max | moyenne | | min-max |
| | | | 26-sept | écart | | 26-sept | écart | |
| Cabernet Franc (9) | 6 | + 2 | 5,33 % | + 2,83 | 1 %-13 % | 1,02 % | + 0,59 | 0,01 %-3 % |
| Cabernet Sauvignon (2) | 1 | = | 2 % | = | 2 %-2 % | 0,66 % | + 0,62 | 0,66 %-0,66 % |
| Grolleau Noir (5) | 3 | + 1 | 11,33 % | + 0,33 | 8 %-18 % | 4,37 % | + 3,17 | 2,5 %-7,3 % |

| Famille vin rosé | | Pourriture acide | | | | | | |
|---------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|-------|----------|--------------------------------------|--------|-----------|
| Cépage (nombre de parcelles) | Parcelles touchées | | Fréquence sur les parcelles touchées | | | Intensité sur les parcelles touchées | | |
| | 26-sept | écart | moyenne | | min-max | moyenne | | min-max |
| | | | 26-sept | écart | | 26-sept | écart | |
| Cabernet Franc (9) | 2 | + 1 | 4,5 % | + 3,5 | 3 %-6 % | 2,55 % | + 2,35 | 0,1 %-5 % |
| Cabernet Sauvignon (2) | 0 | = | 0 % | = | 0 %-0 % | 0 % | = | 0 %-0 % |
| Grolleau Noir (5) | 2 | = | 10,5 % | + 7,5 | 5 %-16 % | 3,45 % | + 1,75 | 2 %-4,9 % |

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 | | |
| | 26-sept | écart | moyenne | | min-max | moyenne | | min-max |
| | | | 26-sept | écart | | 26-sept | écart | |
| Chenin (6) | 6 | + 4 | 18,67 % | + 1,67 | 2 %-48 % | 9,65 % | + 5,29 | 0,01 %-40,5 % |

| Famille vin tranquille | | Pourriture acide | | | | | | |
|---------------------------------|--------------------|------------------|--------------------------------------|---------|----------|--------------------------------------|--------|-------------|
| Cépage (nombre de parcelles) | Parcelles touchées | | Fréquence sur les parcelles touchées | | | Intensité sur les parcelles touchées | | |
| | 26-sept | écart | moyenne | | min-max | moyenne | | min-max |
| | | | 26-sept | écart | | 26-sept | écart | |
| Chenin (6) | 3 | + 2 | 24,33 % | + 22,33 | 5 %-34 % | 7,84 % | + 4,44 | 3 %-14,36 % |

ETAT SANITAIRE

Parcelles à destination de vins rouges

| Famille vin rouge | Pourriture grise | | | | | | | | |
|------------------------|---------------------------------|---------|--------------------------------------|---------|----------|--------------------------------------|---------|---------------|---------|
| | Parcelles touchées | | Fréquence sur les parcelles touchées | | | Intensité sur les parcelles touchées | | | |
| | Cépage (nombre de parcelles) | 26-sept | écart | moyenne | | min-max | moyenne | | min-max |
| | | | | 26-sept | écart | | 26-sept | écart | |
| Cabernet Franc (10) | 8 | + 4 | 12 % | + 1,25 | 1 %-26 % | 2,17 % | + 1,27 | 0,01 %-5 % | |
| Cabernet Sauvignon (2) | 2 | + 1 | 1 % | = | 1 %-1 % | 0,02 % | + 0,01 | 0,01 %-0,02 % | |

| Famille vin rouge | Pourriture acide | | | | | | | | |
|------------------------|---------------------------------|---------|--------------------------------------|---------|---------|--------------------------------------|---------|---------------|---------|
| | Parcelles touchées | | Fréquence sur les parcelles touchées | | | Intensité sur les parcelles touchées | | | |
| | Cépage (nombre de parcelles) | 26-sept | écart | moyenne | | min-max | moyenne | | min-max |
| | | | | 26-sept | écart | | 26-sept | écart | |
| Cabernet Franc (10) | 2 | + 1 | 1,5 % | -4,50 | 1 %-2 % | 0,01 % | -0,38 | 0,01 %-0,02 % | |
| Cabernet Sauvignon (2) | 1 | + 1 | 2 % | + 2 | 2 %-2 % | 0,02 % | + 0,02 | 0,02 %-0,02 % | |

C'est notre dernier bulletin complet de la saison, vous retrouverez la semaine prochaine un flash info viti concernant les parcelles de Cabernet franc tardives, de Cabernet sauvignon et de Grolleau noir restantes.

Bonnes vendanges !

L'équipe ATV49

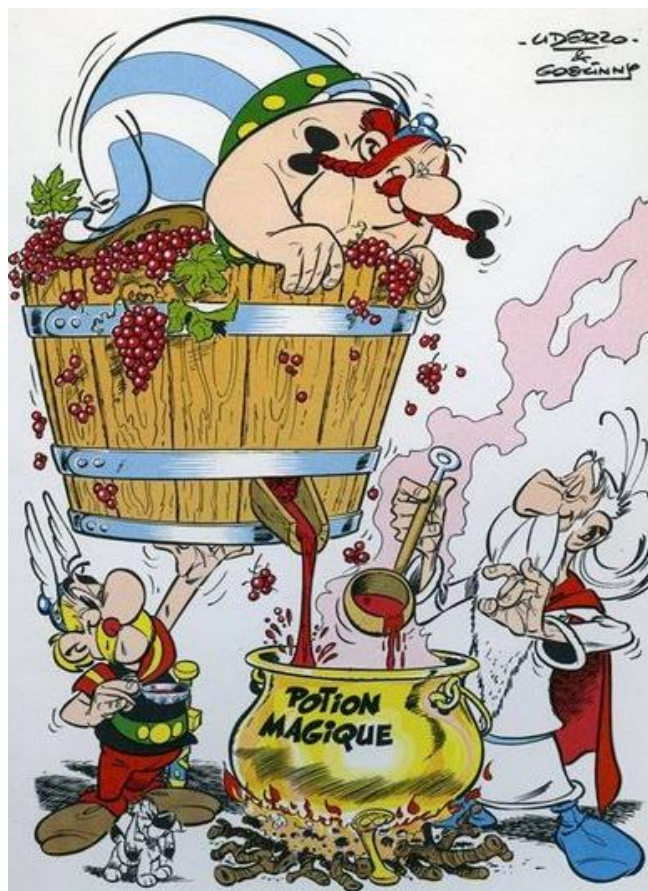


TABLEAU DE SYNTHESE DES ANALYSES

| Cépage | Famille Produit | TAP (% vol) | Acidité totale (g H2SO4/l) | Acide malique (g/l) | Azote assimilable (mg/l) | pH | Teinte médiane | Volume moyen (ml) | Comportement | Evolution du volume (% par semaine) | Potentiel | Prévision Fruit Frais | Prévision Fruit Mûr | Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jour) |
|--------------------|-----------------|-------------|----------------------------|---------------------|--------------------------|-----|----------------|-------------------|-------------------|-------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---|
| Cabernet Franc | Famille Rouge | 11 | 4,1 | 2,7 | 47,4 | 3,3 | 226 | 1,31 | Arrêt à confirmer | 2,34 | maturation lente | Maturation lente | Maturation lente | 2,6 |
| Cabernet Franc | Famille Rouge | 11,8 | 3,7 | 1,2 | 87,5 | 3,2 | 224 | 1,3 | Chargement | 4,84 | maturation en cours | Attendre l'arrêt du chargement | Attendre l'arrêt du chargement | 3,4 |
| Cabernet Franc | Famille Rosé | 12,6 | 4,2 | 1,7 | 65,4 | 3,3 | 220 | 1,37 | Arrêt | -2,14 | potentiel intermédiaire | 20/09/2023 -> 25/09/2023 | 30/09/2023 -> 05/10/2023 | 0,6 |
| Cabernet Franc | Famille Rouge | 12,2 | 3,8 | 2,3 | 33,5 | 3,4 | 226 | 1,49 | Arrêt à confirmer | -5,7 | potentiel intermédiaire | 04/10/2023 -> 09/10/2023 | 14/10/2023 -> 19/10/2023 | -1,1 |
| Cabernet Franc | Famille Rosé | 12,6 | 3,5 | 1,6 | 46,6 | 3,4 | 220 | 1,29 | Arrêt à confirmer | -5,15 | haut potentiel | 04/10/2023 -> 09/10/2023 | 14/10/2023 -> 19/10/2023 | -0,7 |
| Cabernet Franc | Famille Rosé | 12 | 3,9 | 2,4 | 36,3 | 3,3 | 220 | 1,41 | Arrêt à confirmer | -7,84 | potentiel intermédiaire | 04/10/2023 -> 09/10/2023 | 14/10/2023 -> 19/10/2023 | -2 |
| Cabernet Franc | Famille Rouge | 13,1 | 3,6 | 1,9 | 37,9 | 3,5 | 222 | 0,99 | Arrêt à confirmer | -10,81 | haut potentiel | 04/10/2023 -> 09/10/2023 | 14/10/2023 -> 19/10/2023 | -3 |
| Cabernet Franc | Famille Rosé | 12,4 | 4 | 2,1 | 77,1 | 3,4 | 220 | 1,41 | Arrêt | -2,76 | potentiel intermédiaire | 27/09/2023 -> 02/10/2023 | 07/10/2023 -> 12/10/2023 | 0,6 |
| Cabernet Franc | Famille Rosé | 10,4 | 4,1 | 2,2 | 41,5 | 3,3 | 224 | 1,42 | Arrêt à confirmer | -8,39 | maturation lente | Maturation lente | Maturation lente | -1,3 |
| Cabernet Franc | Famille Rouge | 12,6 | 3,9 | 1,6 | 42,7 | 3,3 | 224 | 1,06 | Arrêt | -1,85 | haut potentiel | 27/09/2023 -> 02/10/2023 | 07/10/2023 -> 12/10/2023 | 0 |
| Cabernet Franc | Famille Rosé | 12,4 | 3,7 | 1,3 | 145 | 3,4 | 225 | 1,36 | Arrêt | -1,45 | haut potentiel | 26/09/2023 -> 01/10/2023 | 06/10/2023 -> 11/10/2023 | 0,7 |
| Cabernet Franc | Famille Rouge | 12 | 3,5 | 1,4 | 42,7 | 3,3 | 228 | 1,12 | Chargement | 8,74 | Haut potentiel en chargement | Attendre l'arrêt du chargement | Attendre l'arrêt du chargement | 4 |
| Cabernet Franc | Famille Rosé | 13,2 | 3,4 | 1 | 52,2 | 3,4 | 224 | 1,02 | Arrêt | -12,07 | potentiel intermédiaire | 19/09/2023 -> 24/09/2023 | 29/09/2023 -> 04/10/2023 | -4,4 |
| Cabernet Franc | Famille Rouge | 12,1 | 3,8 | 2 | 76 | 3,3 | 224 | 1,5 | Arrêt à confirmer | -0,66 | potentiel intermédiaire | 04/10/2023 -> 09/10/2023 | 14/10/2023 -> 19/10/2023 | 2,1 |
| Cabernet Franc | Famille Rouge | 11,4 | 3,5 | 1,3 | 84,2 | 3,4 | 226 | 0,96 | Arrêt | -1,03 | maturation lente | Maturation lente | Maturation lente | -0,3 |
| Cabernet Franc | Famille Rouge | 12,1 | 4,4 | 2,1 | 129,1 | 3,4 | 224 | 1,29 | Arrêt | 2,38 | maturation lente | Maturation lente | Maturation lente | 1,6 |
| Cabernet Franc | Famille Rosé | 12,4 | 3,6 | 2 | 74,9 | 3,4 | 220 | 1,25 | Chargement | 8,7 | Haut potentiel en chargement | Attendre l'arrêt du chargement | Attendre l'arrêt du chargement | 3,9 |
| Cabernet Franc | Famille Rosé | 11,8 | 3,8 | 2,2 | 34 | 3,4 | 228 | 1,28 | Arrêt | 0 | potentiel intermédiaire | 27/09/2023 -> 02/10/2023 | 07/10/2023 -> 12/10/2023 | 0,6 |
| Cabernet Franc | Famille Rouge | 12,8 | 3,9 | 1,8 | 37,7 | 3,4 | 220 | 1,31 | Arrêt à confirmer | 4,8 | haut potentiel | 27/09/2023 -> 02/10/2023 | 07/10/2023 -> 12/10/2023 | 2,4 |
| Chenin | Famille VL/VT | 8 | 5,8 | 4,6 | 112,6 | 3,1 | 76 | 1,39 | Arrêt | -4,79 | en arrêt depuis la 1ère analyse | | | 0 |
| Chenin | Famille VL/VT | 10,8 | 5 | 4,2 | 33,2 | 3,2 | 63 | 1,69 | Arrêt | -1,17 | maturation lente | | | 1,1 |
| Chenin | Famille VL/VT | 10 | 4 | 2,6 | 61,5 | 3,2 | 62 | 1,49 | Chargement | 14,62 | maturation en cours | | | 4,3 |
| Chenin | Famille VL/VT | 10,6 | 3,5 | 1,9 | 82 | 3,2 | 60 | 1,45 | Arrêt à confirmer | -4,61 | maturation lente | | | -0,3 |
| Chenin | Famille VM | 10 | 5,2 | 3,5 | 77 | 3,1 | 66 | 1,24 | Arrêt | -3,13 | maturation lente | | | 2,4 |
| Chenin | Famille VL/VT | 10,8 | 4,5 | 4 | 149 | 3,3 | 70 | 1,71 | Chargement | 0,59 | maturation en cours | | | 3,6 |
| Chenin | Famille VL/VT | 11,6 | 3,9 | 2,5 | 31 | 3,2 | 60 | 1,45 | Arrêt à confirmer | -0,68 | potentiel intermédiaire | | | 1,1 |
| Cabernet Sauvignon | Famille Rosé | 11,6 | 4,6 | 3 | 56,1 | 3,3 | 224 | 0,96 | Arrêt | -6,8 | maturation lente | Maturation lente | Maturation lente | -1,6 |
| Cabernet Sauvignon | Famille Rouge | 11,8 | 4 | 2,8 | 66,7 | 3,4 | 224 | 0,96 | Arrêt à confirmer | 0 | potentiel intermédiaire | 14/10/2023 -> 19/10/2023 | 03/11/2023 -> 08/11/2023 | 0,6 |
| Cabernet Sauvignon | Famille Rosé | 11 | 4,5 | 2,7 | 89,2 | 3,3 | 224 | 1,18 | Chargement | 2,61 | maturation en cours | Attendre l'arrêt du chargement | Attendre l'arrêt du chargement | 3,4 |
| Cabernet Sauvignon | Famille Rouge | 11,1 | 5,3 | 4,3 | 71,9 | 3,3 | 224 | 1,13 | Arrêt | -3,42 | maturation lente | Maturation lente | Maturation lente | -0,3 |
| Grolleau Noir | Famille Rouge | 9,8 | 4,3 | 4 | 92,3 | 3,3 | 224 | 2,21 | Chargement | 5,24 | maturation en cours | Attendre l'arrêt du chargement | Attendre l'arrêt du chargement | 3,7 |
| Grolleau Noir | Famille Rosé | 10,8 | 3,6 | 3,3 | 106,5 | 3,5 | 238 | 2,28 | Chargement | 8,06 | maturation en cours | Attendre l'arrêt du chargement | Attendre l'arrêt du chargement | 6,6 |
| Grolleau Noir | Famille Rosé | 9,8 | 4 | 3,2 | 71,2 | 3,2 | 226 | 2,11 | Arrêt | -4,95 | maturation lente | Maturation lente | Maturation lente | -0,4 |
| Grolleau Noir | Famille Rosé | 9,8 | 3 | 1,5 | 59,3 | 3,3 | 228 | 1,4 | Arrêt à confirmer | -2,1 | maturation lente | Maturation lente | Maturation lente | 0 |
| Grolleau Noir | Famille Rosé | 10,2 | 4,1 | 3,4 | 65,5 | 3,3 | 230 | 1,99 | Arrêt à confirmer | 0,51 | maturation lente | Maturation lente | Maturation lente | 2,1 |
| Grolleau Noir | Famille Rosé | 10,4 | 3,2 | 1,3 | 159,3 | 3,3 | 228 | 1,18 | Arrêt à confirmer | -7,09 | maturation lente | Maturation lente | Maturation lente | -2,1 |



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