



Bulletin technique collectif rédigé par l'équipe viticole de la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire pour l'ensemble des vignerons du 37

Des conseils pour vous accompagner dans vos décisions et vos stratégies



La synthèse de la semaine à venir

FLASH !!!!!..... A RETENIR CETTE SEMAINE...

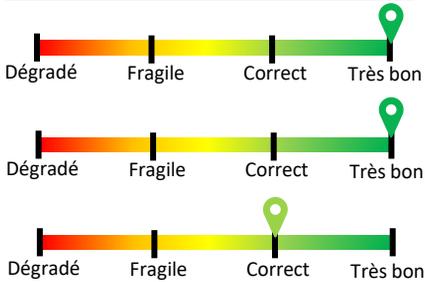
- Assimilation des dernières pluies par la vigne favorisant la compaction des grappes
- Vigilance vis-à-vis du botrytis
- Maturité évoluant faiblement
- Flux de nord-est plus favorable annoncé

CEPAGES OUEST 37



Cliquez sur le lien du cépage pour aller directement à sa page explicative

Etat sanitaire

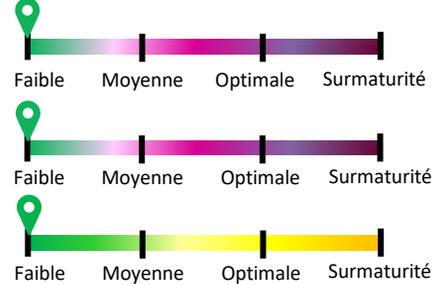


Cabernet

Grolleau

Chenin

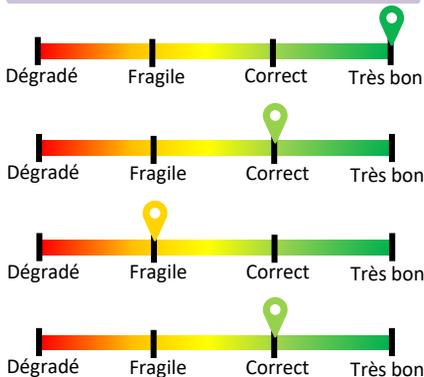
Maturité



CEPAGES EST 37

Cliquez sur le lien de la maladie pour aller directement à sa page explicative

Etat sanitaire



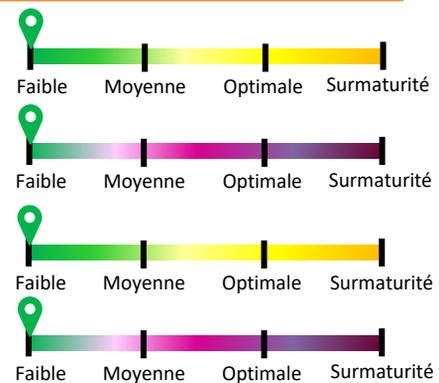
Chenin

Pinots

Sauvignon

Gamay

Maturité



La Chambre d'agriculture 37 est agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762 dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA



SOMMAIRE

Page

QUE RETENIR DE LA SEMAINE ?

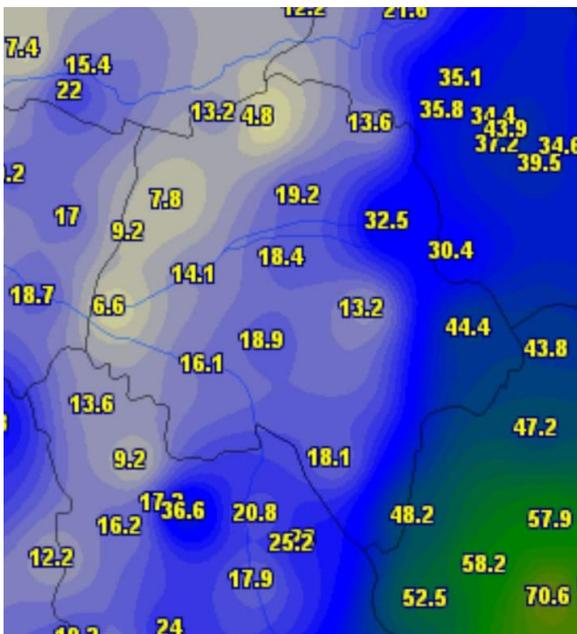
- Point météo du 12/06 au 18/09 2
- Etat sanitaire : la météo souffle dans le bon sens 3
- Les appellations Touraine Azay, Bléré et Noble Joué 4
- Réseau maturité chenin : Montlouis, Vouvray 5
- Réseau maturité cabernet franc : Bourgueil et St Nicolas 6
- Réseau maturité cabernet franc : Chinon 7
- Réseau drosophiles : les populations augmentent 7
- Focus sur la jaunisse de la flavescence dorée 8

Conditions plus sèches
Fraîcheur
Acidité
Maturité lente

Point météo du 12/09 au 18/09

Jeu 12/09	Ven 13/09	Sam 14/09	Dim 15/09	Lun 16/09	Mar 17/09	Mer 18/09
7°C 16°C	5°C 17°C	6°C 18°C	6°C 20°C	12°C 21°C	13°C 22°C	13°C 21°C

Sources : Windy, Meteociel, meteologix, meteoblue



Une pluviométrie 5x plus importante sur Amboise par rapport à l'ouest

Les pluies continues samedi ont majoritairement touché l'est du département notamment le secteur d'Amboise Bléré. Les cumuls relevés sont autour de 32 mm pour l'est et de 6,6 mm pour l'ouest. Il est clair qu'il faudra avoir une vigilance accrue au niveau sanitaire. Pour l'heure, la vigne assimile l'excès d'eau diluant les sucres et acides. Le vent d'est devrait pouvoir assécher et assainir le milieu.

Cumul pluviométrique sur 72 h entre le vendredi 6 et le lundi 9 septembre 2024 (source Meteociel.fr)



La Chambre d'agriculture 37 est agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762 dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA



Etat sanitaire : la météo souffle dans le bon sens

OUEST

Cabernet / chenin / grolleau : peu de foyers de pourriture.

Hétérogénéité présente. Aspect général sain pouvant profiter de la météo favorable.



EST

Gamay / sauvignon : fragile avec pourriture grise assez présente.

Chenin / pinots : sain de manière générale.

Pression sanitaire accentuée sur les cépages précoces et en surveillance.



Manque de maturité avec un état sanitaire stable, chenin, Chinon, 09/09/2024



Etat sanitaire parfait qui profitent des dernières pluies, grolleau, Cheillé, 09/09/2024



Début d'altération à surveiller, gamay, Civray, 09/09/2024



Début de dorure et thiois qui se révèlent, sauvignon, Civray, 09/09/2024

Grille de notation état sanitaire

Cette fiche de notation reprend l'état sanitaire et la vigueur de chacune des parcelles prélevées pour les contrôles de maturité. Une numérotation indiquée en bas de chaque tableau sera donc affectée pour caractériser le rendement et l'aspect sanitaire.

Rendement (hl/ha)		Etat sanitaire			
		grappe (intensité)		feuillage (intensité)	
0	très faible < 20	0	mauvais (> 60 %)	0	mauvais (< 60 %)
1	faible 20 à 40	1	dégradé (30 – 60 %)	1	dégradé (30 – 60 %)
2	moyenne 40 à 60	2	propagation (10 – 30 %)	2	peu dégradé (5 – 30 %)
3	élevée 60 à 70	3	début dégradation (1 – 10 %)	3	saine (< 5 %)
4	très élevée > 70	4	saine (< 1 %)		



Les appellations Touraine

Avec l'appui financier de la FAV37, d'InterLoire et des Syndicats d'appellations.



Touraine Azay



		Grolleau Vallères	Grolleau Cheillé	Moyenne	Chenin Cheillé	Chenin Lignières	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	8,4	8,7	8,6	9,3	6,5	7,9
	Ecart						
pH (irtf)	cette semaine	2,94	2,89	2,9	2,91	2,78	2,8
	Ecart						
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	7,49	7,26	7,4	9,42	9,67	9,5
	Ecart						
Acide malique (g/l)	cette semaine	6,7	5,9	6,3	9,4	9,8	9,6
	Ecart						
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	18,9	20,2	20	16,7	11,3	14
	Ecart						
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	0,629	0,655	0,642			
	Ecart						
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	74	42	58	0	0	0
	Ecart				0	0	0
Rendement		2	2		1	2	
Etat sanitaire grappe		4	4		3	4	
Etat feuillage		2	2		2	1	

- Etat sanitaire excellent.
- Météo favorable à la préservation des composés aromatiques.
- Bon niveau d'anthocyanes pour Grolleau.



Touraine secteur Bléré



		Sauvignon Civray	Gamay Civray
pH (irtf)	cette semaine	2,92	2,99
	Ecart	0,1	0,03
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	5,85	6,02
	Ecart	-1,78	-0,92
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	27,6	29,1
	Ecart	9,7	5
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	138	124
	Ecart	-14	-23
Acide malique (g/l)	cette semaine	3,40	3,10
	Ecart		
Titre alcoométrique probable	cette semaine	9,6	10,4
	Ecart	1,5	0,4
Rendement		2	1
Etat sanitaire grappe		2	2
Etat feuillage		3	2

- Baisse sensible de l'acidité sur Sauvignon.
- pH encore bas et belle évolution du degré du Sauvignon et stagnation sur gamay.
- Patience nécessaire mais attention à l'état sanitaire.



Touraine Noble Joué



		Pinot gris	Pinot meunier	Pinot noir	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	10,2	11,0	8,9	10,2
	Ecart	0,5	1		
pH (irtf)	cette semaine	3,16	3,14	3	3,1
	Ecart	0,06	0,05		
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	5,82	6,06	6,91	6,3
	Ecart	-1,34	-1,06		
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	29,6	30,6	21,7	27,3
	Ecart	6,7	6,9		
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	185	151	100	145
	Ecart	-12	-37		
Rendement		2	2	2	
Etat sanitaire grappe		3	3	4	
Etat feuillage		2	2	2	

- Etat sanitaire préoccupant sur pinot meunier et pinot gris.
- Météo favorable au prolongement de la maturité.



Réseau maturité chenin

Avec l'appui financier de la FAV37, d'InterLoire et des Syndicats d'appellations.



Montlouis vin de base, nature et fermentation unique



		Chouettes vin de base Saint Martin	Petit boulay nature Saint Martin	Fermentation unique Pintray	Husseau nature	Husseau vin de base	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	10,1	9,2	8,7	10,1	8,6	9,3
	Ecart						
pH (irtf)	cette semaine	3,01	2,92	2,91	3,01	2,82	2,9
	Ecart						
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	7,54	9,79	8,6	8,76	9,25	8,8
	Ecart						
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	22,5	15,8	17	19,3	15,7	18,1
	Ecart						
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	134	77	98	148	54	102,2
	Ecart						
Rendement		2	1	3	2	2	
Etat sanitaire grappe		4	4	4	4	4	
Etat feuillage		3	3	3	3	3	

- Résultats prometteurs accompagnés d'une belle préparation dans les vignes.
- Bon état sanitaire permettant d'attendre sereinement.



Etat sanitaire pour l'instant satisfaisant sur Montlouis, 10/09/2024



Vouvray vin de base



		Noizay	Chançay	Reugny	Vernou	Vouvray	Rochecorbon	Parçay-Meslay	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	9,2	9,9	9,6	8,4	8,4	10,1	8	9,1
	Ecart								
pH (irtf)	cette semaine	2,87	2,86	2,86	2,73	2,73	2,85	2,73	2,80
	Ecart								
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	8,54	8,11	10,22	10,93	10,98	8,39	10,51	9,7
	Ecart								
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	18,2	20,5	15,9	12,9	12,9	20,3	12,8	16
	Ecart								
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	67	67	133	63	68	59	40	71
	Ecart								
Rendement		1	1	1	1	1	0	1	
Etat sanitaire grappe		4	3	4	4	3	4	3	
Etat feuillage		2	2	2	2	2	2	2	

- Etat sanitaire qui permet d'attendre une météo plus favorable.
- Degré plus élevé sur faible rendement.



Réseau maturité cabernet franc

Avec l'appui financier de la FAV37, d'InterLoire et des Syndicats d'appellations.



Réseau Cabernet - Bourgueil



		Ingrandes	Chevalerie	Abbaye	La Forêt	Restigné	Marquises	Moyenne	Chenin
Titre alcoométrique probable	cette semaine	9,6	7,7	8,8	8,3	9,3	8,7	8,7	10,6
	Ecart								
pH (irtf)	cette semaine	2,93	2,86	2,93	2,9	3,01	3,01	2,9	2,91
	Ecart								
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	8,01	10,54	7,45	8,41	6,72	9,64	8,5	7,35
	Ecart								
Acide malique (g/l)	cette semaine	5,4	9	4,9	6,3	4,54	7,21	6,2	5,9
	Ecart								
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	20	12	20	17	24	15	18	24
	Ecart								
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	0,82	0,33	0,47	0,54	0,51	0,767	0,6	0
	Ecart								0
CAB 37	cette semaine	63	85	79	72	64	70	72	0
	Ecart								0
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	20	43	59	17	50	14	34	24
	Ecart								
Rendement		2	2	2	2	2	2		2
Etat sanitaire grappe		4	3	4	3	3	3		1
Etat feuillage		3	1	2	1	2	2		2

- Mauvais état sanitaire du chenin.
- Temps sec annoncé optimum pour des vins gourmands.



Réseau Cabernet – Saint Nicolas de Bourgueil



		Beau Puy	Le Bourg	Coteaux	Fondis	Pelouses	La taille	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	8,2	8,4	8,2	8,1	8,3	9,1	8,4
	Ecart							
pH (irtf)	cette semaine	2,85	2,92	2,87	2,94	2,8	2,97	2,89
	Ecart							
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	9,03	9,51	2,87	4,75	7,77	8,01	6,99
	Ecart							
Acide malique (g/l)	cette semaine	7,76	8,12	7,6	4,75	4,5	5,89	6,44
	Ecart							
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	15	15	16	18	18	19	17
	Ecart							
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	0,47	0,69	0,5	0,59	0,64	0,63	0,59
	Ecart							
CAB 37	cette semaine	80	62	73	69	72	62	70
	Ecart							
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	38	114	45	41	25	73	56
	Ecart							
Rendement		2	2	2	2	2	2	
Etat sanitaire grappe		3	4	4	4	4	4	
Etat feuillage		1	2	3	2	2	2	

Vent d'est annoncé favorable à l'assèchement des grappes et à l'évolution favorable de la maturité pour des vins équilibrés et fruités.



Réseau maturité cabernet franc

Avec l'appui financier de la FAV37, d'InterLoire et des Syndicats d'appellations.



Réseau Cabernet - Chinon



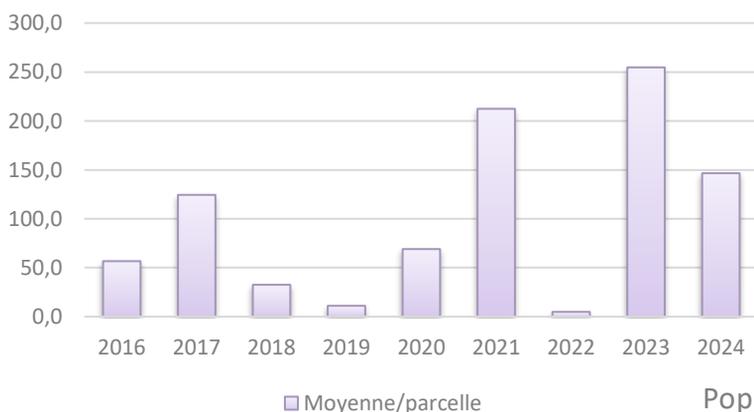
		Panzoult	Cravant	Chinon	Ligré	Vaugaudry	La Croix Boissée	Les Grézeaux	Beaumont	La Centrale	Moyenne	chenin olive
Titre alcoométrique probable	cette semaine	8,8	9,3	9	8	8,7	10,5	9,3	10,3	9,9	9,3	9,9
	Ecart											0
pH (irtf)	cette semaine	2,78	2,82	2,88	2,89	2,93	2,95	2,96	3,03	3	2,9	3
	Ecart											0
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	6,83	6,02	6,47	7,21	7,05	5,73	6,32	6,66	7,04	6,6	7,04
	Ecart									0		
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	21	26	23	19	21	31	25	26	24	24	23
	Ecart									0		
Rendement		2	2	1	1	3	2	2	1	2		2
Etat sanitaire grappe		4	4	4	4	4	4	3	3	4		4
Etat feuillage		3	3	3	3	3	2	2	2	3		3

- Feuillage touché par le mildiou et la cicadelle.
- Degré probable conforme à un joli millésime de Loire avec de la patience.
- Etat sanitaire à surveiller dans les bas de Cravant.

Réseau drosophiles : les populations augmentent

- Le réseau drosophiles a débuté le 26/08. Les premiers relevés ont dénombré peu de drosophiles. Cependant depuis cette semaine, leur population sur l'ensemble du réseau a été multipliée par 5,5. La météo humide en est forcément la cause. Ce sera donc à l'image de 2023, un facteur supplémentaire à surveiller de près.

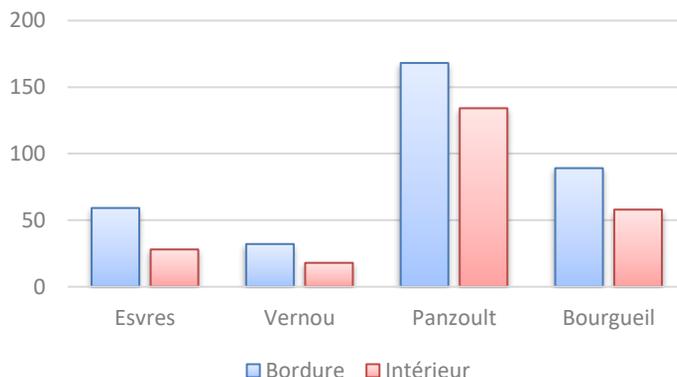
Moyenne drosophiles/parcelle depuis 2016



- Sur ce graphique annuel, 2024 semble déjà être sur la même cinétique que 2021 et 2023.
- **Seuil de surveillance > 150, valeur sur laquelle nous sommes déjà aujourd'hui.**

- Populations nettement plus importantes dans l'ouest du département avec notamment un cumul > à 200 sur Panzoult déjà au-dessus du seuil.

Populations totales relevées en 2024



La Chambre d'agriculture 37 est agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762 dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA



Réseau drosophiles

Comment différencier les drosophiles mâle et femelle ?



Œuf venant d'être pondu par une femelle (photo CA37)



Taches noires présentes sur les ailes que n'ont pas les femelles (photo CA37)

Focus sur la jaunisse de la flavescence dorée

- Les campagnes de prospection pour la cicadelle de la flavescence dorée sont en cours. Il n'est pas toujours simple de différencier ces symptômes avec ceux d'autres cicadelles.

Quels sont les symptômes à vérifier pour la jaunisse de la flavescence ?

- Décoloration partielle ou totale des feuilles et des nervures, et enroulement plus ou moins marqué
- ↳ • Décoloration rouge pour cépages rouges et jaune pour cépages blancs.
- Non aoûtement
- ↳ • Le port a tendance à retomber.
- Flétrissement puis dessèchement de la grappe

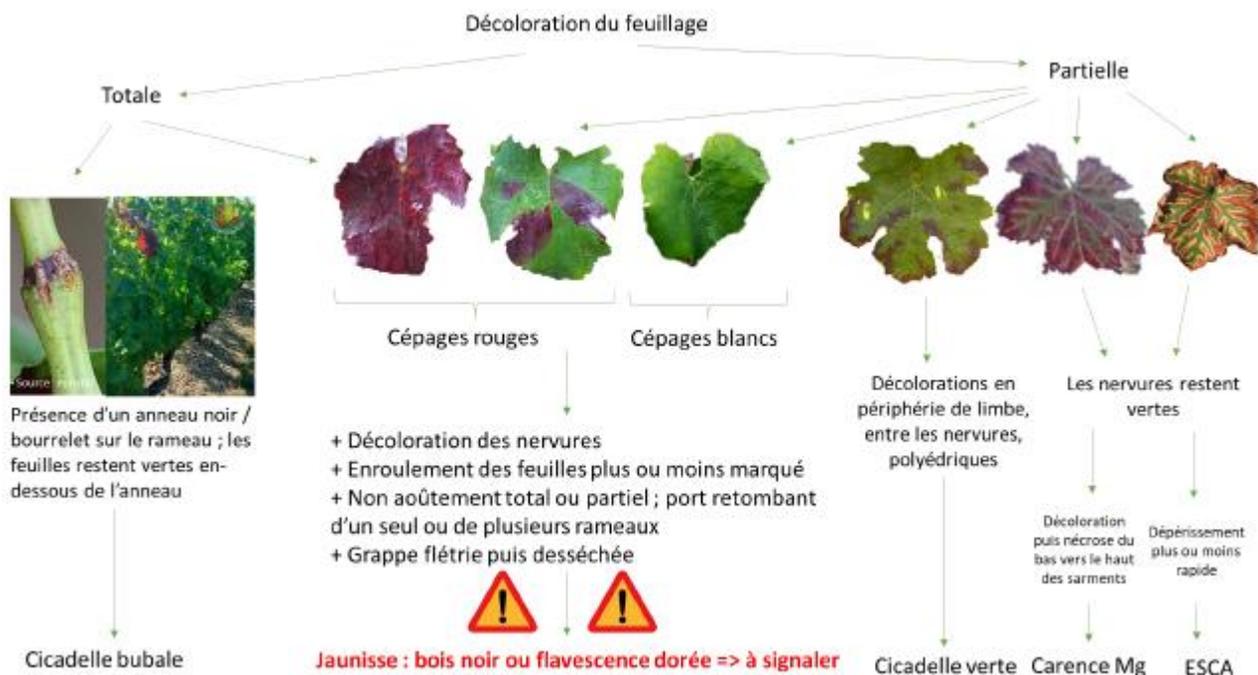


A ne pas confondre avec....

- La **cicadelle fulgore** responsable de la **maladie du bois noir** → symptômes indifférenciables à la flavescence dorée à l'œil nu. Signalement des souches à identifier par un laboratoire (contacter par mail au SRAL de la DRAAF-Centre-Val-de-Loire : sral.draaf-centre-val-de-loire@agriculture.gouv.fr (avec photo si possible)).
- La **cicadelle verte** = cicadelle des grillures → aucune implication dans le dépérissement.
- La **cicadelle bulbale** = responsable de la décoloration des feuilles en rouge situées au-dessus d'un anneau (lieu de piqûre de la cicadelle) sur le rameau.



Focus sur la jaunisse de la flavescence dorée



Source ATV 49



Message rédigé par les conseillers viticoles de la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire
 Adeline Mallet : 06 42 24 56 69 / Nicolas Pichard : 06 08 47 01 59 / Philippe Gabillot : 06 80 42 98 21
 Faustine Roubez : 06 24 79 88 68 / Manon Thauanay : 06 23 82 54 92 / Maxime Garcia : 06 14 25 48 43
 Mél. viti-oeno@cda37.fr

Toute reproduction, même partielle des informations est strictement interdite.

Lien vers E-Phy le catalogue des produits phytopharmaceutiques et de leurs usages, des matières fertilisantes et des supports de culture autorisés en France

Si aucune alternative à l'utilisation de produits phytosanitaires n'est proposée, c'est qu'il n'en existe pas de connue suffisamment pertinente à ce stade. Cependant, des alternatives préventives existent. Les produits commerciaux, cités à titre d'exemple, sont adaptés aux situations décrites. Pour identifier d'autres produits commerciaux, connaître les exigences réglementaires et les bonnes pratiques ainsi que la totalité des méthodes alternatives adaptées à la vigne, vous référer au site officiel: <https://ephy.anses.fr/>. Attention, les informations ci-dessus ne sont valables que dans la mise en œuvre de bonnes pratiques agronomiques et biologiques respectueuses du sol et de la plante. Et sous réserve que les "fondamentaux" soient maîtrisés (qualité de pulvérisation, positionnement des traitements...). Vérifier les conditions d'emploi sur les étiquettes.

Avec la participation financière de la FAV 37-72, d'InterLoire, du réseau DEPHY ferme.



La Chambre d'agriculture d'Indre et Loire est titulaire d'un contrat d'assurance n° 1112628777/4042 &4049 garantissant notamment sa responsabilité civile professionnelle pour l'activité de conseil indépendant en préconisations phytopharmaceutiques pour laquelle elle est agréée sous le n°IF01762



La Chambre d'agriculture 37 est agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762 dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA