



ALTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°22
03/10/2024



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



Alternative et innovation

La synthèse de la semaine à venir

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

- Fragilité générale avec la pression du botrytis qui s'est accentuée.
- Maturités phénoliques qui ne progressent plus avec un pH général bas.
- Prévisions météo plutôt humides la semaine prochaine.
- Récolte générale à envisager compte tenu de l'état sanitaire.

CEPAGES OUEST 37



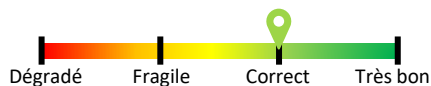
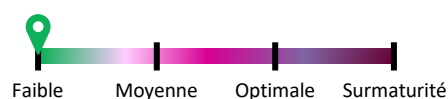
Etat sanitaire

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

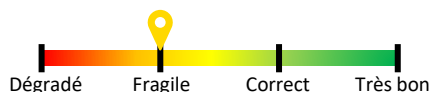
Maturité



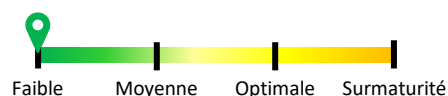
Cabernet



Grolleau



Chenin

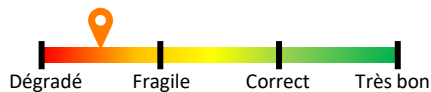


CEPAGES EST 37

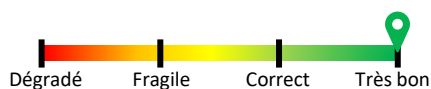
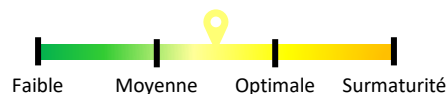
Etat sanitaire

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

Maturité



Chenin



Cot





SOMMAIRE

Page

<u>Point météo du 04/10 au 10/10</u>	2
<u>Etat sanitaire : développement du botrytis à surveiller sur chenin</u>	2
<u>Les appellations Touraine : Azay</u>	3
<u>Les appellations Touraine Bléré et Amboise</u>	4
<u>Réseau maturité chenin : Montlouis et Vouvray</u>	5
<u>Réseau maturité cabernet franc : Bourgueil</u>	6
<u>Réseau maturité cabernet franc : Saint Nicolas, Chinon</u>	7
<u>Réseau drosophiles : baisse notable des populations cette semaine</u>	9
<u>Vigilance sur les cinétiques fermentaires à cause du cuivre</u>	10

QUE RETENIR DE LA SEMAINE ?

pH toujours bas
Fragilité sanitaire
Récolte
Gestion de l'équilibre acide

Point météo du 04/10 au 10/10

Ven 04/10	Sam 05/10	Dim 06/10	Lun 07/10	Mar 08/10	Mer 09/10	Jeu 10/10
 6°C 15°C	 5°C 16°C	 12°C 16°C	 15°C 19°C	 14°C 17°C	 13°C 19°C	 15°C 16°C

Sources : Windy, Meteociel, meteologix, meteoblue

Etat sanitaire : développement du botrytis à surveiller sur chenin

OUEST

Chenin / cabernet : développement progressif du botrytis
Grolleau : début de fragilité

Foyers de pourriture à surveiller à l'intérieur des grappes sur chenin et cabernet.



Début de dégradation de pourriture à l'intérieur, cabernet, Cravant, 30/09/2024



Etat sanitaire encore préservé mais fragile, grolleau, Cheillé, 30/09/2024



EST

Chenin : dégradation accrue
Cot : peu de pourriture grise mais surveillance au décrochage

Récolte du chenin à envisager en lien avec le développement plus important de la pourriture.



Détérioration et éclatement des raisins, chenin, Vouvray, 01/10/2024



Etat sanitaire général du Cot préservé mais à surveiller, Bléré, 30/09/2024



Etat sanitaire : Développement du botrytis à surveiller sur chenin

Bon à savoir

Les pluies que nous avons depuis une bonne dizaine de jours atteignent des cumuls autour de 70 mm, en fonction des secteurs. Ainsi, la pourriture aurait dû se propager très rapidement. Cela n’a heureusement pas été le cas puisque le développement du botrytis a finalement été minime sur une majorité de secteurs. La vigne aurait dû pomper cet excédent d’eau, conduisant à l’éclatement des raisins. Les azotes se sont effondrés, il y a 15 jours et ne progressent plus depuis, signe que la vigne privilégie désormais sa mise en réserve ou son entrée en dormance. Même constat pour les pH qui restent bas. Une vigne qui fonctionne pour ses raisins est une vigne qui les alimente en eau comme en nutriments azotés, ce qui n’est plus les cas. Il faut garder à l’esprit que le cycle a été très long depuis le débourrement et que les risques de décrochage sont non négligeables.

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

invalys



	Titre alcoométrique probable		pH (irtf)		Acidité Totale en H2SO4 (g/l)		Indice de maturité (calc.)		Azote assimilable (mg/l)		Potassium (mg/l)		Estimation de rendement	Etat sanitaire grappe	Etat feuillage
	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart			
Grolleau Vallères	10,7	0,4	3,22	0,09	5,43	-0,72	33,1	5	33	5	1499	143	2	3	2
Grolleau Cheillé	12	1,5	3,25	0,14	4,38	-1,31	46	14,9	46	14,9	1366	166	1	3	2
Moyenne	11,35	0,95	3,235	0,12	4,905	-1,02	39,55	10,0	40	10,0	1433	154,5			
Chenin Cheillé	11,9	0,4	3,19	0,07	6,33	-0,75	31,6	4,3	32	4,3	1433	28	3	1	2
Chenin Lignières	9,4	2,5	3,06	0,16	6,67	-1,73	23,7	9,8	24	9,8	1205	50	2	0	1
Moyenne	10,65	1,45	3,125	0,12	6,5	-1,24	27,65	7,05	28	7,05	1319	39			

- Belle évolution de la maturité. L’état sanitaire évolue. Le grolleau doit être vendangé.
- Azote faible. A rectifier en vinification.
- Le chenin de Lignières se dégrade fortement.



LTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°22
03/10/2024



Les appellations Touraine

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



Touraine secteur Bléré

inovalys



	Titre alcoométrique probable		pH (irtf)		Acidité Totale en H2SO4 (g/l)		Anthocyanes (g/kg)		Indice de maturité (calc.)		Indice cot		Azote assimilable (mg/l)		Acide malique (g/l)		Estimation de rendement	Etat sanitaire grappe	Etat feuillage
	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart			
Cot Bléré	12,6	0,2	3,32	0,12	5,02	-0,5	1,831	0,555	42,1	4,2	29	-2	103	16	4,1	0,3	1	3	2

- TAV et acide malique stables → la maturité stagne.
- Anthocyanes avec une belle progression.
- Parcelle à récolter malgré le manque de maturité phénolique avec un cot 37 > 20.



Touraine Amboise

inovalys



	pH (irtf)		Acidité Totale en H2SO4 (g/l)		Indice de maturité (calc.)		Azote assimilable (mg/l)		TAVP		Estimation de rendement	Etat sanitaire grappe	Etat feuillage
	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart			
Chenin Limeray	3,13	0,11	6,22	-0,79	32,1	3,8	0	38	11,9	0,1	1	2	1
Chenin Chargé	3,08	0,01	6,52	-0,6	27,5	2,9	0	65	10,7	0,3	1	2	1
Moyenne	3,105	0,06	6,37	-0,695	29,8	3,35	0	51,5	11,3	0,2			
Cot Limeray	3,2	0,12	5,77	-0,89	34,7	7	109	110	11,9	0,9	1	3	2
Cot Mosnes	3,21	0,05	6,44	-0,32	30	1,3	96	71	11,5	0,4	0	4	0
Moyenne	3,205	0,085	6,105	-0,605	32,35	4,15	102,5	90,5	11,7	0,65			

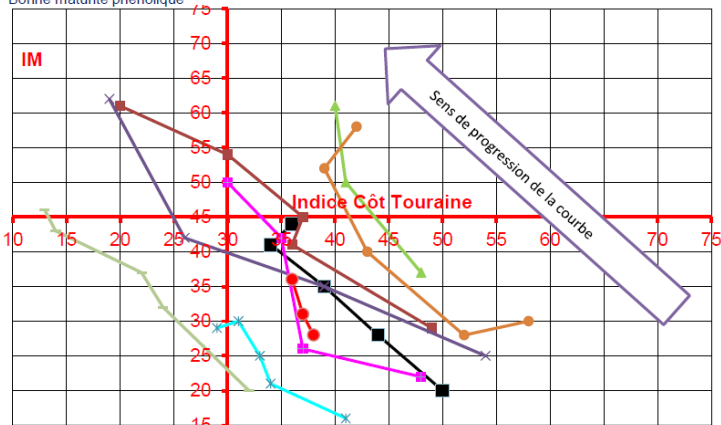
- Dégradation sanitaire sur le chenin de Chargé. Même s'il n'est pas mûr, il devra soit être dépourri soit récolté.
- Maintien d'un pH bas malgré une acidité de - 0,6 g/L.
- Le TAV des cots évolue favorablement contrairement aux chenins qui semblent bloquer.

Maturité globale : IM / Indice Côt Touraine

inovalys

Bonne maturité technologique
Bonne maturité phénolique

Bonne maturité technologique



Maturité technologique insuffisante
Bonne maturité phénolique

Maturité technologique insuffisante
Maturité phénolique insuffisante



- Ce réseau comprend 3 parcelles : Limeray, Mosnes et Bléré.
- Quasiment aucune évolution positive de la maturité phénolique.
- L'état sanitaire sera déterminant par rapport à la maturité phénolique.



www.afnor.org
Liste des sites certifiés et
de nos engagements sur
www.chambres-agriculture.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

Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire - 38 rue Augustin Fresnel - BP 50139 - 37171 Chambray-lès-Tours cedex



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

invalys



	Titre alcoométrique probable		pH (irtf)		Acidité Totale en H2SO4 (g/l)		Indice de maturité (calc.)		Azote assimilable (mg/l)		Potassium (mg/l)		Estimation de rendement	Etat sanitaire grappe	Etat feuillage
	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart	cette semaine	Ecart			
Chouettes vin de base Saint Martin	11,1	-0,1	3,14	0,02	6,43	-0,94	29	3,5	71	51	1351	-193	2	2	2
Petit boulay nature Saint Martin	12,1	1	3,14	0,05	6,79	-1,11	29,9	6,2	20	0	1533	-65	1	2	1
Fermentation unique Pintray	11,4	0,6	3,2	0,04	6,16	-0,96	31,2	5,6	68	15	1497	-64	3	1	2
Husseau nature	11,4	0,2	3,16	0,02	6,86	-0,67	28	3	97	56	1511	-101	2	2	2
Husseau vin de base	11,8	0,6	3,16	0,03	5,55	-0,56	35,8	4,9	49	24	1328	-31	2	2	2
Moyenne	11,6	0,5	3,2	0,03	6,4	-0,8	30,8	4,6	61,0	29	1444	-91			

- Equilibre général permettant de récolter cette semaine.
- Les acidités ont baissé mais le pH reste bas et n'évolue plus.
- A noter, les azotes sont bas notamment sur « Petit Boulay ».



Vouvray vin de base

invalys



		Noizay	Chançay	Vernou	Vouvray	Rochecorbon	Parçay-Meslay	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	12,2	12,4	10,5	10,1	12,3	10,6	11,4
	Ecart	1,2	0	1	-0,6	0,3	0,3	0,4
pH (irtf)	cette semaine	3,18	3,12	3,03	2,94	3,08	3,01	3,1
	Ecart	0,06	-0,01	0,08	-0,01	0,01	0,04	0,0
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	5,62	6,25	7,34	8,1	6,18	6,21	6,6
	Ecart	-0,68	0,18	-0,65	-0,13	-0,31	-1,66	-0,5
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	36,4	33,3	24,2	20,9	33,4	28,7	29
	Ecart	6,9	-1	4,1	-1	2,3	6,7	3,0
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	21	24	39	20	20	20	24
	Ecart	-1	4	19	-7	0	0	3
Estimation de rendement		1	1	1	1	0	1	
Etat sanitaire grappe		0	0	0	1	1	1	
Etat feuillage		2	2	2	2	2	2	

- La récolte est à envisager.
- Bon équilibre pour des vins de base.

Concentration sur ces raisins qui commencent à dorer, chenin, Vouvray, 01/10/2024





LTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°22
03/10/2024

Réseau maturité chenin

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



Vouvray nature

invalys



		Rochecorbon	Vouvray	Vernou - Château	Noizay	Vernou - Cousse	Chança y	Reugny	Moyenne
pH (irtf)	cette semaine	3,1	3,16	3,15	3,21	3,16	3,12	3,19	3,2
	Ecart	0,02	0,16	0,09	0,13	0,06	0,05	0,03	0,1
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	4,89	6,37	6,49	5,41	6,43	5,53	5,69	5,8
	Ecart	-0,98	-1,07	-0,84	-2,22	-1,59	-0,9	-0,65	-1,2
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	41,7	31	31	38,4	32,3	33,1	36,5	35
	Ecart	6,1	7,3	5,7	14,5	7,6	3,5	3	6,8
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	20	38	88	86	20	67	24	49
	Ecart	0	18	42	19	0	26	4	16
Titre alcoométrique probable	cette semaine	12,1	11,7	12	12,3	12,3	10,9	12,3	11,9
	Ecart	-0,3	1,2	1	1,5	0,5	-0,4	-0,3	0,5
Estimation de rendement		1	0	0	1	0	0	0	
Etat sanitaire grappe		1	2	0	0	2	2	2	
Etat feuillage		1	2	1	1	1	1	2	

L'état sanitaire se dégrade et impliquerait une récolte rapide. L'équilibre permet d'envisager des secs, en gérant le volume en bouche et l'acidité est un peu élevée pour le moment. L'acide malique est à 4,9 g/l et le potassium à 1,3 g/l.

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
Titre alcoométrique probable	cette semaine	11,3	10,9	11,4	11,4	11	11,2	11,2
	Ecart	0	0,1	0,6	0,8	0,4	0,6	0,4
pH (irtf)	cette semaine	3,16	3,02	3,11	3,09	2,99	2,87	3,0
	Ecart	0,07	0	0,05	-0,02	-0,11	-0,13	0,0
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	5,5	6,69	5,46	5,72	7,25	5,35	6,0
	Ecart	-0,42	-0,34	-0,38	-0,28	1,4	-1,65	-0,3
Acide malique (g/l)	cette semaine	3,68	4,11	3,26	3,52	5,03	3,29	3,8
	Ecart	0,108	-0,836	-0,35	-0,73	0,86	-1,56	-0,4
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	35	27	35	34	26	35	32
	Ecart	3	1	4	4	-4	23	5
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	0,863	0,849	0,924	0,95	1,016	0,901	0,9
	Ecart	-0,348	-0,233	-0,135	-0,004	0,187	-0,07	-0,1
CAB 37	cette semaine	45	53	46	48	53	51	49
	Ecart	-1	5	-4	-1	0	-1	0
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	41	33	55	64	28	92	52
	Ecart	8	7	8	-29	-23	55	4
Estimation de rendement		3	3	3	3	3	3	
Etat sanitaire grappe		2	2	3	2	2	2	
Etat feuillage		1	1	2	1	2	2	

- Les anthocyanes baissent, la récolte doit être envisagée.
- Etat sanitaire fragile qui évolue petit à petit.
- pH très bas pour du rouge. L'équilibre des vins sera la clé du millésime.



Réseau maturité cabernet franc

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



Réseau Cabernet – Saint Nicolas de Bourgueil

LITOV
Œnologie

		Beau Puy	Le Bourg	Coteaux	Fondis	Pelouses	La taille	Moyenne
Titre alcoométrique probable	cette semaine	10,4	10,5	11,5	9,8	11,8	11,4	10,9
	Ecart	0,7	0,5	2,2	1,2	0,5	1,2	1,1
pH (irtf)	cette semaine	3,07	3,1	3,16	3,1	3,13	3,26	3,1
	Ecart	0,09	0	0	0	0,11	0,14	0,1
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	6,49	6,24	5,91	5,11	4,8	5,14	5,6
	Ecart	-1,56	0,55	-0,86	-0,72	-1,02	-1,24	-0,8
Acide malique (g/l)	cette semaine	4,74	4,65	4,09	2,94	2,87	3,79	3,8
	Ecart	-0,94	1,06	-1,01	-0,35	-0,49	-0,89	-0,4
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	27	28	33	32	41	37	33
	Ecart	7	-2	10	7	8	10	6,7
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	0,762	0,905	1,026	0,85	1,115	0,829	0,91
	Ecart	0,067	-0,123	0,345	0,116	-0,13	0,099	0,06
CAB 37	cette semaine	56	47	41	44	52	52	49
	Ecart	-5	1	-14	-13	10	-6	-5
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	60	92	59	60	29	81	64
	Ecart	5	18	-19	-15	4	18	2
Estimation de rendement		2	2	2	2	2	2	
Etat sanitaire grappe		2	1	2	2	3	2	
Etat feuillage		1	2	3	2	2	2	

- Evolution du degré.
- Les anthocyanes stagnent et le pH reste bas mais l'état sanitaire très fragile sera le facteur déclencheur de la récolte.



Réseau Cabernet - Chinon

invalys



		Panzoult	Cravant Alluvions récentes Bellonière	Chinon	Ligré	Chinon alluvions anciennes Vaugaudry	La Croix Boissée	Beaumont	Savigny	Moyenne	chenin olive
TAV	cette semaine	12,3	11,6	11,7	10,2	9,9	12,5	12,2	12,7	11,6	10,2
	Ecart	0,5	0,5	0,4	-0,8	-0,9	0,1	0,5	1	0,2	-0,1
pH (irtf)	cette semaine	3,13	3,13	3,15	3,19	3,11	3,28	3,29	3,33	3,2	2,99
	Ecart	0,07	0,02	0,05	0,05	-0,05	0,09	0,12	0,14	0,1	0,04
Acidité Totale en H2SO4 (g/l)	cette semaine	4,52	3,63	4,47	5,25	5,56	4,38	4,91	4,85	4,7	6,77
	Ecart	-0,98	-0,67	-0,53	-0,6	-0,04	-0,12	-0,89	-0,65	-0,55	-0,13
Acide malique (g/l)	cette semaine	1,9	1,2	2,5	4	4	2,5	3,3	3	2,8	5,6
	Ecart	-0,4	-0,5	-0,1	0	0,4			-0,5	-0,2	
Indice de maturité (calc.)	cette semaine	46	53,6	43,9	32,7	29,9	47,9	41,8	43,9	42	25
	Ecart	10	10,6	5,9	0,7	-2,1	1,9	7,8	7,9	5	0
Anthocyanes (g/kg)	cette semaine	1,28	1,24	1,21	0,89	0,67	1,32	1,22	1,43	1,16	
	Ecart	0,35	-0,01	-0,26	0	0,01			-0,12	-0,01	
CAB 37	cette semaine	40	47	42	51	68	47	49	48	49	
	Ecart	-5	-9	0	-7	-11			-7	-6,5	
Azote assimilable (mg/l)	cette semaine	93	134	107	32	35	63	78	84	78	57
	Ecart	23	30	97	-15	-7	63	78	9	35	
Estimation de rendement		2	2	1	1	3	2	1	2		2
Etat sanitaire grappe		3	2	4	3	4	4	3	4		4
Etat feuillage		2	1	2	2	3	1	2	1		3

- L'IM progresse mais vigilance à la dégradation aromatique vers des notes évoluées.
- Le pH est encore bas. Les anthocyanes ont de bons niveaux et stagnent.
- La récolte de certaines parcelles devrait être envisagée.



LTERNATIVES

VITICOLES

N°22
03/10/2024
Spécial œnologie



Réseau maturité cabernet franc

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

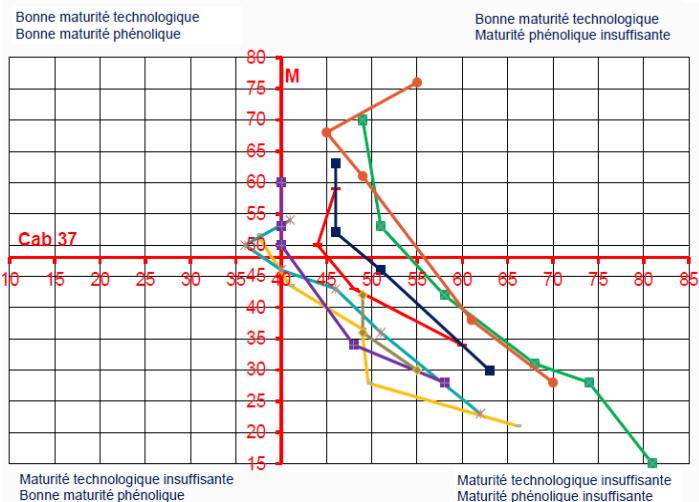


Réseau Cabernet - Chinon



Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37 Chinon

inovalys



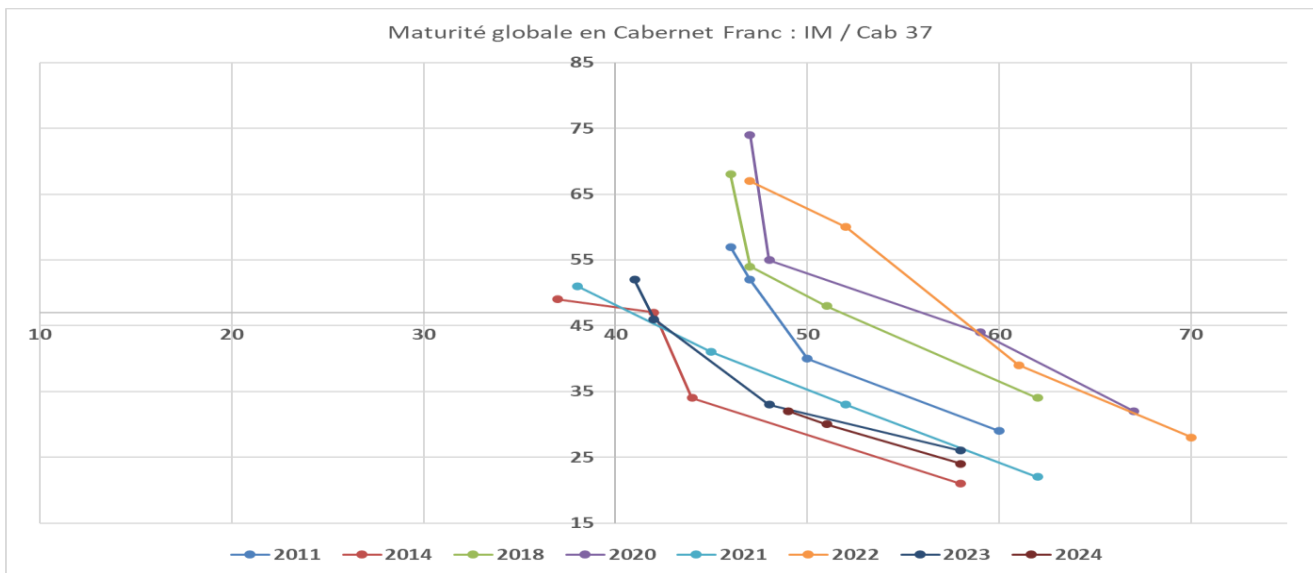
Ce graphique reprend les données historiques du CAB37 comparées à 2024 sur Chinon. Pour rappel, l'historique du CAB37 comprend les vignobles de Bourgueil et de St Nicolas de Bourgueil en plus de Chinon. Analyses Inovalys.

- Stabilisation du Cab et belle progression de l'IM.
- La maturité phénologique sera difficile à atteindre.

Réseau maturité cabernet franc (Chinon, Bourgueil, Saint Nicolas)

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

inovalys



Synthèse graphique historique issue des résultats d'analyses des laboratoires de la LITOV et d'Inovalys pour les 3 appellations de cabernet.

- L'état sanitaire sera probablement l'élément déclencheur de la récolte.
- L'IM reste insuffisant et la gestion des vinifications sera plus que jamais déterminante.



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

Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire - 38 rue Augustin Fresnel - BP 50139 - 37171 Chambray-lès-Tours cedex



ALTERNATIVES

VITICOLES

Spécial œnologie

N°22
03/10/2024



Réseau drosophiles : baisse notable des populations cette semaine

Les pluies et les conditions semblent jouer défavorablement sur les populations de drosophiles. Elles ont, en effet, diminué de l'ordre de 30 % par rapport à la semaine dernière, restant à des niveaux tout de même élevés par rapport à d'autres millésimes.

Le risque diminue, cependant, il est important de poursuivre une surveillance de vos parcelles notamment sur le secteur de Panzoult où l'on piège toujours près de 300 drosophiles femelles.

Cette observation est la dernière de ce millésime puisque les parcelles du réseau seront récoltées cette semaine.

Suivi viticole personnalisé

Nous personnalisons notre accompagnement viticole quels que soient votre mode de production et votre modèle économique.

Vous souhaitez assurer une récolte quantitative et qualitative tout en optimisant les interventions et intrants
Vous voulez innover dans vos pratiques culturales
Vous avez besoin d'échanger régulièrement pour valider vos décisions



Nous réalisons :

- un diagnostic global en fonction de vos attentes et de votre problématique (vigne, sol, itinéraires techniques, équipements, enjeux locaux, etc.)
- un suivi de vignes, des tests terrains, des analyses, en fonction de la problématique
- des préconisations en fonction des contraintes et des objectifs



Vous obtenez :

- tous les éléments techniques, économiques et réglementaires pour raisonner et optimiser vos pratiques et vos intrants
- des préconisations personnalisées, adaptées à vos objectifs pour prévoir les apports ou les impasses avec un calendrier d'interventions

Le saviez-vous ?

La fertilité du sol est fondamentale pour faire face aux aléas climatiques et pour avoir une vigne plus résistante aux maladies avec des rendements plus réguliers. Grâce au groupe DEPHY, les vignerons ont diminué leurs IFT jusqu'à 50 % tout en préservant leurs résultats technico économiques.



VITICULTURE

Accompagnement à la maîtrise de la fertilité des sols et de la vigne

NOS ATOUTS

- Assurer vigueur et équilibre de la vigne pour maintenir ou augmenter les rendements.
- Choix et réflexion dans la méthode d'analyse (classique, fractionnement de la matière organique...).
- Interprétation et choix des apports en toute indépendance.
- Une connaissance pointue des sols et des cépages d'Indre-et-Loire.

Votre contact : Adeline MALLET,
Responsable du service viticulture
œnologie à la Chambre d'agriculture
d'Indre-et-Loire - 06 42 24 56 69



VITICULTURE

Accompagnement à la protection du vignoble et à l'optimisation des intrants

NOS ATOUTS

- Indépendance du conseil par rapport à la vente des produits de traitements.
- Approche globale de l'exploitation : humaine, économique, environnementale, technique.
- Des experts de terrain confirmés.



ALTERNATIVES

VITICOLES

N°22
03/10/2024
Spécial œnologie



Vigilance sur les cinétiques fermentaires à cause du cuivre

• Quel constat sur les premiers jus récoltés ?

Les départs en fermentation sont parfois difficiles notamment à cause de la concentration en cuivre.

• Quel est son impact ?

- Départ en fermentation compliqué en levures indigènes → le cuivre diminue la diversité des levures.
- Précurseurs aromatiques inhibés à partir d'une teneur > 0,5 mg/l dans les vins finis → diminution des composés thiolés (pamplemousse, fruits de la passion).

• Quelle est sa teneur maximale autorisée dans les vins ?

- 1 mg/l sur vin fini.
- En 2021, certains moûts présentaient des teneurs entre 3 à 4 mg/l.
- En 2024, la CA41 a dénombré de nombreux moûts avec des teneurs autour de 7 mg/l, teneurs qui peuvent provoquer une synthèse d'acidité volatile.

• Quel est le comportement du cuivre avant et pendant la fermentation alcoolique ?

- 40 à 60 % du cuivre est éliminé au débordage pour finir en fin de FA à des teneurs entre 0,1 et 0,4 mg/l.
- Cela sous-entend que les rouges comportent plus de cuivre final dans leurs vins que les blancs et rosés.

• Comment l'éliminer ?

- En premier lieu, dosage du cuivre du moût.
- Certaines levures de bioprotection ont la capacité de consommer l'oxygène et de capter le cuivre.
- Si besoin, collage avec des produits comme du **PVI/PVP** (Polyvinylimidazole/Polyvinylpyrrolidone) ou complexe à base de **protéines de pois, chitosane (Bio)** → pour plus d'informations, merci de nous contacter.
- Surveillance accrue des vins élevés sur lies, puisque le cuivre, qui se trouve dans les bourbes et les lies, peut être libéré durant l'élevage.



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 Thauhay : 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



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

Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire - 38 rue Augustin Fresnel - BP 50139 - 37171 Chambray-lès-Tours cedex