



INFOVITI 49

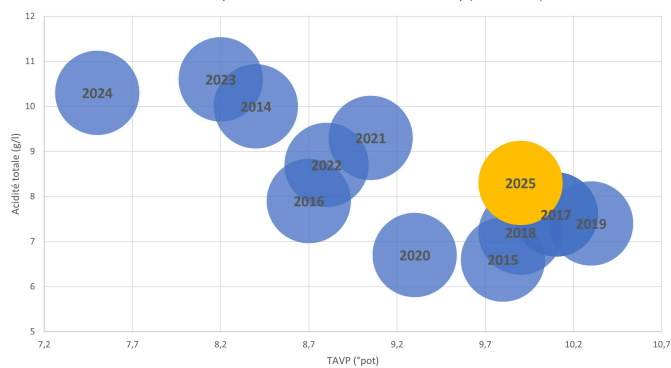
Le bulletin technique viticole des vignerons d'Anjou, Saumur,
par la Chambre d'agriculture Pays de la Loire

Premier suivi maturité des Chardonnay



Cépages	Parcelles	TAP (%vol)	Acidité totale (g H2SO4/l)	Azote assimilable (mg/l)	pH
Chardonnay, famille VM	AT-CY-BRISSAC	11	5,6	127,2	3,13
	AT-CY-BROSSAY	10,2	7,6	122,4	3
	AT-CY-CONCOURSON	10	8	111,4	2,86
	AT-CY-SAINT CYR	11,8	7	112,2	3,04

TAVP et AT au premier contrôle maturité Chardonnay (2014-2025)



Un début de maturité sur Chardonnay à destination des vins de base des plus précoces (TAVP (9,9°) et AT (8,3g/L))

Concernant le degré potentiel 2025 se situe comme le 3^{ème} millésime le plus précoce derrière 2017 et 2019, année de faible charge en raisins liée au gel de printemps.

Concernant l'acidité totale (AT) c'est le 7^{ème} millésime en terme de faible acidité totale derrière 2015-2016-2018-2019 et 2020.

=> Les conditions météo de fin de semaine risquent d'accélérer la chute d'acidité totale et pourraient aussi faire concentrer les baies (si vent et température >35°C).

pH moyen chardonnay au premier prélèvement (2017-2025)

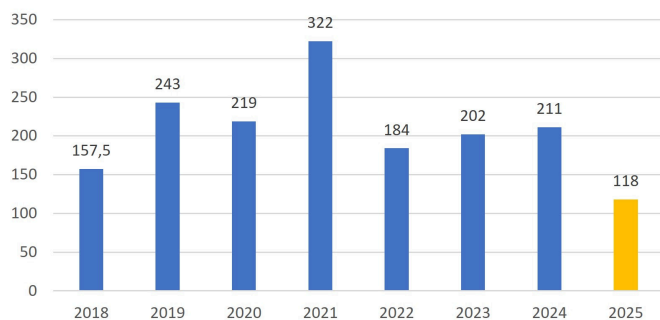


Le pH (**2,88**) est en moyenne assez bas comparé aux données 2017-2024.

L'azote assimilable (**118g/L**) est le plus bas depuis 2018, néanmoins cette variable fluctue beaucoup d'un prélèvement à un autre, les feuillages nous semblent pourtant très verts et fonctionnels.

A noter que l'acide malique est en moyenne à **7,3 g/L**.

Azote assimilable chardonnay au premier prélèvement (2018-2025)



NB : Les données ont été comparées avec d'autres techniciens du vignoble pour confronter nos résultats, qui sont en adéquation avec ce qu'on observe dans notre vignoble.

Plus d'informations la semaine prochaine pour les autres cépages.



Retrouvez ici un protocole pour réaliser vos pieds de cuve

Consultez l'ensemble des bulletins et des fiches techniques de l'ATV49 en [cliquant ici](#)