



INFOVITI 49 - BULLETIN N°20 MATU

Rédigé et diffusé le 20/08/2025



Le bulletin technique hebdomadaire des vignerons d'Anjou et du Saumurois

Retrouvez les bulletins des semaines précédentes en cliquant sur la date de publication du bulletin qui s'affiche dans le bandeau en haut de la page. Les bulletins peuvent être imprimés en cliquant sur le logo "imprimante" à côté de la date lorsque vous consultez le bulletin sur ordinateur.

Actualités

Retrouvez les dates de prospections de la Flavescence dorée encadrée par la Fédération viticole Anjou-Saumur selon les communes dans la rubrique "Agenda". Votre mobilisation est nécessaire !

Dispositif Réagir - Solidarité et Accompagnement : retrouvez le détail dans la rubrique "Agenda"

Appel à projet PCAE ouvert du 15 mai au 15 septembre 2025
Détails et lien dans la rubrique "Agenda".

PHYSIOLOGIE

Réseau de maturité

70 parcelles de prélèvements

Bilan météo

Un mois de juillet chaud et humide

Stade phénologique

Une année précoce

Dans les vignes

Focus sur la jaunisse

ETAT SANITAIRE

Mildiou, oïdium, black rot

Quelques symptômes d'oïdium observés (principalement sur Chardonnay), sans conséquence

Pourriture grise

Pression faible

Pourriture acide

Aucun symptôme observé

Compaction des baies de Chenin

EVOLUTION DE LA MATURITÉ

Observations et chargement en sucre

Situation des Chenin vis à vis des millésimes précédents

Ratio Sucre/AT haut, pH haut, azote bas, volume moyen

FOCUS PAR DESTINATION DE VINS

Parcelles à destination de vins de base

Les parcelles sont prêtes à être vendangées

Parcelles à destination de vins rosés

Maturité technologique déjà avancée, anticiper les vendanges

Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

Surveiller l'évolution de la maturité technologique non encore atteinte et déguster vos parcelles.

Parcelles à destination de vins rouges

Attendre

BIODYNAMIE

Calendrier lunaire

Lune descendante jusqu'au 1er septembre

POUR ALLER PLUS LOIN

Risques liés au CO2 en cave

Protocole pied de cuve

Tableau de synthèse des analyses

AGENDA

Visioconférence sur l'élaboration des Crémants de Loire

Le jeudi 21 août de 18h à 19h30

Flavescence dorée

Dates de prospections

Dispositif Réagir 49 - Solidarité et Accompagnement

AAP PCAE

Appel à projet PCAE ouvert du 15 mai au 15 septembre 2025

CONTACTS

CHASSAING Thomas

Viticulture et changement climatique

CUEGNIET Antoine

Viticulture biologique et biodynamique

DOMEC-MOULIE Camille

Viticulture et environnement

DUBOIS Perrine

Viticulture et sol

ESMILLER Marie

Viticulture et environnement

MOULIS Cécile

Viticulture et environnement

SVRDLIN Juliette

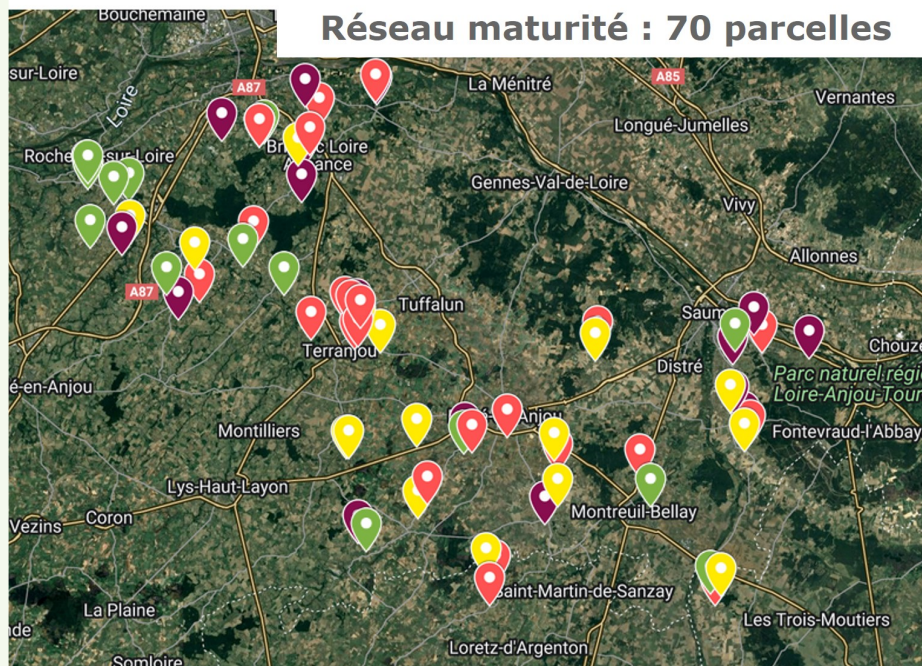
Viticulture et environnement

THOMAS Nathalie

Assistante de l'équipe viticulture

PHYSIOLOGIE

Réseau maturité : 70 parcelles



Famille rosé (23)

13 Cabernet franc
6 Grolleau noir
2 Cabernet sauvignon
2 Grolleau gris

Famille rouge (16)

13 Cabernet franc
1 Grolleau noir
2 Cabernet sauvignon

Famille VM (16)

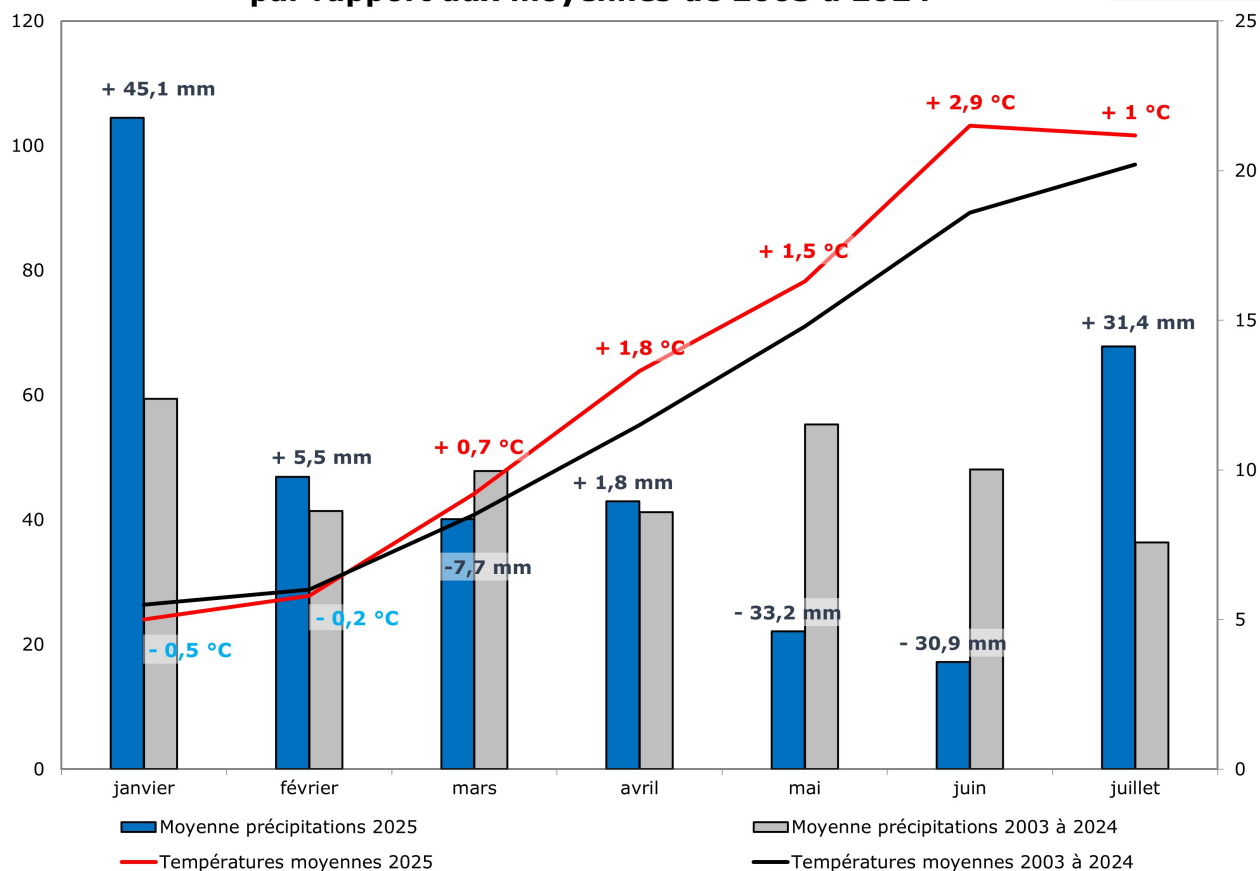
9 Chenin
4 Chardonnay
1 Cabernet franc
2 Grolleau noir

Famille VL/VT (15)

15 Chenin

Précipitations
en mm

Comparaison des précipitations et des températures par rapport aux moyennes de 2003 à 2024

Températures
en degrés

Comme depuis le mois de mars, la température en juillet a dépassé la moyenne des 21 dernières années avec une moyenne de 21,2 °C, soit + 1 °C. La pluviométrie moyenne de 67,8 mm est en revanche supérieure à la moyenne enregistrée avec + 31,4 mm. Ces pluies ont été salvatrices pour la vigne au regard des températures caniculaires.

Millésime	Eclatement	Début floraison	Floraison	Début fermeture	Début véraison cépages précoces	Début véraison Cabernet franc et Chenin	Début des vendanges cépages précoces
2011	5 avril	17 mai	20 mai	28 juin	26 juillet	3 août	fin août
2012	11 avril	29 mai	12 juin	17 juillet	15 août	21 août	mi-septembre
2013	30 avril	18 juin	25 juin	25 juillet	20 août	27 août	fin septembre
2014	7 avril	2 juin	10 juin	16 juillet	29 juillet	12 août	mi-septembre
2015	15 avril	2 juin	10 juin	7 juillet	4 août	12 août	2 ^{ème} semaine de septembre
2016	18 avril	8 juin	20 juin	18 juillet	10 août	20 août	autour du 20 septembre
2017	7 avril	26 mai	2 juin	28 juin	24 juillet	2 août	fin août, début septembre
2018	16 avril	28 mai	4 juin	2 juillet	24 juillet	6 août	fin août, début septembre
2019	1 ^{er} avril	3 juin	17 juin	12 juillet	5 août	12 août	début septembre
2020	3 avril	18 mai	25 mai	30 juin	20 juillet	28 juillet	3 ^{ème} semaine d'août
2021	6 avril	7 juin	14 juin	11 juillet	2 août	16 août	2 ^{ème} semaine de septembre
2022	12 avril	24 mai	31 mai	28 juin	19 juillet	3 août	3 ^{ème} semaine d'août
2023	17 avril	5 juin	10 juin	26 juin	18 juillet	7 août	Fin août
2024	8 avril	10 juin	17 juin	8 juillet	12 août	19 août	3 ^{ème} semaine de septembre
2025	11 avril	27 mai	2 juin	30 juin	21 juillet	30 juillet	3^{ème} semaine d'août

Avec un début de véraison observé le 30 juillet sur Cabernet franc, l'année compte parmi les millésimes les plus précoces, comme 2020. Les vendanges débutent à la même date.

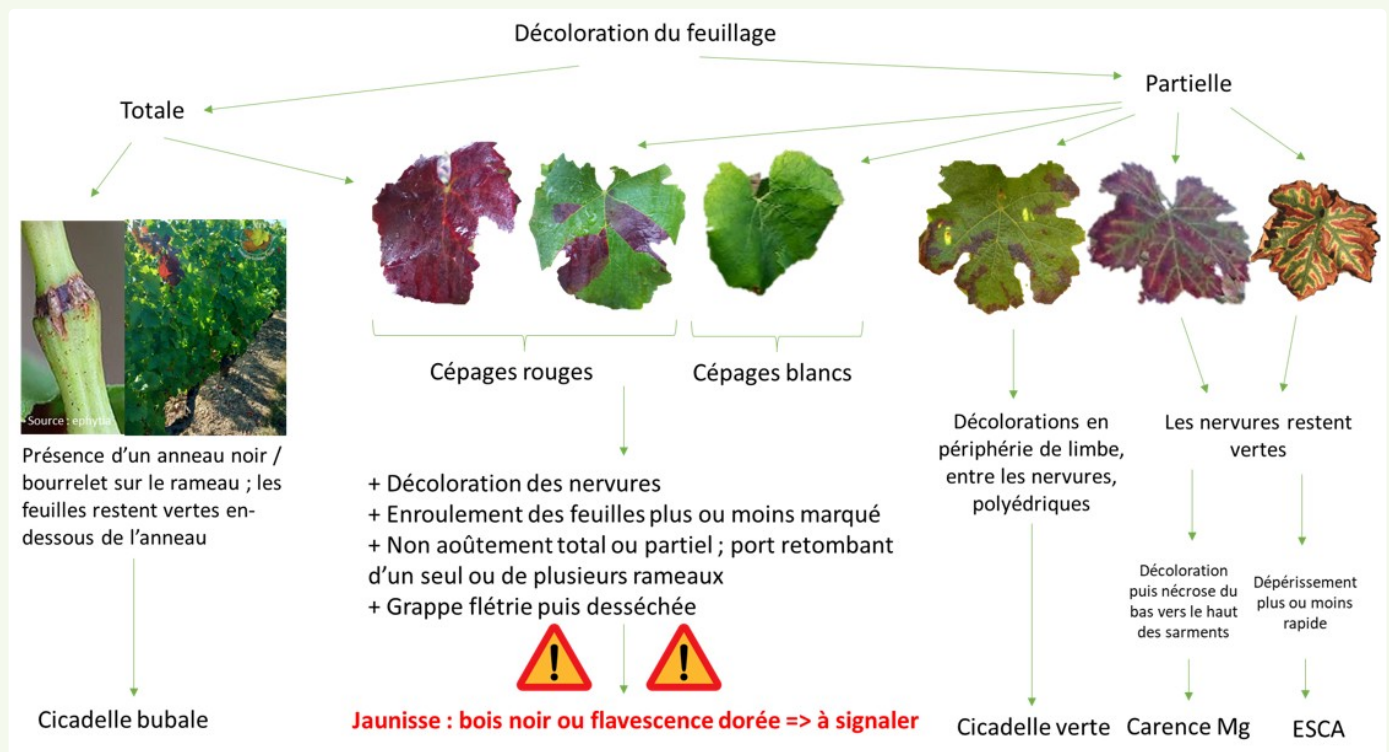
Des prospections pour détecter des symptômes de **Flavescence dorée** sont en cours sur le territoire Anjou-Saumur. À l'initiative de la Fédération Viticole Anjou-Saumur, ces prospections ont pour objectif d'initier des dynamiques collectives pour identifier les souches potentiellement infectées et ainsi lutter contre l'expansion de cette maladie.

Pour rappel, il s'agit d'une jaunisse de dépérissement transmise par une cicadelle. Les symptômes à vérifier sont les suivants :

- **Décoloration partielle ou totale des feuilles et des nervures** en rouges pour les cépages rouges et en jaune pour les cépages blancs ; **enroulement** plus ou moins marqué,
- **Non aoûtement** des rameaux qui ont un port retombant,
- **Flétrissement puis dessèchement de la grappe.**

D'autres populations de cicadelles peuvent entraîner des symptômes sur vigne :

- La cicadelle dite **Fulgoro** qui transmet le phytoplasme du stolbur, provoquant une autre jaunisse, la maladie du **bois noir**. Les symptômes sont les mêmes que ceux de la flavescence dorée et indifférenciables à l'œil nu. Les souches atteintes doivent donc être signalées pour être testées en laboratoire. Les Chardonnay y sont particulièrement sensibles.
- La **cicadelle verte** : responsable des **grillures**. Elle n'est pas responsable de dépérissement.
- La **cicadelle bubale** : responsable de **décoloration de feuilles**. Un anneau noir est généralement retrouvé sur le rameau où a eu lieu la piqûre et au-dessus duquel les feuilles deviennent rouges. En dessous de l'anneau, les feuilles restent vertes. Cet anneau va gonfler par la suite en bourrelet.



Si un ou plusieurs plants présentent les symptômes, plusieurs réflexes à avoir:

- Signaler la souche sur l'[application mobile IGN](#),
- Contacter la fédération viticole: Emilie Joyaux (06 85 04 28 04), Sylvain Fessard (06 85 04 28 72)

Marie Bugnicourt (06 28 34 40 22)

[Fiche Cicadelle de la Flavescence dorée](#)

Mildiou, oïdium, black rot



Symptômes d'oïdium sur Chardonnay (Concourson-sur-layon, 49)

Pourriture grise

Observations

Quelques foyers de botrytis ont été observés sur 3 parcelles de Chenin de notre réseau, soit 4% de parcelles touchées. Les intensités sont très faibles, ces foyers sont principalement expliqués par la compression des baies entre elles.

→ Notre avis

Les conditions météo actuelles limitent le développement de la pourriture grise et les fréquences de foyers sont faibles.

La situation sera à surveiller si des pluies sont annoncées les prochains jours. Pour l'instant, aucune intervention avec un produit de biocontrôle n'est nécessaire.

 [Fiche Pourriture grise](#)



Foyer de botrytis sur Chenin (Cléré-sur-layon, 49)

Pourriture acide

Observations

Aucun symptôme de pourriture acide n'a été observé sur notre réseau de parcelles. Ce type de pourriture se décèle avec le nez, elle est caractéristique par son odeur piquante pharmaceutique et/ou de vinaigre.

Les baies peuvent aussi prendre une teinte rouge brique, à ne pas confondre avec l'échaudage des grappes, qui n'occasionne aucune odeur.

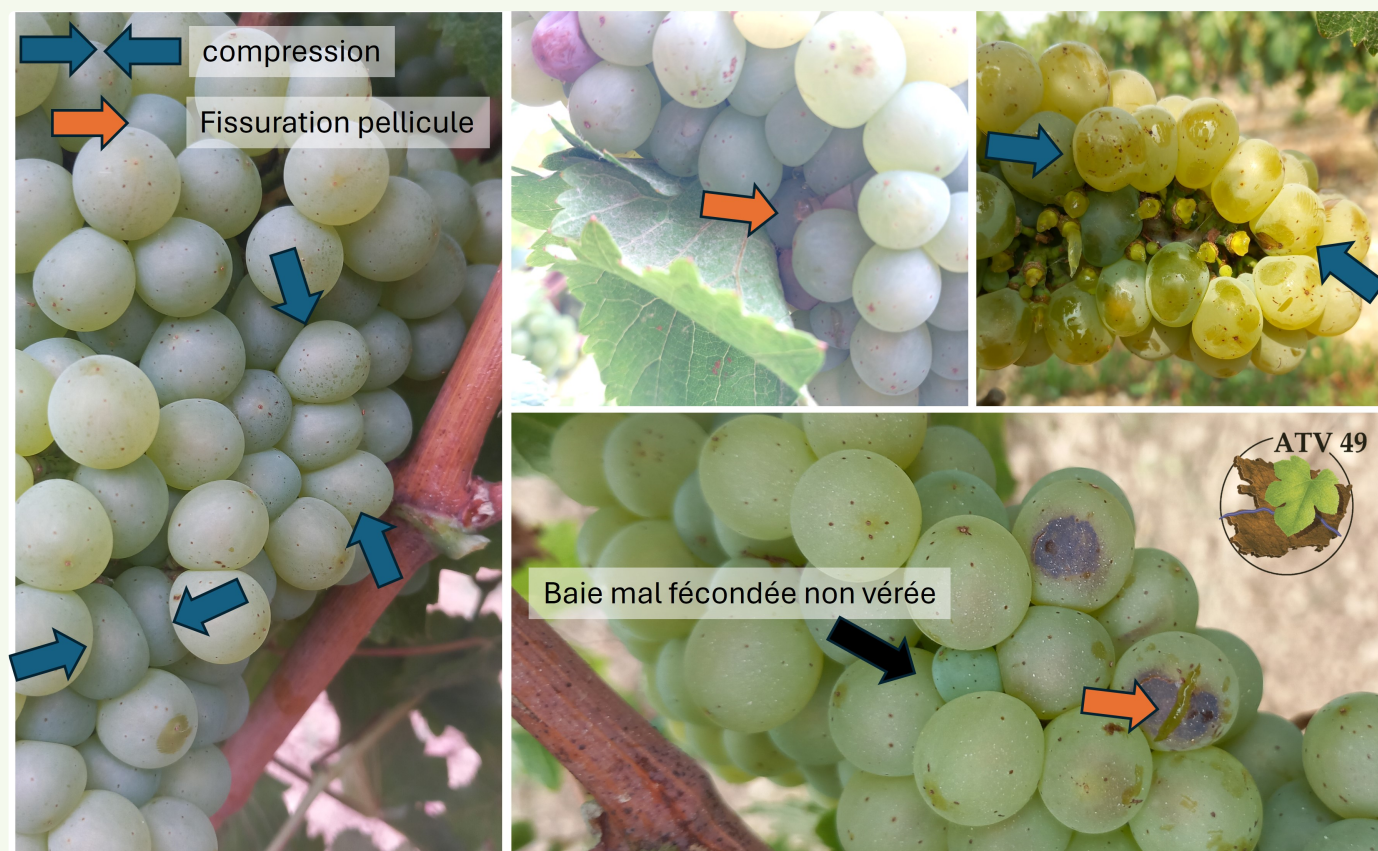
 [Fiche Pourriture acide](#)

Compaction des baies de Chenin

Lors de nos prélèvements sur les grappes bien compactes, on observe déjà que la force nécessaire pour prélever une baie est faible. Quelques baies mal fécondées sont observables sur certaines parcelles. Si c'est le cas, adapter vos programmes de pressurage pour limiter l'extraction de composés végétaux.

Certaines baies comprimées les unes sur les autres commencent à se fissurer et laissent échapper une goutte de jus.

Surveiller bien ce phénomène, si les précipitations annoncées sont effectives, cela pourrait dégrader l'état sanitaire (actuellement excellent).



Compaction, pellicules fragile

EVOLUTION DE LA MATURITÉ

Observations et chargement en sucre



Chardonnay

Grolleau N

Grolleau G

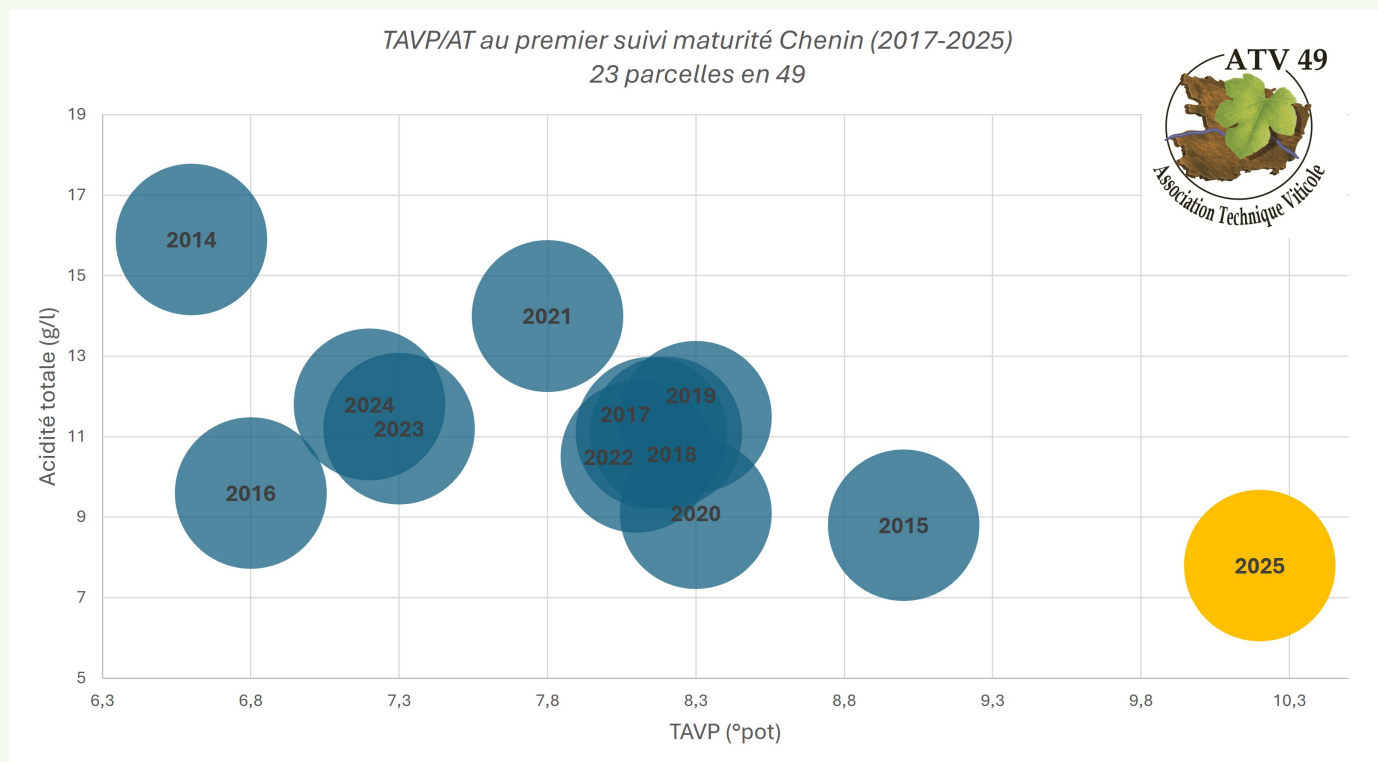
Cabernet S

Chenin

Cabernet F

Grappes observées le 19 août 2025

La vitesse de chargement en sucre ne sera donnée qu'à partir de la 2ème analyse, la semaine prochaine.

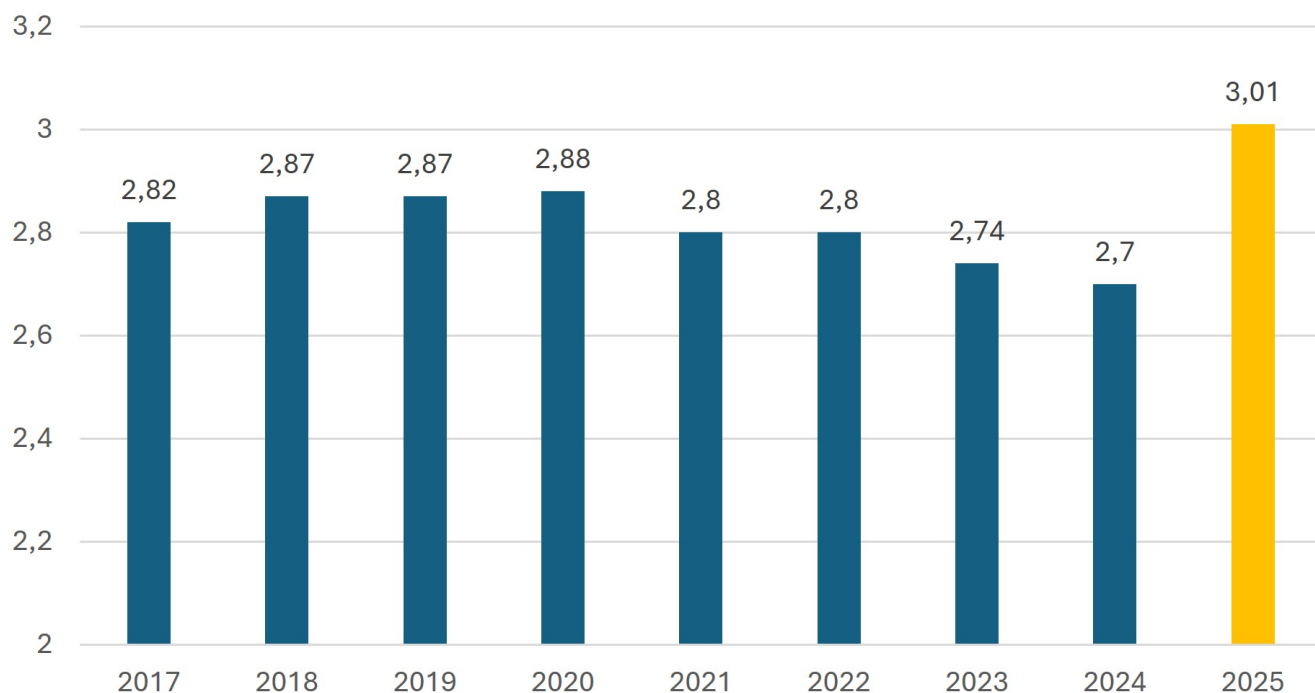


Ratio Sucre/AT au premier prélèvement

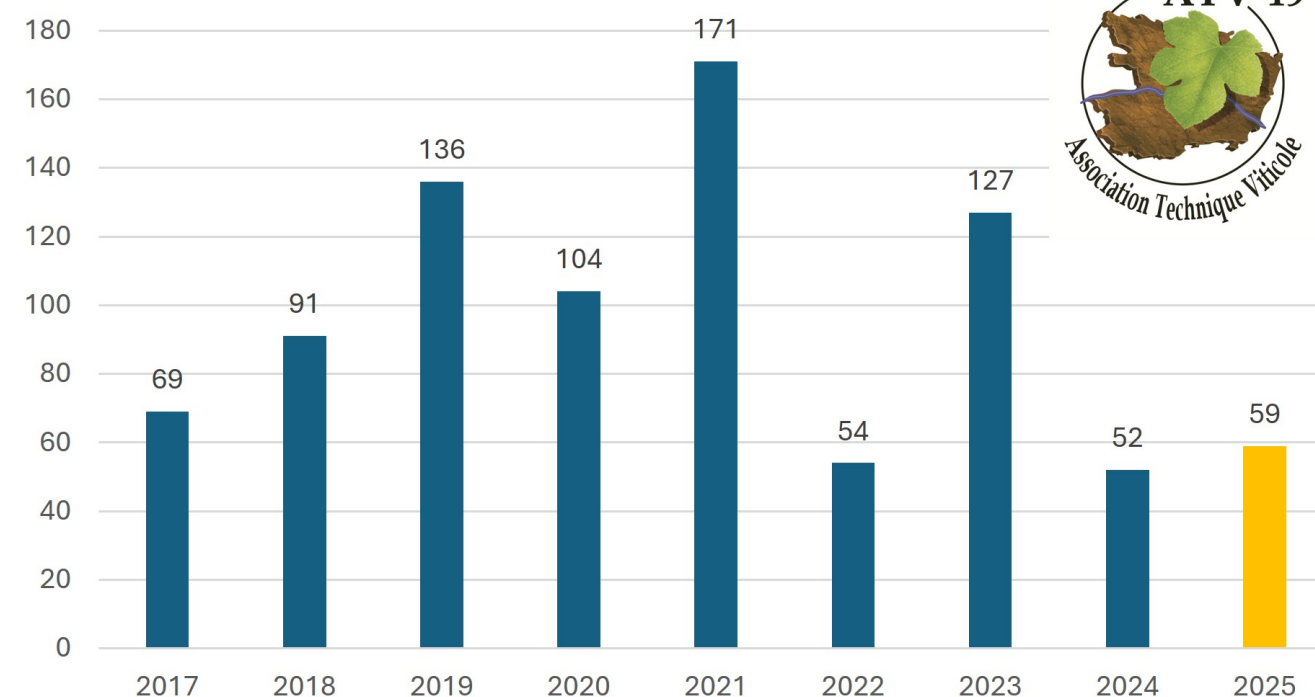
Les AT sont très bas, à la suite de la dégradation de l'acide malique (en moyenne : 6,1 g/L) suite à la vague de chaleur des dernières semaines et à un début de maturité précoce dans l'année. L'enjeu de l'équilibre des jus nous semble crucial pour cette année.

En comparaison avec 2020, années où la véraison et la date de début de vendanges sont similaires, la maturité technologique est plus avancée en 2025. La somme de degré-jour entre juin et août et les pluies de fin juillet ont favorisé le fonctionnement physiologique de la plante.

*pH moyen Chenin au premier prélèvement
(2017-2025)*



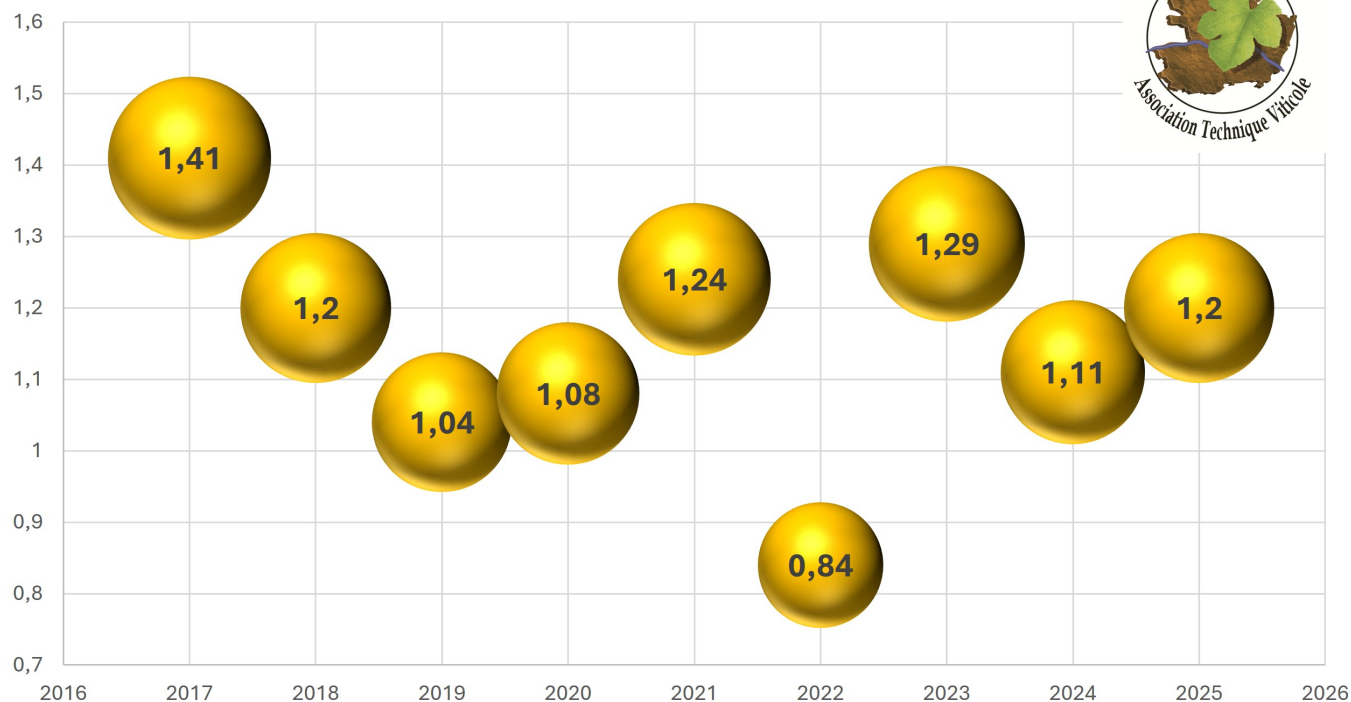
*Azote assimilable Chenin au premier prélèvement
(2017-2025)*



pH_Nass

Concernant le pH : en regardant les millésimes précédents, 2025 présente le plus haut pH depuis 2017.

Concernant l'azote assimilable (qui peut encore évoluer) : 2025 semblerait assez bas (comme 2022, 2024) avec une forte disparité entre parcelles de notre réseau (0 à 172 mg/L).



Parcelles à destination de vins de base

Concernant le volume des baies de Chenin, 2025 est dans la moyenne avec une moyenne de 1,2 mL, 2017 présentait le plus haut niveau de taille de baies (comparaison du 19-août et 2025 le plus bas (sécheresse et stress thermique)). Attention à la fragilité des millésimes "Fest S".

Famille vin de base	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
	Cépage (nombre de parcelles)	19-août	écart	min	max	19-août	écart	19-août	19-août
Chenin (9)	9,94		9,00	10,80	8,37		2,97	1,30	
Chardonnay (4)	11,85	+ 1,1	10,40	13,00	5,18	-1,88	3,18	1,08	+ 5,81%
Cabernet Franc (1)	10,20		10,20	10,20	5,90		3,25	0,67	
Grolleau Noir (2)	9,95		9,90	10,00	5,80		3,16	1,41	

La maturité des Chardonnay avance rapidement avec un **pH haut et des acidités basses**. Pour respecter le profil aromatique des vins de base, **les parcelles sont prêtes à être vendangées**, en priorité les Chardonnay et Grolleau noir.

Parcelles à destination de vins rosés

Famille vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
Cépage (nombre de parcelles)	19-août	écart	min	max	19-août	écart	19-août	19-août	évolution
Cabernet Franc (13)	9,82		8,80	10,80	7,02		3,06	0,92	
Cabernet Sauvignon (2)	9,40		9,00	9,80	8,00		3,09	0,83	
Grolleau Noir (5)	9,56		8,80	10,00	6,10		3,08	1,43	
Grolleau Gris (2)	9,35		9,00	9,70	6,15		3,03	1,38	

La maturité n'est pas encore atteinte, mais déjà bien avancée par rapport au millésime précédent. **Attention aux pH déjà élevés** pour un début de maturité, ce qui pourrait entraîner une sensibilité à des contaminations bactériennes en cave accrue. **Programmer un début de vendanges en fin de semaine prochaine**, notamment pour les Grolleau et Gamay.

Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

Famille vin tranquille	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
Cépage (nombre de parcelles)	19-août	écart	min	max	19-août	écart	19-août	19-août	évolution
Chenin (15)	10,45		9,80	11,20	7,39		3,04	1,14	

L'état sanitaire est bon, mais sur certaines parcelles la compaction des grappes et la finesse des peaux pourraient entraîner une dégradation en cas de fortes pluies.

Des parcelles présentent déjà une aromatique très intéressante sur des notes d'agrumes, certaines sont encore végétales (rhubarbe). Par rapport à la date de dégustation, l'acidité en bouche paraît très faible vis-à-vis des années précédentes.

Voir la partie "Situation des Chenin vis à vis des millésimes précédents" dans le bloc "Evolution de la maturité" pour plus de précision.

Parcelles à destination de vins rouges

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
Cépage (nombre de parcelles)	19-août	écart	min	max	19-août	écart	19-août	19-août	évolution
Cabernet Franc (13)	10,03		8,60	11,10	6,78		3,10	0,92	
Cabernet Sauvignon (2)	9,90		9,60	10,20	7,15		3,10	0,77	
Grolleau Noir (2)	9,90		9,60	10,20	6,30		3,04	1,05	

La maturité technologique et phénolique n'est pas encore atteinte. L'acidité malique est en moyenne à 4,3 g/L avec des pH élevés pour un début de maturité. A surveiller.

Sur certaines parcelles de Cabernet franc les notes de pyrazines (poivron vert), se font déjà discrètes, voire absentes.

BIODYNAMIE

Calendrier lunaire

Comme chaque année, nous vous proposons dans votre bulletin un calendrier lunaire et planétaire afin d'aider ceux qui le souhaitent à organiser au mieux leurs plannings de vendanges.

Voici quelques grands principes biodynamiques pouvant être utiles pour fixer vos dates de récoltes, en ayant bien-sûr à l'esprit que les bonnes pratiques agronomiques et le savoir-faire paysan restent primordiaux :

➤ De manière générale, **éviter si possible de récolter au moment des nœuds planétaires, de la pleine lune, au périgée et pendant les jours "feuille"**. Cela amènerait une ambiance humide et les récoltes retiendraient plus d'eau.

➤ Il est préconisé également de **privilégier la période de lune montante (ou ascendante)** pour récolter ; les fruits resteraient plus longtemps frais et juteux et se conserveraient mieux.

➤ Les jours fruits, racines, feuilles et fleurs sont des périodes favorables au développement d'une des quatre parties de la plante. On cherche ainsi à réaliser les opérations de culture les plus importantes en fonction de l'organe à favoriser pour la consommation. Aussi **pour vos vendanges, vous pouvez dans la mesure du possible favoriser les jours fruits**.

Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27
Cave : filtration, mise		Période défavorable : nœud descendant de Mercure	Période défavorable jusqu'à 10h : nœud descendant de Mercure	Période défavorable de 14h à 21h : nœud lunaire descendant	Trigone : organe feuille dominant	Trigone : organe feuille dominant	

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

Calendrier lunaire et planétaire du 20 au 27 août 2025

➡ **Trigone** : angle de 120° formé par 2 planètes avec la Terre. D'après le calendrier biodynamique de Maria THUN (MABD), l'organe correspondant aux positions des 2 planètes devant les constellations devient dominant. Par exemple le lundi 25, l'organe feuille devient dominant sur l'organe racine car Saturne et Vénus, formant un angle de 120° avec la Terre, sont respectivement devant les constellations du poisson et du cancer, correspondant à l'organe feuille.

POUR ALLER PLUS LOIN

Risques liés au CO2 en cave

Voici un message de prévention de la MSA :

« Il est important de garder une vigilance de tous les instants toute l'année et plus particulièrement pendant la période des vendanges sur ce risque invisible et sournois.

Une campagne de prévention et des prêts de détecteur sont toujours mis en place sur les mois de septembre et octobre sur tous les départements du Val de Loire par le service prévention des risques professionnels.



Plus largement le **guide du salarié en viticulture** peut être également donné aux salariés et saisonniers viticoles. Il permet de donner très rapidement quelques conseils avec l'appui de photos. Cliquer [ici](#) pour accéder aux conseils sur le travail en cave. Des vidéos disponibles sur Dailymotion existent toujours, elles montrent les principaux travaux dans les vignes notamment pendant les vendanges et le travail de cave. Elles pourront être un bon support à l'accueil des saisonniers. »

Si vous êtes intéressés par une intervention, un conseil et/ou par ce guide **gratuit** et complet (fiche vendanges, travail en cave...), contacter le service prévention de votre MSA.

Protocole pied de cuve

Retrouver ici [un lien](#) pour réaliser un protocole pied de cuve réalisé par le SVBA (Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine).

	Analyse chimique des vins							
	Parcelles	Cépage	Famille Produit	Azote assimilable (mg/l)	TAP (% vol)	Acidité totale (g H2SO4/l)	pH	Volume moyen (ml) Concentration
	AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille rouge	3,6	8,6	6,7	3,1	1,03 petites baies
	AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille rosé	0,4	10,4	6,2	3,12	0,81 petites baies
	AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille rouge	0,7	10,7	6,1	3,06	0,87 petites baies
	AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille rosé	2	10,8	6,4	3,1	0,95 petites baies
	AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	1,7	10,2	5,9	3,25	0,67 petites baies
	AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille rouge	5,9	10	7,4	3,03	1,02 petites baies
	AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille rosé	2,5	10,2	6,2	3,13	0,96 petites baies
	AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille rosé	11,5	9,8	7,2	3,11	1,02 petites baies
	AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille rouge	18,2	8,6	9,2	3,05	0,85 petites baies
	AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille rosé	50,7	10	6,7	3,1	0,96 petites baies
	AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille rosé	35,1	8,8	7,5	3,03	1,04 petites baies
	AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille rosé	2,26	9,8	7,2	3,04	0,94 petites baies
	AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille rosé	128,7	9,9	6,8	3,05	0,8 petites baies
	AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille rouge	9,4	9,9	5,9	3,17	0,81 petites baies
	AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille rosé	105,7	9,6	6,8	3,05	0,69 petites baies
	AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille rouge	27	9,4	7,1	3,05	0,9 petites baies
	AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille rouge	105,8	10,1	6	3,09	0,96 petites baies
	AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille rosé	7,4	9,4	8	2,94	0,96 petites baies
	AT-CF-POUANCA Y	Cabernet Franc	Famille rosé	23,3	10	6	3,09	0,92 petites baies
	AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille rouge	110,3	11,1	6,4	3,13	0,99 petites baies
	AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille rouge	26,5	10,5	6,9	3,06	1,05 petites baies
	AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille rouge	49,4	9,8	7,9	3,01	0,77 petites baies
	AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille rouge	78	11	5,8	3,22	1,03 petites baies
	AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille rosé	8,2	9,8	7,6	2,98	0,93 petites baies
	AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille rosé	50,2	9,2	8,6	2,99	0,96 petites baies
	AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille rouge	2,5	10,7	6,3	3,16	1,02 petites baies
	AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille rouge	57,3	10	6,4	3,12	0,72 petites baies
	AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	52,4	11,1	7,1	3,1	0,77 petites baies
	AT-CH-BONNEZEAUX	Chenin	Famille VL/VT	29,8	10	8	3,02	1,12 petites baies
	AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VM	46,7	9,8	9,5	3,07	1,42 baies moyennes
	AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	54	10,5	7,5	2,93	1,23 baies moyennes
	AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	93	9	10	2,93	1,38 baies moyennes
	AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	82	10,6	6,6	3,2	1,5 baies moyennes
	AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	0,01	11	8	3,06	1,21 baies moyennes
	AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	89,4	10,3	8,5	2,96	1,33 baies moyennes
	AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	43,6	9,2	7,3	2,89	0,9 petites baies
	AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	31,8	10,3	6,5	3,04	1,22 baies moyennes
	AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	107,9	10,1	8,6	2,98	1,49 baies moyennes
	AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	24,2	11	6,8	3	1,13 petites baies
	AT-CH-NUEIL	Chenin	Famille VM	40,5	10,8	7,8	3,09	1,41 baies moyennes

A	AT-CH-POUANCAY	Chenin	Famille VL/VT	108,1	9,8	7,6	3,12	1,3	baies moyennes
	AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	58,5	11,2	6	3,1	1,03	petites baies
	AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	33	11	6,6	2,97	1,15	petites baies
	AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	Famille VL/VT	10,2	10	8,4	2,95	0,81	petites baies
	AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VL/VT	85,4	10,4	7,7	2,92	0,76	petites baies
	AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	45,4	10,2	8,1	3,06	1,39	baies moyennes
	AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	Famille VM	51,5	9,4	7,4	3	1,24	baies moyennes
	AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	115,3	10,1	9,8	2,96	1,31	baies moyennes
	AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	172,7	9,8	8,6	3	1,29	baies moyennes
	AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	35,8	10,6	7,4	2,92	1,29	baies moyennes
	AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	17,5	10	6,4	3,11	1,05	petites baies
	AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille rosé	45,7	9,8	7,2	3,03	0,73	petites baies
	AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille rouge	80,8	9,6	6,6	3,1	0,7	petites baies
	AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	Famille rosé	131,6	9	8,8	3,14	0,92	baies moyennes

Visioconférence sur l'élaboration des Crémants de Loire

La Fédération viticole Anjou-Saumur vous propose de faire un point technique sur l'élaboration des Crémants de Loire, au travers d'une visio-conférence animée par Nicolas Secondé, oenologue-consultant, le jeudi 21 novembre de 18h à 19h30.

[Inscription](#)

AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille VM	89,5	9,9	6,2	3,14	1,88	grosses baies
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille rosé	98,7	8,8	6,5	3,03	1,28	petites baies
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille rosé	175,6	9,4	6,2	3,04	1,44	petites baies
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille rosé	141,8	10	5,2	3,17	1	petites baies
AT-GN-CHAMP	Grolleau Noir	Famille rouge	115,6	10,2	6,3	3,08	1,12	petites baies
AT-CY-CONCOURSON	Chardonnay	Famille VM					1,19	baies moyennes
AT-CY-BROSSAY	Chardonnay	Famille VM					1,11	baies moyennes
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille rosé					1,76	grosses baies
AT-GN-POUANCAY	Grolleau Noir	Famille VM					0,93	petites baies
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille VM					1,56	petites baies
AT-CY-BRISSAC	Chardonnay	Famille VM					0,79	petites baies
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille VM					1,19	petites baies
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille VM					0,97	petites baies
AT-CY-STCYR	Chardonnay	Famille VM	129,1	13	5,2	3,25	1,21	baies moyennes
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	Famille rosé	101	9,6	6,1	3,09	1,69	baies moyennes



Source : Interloire, S. Fremont

Flavescence dorée

Dates	Secteurs de prospection
Semaine 34	
Mardi 19/08/25	Brossay
Mercredi 20/08/25	Passavant-sur-Layon
Jeudi 21/08/25	Rochefort-sur-Loire
Vendredi 22/08/25	Prospection obligatoire foyer de Bouillé-Loretz
Semaine 35	
Mardi 26/08/25	Montreuil-Bellay et zone Aubance (St-Jean-des-Mauvrets)
Mercredi 27/08/25	Varrains et Turquant le matin ; Dampierre-sur-Loire l'après-midi
Jeudi 28/08/25	Chavagnes et Aubigné-sur-Layon
Vendredi 29/08/25	Savennières
Semaine 36	
Mercredi 03/09/25	Prospection obligatoire foyer Montsoreau
Jeudi 04/09/25	Prospection obligatoire foyer Dampierre-sur-Loire
Vendredi 05/09/25	Prospection obligatoire foyer Chacé

Dispositif Réagir 49 - Solidarité et Accompagnement

La vendange 2025 s'annonce belle mais la conjoncture reste tendue.

Votre trésorerie connaît des aléas ? Les ventes ne sont pas à la hauteur de vos attentes ? Vous souhaitez anticiper auprès de votre banque, d'un client ou d'un fournisseur ?



Vous voulez connaître s'il existe actuellement des aides financières pour soutenir la viticulture ?

Rebondir dès les 1ers signes et mettre en place des leviers d'actions doivent vous permettre de franchir ce cap et de vous donner des perspectives.

Le dispositif Réagir 49 - Solidarité et Accompagnement se tient à votre disposition pour trouver les solutions adaptées à votre situation en toute confidentialité (ex. : économie de l'entreprise, organisation du travail, plan de financement, ...)

Pour contacter l'un(e) des conseiller(ère)s spécialisé(e)s pour un entretien gratuit, plusieurs possibilités sont ouvertes :

Téléphone dédié REAGIR : 02 53 57 18 32

Mail : reagir-49@pl.chambagri.fr

Descriptif des accompagnements proposés sur le site de la Chambre d'agriculture : Cliquez sur ce [lien](#)

AAP PCAE

➡ Un Plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles (PCAE) en production végétale est ouvert en Pays de la Loire. La politique d'investissement doit privilégier une approche globale de l'exploitation et le porteur de projet devra réaliser un autodiagnostic et une formation de deux jours et demi labellisée « DT » dont le commencement sera postérieur au 31 décembre 2023. Le projet ne devra pas être matériellement achevé ou totalement mis en œuvre au moment du dépôt de la demande d'aide.

Plus d'informations sur le site paysdelaloire.fr.

CONTACTS

CHASSAING Thomas

✎ Mail : thomas.chassaing@pl.chambagri.fr

✎ Tél : 06 71 57 80 35

CUEGNIET Antoine

✎ Mail : antoine.cuegniet@pl.chambagri.fr

✎ Tél : 07 86 43 03 38

DOMEC-MOULIE Camille

✎ Mail : camille.domec-moulie@pl.chambagri.fr

✎ Tél : 06 23 40 55 91

DUBOIS Perrine

✎ Mail : perrine.dubois@pl.chambagri.fr

✎ Tél : 06 83 89 85 39

ESMILLER Marie

✎ Mail : marie.esmiller@pl.chambagri.fr

✎ Tél : 06 26 72 69 18

MOULIS Cécile

✎ Mail : cecile.moulis@pl.chambagri.fr

✎ Tél : 06 28 91 71 25

SVRDLIN Juliette

✎ Mail : juliette.svrdlin@pl.chambagri.fr

✎ Tél : 06 61 66 12 47

THOMAS Nathalie

✎ Mail : nathalie.thomas@pl.chambagri.fr

✎ Tél : 06 28 91 93 15

Équipe de rédaction : CHASSAING Thomas, CUEGNIET Antoine, DOMEQ-MOULIE Camille, DUBOIS Perrine, ESMILLER Marie, MOULIS Cécile, SVRDLIN Juliette
Nos partenaires :



Avant toute utilisation de produits phytosanitaires, bien lire l'étiquette où tous les risques et les restrictions d'emploi figurent. Toutes les informations sur les produits phytosanitaires sur : <http://ephy.anses.fr/> - Base d'observations : parcelles situées en Pays de la Loire et utilisation des observations du Bulletin de santé du végétal consultable gratuitement ICI - Enjeux environnementaux, se référer à : <https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/agriculture-pays-de-la-loire/reglementation/> - Mise en œuvre d'actions concourant aux économies de produits phytopharmaceutiques : https://alim.agriculture.gouv.fr/cepp/content/ap_fiches_action

La Chambre d'agriculture de région Pays de la Loire 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 CDA France. Dans le cadre de sa responsabilité civile, la Chambre d'Agriculture de région Pays de la Loire est assurée pour toutes ses activités de conseil y compris phytosanitaire auprès de GROUPAMA Loire Bretagne sous le numéro de police : 04403837J

Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



ENR-Bulletin viti V5 - 25.03.25