



## INFOVITI 49 - BULLETIN N°21 (MATU)

Rédigé et diffusé le 27/08/2025



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

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

#### Dans les vignes

Focus sur la jaunisse

### ETAT SANITAIRE

#### Pourriture grise

Pression faible

#### Pourriture acide

Aucun symptôme observé

#### Compaction des baies de Chenin

### EVOLUTION DE LA MATURITÉ

#### Observations et chargement en sucre

Evolution de la maturité des Grolleau 2017-2025

### FOCUS PAR DESTINATION DE VINS

#### Parcelles à destination de vins de base

Les parcelles doivent être vendangées

#### Parcelles à destination de vins rosés

Maturité atteinte: les parcelles sont prêtes à être vendangées

#### Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

Surveiller attentivement l'évolution et déguster vos parcelles

#### Parcelles à destination de vins rouges

Maturation en cours: surveiller l'évolution du degré potentiel

### BIODYNAMIE

#### Calendrier lunaire

Lune montante du 2 au 14 septembre

## POUR ALLER PLUS LOIN

Rôle du pH et interprétation

Machine à vendanger: un bon réglage est essentiel

Risques liés au CO2

Protocole pied de cuve

Tableau de synthèse des analyses

## AGENDA

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

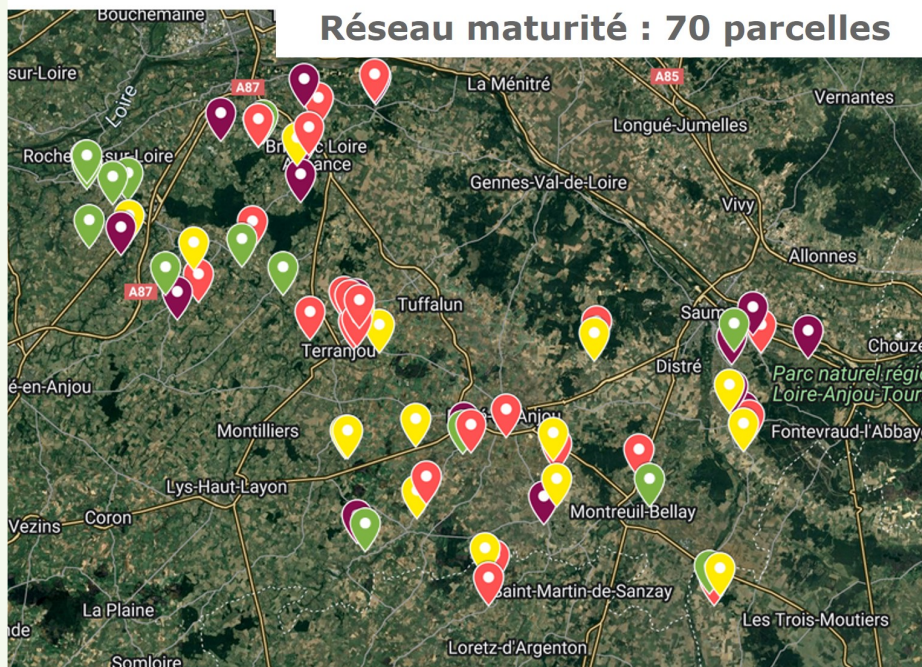
**THOMAS Nathalie**

Assistante de l'équipe viticulture

# PHYSIOLOGIE

## Réseau de maturité

### 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

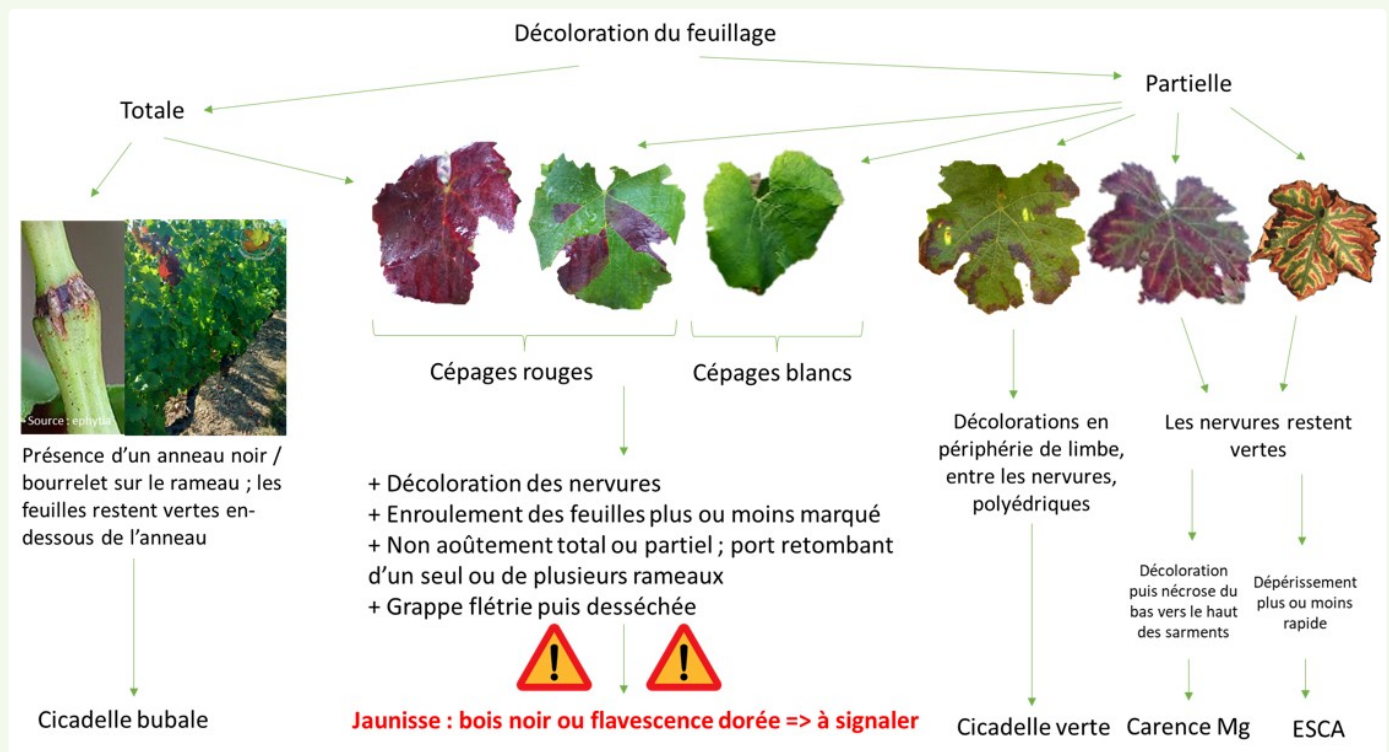
Des prospections pour détecter des symptômes de **Flavescence dorée** sont en cours sur le territoire Anjou-Saumur. À l'initiative de la Fédération Viticole Anjou-Saumur, ces prospections ont pour objectif d'initier des dynamiques collectives pour identifier les souches potentiellement infectées et ainsi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

## Pourriture grise

### Observations

Des foyers de botrytis ont été observés sur 8 parcelles de notre réseau, exclusivement sur Chenin, soit 12% de parcelles touchées. La fréquence a augmenté depuis la semaine dernière mais les intensités d'attaque restent très faibles. Ces foyers sont dus à la compaction des baies entre elles.

### ➔ Notre avis

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

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

📄 [Fiche Pourriture grise](#)



Foyer de botrytis sur Chenin suite à la compaction de baies

## 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](#)

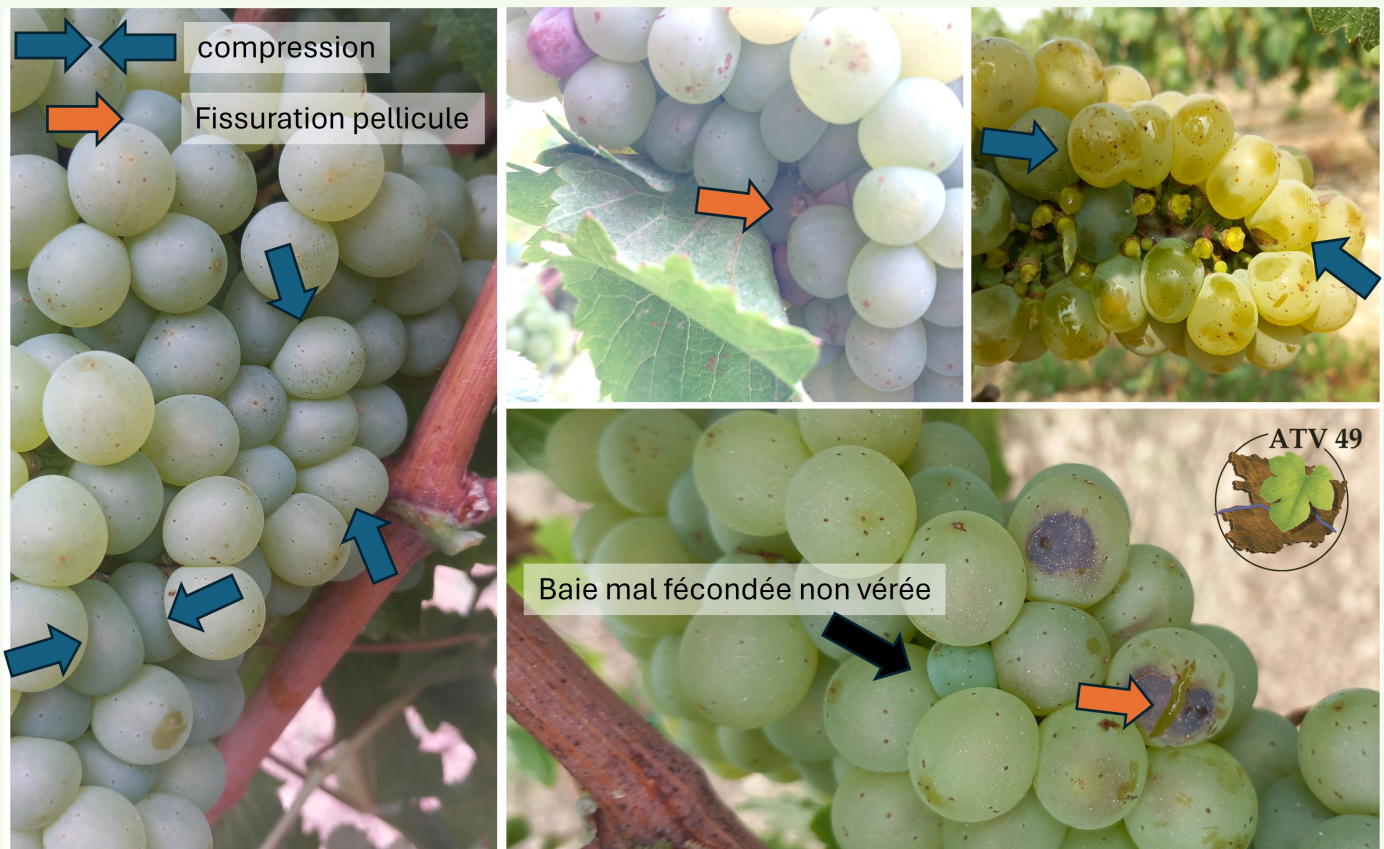


## Compaction des baies de Chenin

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



Grolleau N



Grolleau G



Cabernet S



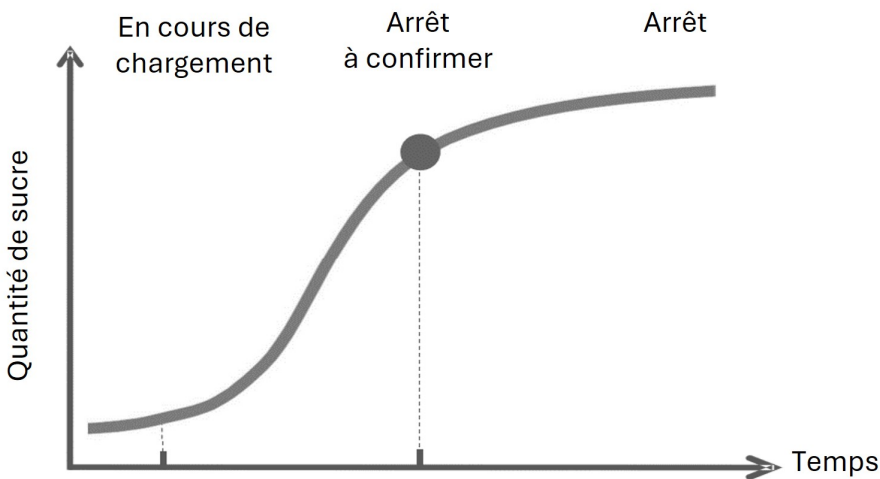
Chenin



Cabernet F

Grappes observées le 26 août 2025

Légende :	Rosé	Rouge	Blanc tranquille	Nombre de parcelles
Cabernet franc	10		3	
Cabernet sauvignon	2			
Grolleau noir	4		1	
Grolleau gris	2			
Cabernet franc	9		4	
Cabernet sauvignon	2			
Chenin	13		2	

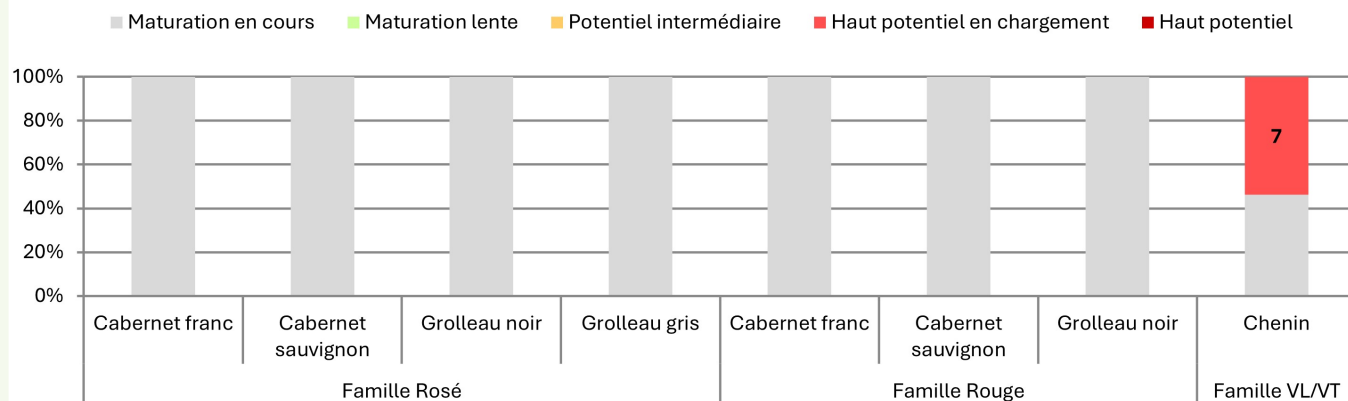


Chargement en sucre (Dyostem)

10 parcelles sont en arrêt de chargement en sucre à confirmer. Selon les prélèvements de la semaine prochaine nous pourrons dire si le chargement en sucre sera reparti ou si l'arrêt est confirmé.

## Potentiel des parcelles du réseau

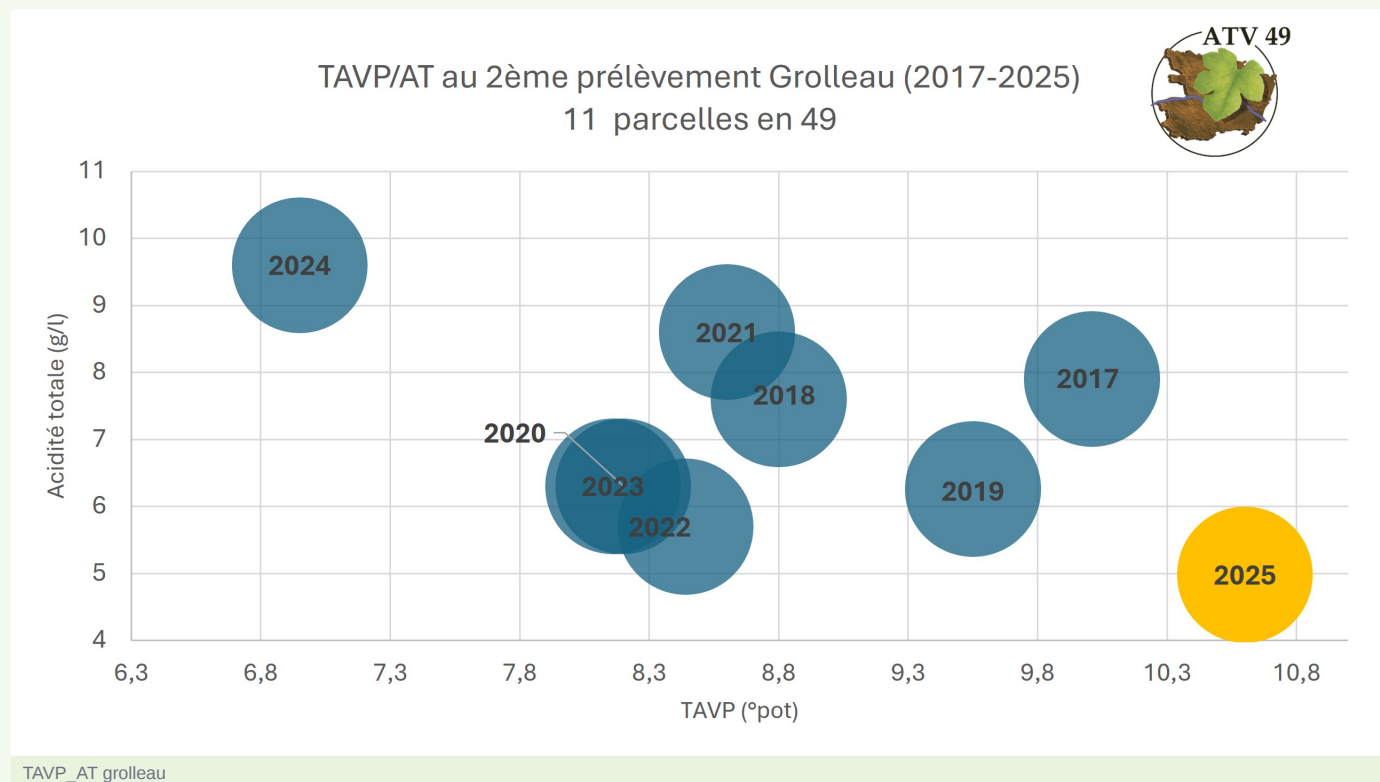
Nombre de parcelles



La quasi totalité des parcelles sont en cours de maturation, dont le potentiel ne peut encore être estimé. Dyostem a identifié 7 parcelles en cours de chargement (Chenin) qui sont en haut potentiel.

Pour plus de précisions, vous pouvez vous référer à la [notice maturité](#) (MAJ 2022).

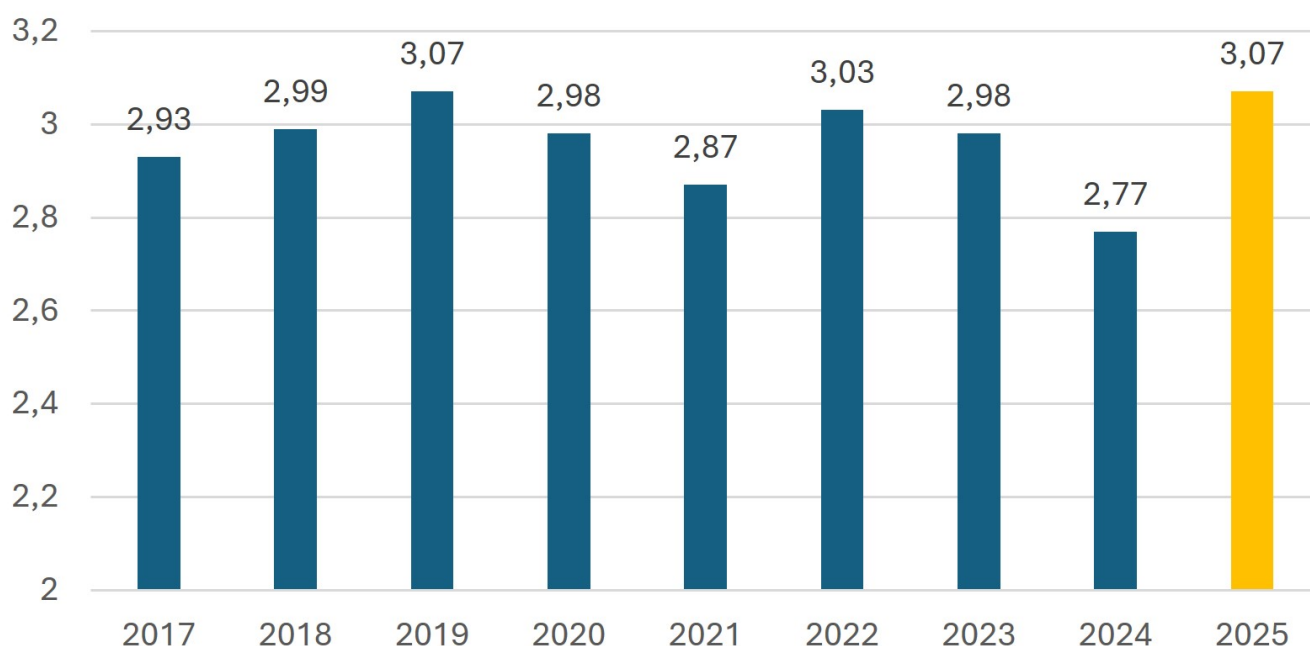




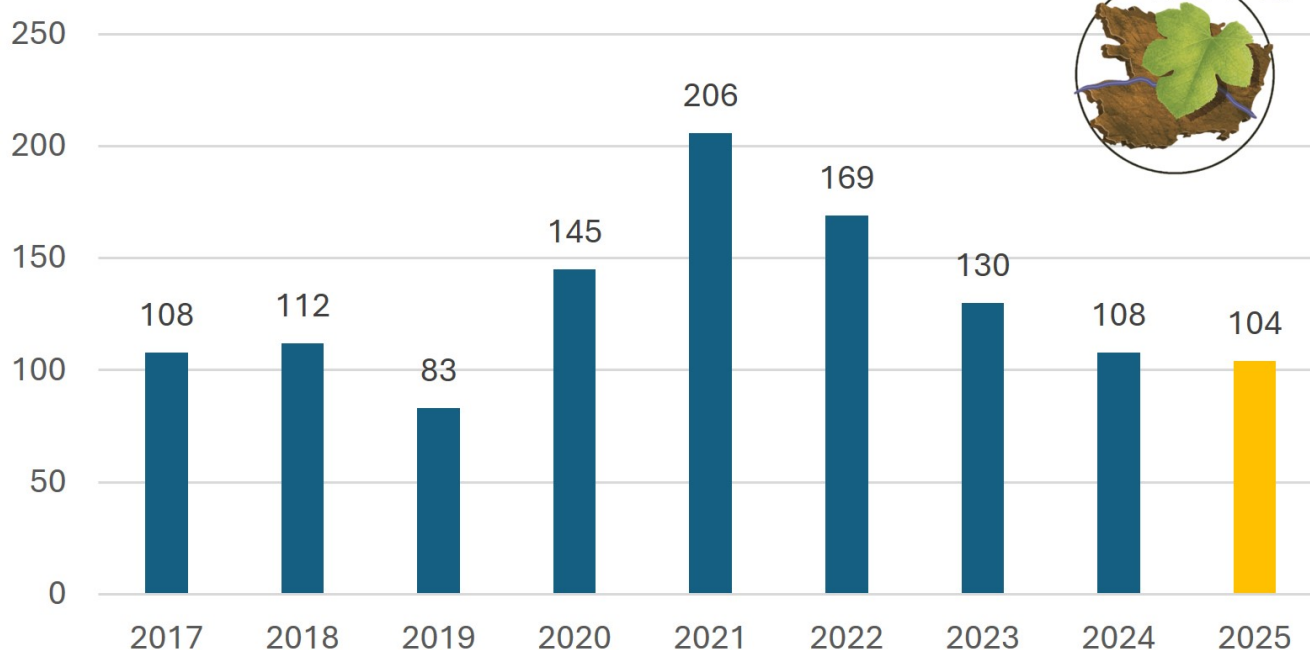
Comme pour la comparaison des millésimes sur Chenin la semaine dernière, les AT sont très bas, à la suite de la dégradation de l'acide malique (en moyenne : 3,4 g/L) à cause de la vague de chaleur des dernières semaines et à un début de maturité précoce dans l'année. L'enjeu de l'équilibre des jus est crucial aussi pour les Grolleau.



### pH moyen Grolleau au 2ème prélèvement ( 2017-2025)



### Azote assimilable Grolleau au 2eme prélèvement ( 2017-2025)

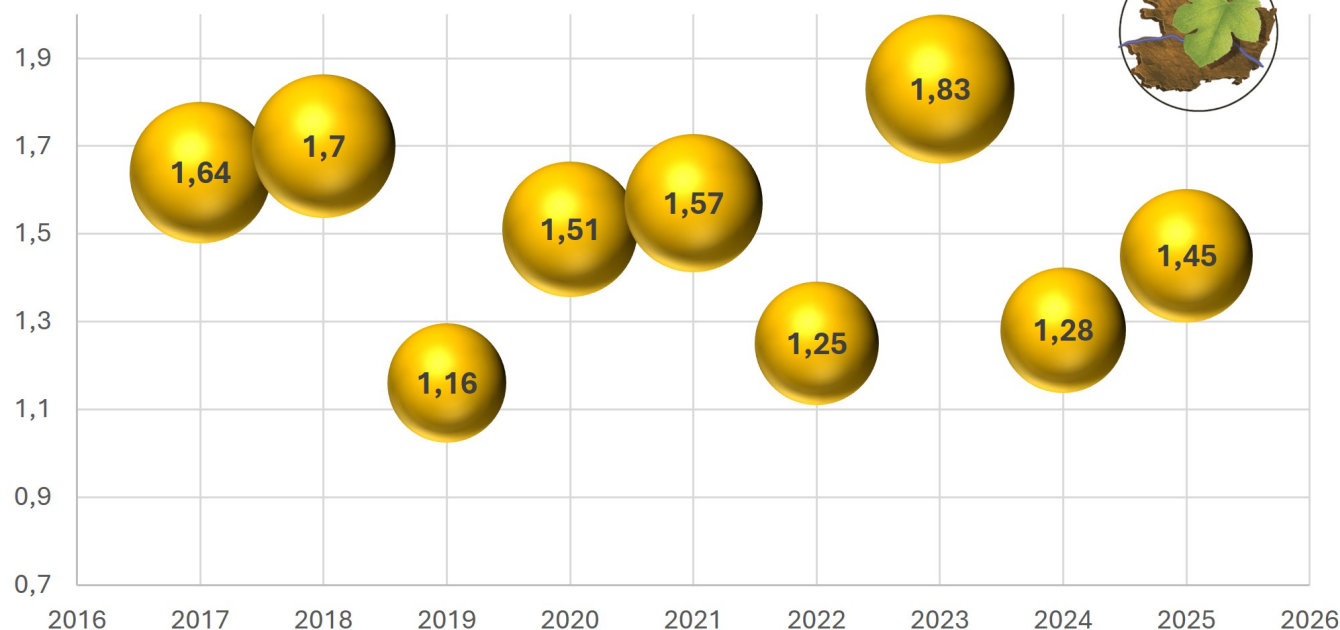


Nass et pH grolleau

Concernant le pH : en regardant les millésimes précédents, 2025 présente en moyenne sur Grolleau le même pH que 2019.

Concernant l'azote assimilable (qui peut encore évoluer) : 2025 semblerait assez bas (proche de 2024 et 2017) avec une forte disparité entre parcelles de notre réseau (69 à 185 mg/L).

## Volume moyen des baies de Grolleau 2ème prélèvement (mL) (2017-2025)



Volume baies grolleau

Concernant le volume des baies de Grolleau, 2025 est proche de la moyenne (1,48 mL). Comme pour les Chenin, attention à la fragilité des pellicules.

## FOCUS PAR DESTINATION DE VINS

### Parcelles à destination de vins de base

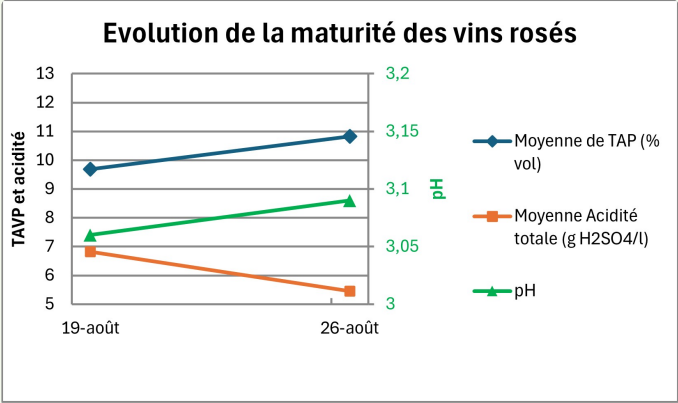
Famille vin de base	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	26-août	écart	min	max	26-août	écart	26-août	26-août	évolution	26-août	26-août
Cépage (nombre de parcelles)											
Chenin (9)	11,17	+ 1,22	10,40	12,00	6,53	-1,833	2,89	1,45	+ 10,44%	7,87	Rapide
Cabernet Franc (1)	12,10	+ 1,9	12,10	12,10	5,10	-0,80	3,26	0,70	+ 4,29%	4,00	Moyen
Grolleau Noir (2)	10,95	+ 1	10,90	11,00	4,95	-0,85	3,07	1,45	+ 3,1%	5,40	Moyen

Les 4 parcelles de Chardonnay à destination de vins de base ont été vendangées. **Tous les cépages pour les vins de base doivent être vendangés.**

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-août	écart	min	max	26-août	écart	26-août	26-août	évolution	26-août	26-août
Cépage (nombre de parcelles)											
Cabernet Franc (13)	10,99	+ 1,17	10,40	11,60	5,56	-1,45	3,09	1,00	+ 7,87%	4,71	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	10,80	+ 1,4	10,60	11,00	6,50	-1,50	3,11	0,89	+ 7,3%	4,60	Moyen
Grolleau Noir (5)	10,60	+ 1,04	10,00	11,20	5,06	-1,04	3,09	1,56	+ 8,08%	6,64	Rapide
Grolleau Gris (2)	10,30	+ 0,95	9,60	11,00	4,65	-1,50	3,05	1,48	+ 6,78%	6,10	Rapide

Les acidités sont faibles et les pH sont à l'optimum de 3,1 (il ne faut pas dépasser 3,2). Les parcelles sont prêtes à vendanger.



Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

Famille vin tranquille	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	26-août	écart	min	max	26-août	écart	26-août	26-août	évolution	26-août	26-août
Cépage (nombre de parcelles)											
Chenin (15)	11,72	+ 1,27	10,40	12,60	6,03	-1,37	3,02	1,21	+ 5,8%	5,55	Moyen

L'état sanitaire est bon, mais attention à la compaction des baies entre elles qui provoquent des foyers de pourriture. Surveiller les pluies annoncées.

Soyez vigilant à l'évolution du degré potentiel. Certaines parcelles ont atteint la maturité, notamment pour des Chenin de printemps. Déguster et analyser vos parcelles selon le profil recherché et garder un œil sur l'état sanitaire.

Parcelles à destination de vins rouges

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	26-août	écart	min	max	26-août	écart	26-août	26-août	évolution	26-août	26-août
Cépage (nombre de parcelles)											
Cabernet Franc (13)	11,36	+ 1,33	10,20	12,20	5,15	-1,62	3,12	0,96	+ 3,76%	3,96	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	11,20	+ 1,3	11,00	11,40	5,95	-1,20	3,15	0,84	+ 7,78%	4,20	Moyen
Grolleau Noir (2)	10,50	+ 0,6	10,40	10,60	5,15	-2,24	3,08	1,18	+ 11,06%	4,75	Moyen

Le chargement en sucre évolue à vitesse moyenne. Les équilibres ne sont pas encore atteints et les parcelles sont saines. Surveiller toutefois l'évolution et déguster vos parcelles.

## 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 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03
							
							
	Travail du sol	Cave : débouillage, filtration, mise	Matin en cave : débouillage, filtration, mise			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

Calendrier lunaire du 27 août au 3 septembre 2025

➡ La lune sera montante jusqu'au 14 septembre, période « optimale » de vendanges d'un point de vue lunaire, avec des jours fruit début septembre et autour du 11 septembre. A partir du 15 septembre, beaucoup de périodes défavorables s'enchainent (nœuds lunaires et planétaires, éclipse solaire) ne laissant qu'un nouvel optimum de vendanges début octobre.

## POUR ALLER PLUS LOIN



## Rôle du pH et interprétation

La mesure du pH permet d'évaluer la force des acides. Il dépend de trois éléments : la quantité totale d'acide (AT), le coefficient acide malique/acide tartrique et la quantité de potassium. Au cours de la maturation du raisin, le pH évolue et influence les propriétés du vin :

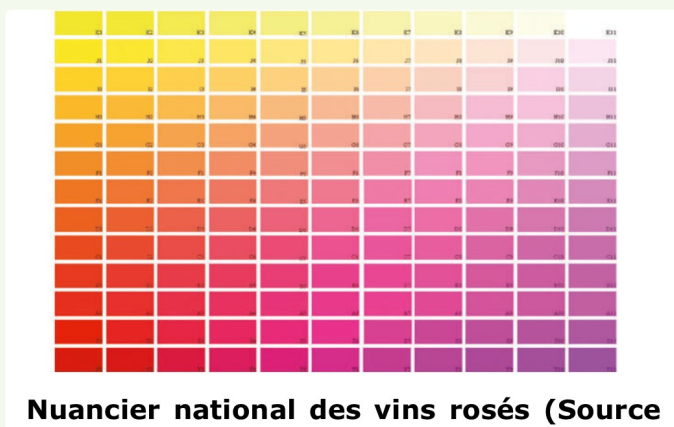
- Il a un impact direct sur la couleur. En effet, les anthocyanes présentent une couleur rouge en milieu acide. Un pH plus faible permettra d'obtenir une couleur plus vive et plus stable.

Pour les vins rosés, il est conseillé de ne pas dépasser un pH de 3,2.

Pour les vins de base, le pH optimum se situe entre 3 et 3,1 (minimum 2,9 pour la prise de mousse).

- Il influence la stabilité microbiologique du vin et l'efficacité du SO<sub>2</sub>. Un pH plus faible (<3,2) inhibe la prolifération bactérienne.

Au-delà de pH 3,5, les conditions sont favorables au développement des bons comme des mauvais micro-organismes. Une augmentation de pH demandera donc plus de SO<sub>2</sub> pour protéger les vins. Le SO<sub>2</sub> diminue l'intensité colorante des anthocyanes, ce qui peut aboutir à une coloration orangée des rosés.



Mesurer le pH lors de la vinification, 2019. Disponible sur : <https://www.coleparmer.com/tech-article/measuring-ph-in-wine-making?tlg=fr-FR>

TechniLoire, Guide des pratiques viti-vinicoles en Val de Loire. 2012, disponible sous : [https://techniloire.com/sites/default/files/Fiche\\_comment\\_eviter\\_teinte\\_jaune\\_orangee.compressed.pdf](https://techniloire.com/sites/default/files/Fiche_comment_eviter_teinte_jaune_orangee.compressed.pdf)

## Machine à vendanger: un bon réglage est essentiel

Comme chaque année, nous revenons sur le réglage des machines car il conditionne beaucoup de choses pour vos vins.

Le réglage du couple vitesse d'avancement/fréquence de secouage est très important. Plus vous allez vite, plus il faut une fréquence de secouage importante. Selon des essais menés par l'IFV (Cahier Itinéraires n°15), une vitesse d'avancement autour de 3 km/h est optimale :

- Elle permet de faire moins de blessures sur la vigne et moins de dégâts sur le palissage.
- Il y a moins de débris végétaux dans la vendange.
- Il y a plus de baies entières et moins de jus, ce qui limite les macérations et les oxydations non désirées.

Pour trouver la fréquence de secouage optimale de la parcelle, il faut suivre la machine et goûter les raisins qui restent accrochés. Diminuez la fréquence jusqu'à ce qu'il reste quelques raisins mûrs accrochés, puis ré-augmentez la fréquence de 10 coups/minute : vous avez trouvé la fréquence optimale.

Ce réglage ne prend que quelques minutes par parcelle et vous assure une qualité de ramassage optimale en cette année hétérogène !



Source : Braud-New holland

## Risques liés au CO2

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).



			Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jo assimilable (ur)	Azote (mg/l)	TAP (%)	Acidité totale (g H2SO4/l)	pH	Volume moyen (ml)	Evolution du volume (%)	Comportement	Potentiel	Profil	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	Concentration	Teinte médiane
Parcelles	Cépage	Famille Produit														
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille rouge	8,9	0,4	11,6	5,2	3,13	1,08	4,85	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	230
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille rosé	3	4,3	11,4	4,8	3,2	0,85	4,94	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	220
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille rouge	2	2,3	11,8	5,2	3,04	0,86	Arrêt à -1,15	confirm	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse			petites baies	228
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille rosé	3,3	6,3	11,4	5,8	3,09	1,02	7,37	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	228
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	4	2,8	12,1	5,1	3,26	0,7	4,48	Chargement	Haut potentiel en chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	228
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille rouge	3	7,6	11,8	5,9	3,1	0,97	-4,9	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	230
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille rosé	4	3,7	11,6	5	3,14	0,99	3,13	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	240
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille rosé	1,1	33,5	10,9	5,4	3,18	0,96	Arrêt à -5,88	confirm	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse			petites baies	228
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille rouge	2,1	31,7	10,4	5,9	3,09	0,79	Arrêt à -7,06	confirm	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse			petites baies	240
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille rosé	5,4	64,2	10,9	6,4	3,09	1,09	13,54	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	230
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille rosé	8	27,7	10,4	6	3,08	1,2	15,38	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes	230
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille rosé	5,3	31,3	11,1	6	3,02	1,03	9,57	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	228
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille rosé	2,7	69,3	11	5,3	3,07	0,82	Arrêt à 2,5	confirm	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse			petites baies	228
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille rouge	4	31,4	11,5	4,9	3,17	0,84	3,7	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	228
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille rosé	8,7	82,9	10,4	5,1	3,08	0,98	42,03	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	220
AT-CF-MOZESURLOUE T	Cabernet Franc	Famille rouge	3,6	16,8	11	5,4	3,07	0,9	0	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	230
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille rouge	4	94,2	11,1	5,4	3,05	1,02	6,25	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	230
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille rosé	3,6	3,9	10,6	5,4	3,1	0,99	3,13	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	221
AT-CF-POUANCAY	Cabernet Franc	Famille rosé	6,7	19,4	11,6	4,8	3,09	1	10,14	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	230
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille rouge	2,6	83	12,2	5,4	3,17	0,99	Arrêt à 0	confirm	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse			petites baies	220
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille rouge	6	46	11,3	6,1	3,06	1,2	14,29	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes	228
AT-CF-STAUDIN	Cabernet Franc	Famille rouge	3,9	40,7	10,2	6,4	3,1	0,9	16,88	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	230
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille rouge	2,4	106,7	11,9	0,4	3,27	1,04	Arrêt à 0,97	confirm	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse			petites baies	228
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille rosé	2,1	3,4	11	6,1	3,03	0,91	Arrêt à -2,15	confirm	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse			petites baies	224
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille rosé	7,3	26,4	10,6	6,2	3,06	1,12	16,67	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	230
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille rouge	5,1	0,8	11,9	5,4	3,18	1,1	7,84	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	240
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille rouge	3,9	24,5	11	5,4	3,13	0,8	11,11	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	220
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	3,9	47,6	12,1	5,8	3,02	0,84	9,09	Chargement	Haut potentiel en chargement	neutre			petites baies	57
AT-CH-BONNEZEAUX	Chenin	Famille VL/VT	0,6	1,3	11,2	6,7	3	1,02	Arrêt à -8,93	confirm	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse			petites baies	60
AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VM	8,7	32,9	11,1	7,1	2,94	1,58	11,27	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			baies moyennes	69
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	5,6	34,3	11,7	6,2	2,92	1,3	5,69	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			baies moyennes	67
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	14,6	50,7	11,2	7,1	3	1,65	19,57	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			baies moyennes	64
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	4,3	60,2	12,2	5,9	3,07	1,45	-3,33	Chargement	Haut potentiel en chargement	thiol			baies moyennes	64
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	6,1	4,1	12,4	6,5	3,1	1,28	5,79	Chargement	Haut potentiel en chargement	neutre			baies moyennes	60
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	7,6	66,3	11,4	6,1	3,04	1,48	11,28	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			baies moyennes	64
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	7,7	29	10,4	5,5	2,92	1,1	22,22	Chargement	maturation en cours	neutre			petites baies	59
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	2,1	0,01	12,3	5,7	3,02	1,09	Arrêt à -10,66	confirm	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse			petites baies	59
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	10,1	102,6	11,2	6,3	3,01	1,72	15,44	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			grosses baies	67
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	4,1	25,2	12,5	5,6	2,95	1,13	0	Chargement	Haut potentiel en chargement	thiol			petites baies	62
AT-CH-NUEIL	Chenin	Famille VM	6,1	62,5	12	6,7	3,01	1,48	4,96	Chargement	Haut potentiel en chargement	à suivre, non déterminé			baies moyennes	66
AT-CH-POUANCAY	Chenin	Famille VL/VT	7,5	72,3	10,9	6,4	2,89	1,41	9,87	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			baies moyennes	63
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	5,4	55,7	12	5,2	3,07	1,15	11,65	Chargement	Haut potentiel en chargement	neutre			petites baies	59
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	8,7	35,4	11,4	5,3	3	1,43	24,35	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			baies moyennes	62
AT-CH-STAUDIN 1	Chenin	Famille VL/VT	5,4	16,3	11	6,6	2,98	0,94	16,05	Chargement	maturation en cours	neutre			petites baies	59
AT-CH-STAUDIN 2	Chenin	Famille VL/VT	4	76,1	11,4	6	2,94	0,84	10,53	Chargement	maturation en cours	neutre			petites baies	59
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	10,3	43,1	12	6,6	3,08	1,54	10,79	Chargement	Haut potentiel en chargement	à suivre, non déterminé			baies moyennes	63
AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	Famille VM	7,4	52,8	11,4	6,6	2,96	1,29	4,03	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			baies moyennes	64
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	8,9	75,73	11	7,5	2,36	1,54	17,56	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			baies moyennes	65
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	3,9	122,6	10,4	6,6	2,97	1,37	6,2	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			baies moyennes	69



Flavescence dorée

AT-CS- MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille rosé	5,3	72,5	11	5,7	3,09	0,85	16,44	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	228
AT-CS- MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille rouge	4	76,1	11	5,7	3,09	0,85	16,44	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	220
AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	Famille rosé	3,9	99,7	10,6	7,3	3,13	0,93	12,09	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes	220
AT-CS- VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille rouge	4,4	42,8	11,4	6,5	3,12	0,91	9,83	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes	220
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille rosé	8,9	68,1	11	5,4	3,08	1,61	3,21	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes	17
AT-GG- MARTIGNE	Grolleau gris	Famille rosé	3,3	153,7	9,6	3,9	3,01	1,34	12,09	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	6
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	Famille rosé	11,1	90,1	10,8	5,4	3,12	1,93	14,2	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	grosses baies	230
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille rosé	9,1	74,8	10	5,2	3,05	1,51	17,97	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	230
AT-GN-CHAMP	Grolleau Noir	Famille rouge	3,9	120,5	10,4	5	3,13	1,25	11,81	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	228
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille rosé	6,9	161,5	10,2	5,2	3,06	1,61	11,81	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes	230
AT-GN- LAMBERT	Grolleau Noir	Famille rouge	5,6	78,2	10,6	5,3	3,03	1,1	13,4	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	228

Dispositif Réagir 49 - Solidarité et Accompagnement

POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille rosé	2,4	97,8	11,2	4,5	3,17	0,98	-2	confirmer	1ère analyse	1ère analyse	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	230
AT-GN- POUANCAY	Grolleau Noir	Famille VM	10,7	143,5	11	4,7	2,99	1,19	32,62	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	236
AT-GN- TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille VM	0,1	73,1	10,9	5,2	3,15	1,71	-9,04	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies	236

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](mailto: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](http://paysdelaloire.fr).

CONTACTS

CHASSAING Thomas

✉ Mail : [thomas.chassaing@pl.chambagri.fr](mailto:thomas.chassaing@pl.chambagri.fr)

✉ Tél : 06 71 57 80 35

## CUEGNIET Antoine

✎ Mail : [antoine.cuegniet@pl.chambagri.fr](mailto:antoine.cuegniet@pl.chambagri.fr)

✎ Tél : 07 86 43 03 38

## DOMEC-MOULIE Camille

✎ Mail : [camille.domec-moulie@pl.chambagri.fr](mailto:camille.domec-moulie@pl.chambagri.fr)

✎ Tél : 06 23 40 55 91

## DUBOIS Perrine

✎ Mail : [perrine.dubois@pl.chambagri.fr](mailto:perrine.dubois@pl.chambagri.fr)

✎ Tél : 06 83 89 85 39

## ESMILLER Marie

✎ Mail : [marie.esmiller@pl.chambagri.fr](mailto:marie.esmiller@pl.chambagri.fr)

✎ Tél : 06 26 72 69 18

## MOULIS Cécile

✎ Mail : [cecile.moulis@pl.chambagri.fr](mailto:cecile.moulis@pl.chambagri.fr)

✎ Tél : 06 28 91 71 25

## SVRDLIN Juliette

✎ Mail : [juliette.svrdlin@pl.chambagri.fr](mailto:juliette.svrdlin@pl.chambagri.fr)

✎ Tél : 06 61 66 12 47

## THOMAS Nathalie

✎ Mail : [nathalie.thomas@pl.chambagri.fr](mailto:nathalie.thomas@pl.chambagri.fr)

✎ Tél : 06 28 91 93 15



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](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



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

