



## INFOViti 49 - BULLETIN N°22 (MATU)

Rédigé et diffusé le 03/09/2025



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 de janvier à août

Août : sec et chaud !

#### Dans les vignes

Focus sur la jaunisse

### ETAT SANITAIRE

#### Pourriture grise

Dégénération de l'état sanitaire des Grolleau et Chenin

#### Pourriture acide

Premiers symptômes observés hors réseau

#### Eclatement des baies - Aspergillus

### 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 doivent être vendangées

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

Surveiller l'évolution: certaines parcelles sont prêtes à être vendangées pour un profil fruit frais

#### Parcelles à destination de vins rouges

Maturation en cours

### BIODYNAMIE

#### Calendrier lunaire

Lune montante du 2 au 14 septembre

### EVOLUTION DE LA MATURITÉ

#### Observations et chargement en sucre

**Rôle du pH et interprétation****Machine à vendanger: un bon réglage est essentiel****Risques liés au CO2****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

**FORMATION DÉMARCHE DE TRANSITION : itinéraire vers la fertilité de ses sols**

Implanter un couvert adapté à ses objectifs et savoir raisonner les apports basique et organique au sol

**CONTACTS****CHASSAING Thomas**

Viticulture et changement climatique

**CUEGNIET Antoine**

Viticulture biologique et biodynamique

**DOMECK-MOULIE Camille**

Viticulture et environnement

**DUBOIS Perrine**

Viticulture et sol

**ESMILLER Marie**

Viticulture et environnement

**MOULIS Cécile**

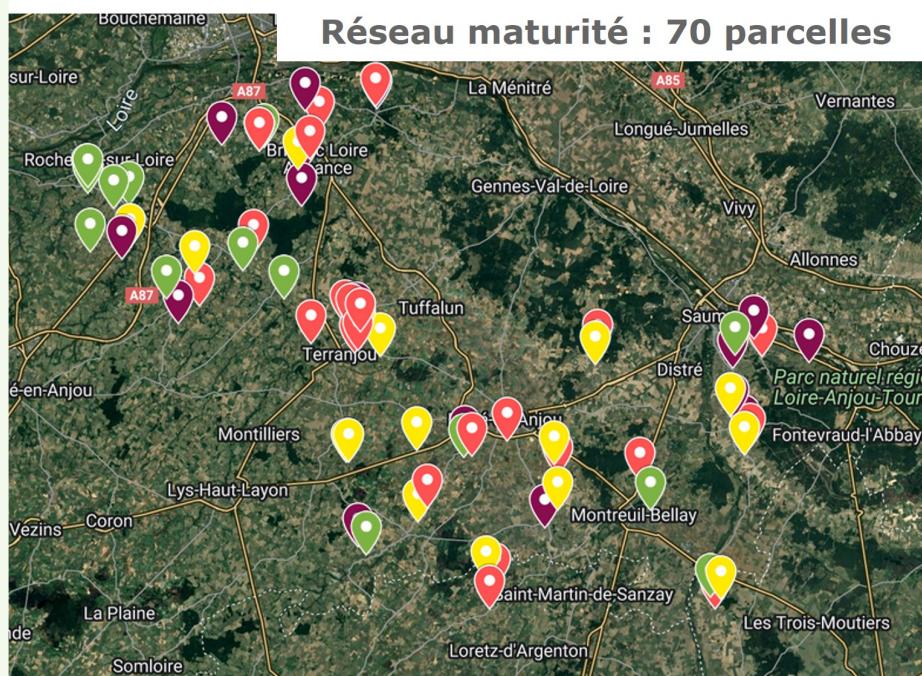
Viticulture et environnement

**SVRDLIN Juliette**

Viticulture et environnement

**THOMAS Nathalie**

Assistante de l'équipe viticulture

**PHYSIOLOGIE****Réseau de maturité****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)**

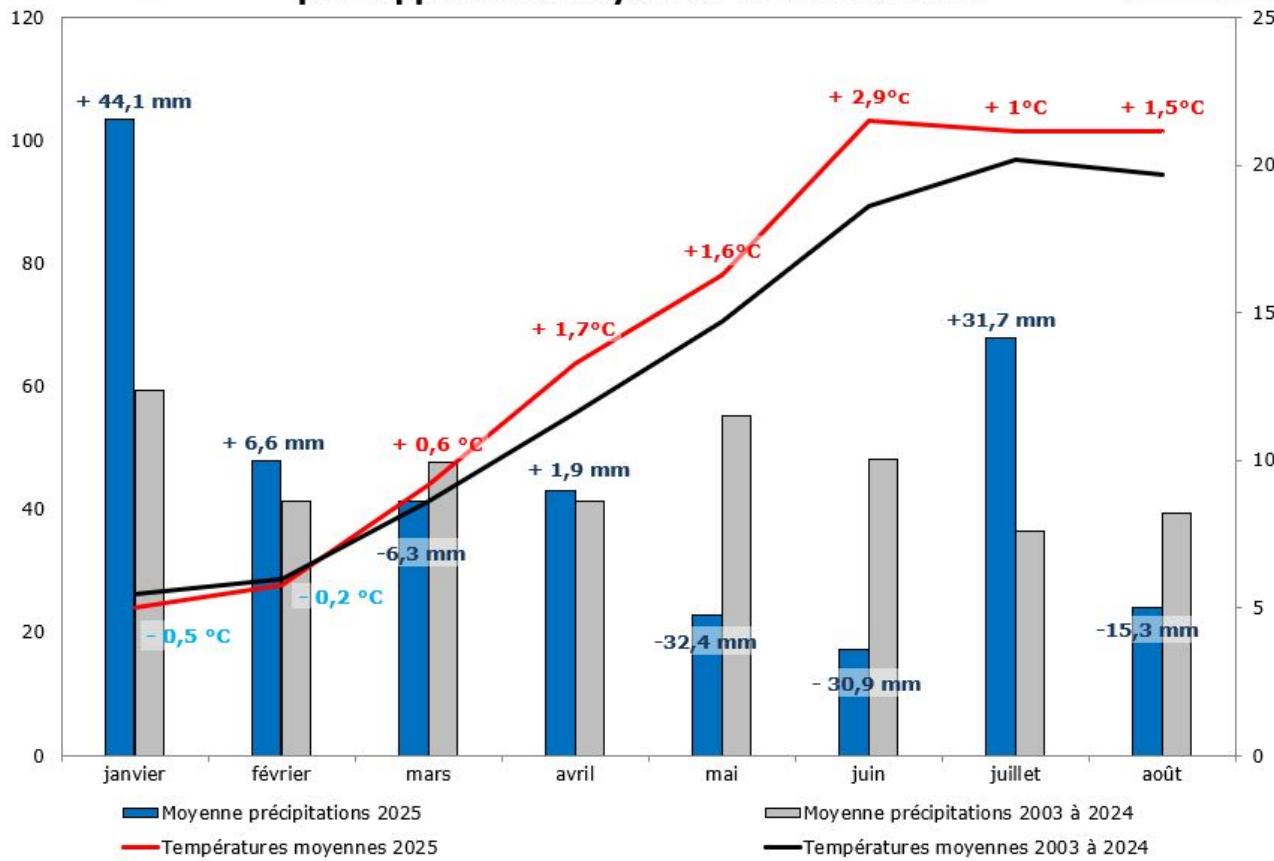
- 15 Chenin



Précipitations  
en mm

## Comparaison des précipitations et des températures 2025 par rapport aux moyennes de 2003 à 2024

Températures  
en degrés



### Bilan météo de janvier à août

Le mois d'août a été plus chaud de 1,5°C par rapport à la moyenne et plus sec avec en moyenne plus de 15 mm de déficit.

Depuis le mois de janvier, les températures moyennes sont d'environ 1°C plus élevées par rapport à la moyenne et les précipitations sont égales en moyenne avec environ 368 mm.

## Dans les vignes

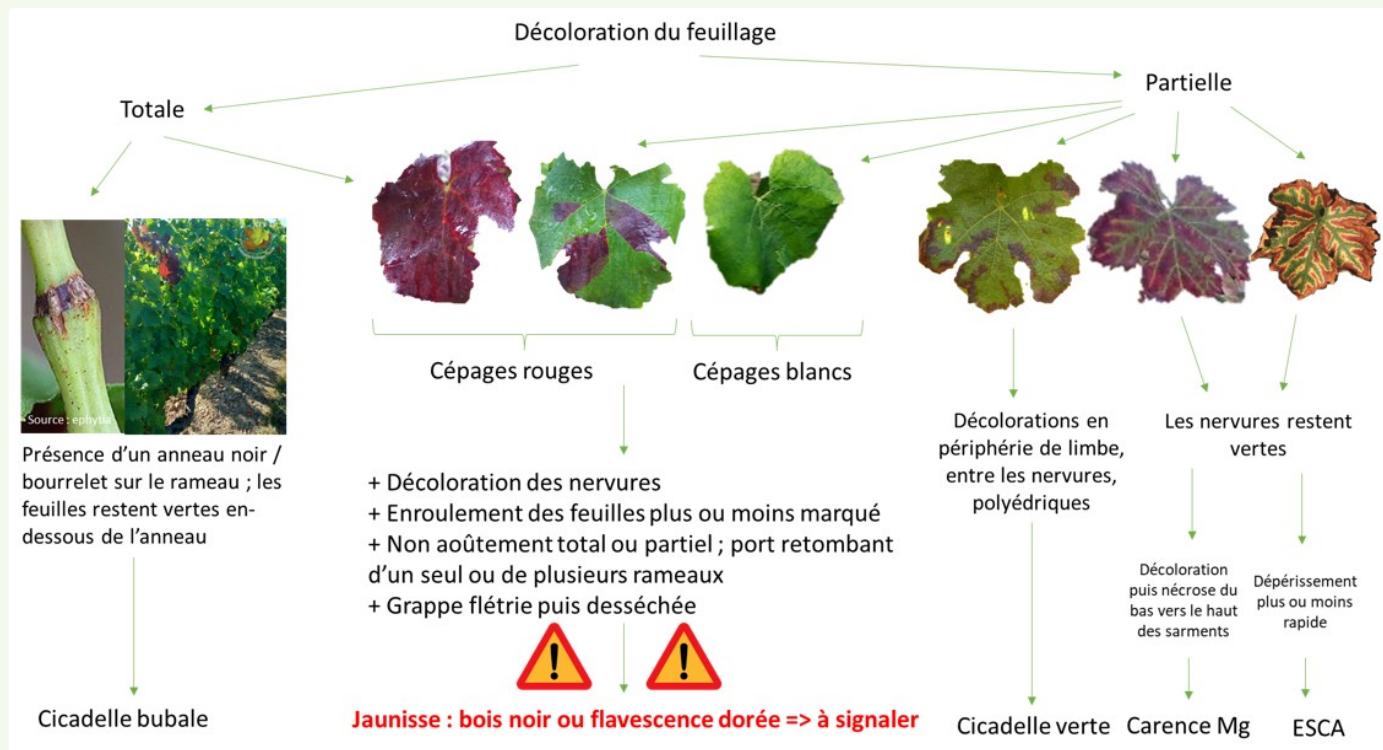
Des prospections pour détecter des symptômes de **Flavescence dorée** sont en cours sur le territoire Anjou-Saumur. À l'initiative de la Fédération Viticole Anjou-Saumur, ces prospections ont pour objectif d'initier des dynamiques collectives pour identifier les souches potentiellement infectées et ainsi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

Syndicat des vins de Saumur-Champigny : Marie Bugnicourt (06 28 34 40 22)

 [Fiche Cicadelle de la Flavescence dorée](#)

## ETAT SANITAIRE

## Pourriture grise

### Observations

Cette semaine, 27% des parcelles prélevées présentent des foyers de botrytis. **La fréquence a augmenté depuis la semaine dernière, soit +15% de parcelles avec des symptômes.**

Ce sont principalement les Grolleau gris et noir qui se dégradent, ainsi que les Chenin.

### ⌚ Notre avis

Les intensités d'attaque sont encore peu élevées mais la situation est à surveiller de près suite aux précipitations passées et à venir de cette semaine.

Prioriser les vendanges des parcelles les plus sensibles.

### ▶ Fiche Pourriture grise



Foyer de pourriture grise sur Chenin

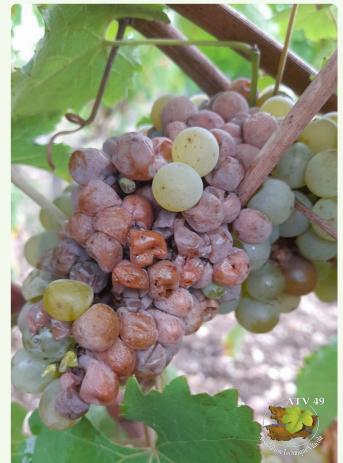
## Pourriture acide

### Observations

Aucun symptôme de pourriture acide n'a été observé au sein de notre réseau de parcelles, cependant **des foyers ont été décelés sur des parcelles hors réseau**. 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



Pourriture acide sur Chenin

## Eclatement des baies - Aspergillus

### Eclatement de baies sur Chenin et Grolleau gris :

#### Observations

Dans des parcelles de Chenin et Grolleau gris, les pellicules ont atteint leur point de rupture mécanique à la suite des forts cumuls de précipitations depuis 7 jours. L'intensité des divisions cellulaires au stade nouaison-fermeture a pu être limité par le stress hydrique/thermique fin juin. L'élasticité finale des pellicules est donc réduite, la pression interne de la baie par gonflement est plus forte que la résistance mécanique des peaux.

**Soyez vigilant dans vos parcelles, il est parfois nécessaire de retourner délicatement les grappes pour observer la face interne. L'éclatement mène à de l'écoulement de jus qui attire fourmis, guêpes et drosophiles, facilitant les contaminations des bactéries acétiques (cf vendange 2023).**



Eclatement de baies, Chenin et Grolleau gris

### Pourriture à Aspergillus

#### Observations

Parmi les pourritures visibles sur grappe en ce moment, on peut retrouver celle associée aux champignons du genre Aspergillus. Une trentaine d'espèces ont été isolées sur vigne (source : Ephytia). La baie prend une couleur blanchâtres sur cépages blancs et brune sur cépages rouges. La fréquence est heureusement faible mais la vigilance est de mise.



Aspergillus ou pourriture charbonneuse

Ses sporulations noirâtres, à la texture faisant penser à du marc de café finement moulu, ne sont visibles qu'en cœur de grappe et sur la rafle. Il est donc nécessaire de couper la grappe au sécateur pour observer correctement les symptômes.

## Stratégie de protection

Le tri des vendanges abîmées et la vendange manuelle contribuent à une nette diminution des teneurs en OTA (Phytoma, Défense des végétaux, n°565, Novembre 2003). Il est conseillé de surveiller régulièrement l'état sanitaire des grappes, de couper systématiquement en leur centre les grappes présentant des décolorations pelliculaires et de laisser au champ les parties de grappes atteintes par le champignon.

## EVOLUTION DE LA MATURITÉ

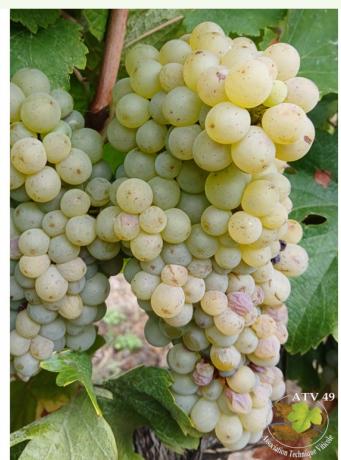
## Observations et chargement en sucre



*Grolleau N*



*Cabernet S*



*Chenin*

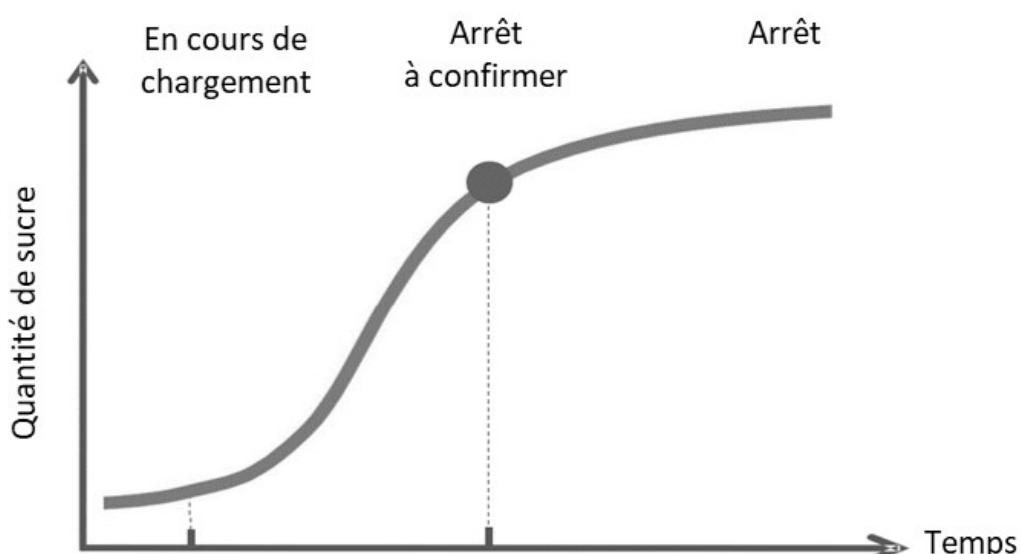


*Cabernet F*

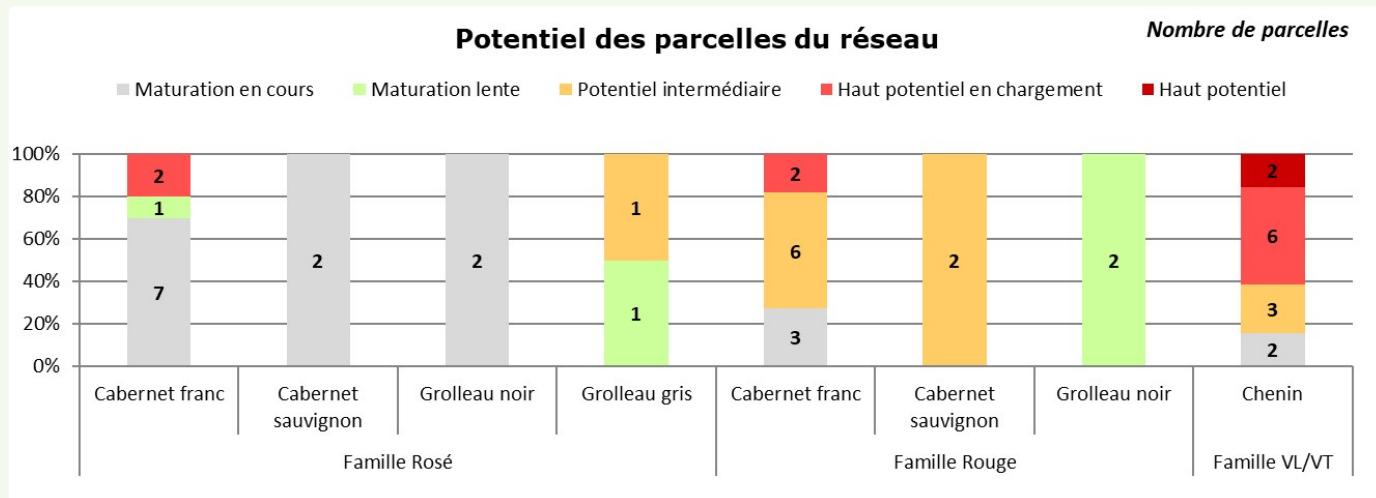
Grappes observées le 2 septembre 2025

Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille  Nombre de parcelles

Cabernet franc	<span style="border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;">9</span>	<span style="border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;">2</span>	<span style="border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;">1</span>
Cabernet sauvignon	<span style="border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;">2</span>		
Grolleau noir	<span style="border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;">2</span>		
Grolleau gris		<span style="border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;">2</span>	
Cabernet franc	<span style="border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;">5</span>	<span style="border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;">7</span>	
Cabernet sauvignon		<span style="border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;">2</span>	
Chenin	<span style="border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;">8</span>	<span style="border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;">5</span>	<span style="border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;">1</span>



La majorité des parcelles sont encore en cours de chargement en sucre. Seules 2 parcelles sont en arrêt de chargement.



D'après l'outil Dyostem, 12 parcelles sont en potentiel intermédiaire et 12 parcelles en haut potentiel.

En ce qui concerne les 8 parcelles en arrêt de chargement (potentiel intermédiaire), Dyostem estime ces fenêtres de vendanges pour des profils Fruit Frais ou Fruit Mûr :

Parcelles	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr
CF : MOZE SUR LOUET	09/09/2025 -> 14/09/2025	19/09/2025 -> 24/09/2025
CF : BLAISON - BRISSAC - SAUMUR 2 - VARRAINS - VERCHERS	10/09/2025 -> 15/09/2025	20/09/2025 -> 25/09/2025
CS : MAUVRETS - VAUCHRETIEN	20/09/2025 -> 25/09/2025	10/10/2025 -> 15/10/2025

Les potentiels issus de Dyostem des parcelles de Chenin à destination de vin tranquille sont repris dans le tableau ci-dessous :

Profil en fonction du potentiel	Non déterminé	Neutre	Thiol
Haut potentiel		ROCHEFORT	ST MELAINE
Haut potentiel en chargement		BEAULIEU - MARTIGNE 1 - MONTREUIL - VERCHERS	CLERE - FAYE
Potentiel intermédiaire		LAMBERT 1 - ST AUBIN 1 - ST AUBIN 2	
Maturation en cours	POUANCAY - VARRAINS		

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



## FOCUS PAR DESTINATION DE VINS

### Parcelles à destination de vins de base

Famille vin de base	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
<b>Cépage (nombre de parcelles)</b>	02-sept	écart	min	max	02-sept	écart	02-sept	02-sept	évolution	02-sept	02-sept
Chenin (5)	11,28	+ 0,11	10,60	12,40	5,34	-1,193	2,95	1,51	+ 3,87%	4,58	Moyen
Cabernet Franc (1)	12,40	+ 0,3	12,40	12,40	4,00	-1,10	3,34	0,97	+ 27,84%	8,40	Rapide
Grolleau Noir (1)	11,00	+ 0,05	11,00	11,00	4,20	-0,75	3,21	1,94	+ 25,26%	6,40	Rapide

4 parcelles de Chenin et 1 de Grolleau noir à destination de vins de base ont été vendangées depuis la semaine dernière.

Tous les cépages pour les vins de base doivent être vendangés.

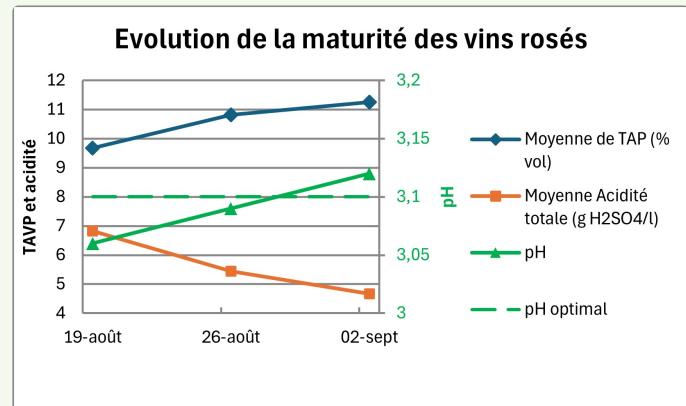
## Parcelles à destination de vins rosés

Famille vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
Cépage (nombre de parcelles)	02-sept	écart	min	max	02-sept	écart	02-sept	02-sept	évolution	02-sept	02-sept
Cabernet Franc (12)	11,55	+ 0,56	11,00	12,40	4,63	-0,93	3,14	1,11	+ 10,05%	4,57	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	11,20	+ 0,4	11,20	11,20	5,70	-0,80	3,13	1,05	+ 14,83%	5,05	Moyen
Grolleau Noir (2)	10,90	+ 0,3	10,40	11,40	4,50	-0,56	3,06	1,93	+ 18,96%	7,80	Rapide
Grolleau Gris (2)	9,90	-0,40	8,80	11,00	4,00	-0,65	3,09	1,37	- 7,7 %	-3,75	Lent

1 parcelle de Cabernet franc et 3 de Grolleau noir ont été vendangées depuis la semaine dernière.

L'état sanitaire des Grolleau se dégrade. Les acidités ont fortement baissé depuis la semaine dernière, tandis que l'augmentation des degrés potentiels plafonne. Soyez vigilant à l'augmentation des pH, il ne faut pas dépasser 3,2.

Les parcelles sont prêtes à être vendangées. A la dégustation, le profil fruit frais est atteint dans la plupart des parcelles de notre réseau.



## Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

Famille vin tranquille	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
Cépage (nombre de parcelles)	02-sept	écart	min	max	02-sept	écart	02-sept	02-sept	évolution	02-sept	02-sept
Chenin (14)	11,94	+ 0,22	10,60	13,20	5,24	-0,79	3,01	1,30	+ 7,33%	3,78	Moyen

1 parcelle a été vendangée depuis la semaine dernière.

L'état sanitaire s'est dégradé sur certaines parcelles de notre réseau.

Pourriture grise												
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées				Intensité sur les parcelles touchées				min-max	
	02-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		02-sept	écart			
			02-sept	écart		02-sept	écart					
Chenin (13)	8	+ 2	11,51 %	+ 7,68	3,54 %-33,71 %	Faible	Faible	Faible				

Le degré potentiel a peu évolué mais on note une baisse importante de l'acidité (- 0,8 g/L). Certaines parcelles ont atteint la maturité, notamment pour des Chenin de printemps, voire des tries pour des Chenin de garde. Déguster et analyser vos parcelles selon le profil recherché et surveiller attentivement l'évolution de la pourriture grise et de l'intégrité des pellicules (voir partie "Etat sanitaire").

Selon le type de profil aromatique recherché, certaines parcelles sont prêtes à être vendangées en début de semaine prochaine (profil fruit frais).

## Parcelles à destination de vins rouges

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
<b>Cépage (nombre de parcelles)</b>	02-sept	écart	min	max	02-sept	écart	02-sept	02-sept	évolution	02-sept	02-sept
Cabernet Franc (12)	11,68	+ 0,32	11,00	12,80	4,59	-0,56	3,16	1,05	+ 8,43%	3,27	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	11,60	+ 0,4	11,60	11,60	5,40	-0,55	3,15	0,88	+ 5,11%	1,95	Lent
Grolleau Noir (2)	10,70	+ 0,2	10,40	11,00	4,20	-1,83	3,12	1,12	- 5,4 %	-1,00	Lent

1 parcelle de Cabernet franc a été vendangée depuis la semaine dernière.

On observe un ralentissement du chargement en sucre. Les équilibres se rapprochent sur certaines parcelles, selon le profil de vin souhaité (voir les fenêtres Dyostem dans la partie "Observation et chargement en sucre").

L'état sanitaire est bon pour l'instant, mais soyez vigilant suite aux pluies qui peuvent fragiliser les pellicules. Surveiller l'évolution et déguster vos parcelles.

## 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 :

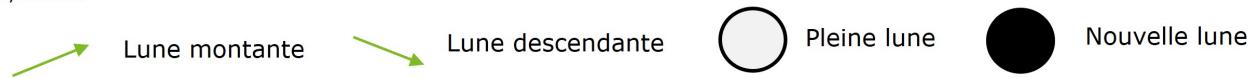
► De manière générale, éviter si possible de récolter au moment des nœuds planétaires, de la pleine lune, au périgée et pendant les jours "feuille". Cela amènerait une ambiance humide et les récoltes retiendraient plus d'eau.

► 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 03	Jeudi 04	Vendredi 05	Samedi 06	Dimanche 07	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10
Vendanges	Vendanges le matin <b>Période défavorable de 13h à 18h : occultation de Pluton</b>	Vendanges	Vendanges	Vendanges Eclipse de lune à 20h	Nœud lunaire ascendant de 20h à 1h		<b>Période défavorable: périgée lunaire</b>

Sources : Agenda biodynamique de Pierre et Vincent MASSON, Biodynamie Services. Calendrier des semis d'après Maria et Mathias K. THUN, MABD.



Calendrier lunaire et plantétaire du 3 au 10 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'enchaînent (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.

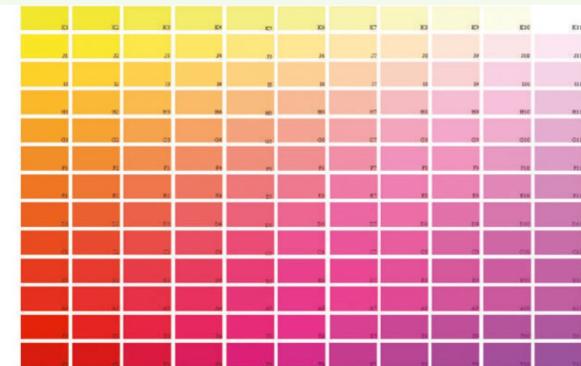
Pour les vins de base, le pH optimum se situe entre 3 et 3,1 (minimum 2,9 pour la prise de mousse).

- 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)



**Nuancier national des vins rosés (Source**

## 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.



## Tableau de synthèse des analyses

Parcelles	Cépage	Famille Produit	Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jour)	Azote assimilable (mg/l)	TAB (% vol)	Acidité totale (g H2SO4/l)	pH	Volume moyen (ml)	Evolution du volume (%) par semaine	Comportement	Potentiel	Date d'arrêt	Profil	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	Concentration	TAP à l'arrêt (% vol)	Teinte médiane	
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille rouge	0,3	9,7	11,6	4,6	3,15	1,09	0,93	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2025-08-26	végétal	10/09/2025 -> 15/09/2025	20/09/2025 -> 25/09/2025	petites baies	11,6	224	
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille rosé	4,3	7	12,2	4	3,27	0,94	10,59	Changement	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies		240	
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille rouge	4,6	13,4	12,2	4,2	3,07	0,99	15,12	Changement	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies		222	
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille rosé	3	11,5	11,8	4,8	3,13	1,09	6,86	Changement	maturisation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies		220	
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	8,4	6,3	12,4	4	3,34	0,97	38,57	Changement	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies		228	
AT-CF-BRISAC	Cabernet Franc	Famille rouge	1,3	5,1	11,2	5	3,11	1,07	10,31	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2025-08-26	végétal	10/09/2025 -> 15/09/2025	20/09/2025 -> 25/09/2025	petites baies	11,8	220	
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille rosé	6,4	7,4	12,4	4,1	3,19	1,14	15,15	Changement	en arrêt depuis la 1ère analyse	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies		220	
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille rosé	2	7,8	11,4	4,6	3,17	0,99	3,13	Arrêt	maturisation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies		228	
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille rouge	7,7	19,7	11,2	4,7	3,18	1,02	29,11	Changement	maturisation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies		222	
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille rosé	6,3	51,1	11,4	5,1	3,16	1,27	16,51	Changement	maturisation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes		220	
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille rosé	4,1	31,4	11	4,8	3,12	1,29	7,5	Changement	maturisation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes		224	
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille rosé	6,6	7,8	11,6	5	3,1	1,22	18,45	Changement	maturisation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes		230	
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille rosé	2	90	11,2	4,3	3,16	0,88	7,32	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse				petites baies		228	
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille rouge	4,6	6,3	11,8	4	3,24	0,98	16,67	Changement	maturisation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies		228	
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille rosé	2,1	83	11,2	4,1	3,16	0,99	1,02	Arrêt à confirmer	maturisation lente	2025-08-25	végétal	Maturation lente	Maturation lente	petites baies	10,4	220	
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille rouge	1,4	15,1	11,2	4,3	3,13	0,94	4,44	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2025-08-25	végétal	09/09/2025 -> 14/09/2025	19/09/2025 -> 24/09/2025	petites baies	11	240	
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille rosé	4,3	8,7	11,6	4,3	3,13	1,06	7,07	Changement	maturisation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies		220	
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille rouge	2,7	73,6	12,8	4,7	3,18	1,03	4,04	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse				petites baies		220	
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille rouge	2,6	36,4	11,6	5,3	3,05	1,26	5	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2025-08-26	végétal	10/09/2025 -> 15/09/2025	20/09/2025 -> 25/09/2025	baies moyennes	11,3	240	
AT-CF-STAUDIN	Cabernet Franc	Famille rouge	5	35,6	11	5	3,16	1,02	13,33	Changement	maturisation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies		230	
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille rouge	5,4	50,1	12	4,4	3,27	1,22	17,31	Changement	Haut potentiel en chargement	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes		240	
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille rosé	5,3	0,02	11,8	5,3	3,02	1,03	13,19	Changement	maturisation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	petites baies		220	
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille rosé	8,4	43,1	11	5,2	3,1	1,4	25	Changement	maturisation en cours	Attendre l'arrêt du chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes		222	
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille rouge	1	6,6	12,4	4,6	3,21	1,09	-0,91	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2025-08-26	végétal	10/09/2025 -> 15/09/2025	20/09/2025 -> 25/09/2025	petites baies	11,9	228	
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille rouge	2,6	23,4	11,2	4,3	3,15	0,88	10	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2025-08-26	végétal	10/09/2025 -> 15/09/2025	20/09/2025 -> 25/09/2025	petites baies	11	220	
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	4	41,9	12,2	4,8	2,99	0,97	15,48	Changement	Haut potentiel en chargement	neutre				petites baies		56	
AT-CH-BONNEZEAUX	Chenin	Famille VL/VT	-1,1	9,3	10,8	6,2	2,86	1,01	-0,98	Arrêt	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse				petites baies		63	
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	7,1	22,7	11,8	5	2,93	1,54	18,46	Changement	maturisation en cours	à suivre, non déterminé				baies moyennes		64	
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	5,6	52,2	12,6	5,1	3,08	1,59	9,66	Changement	Haut potentiel en chargement	thiol				baies moyennes		61	
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	4,4	4,2	13,2	5,7	3,12	1,34	4,69	Changement	Haut potentiel en chargement	thiol				baies moyennes		61	
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	1,1	59,5	11,8	5,1	3,04	1,47	-0,68	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2025-08-25	neutre				baies moyennes		60
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	2,7	31,1	10,6	4,7	2,91	1,19	8,18	Arrêt à confirmer	maturisation lente	2025-08-25	neutre - phénolique				petites baies		58
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	8,1	22,9	12,2	4,9	2,99	1,38	26,61	Changement	Haut potentiel en chargement	neutre				baies moyennes		60	
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	5,4	19,6	12,8	4,8	3,02	1,28	13,27	Changement	Haut potentiel en chargement	neutre				baies moyennes		59	
AT-CH-NUEIL	Chenin	Famille VM	7,1	29	12,4	5,6	3,03	1,67	12,84	Changement	Haut potentiel en chargement	thiol				baies moyennes		61	
AT-CH-POUANCAY	Chenin	Famille VL/VT	4,3	106,6	11,6	5,4	2,95	1,48	4,96	Changement	maturisation en cours	à suivre, non déterminé				baies moyennes		63	
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	2,3	55	12,4	4,4	3,07	1,19	3,48	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2025-08-25	neutre				petites baies		57
AT-CH-STAUDIN 1	Chenin	Famille VL/VT	1	11,6	11,1	5,8	2,95	0,97	3,19	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2025-08-25	neutre				petites baies		57
AT-CH-STAUDIN 2	Chenin	Famille VL/VT	2,7	69,3	11,6	5	2,95	0,92	9,52	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2025-08-25	neutre				petites baies		57
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	1	32,3	11,6	6,1	3,05	1,63	5,84	Arrêt à confirmer	haut potentiel	2025-08-26	thiol				baies moyennes		63

## Flavescence dorée

AT-CITYADOURAIN	Chenin	Famille VIV	3,0	33,4	10,0	4,0	2,25	2,44	7,85	Changement	cours	neutre					baies moyennes	60
Dates	Verchers	Chenin	Famille VL/VT	5,1	14,3	Secteurs de prospection						Haut potentiel en chargement	neutre				baies moyennes	57
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille rosé	3,4	41,6	11,2	5,4	3,05	0,96	12,94	Changement	maturisation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes		230	
Mardi 03/09/25	Cabernet Sauvignon	Famille rouge	1,9	80,1	11,7	6,1	3,12	0,95	13,85	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2025-08-26	végétal	20/09/2025 -> 25/09/2025	10/10/2025 -> 15/10/2025	petites baies	11	220
Jeudi 04/09/25	Cabernet Sauvignon	Famille rosé	6,7	83,8	11,6	5,0	3,05	1,63	5,84	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2025-08-26	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	baies moyennes		220
Vendredi 05/09/25	Cabernet Sauvignon	Famille rouge	2	35	11	4,2	3,17	1,55	-3,73	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	2025-08-26	végétal	20/09/2025 -> 25/09/2025	10/10/2025 -> 15/10/2025	petites baies	11,4	220
AT-GG-BRASSAC	Grolleau gris	Famille rosé	-1,6	107,3	11	4,2	3,17	1,55	-3,73	Arrêt à confirmer	maturation lente	2025-08-26	végétal	05/09/2025 -> 09/09/2025	15/09/2025 -> 19/09/2025	petites baies	11	2
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille rosé	-5,9	186	8,8	3,8	3	1,19	-11,19	Arrêt à confirmer	maturation lente	2025-08-26	végétal	Maturation lente	Maturation lente	petites baies	9,6	4

A

## Dispositif Réagir 49 - Solidarité et Accompagnement

AT-GN-DOUÉ	Grolleau Noir	Famille rosé	7,6	118,2	10,4	4,6	3,04	1,88	16,77	Chargement	cours	végétal	chargement	chargement	bales	230	
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille rouge	0,6	84	11	4	3,12	1,08	-1,82	Arrêt à confirmer	maturation lente	2025-08-25	végétal	Maturation lente	Maturation lente	petites baies	
La vendange 2025 s'annonce belle mais la conjoncture reste tendue.																	
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille rosé	8	55,3	11,4	4,4	3,08	1,97	11,3	Chargement	maturation en cours	maturation en cours	végétal	Attendre l'chargen	Attendre l'chargen	10,6	230
Votre récolte 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).

## FORMATION DÉMARCHE DE TRANSITION : itinéraire vers la fertilité de ses sols

### FORMATION DÉMARCHE DE TRANSITION

Itinéraire vers la fertilité de ses sols : implanter un couvert adapté à ses objectifs et savoir raisonner les apports basique et organique au sol

Au programme :

- Comprendre le fonctionnement du sol et les facteurs de sa fertilité : les conditions de l'activité biologique
- Définir les objectifs d'un couvert dans les inter-rangs, en déduire l'itinéraire technique. Savoir choisir, doser, semer et gérer les couverts temporaires.
- Choisir les amendements et les engrains et appliquer les bonnes quantités au bon moment : jumeler les observations terrain et l'interprétation des analyses de sol pour en déduire les besoins du sol

2 jours collectifs : les 23 octobre et 27 novembre 2025 puis 1 visite d'accompagnement individualisé sur votre exploitation

Inscription avant le 15 septembre en cliquant [ici](#)

## 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.cuegnyet@pl.chambagri.fr](mailto:antoine.cuegnyet@pl.chambagri.fr)

➤ Tél : 07 86 43 03 38

## DOMECK 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

Équipe de rédaction : CHASSAING Thomas, CUEGNIET Antoine, DOMECK-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](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*

ENGAGEMENT  
DE SERVICE  
SERVICES AUX AGRICULTEURS  
ET ACTEURS DES TERRITOIRES  
REF. 221  
AFNOR CERTIFICATION  
[www.afnor.org](http://www.afnor.org)  
Lire la charte et consulter  
de nos engagements sur  
[www.chambre-agriculture.fr](http://www.chambre-agriculture.fr)

CHAMBRE  
D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE

ENR-Bulletin viti V5 - 25.03.25