



INFO Viti 49

Bulletin Technique Viticole des vignerons d'Anjou Saumur



Ce bulletin s'adresse aux viticulteurs en production raisonnée, biologique, biodynamique



Le suivi de la maturité évolue en 2017. A la demande de la Fédération Viticole d'Anjou-Saumur et en vue de la prochaine suppression des bans de vendange, ce bulletin sera désormais la voie unique de diffusion des informations nécessaires au pilotage des vendanges. Vous y retrouvez les mêmes données sur l'état sanitaire des parcelles prélevées, le suivi de la maturité quantitative et qualitative.

Sommaire

Agenda et autres infos	2
➤ Conseils de prévention avant vendanges sur les risques liés au CO ₂	2
Météo	2
➤ Précipitations et températures moyennes entre le 16 et le 22 août	2
➤ Prévisions météo.....	3
Situation dans les vignes	3
➤ Stade phénologique.....	3
➤ Entretien du sol	4
➤ ESCA/BDA.....	4
Etat sanitaire	4
➤ Pourriture acide	4
➤ Pourriture grise.....	5
Maturité quantitative	5
Maturité qualitative et conseils de récolte.....	6
➤ Vins de base.....	6
➤ Rosés	8
Calendrier lunaire et planétaire.....	10
En attendant les bennes de vendanges	11
➤ Trier la vendange pour une meilleure qualité	11

Agenda et autres infos

➤ Conseils de prévention avant vendanges sur les risques liés au CO₂

Voici un message de prévention de la MSA :

« Voilà plus de 10 ans que le Maine-et-Loire n'a pas eu à déplorer d'accidents mortels dus au gaz carbonique. Toutefois, il est important de garder une vigilance de tous les instants sur ce risque invisible et sournois. Une campagne de prévention est à nouveau mise en place en septembre-octobre sur tout le département, par le service prévention des risques professionnels de la MSA du Maine-et-Loire. Il vous propose un **diagnostic gratuit** d'1h30 concernant la teneur en CO₂ dans votre chai et lors d'un décuvaage (**possibilité de prêt de détecteur**). Quelques conseils quant à la procédure d'intervention dans une cuve sont transmis ainsi qu'un affichage.



Plus spécifiquement, cette année, nous vous rappelons la dangerosité des pompes à marc ou décuveur. Tous les ans, en France, des salariés ou des exploitants se font piéger en décuvaant. Ces pompes peuvent être remplacées, dans la mesure du possible, par des tapis convoyeurs, des palox pour évacuer le marc vers le pressoir. En cas d'impossibilité de remplacement, maintenez les grilles existantes, prévoyez des rehausses pour éviter l'accès à la vis sans fin.

Enfin, 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. 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 par fax au 02.41.31.78.67, par téléphone au 02.41.31.77.82, ou par mail santesecurite@msa49.msa.fr. »

Météo

➤ Précipitations et températures moyennes entre le 16 et le 22 août

SECTEUR	SAUMUROIS			AUBANCE	LAYON
STATION	MONTSOUREAU	SAINT CYR EN BOURG	CHAMPIGNY	ST MELAINE	DOUE LA FONTAINE
Somme pluies (mm)	13.8	15.4	12.8	13.4	10.8
T°C moy	19.6	19.4	19.2	20.0	20.7
T min - T max (°C)	9.2 - 31.9	8.8 - 32.7	7.5 - 32.2	9.5 - 31.6	9.7 - *
Humidité moyenne (%)	68.7	73.0	78.3	72.9	70.8

SECTEUR	LAYON				LOIRE	
STATION	PASSAVANT	MARTIGNE BRIAND	SAINT AUBIN	SAVENNIERES	LA POM-MERAYE	DRAIN
Somme pluies (mm)	9.8	13.2	2	5.8	10.2	23.4
T°C moy	19.7	19.8	20.4	19.9	20.1	19.7
T min - T max (°C)	9.4 - 33.4	9 - 32.5	11 - 33.2	10.2 - 32.6	10.1 - *	11 - 32.9
Humidité moyenne (%)	72.4	*	70.6	71.7	73.3	73.6

*Non disponible

➤ **Prévisions météo** Sources MétéoFrance, Météociel, Météorama

	Temps (Météo France)	Précipitations en mm		T°C Min-Max	T°C Moyenne	Vent Direction vitesse min - max
		Météociel (Doué)	Météorama (Doué)			
Vendredi	Eclaircies	0.6	0	14 - 29	21.5	Est 5 - 15
Samedi	Eclaircies	0	5.1	17 - 28	22.5	Ouest 5 - 20
Dimanche	Rares averses parfois orageuses	0	0	15 - 29	22	Nord 5

Tendances pour les jours suivants : Des risques d'averses orageuses sont envisageables, à confirmer.

Situation dans les vignes

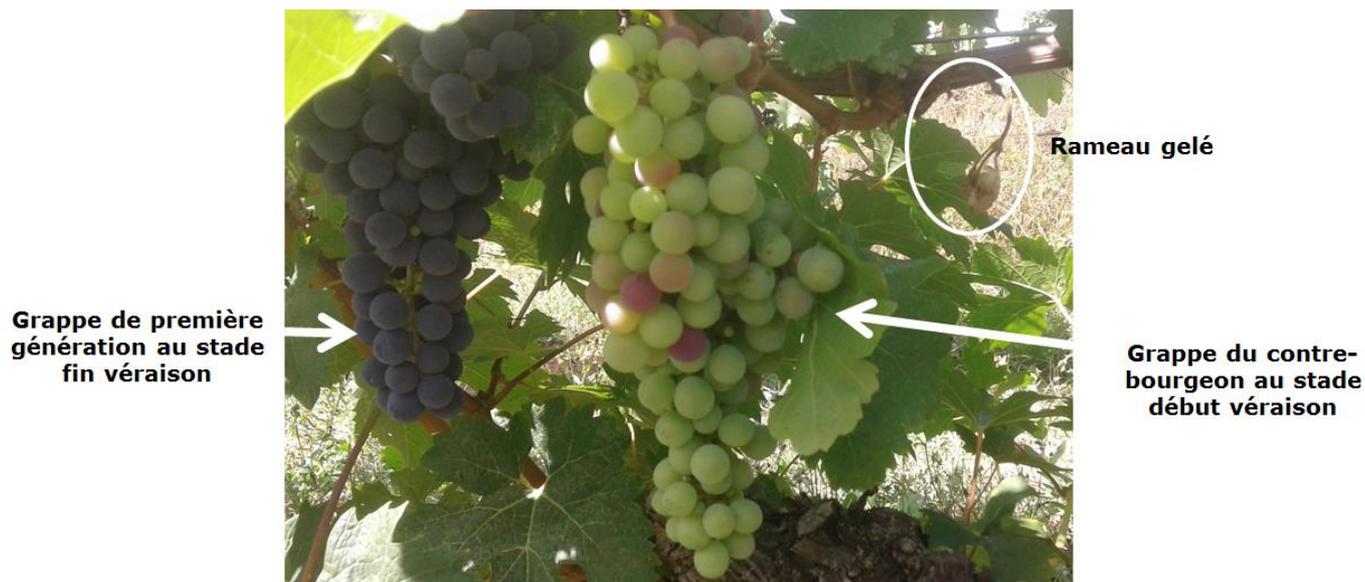
➤ **Stade phénologique**

Hormis les Cabernet, tous les cépages ont fini leur véraison. Les Chardonnay et certains Chenin précoces portent quelques grains dorés.

La véraison des Cabernet se termine dans les parcelles précoces et non gelées. D'autres parcelles sont encore à 75 % de la véraison.



Les grappes des rameaux gelés débutent seulement leur véraison, il est fréquent de trouver sur le même cep des grappes à différents stades.



➤ **Entretien du sol**

En période de maturation, la vigne n'a plus besoin d'azote qui est même néfaste à la qualité sanitaire du raisin.

A la fin de l'été, les pluies relancent l'activité microbienne et engendrent une minéralisation naturelle d'azote dans le sol. Pour compenser ce phénomène, il faut miser sur l'herbe dans les inter-rangs, qui en poussant va absorber une partie de ce qui est libéré. Nous vous rappelons que la pousse de l'herbe est stimulée par la tonte. Ainsi, si la météo devient pluvieuse sortez vos tondeuses !

Dans tous les cas, quel que soit votre choix de gestion des inter-rangs, **il ne faut plus travailler les sols.**

➤ **ESCA/BDA**

L'ESCA/BDA semble très présent cette année et nous voyons de plus en plus de symptômes d'apoplexie. Certains Cabernet sont très touchés, comme sur la photo ci-dessous.



Depuis 2013, un observatoire des maladies du bois permet une vision fine par vignoble et par cépage. Les fiches de synthèse de ces observations seront accessibles sur le site de Techniloire, elles sont réalisées à partir des observations des techniciens chambres d'agriculture et concernent le Melon, Chenin, Cabernet franc et Sauvignon. Pour les résultats 2016, vous trouverez les résultats sur : <https://techniloire.com/observatoire-maladie-du-bois>

Etat sanitaire

➤ **Pourriture acide**

✓ **Observations**

La situation est saine pour le moment sur notre réseau. Si vous avez des doutes sur la présence de suzukii, odeur de vinaigre sans traces de blessures, contactez-nous pour confirmer.

➤ Pourriture grise

✓ Observations

Le suivi des foyers de pourriture grise de cette semaine montre que plus de 60% des parcelles de notre réseau sont sans symptômes.

Les parcelles de Chenin et de Grolleau sont saines avec 75% de parcelles exemptes de pourri. Il faut surveiller davantage les parcelles de Chardonnay et de Gamay qui présentent des foyers de botrytis parfois importants.



	Fréquence min %			Fréquence max %			Fréquence moyenne %		
	17 août	22 août	ECART	17 août	22 août	ECART	17 août	22 août	ECART
Chardonnay (6 parcelles)	0 %	0 %	0	2 %	8 %	+6	0,3 %	2 %	+1,7
Chenin (8 parcelles)		0 %			3 %			1 %	
Grolleau (7 parcelles)		0 %			1 %			0 %	
Gamay (4 parcelles)		0 %			25 %			5 %	

La météo favorable de ces prochains jours devrait limiter le développement du champignon et son impact.

Maturité quantitative

Dans le tableau ci-dessous, nous faisons la moyenne par cépage, de nos prélèvements maturité :

	%vol. potentiel moyen				Acidité Totale moyenne (g/LH ₂ SO ₄)			pH moyen		
	16 août	22 août	ECART	Min Max	16 août	22 août	ECART	16 août	22 août	ECART
Chardonnay (6 parcelles)	10,1	10,8	+0,7	9,7 11,4	7,6	6,6	-1,0	2,98	3,02	+0,04
Chenin (8 parcelles)		9,1		8 10,1		11,9			2,79	
Gamay (4 parcelles)		10,5				8,3			2,9	
Grolleau (7 parcelles)		9,8				7,9			2,9	

Les Chardonnay sont proches d'une maturité quantitative satisfaisante dans l'objectif vin de base. Les Chenin en moyenne sont à 9,1° avec une AT moyenne élevée.

Maturité qualitative et conseils de récolte



Pour plus de lisibilité, nous faisons évoluer l'affichage de la maturité qualitative. Désormais, un curseur noir indique l'évolution de la maturité pour chaque paramètre qualitatif évalué lors de nos dégustations. Un smiley suggère l'objectif minimum à atteindre en fonction de l'objectif produit : vin de base, rosé, blanc sec, moelleux, rouge. NB : Cette marque est **indicative** au regard de la diversité des objectifs de production et des pratiques œnologiques des viticulteurs d'Anjou-Saumur.

➤ Vins de base

Cette semaine, nous avons dégusté **2 parcelles de Chardonnay** et **2 parcelles de Chenin**.

Parcelle	Fréq % pourriture	Maturité quantitative				Maturité qualitative
		% vol pot.	AT	pH	Nass	
Brissac-Quincé Chardonnay	1,3%	10,2	5,8	3,17	181	<p>Aromatique de la pulpe</p> <p>Acidité de la pulpe</p> <p>Aromatique de la peau</p> <p>Épaisseur de la peau</p> <p>Qualité des tanins</p> <p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>Couleur des pépins</p>
						<p>La maturité qualitative des pellicules n'est pas atteinte, ainsi que le rendement en jus potentiel. Il y a encore beaucoup d'amertume à la dégustation.</p> <p style="text-align: center;">Attendre</p>

Parcelle	Fréq % pourriture	Maturité quantitative				Maturité qualitative
		% vol pot.	AT	pH	Nass	
Saint-Cyr-en-Bourg <i>Chardonnay</i>	4%	11,4	5,9	3,02	61	<p>Aromatique de la pulpe</p> <p>Acidité de la pulpe</p> <p>Aromatique de la peau</p> <p>Épaisseur de la peau</p> <p>Qualité des tanins</p> <p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>Couleur des pépins</p>
<p>Les maturités quantitative et qualitative de cette parcelle sont en adéquation avec l'objectif vin de base.</p>						

Parcelle	Fréq % pourriture	Maturité quantitative				Maturité qualitative
		% vol pot.	AT	pH	Nass	
Nueil-sur-Layon <i>Chenin</i>	1%	8,7	12,5	2,83	88	<p>Aromatique de la pulpe</p> <p>Acidité de la pulpe</p> <p>Aromatique de la peau</p> <p>Épaisseur de la peau</p> <p>Qualité des tanins</p> <p>Pulpe attachée aux pépins</p> <p>Couleur des pépins</p>
<p>La maturité quantitative n'est pas atteinte. La pulpe et la peau sont loin d'être à maturité qualitative.</p> <p style="text-align: center;">Attendre</p>						

Parcelle	Fréq % pourriture	Maturité quantitative				Maturité qualitative
		% vol pot.	AT	pH	Nass	
Martigné-Briand 2 <i>Chenin</i>	3%	10,1	10	2,81	98	
<p>La maturité quantitative n'est pas atteinte et l'acidité sera a priori élevée. La maturité qualitative n'est pas atteinte notamment pour la pellicule et le rendement en jus.</p> <p style="text-align: center;">Attendre</p>						

➤ Rosés

Cette semaine, nous avons dégusté **2 parcelles de Grolleau** et **1 parcelle de Gamay**

Parcelle	Fréq % pourriture	Maturité quantitative				Maturité qualitative
		% vol pot.	AT	pH	Nass	
Tigné <i>Grolleau</i>	0%	9,7	7,4	2,89	166	
<p>La maturité quantitative n'est pas atteinte. La pulpe est encore acide, mais des arômes épicés commencent à apparaître. La couleur du jus n'est pas encore satisfaisante. L'état sanitaire et le potentiel aromatique sont bons.</p> <p style="text-align: center;">Attendre</p>						

Parcelle	Fréq % pourriture	Maturité quantitative				Maturité qualitative
		% vol pot.	AT	pH	Nass	
Tancoigné Grolleau	0%	10,0	8,4	2,92	88	<p>Aromatique de la pulpe: fruits frais</p> <p>Acidité de la pulpe: acidulé</p> <p>Aromatique de la peau: fruits frais</p> <p>Épaisseur de la peau: en train de s'affiner</p> <p>Qualité des tanins: côtéés</p> <p>Pulpe attachée aux pépins: un peu</p> <p>Couleur des pépins: bruns-verts</p>
<p>Le rendement en jus est bon et la vendange est homogène. Il faut attendre que l'acidité diminue et que la maturité des pellicules s'améliore.</p> <p style="text-align: center;">Attendre</p>						

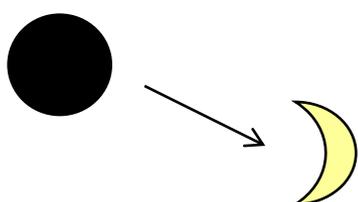
Parcelle	Fréq % pourriture	Maturité quantitative				Maturité qualitative
		% vol pot.	AT	pH	Nass	
Martigné-Briand 1 Gamay	1%	10,6	7,9	2,94	149	<p>Aromatique de la pulpe: fruits frais</p> <p>Acidité de la pulpe: acidulé</p> <p>Aromatique de la peau: fruits frais</p> <p>Épaisseur de la peau: en train de s'affiner</p> <p>Qualité des tanins: côtéés</p> <p>Pulpe attachée aux pépins: un peu</p> <p>Couleur des pépins: bruns-verts</p>
<p>Le rendement en jus est faible. L'aromatique de la pulpe et des peaux est déjà agréable. Pour une meilleure qualité de tanin et un meilleur équilibre sucre/acide :</p> <p style="text-align: center;">Attendre</p>						

Calendrier lunaire et planétaire

L'ouverture des premiers bans de vendanges approchant, 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 de récolter au moment des nœuds, de la pleine lune et au périgée**. Cela amène une ambiance humide et les récoltes retiennent plus d'eau.
- Les différents courants biodynamistes préconisent également de choisir la **période de lune montante** (ou ascendante) pour récolter ; les fruits restent plus longtemps frais et juteux et se conservent 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**.



Nous serons en lune descendante et croissante toute la semaine. A noter, l'**Apogée lunaire** mercredi prochain.

Les jours fruits, fleurs, feuilles et racines se répartissent cette semaine de la manière suivante:

Merc. 23	Jeudi 24	Vend. 25	Samedi 26	Dim. 27	Lundi 28	Mardi 29	Merc. 30

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

En attendant les bennes de vendanges

➤ Trier la vendange pour une meilleure qualité

Outre le tri manuel à la parcelle ou sur table de tri au chai, dans le cas de parcelles gelées ou pour améliorer la qualité des vins, voici quelques outils visant à trier la vendange à plus ou moins haut débit.

✓ Le tri optique

A l'aide d'un système d'analyse optique, les particules indésirables de la vendange sont éliminées : débris végétaux, baies immatures ou abimées.

Le trieur Bucher Vaslin Delta Vistalys, décrit sur le schéma ci-contre, permet d'**adapter facilement le tri en fonction des exigences** de l'utilisateur et de la **qualité initiale** de la vendange. L'utilisateur peut choisir :

- soit d'**éliminer tous les corps étrangers et les baies immatures ou abimées**, afin de préserver uniquement des baies saines et intègres,
- soit de **laisser passer des baies écrasées** ou des **baies accrochées à un petit bout de rafle**.

Son débit de traitement peut atteindre **10 t/h** pour une vendange manuelle ou mécanique. Son prix est d'environ 30 000 €.

Autre matériel existant : **Scharfenberger Maschinenbau Euroselect Optical Sorter** - <https://youtu.be/GHmXVXU0sUU?t=66>

✓ Le tri par densimétrie

Plus les baies sont mures, plus elles sont riches en sucre et donc denses.



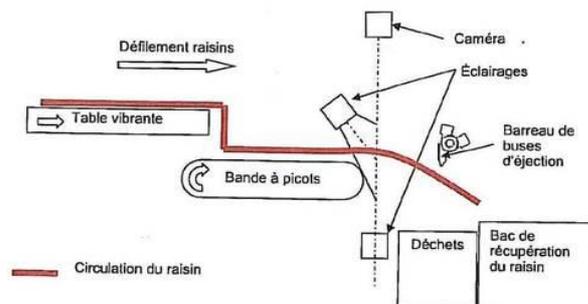
La vendange éraflée, récoltée manuellement ou mécaniquement, est déversée dans un bac en inox contenant du jus ou de l'eau sucrée. Le vinificateur choisit la **densité de ce jus en fonction des objectifs de tri souhaités et du degré de la vendange à trier**.

- Les baies ayant une **densité supérieure** à celle du bain coulent et sont récupérées par un tapis convoyeur. Elles sont transférées soit dans la pompe à vendange, via la cuve de réception, soit sur une table de tri pour éliminer les derniers déchets avant encuvage
- Les baies et débris de **densité inférieure** flottent et sont récupérés par un opérateur pour être éliminés.

Il est conseillé de renouveler le bain densimétrique toutes les 4 heures et de le sulfiter suffisamment pour éviter toute altération microbologique.

Flotatrie (TRIMOLTECH)
https://youtu.be/T1Bw26s_PRA?t=7

Schéma d'installation du poste



Bucher Vaslin Delta Vistalys - Tri optique

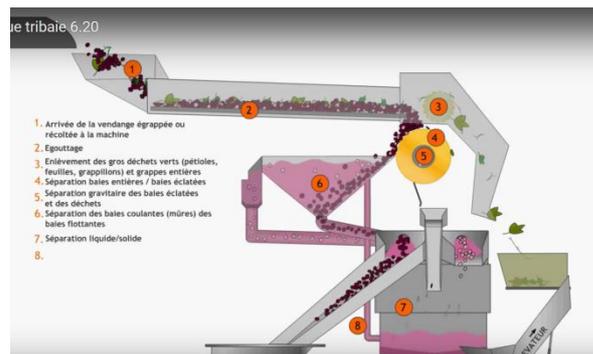
- https://youtu.be/8wab_AaguOg?t=42



La société Amos Industrie propose également le Tribaie qui couple un système densimétrique à un rouleau rotatif. Il permet d'éliminer les déchets verts et de séparer les baies en 3 lots de raisin de qualités variables :

- **Les baies entières coulantes** : propres, saines, mûres définissant le meilleur lot de vinification.
- **Les baies flottantes** : insuffisamment mûres, comportant quelques déchets résiduels flottants et baies légèrement éclatées, lot adapté pour une vinification séparée.
- **Les baies éclatées** : en cas de vendange altérée, c'est à ce niveau de séparation qu'on élimine principalement toutes les pellicules abîmées, ce qui permet une vinification séparée. Avec une vendange saine, ce lot peut être d'excellente qualité et réinséré avec le lot des baies coulantes.

Le Flotatrie (Trimoltech) aurait un débit jusqu'à 6T/h et coûte 28 000€ HT. Le tribaie (AMOS Industrie) modèle 6.12 a un débit de 5t/h et coûte au moins 83 000 €.



Tribaie 6.20 : Amos Industrie

<https://youtu.be/VDxeKeKAb5U?t=14>

A la semaine prochaine !



Notre bulletin est disponible gratuitement sur simple inscription

Si vous ne souhaitez plus le recevoir, merci de nous en informer.

Participent à la rédaction et à la diffusion de ce bulletin :

Thomas Chassaing : *Viticulture et œnologie*

Tel : 06.71.57.80.35 thomas.chassaing@maine-et-loire.chambagri.fr

Perrine Dubois : *Viticulture et sol*

Tel : 06.83.89.85.39 perrine.dubois@maine-et-loire.chambagri.fr

Marie Esmiller : *Viticulture et œnologie*

Tel : 06.26.72.69.18 marie.esmiller@maine-et-loire.chambagri.fr

Guillaume Gastaldi : *Viticulture et environnement*

Tel : 06.24.89.02.70 guillaume.gastaldi@maine-et-loire.chambagri.fr

Julie Grignon : *Viticulture biologique et biodynamique*

Tel : 07.86.43.03.38 julie.grignon@pl.chambagri.fr

Brigitte Grolleau : *Assistante*

Tel : 02.49.18.78.14 brigitte.grolleau@maine-et-loire.chambagri.fr

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

Nos partenaires :



Base d'observations et périmètre concerné par le conseil sur des parcelles en zone géographique du Maine-et-Loire et sur le Bulletin de Santé du Végétal disponible sur le site web de la Chambre régionale d'agriculture : <http://www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/innovation-rd/agronomie-vegetal/surveillance-biologique-du-territoire/tous-les-bsv-viticulture/>

La Chambre d'Agriculture de Maine-et-Loire est agréée par le Ministère chargé de l'Agriculture pour son activité de Conseil indépendant à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques n°IF01762, dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA.

Retrouvez Le catalogue des produits phytopharmaceutiques et de leurs usages, des matières fertilisantes et des supports de culture autorisés en France sur le site <https://ephy.anses.fr>



Retrouvez la liste des produits NODU vert biocontrôle http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/projet_actualisation_produits_biocontrole-v13_cle031452.pdf **Attention** : lire attentivement l'étiquette du produit pour connaître les restrictions réglementaires et les conseils de prudence liés à son utilisation.