EVOLUTION DE LA MATURITE

Grolleau N

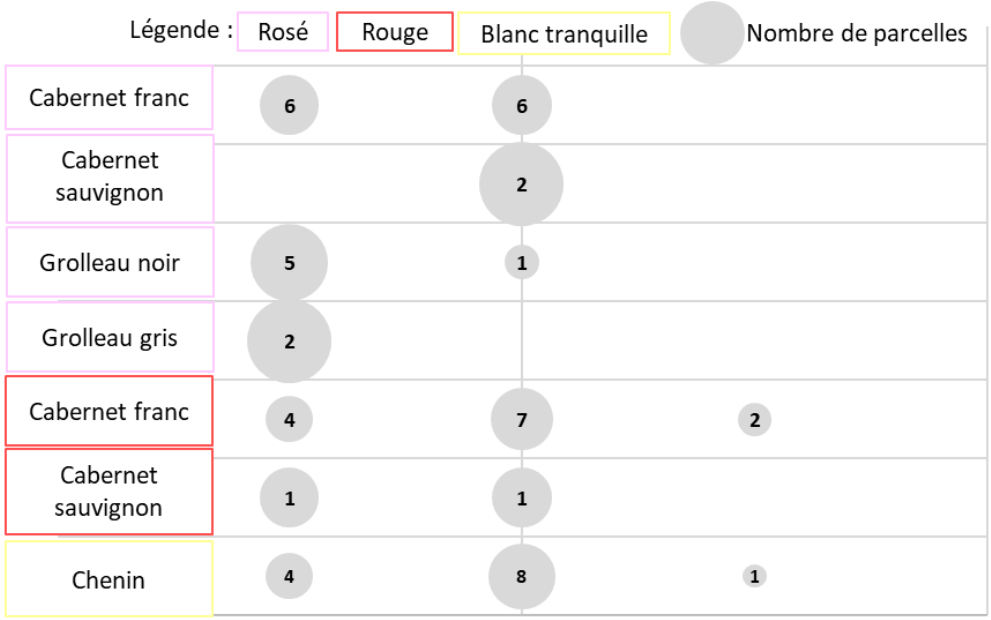
Cabernet S

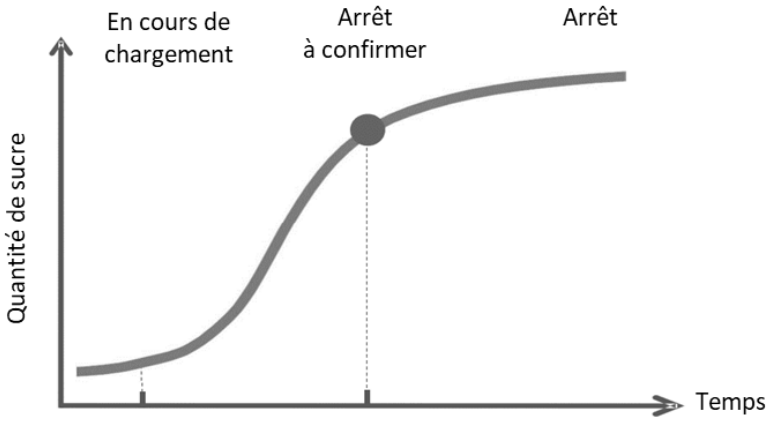
Chenin

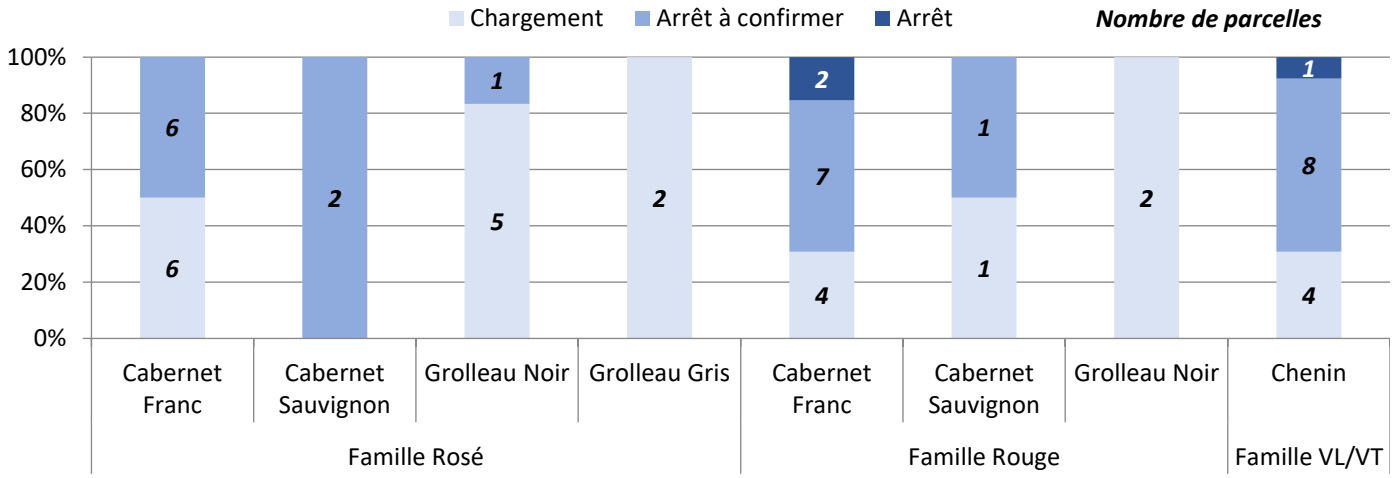
Cabernet F

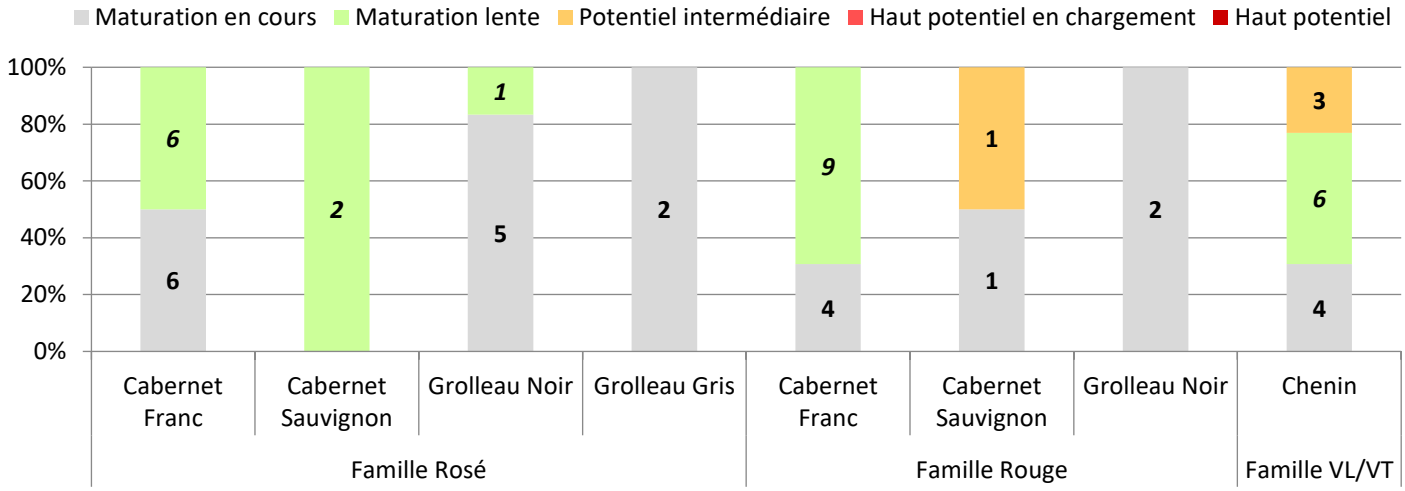
Les résultats suivants sont issus des parcelles de notre réseau, respectant les rendement buttoirs des cahiers des charges.

Chargement en sucre et potentiel des parcelles:
Pour plus de précisions, vous pouvez vous référer à la notice maturité (MÀJ 2022) mise en ligne sur notre site internet, vous y trouverez également les caractéristiques de nos parcelles :









3 parcelles seulement sont en arrêt de chargement en sucre (CF-ST CYR ; CF-VARRAINS ; CH-MARTIGNE 1).
La majorité des parcelles est encore en cours de maturation ou en maturation lente.

En ce qui concerne les 6 parcelles en maturation lente de la famille VL/VT: 5 sont en profil neutre (BEAULIEU ; LAMBERT 1 ; MARTIGNE 1 ; SAVENNIERES ; VERCHERS) et 1 est en profil Neutre – phénolique (CLERE). Les 3 parcelles en potentiel intermédiaire sont en profil Thiol (BONNEZEAUX ; MONTREUIL ; POUANCAY).

FOCUS PAR DESTINATION DE VIN

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
Cépage (nombre de parcelles)	24-sept	écart	min	max	24-sept	écart	24-sept	24-sept	évolution	24-sept	24-sept
Chenin (10)	10,1	+ 0,71	8,4	11,2	7,4	-2,2	3,0	1,4	+ 7,92%	5,0	Moyen
Cabernet Franc (1)	11,0	+ 0,4	11,0	11,0	6,4	-1,0	2,9	0,9	+ 8,79%	2,9	Lent

Les parcelles de Chardonnay et de Grolleau ont été vendangées.

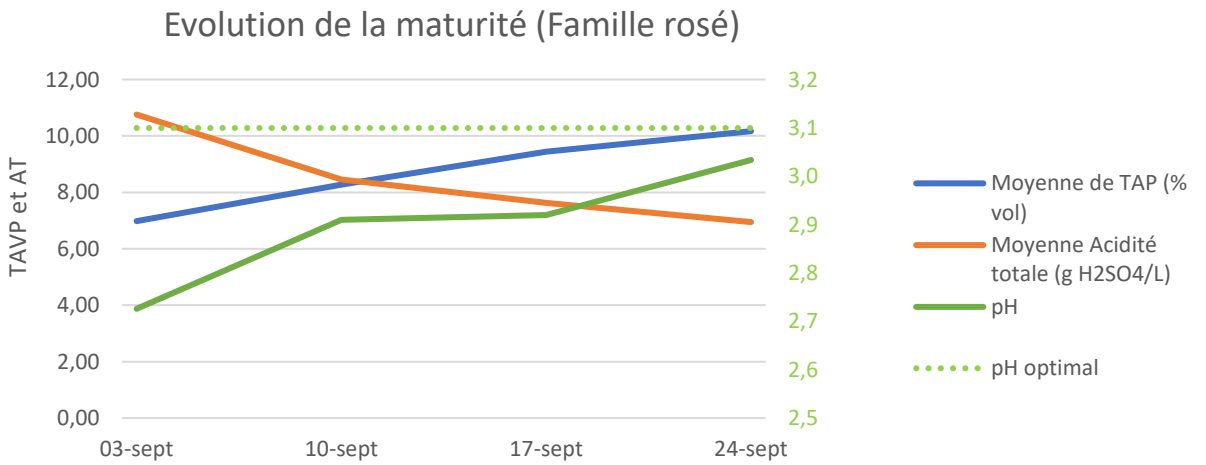
L'état sanitaire s'est dégradé depuis la semaine dernière avec 4 parcelles supplémentaires touchées par la pourriture grise. Les parcelles doivent être **vendangées au plus vite.**

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
Cépage (nombre de parcelles)	24-sept	écart	min	max	24-sept	écart	24-sept	24-sept	évolution	24-sept	24-sept
Cabernet Franc (12)	10,5	+ 0,65	9,6	11,0	6,8	-1,0	3,0	1,0	+ 5,3%	2,9	Lent
Cabernet Sauvignon (2)	10,5	+ 0,6	9,8	11,2	7,3	-2,0	3,0	0,9	- 0,6 %	1,0	Lent
Grolleau Noir (6)	9,6	+ 0,75	8,0	10,4	7,2	-0,1	3,0	1,7	+ 8,1%	6,2	Rapide
Grolleau Gris (2)	9,6	+ 1,2	9,6	9,6	6,7	+ 0,1	3,0	2,0	+ 12,7%	10,7	Rapide

Une seule parcelle de Cabernet franc a été vendangée depuis la semaine dernière. Le chargement en sucre des Grolleau s'est accéléré depuis la semaine dernière. La pourriture grise a progressé sur des parcelles de Cabernet franc et de Grolleau noir suite aux pluies de ce weekend *(cf « Pour aller plus loin »).* Le pH se rapproche du pH optimal et l'acidité a fortement diminué sur les parcelles de Cabernet sauvignon.

Surveiller **l'état sanitaire** des parcelles. Les **Grolleau** sont prêts à être **vendangés**. La récolte peut démarrer sur certaines parcelles de Cabernets, **la majorité seront prêtes d'ici début de semaine prochaine**.



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
Cépage (nombre de parcelles)	24-sept	écart	min	max	24-sept	écart	24-sept	24-sept	évolution	24-sept	24-sept
Chenin (13)	10,7	+ 0,18	9,8	11,8	7,1	-1,7	3,0	1,3	+ 4,91%	2,2	Lent

Le chargement en sucre est lent, mais l'acidité a nettement diminué.

L'état sanitaire continue à se dégrader avec 2 nouvelles parcelles touchées (cf « Pour aller plus loin »).
Selon le profil souhaité, la récolte peut être envisagée prochainement. Sur les parcelles les plus touchées, pour lesquelles on souhaite prolonger la maturation, un tri sanitaire serait judicieux.

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
Cépage (nombre de parcelles)	24-sept	Écart	min	max	24-sept	écart	24-sept	24-sept	Évolution	24-sept	24-sept
Cabernet Franc (13)	10,8	+ 0,7	9,9	11,8	6,7	-0,9	3,1	1,0	+ 3,5%	2,5	Lent
Cabernet Sauvignon (2)	11,2	+ 0,5	10,8	11,6	7,1	-1,5	3,1	0,8	+ 11,5%	3,5	Moyen
Grolleau Noir (2)	9,8	+ 0,7	9,5	10,0	6,9	-1,9	3,0	2,0	+ 11,8%	8,5	Rapide

Le **chargement en sucre s'est accéléré** et **l'acidité a nettement diminué** pour les **Cabernet sauvignon** et les **Grolleau noir**. La maturation est lente pour les Cabernet franc.

Il y a 3 parcelles de Cabernet franc supplémentaires touchées par de la pourriture grise, surveillez les fendillements de baies sur certaines parcelles.

A surveiller.
Compte-tenu des conditions météo et de la situation sanitaire, les maturités phénoliques semblent difficiles à atteindre dans la majorité des parcelles.

BIODYNAMIE ET EXTRAITS VÉGÉTAUX

Calendrier lunaire et planétaire

Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29	Lundi 30	Mardi 1er	Mercredi 2
Période défavorable avec nœud descendant de Vénus				Cave : débourbage	Matin : élément fleur (trigone avec Mars et Saturne), débourbage	Matin : débourbage	**A partir de 11h : Période défavorable avec nœud lunaire descendant et apogée Eclipse solaire à 21h**

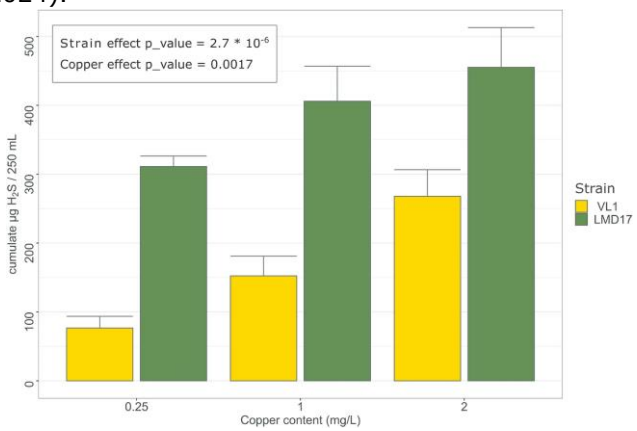
Sources : Agenda biodynamique de Pierre et Vincent MASSON, Biodynamie Services. Calendrier des semis d'après Maria et Mathias K. THUN, MABD.

Lune montante — Lune descendante — Pleine lune — Nouvelle lune

EN ATTENDANT LES BENNES A VENDANGE

Concentration en cuivre et effet sur les fermentations

Suite à la pression mildiou importante cette saison, **nous pouvons nous attendre à des concentrations de cuivre élevées dans les moûts**. Rappelons que la quasi-totalité du cuivre disparaît durant la fermentation et que le seuil réglementaire dans les vins est de 1 mg/L. Cependant, le cuivre peut impacter l'activité des levures et les fermentations, surtout en cuvaison pour les vins rouges.
Une étude récente de l'INRAE a montré que **l'exposition des levures au cuivre déclenche une production plus élevée de sulfure d'hydrogène** (H_2S) durant la fermentation alcoolique, composé responsable de l'odeur d'œuf pourri (figure ci-dessous). La production d'H_2S serait d'autant plus importante que les moûts sont sulfités (INRAE, 2024).



Effet de la teneur en cuivre des moûts synthétiques sans $S0_2$ sur la production d'H_2S lors de la fermentation alcoolique avec deux types de souches VL1 et LMD17 (De Guidi et al., 2024)

La présence de cuivre dans les moûts a aussi des **effets négatifs sur la qualité aromatique des vins** et particulièrement sur les **thiols**, à partir de 0,8 mg/L de concentration. A 1,8 mg/L, l'oxydation des composés volatils d'intérêt est quasi totale (Vitisbio, 2019).
Cette modification des profils des vins a conduit à une augmentation de l'utilisation des pratiques d'aération par soutirage pour contrer l'apparition de ces défauts.

Il est possible de faire analyser vos moûts pour en connaître la teneur en cuivre et anticiper de potentielles conséquences sur la vinification. En ce qui concerne la durée des fermentations alcooliques, aucun lien avec le cuivre n'a été établi à ce jour.

Sources:
De Guidi, I., Galeote, V., Blondin, B. et al. Copper-based grape pest management has impacted wine aroma. Sci Rep 14, 2024.
INRAE. La résistance des levures au cuivre au détriment du goût du vin. 2024
Vitisbio. Cuivre, mesurer l'impact sur les micro-organismes. Juil.-août-sept. 2019, n°4, P.41.

Effet des pluies sur la dilution

Depuis une semaine (du 17 au 24 octobre), **la moyenne des précipitations sur les différentes stations Weather Measures du Maine-et-Loire est de 26,5 mm**. « D'après l'ICV, la pluie a un effet dilution externe 24 à 48h suivant l'épisode pluvieux et un effet dilution interne, dû à l'absorption d'eau par la vigne allant vers les baies », qui varie selon la capacité de filtration des sols. Les conséquences sur le raisin sont diverses:
- « Quand les pellicules sont épaisses ou les grappes lâches, la dilution est modérée, surtout à maturité élevée. 3 à 5 jours après la pluie le raisin retrouve une composition équilibrée. La pluie peut faciliter l'achèvement de la maturité phénolique : il faut généralement 7 à 10 jours pour cela .
- Quand les pellicules sont fines, les grappes compactes, il y a de forts risques d'éclatement ou de pourriture, surtout si le raisin est proche de la maturité. La dilution est aussi plus marquée (perte de 1 à 1,5 % vol), mais l'état sanitaire du raisin ne permet pas toujours d'attendre que le raisin retrouve sa composition antérieure ». **Notons que cette année, 52% des parcelles du réseau ont des baies de petite taille d'après l'outil Dyostem**.
- « Quand le raisin est loin de la maturité, la dilution entraîne un retard de maturation. Si les pellicules sont épaisses et le raisin sain, il n'éclate pas. Il y a seulement un fort ralentissement de la cinétique de maturation […] ».

Sources: ICV, 2024; https://www.icv.fr/les-consequences-de-la-pluie-sur-la-vendange-2024

POUR ALLER PLUS LOIN

Etat sanitaire par destination de vin

Parcelles à destination des vins de base

Famille vin de base	Pourriture grise							
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	24-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			24-sept	écart		24-sept	écart	
Chenin (10)	9	+ 4	**15,26 %**	+ 4,02	1,77 %-37,85 %	1,24 %	-0,07	0,03 %-5,63 %
Cabernet Franc (1)	1	=	2 %	+ 1,33		0,04 %	+ 0,03	

Parcelles à destination de vins rosés

Famille vin rosé	Pourriture grise							
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	24-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			24-sept	écart		24-sept	écart	
Cabernet Franc (11)	8	+ 3	4,7 %	+ 2,36	1,78 %-14,73 %	0,13 %	+ 0,02	0 %-0,29 %
Cabernet Sauvignon (2)	1	=	6,38 %	+ 3,72		0,32 %	+ 0,2	
Grolleau Noir (6)	5	+ 2	**19,19 %**	+ 9,61	0,88 %-32,62 %	1,44 %	+ 0,93	0,05 %-5,99 %
Grolleau Gris (2)	2	=	**13,63 %**	+ 6,23	11,05 %-16,22 %	0,53 %	+ 0,3	0,32 %-0,74 %

Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

Famille vin tranquille	Pourriture grise							
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	24-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			24-sept	écart		24-sept	écart	
Chenin (12)	12	+ 2	**21,04 %**	+ 5,12	3,57 %-95 %	4,1 %	**+ 1,39**	0,05 %-30,3 %

Parcelles à destination de vins rouges

Famille vin rouge	Pourriture grise							
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	24-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			24-sept	écart		24-sept	écart	
Cabernet Franc (13)	10	+ 3	5,55 %	+ 1,95	0,59 %-17,39 %	0,29 %	+ 0,12	0,01 %-1,14 %
Cabernet Sauvignon (2)	1	=	3,73 %	+ 1,86		0,11 %	+ 0,06	
Grolleau Noir (2)	2	=	**16,6 %**	+ 9,01	14,79 %-18,4 %	0,26 %	+ 0,16	0,22 %-0,3 %

TABLEAU DE SYNTHESE DES ANALYSES

Parcelles	Cépage	Famille Produit	Azote assimilable (mg/l)	TAP (% vol)	Acidité totale (g H2SO4/l)	Acide malique (g/l)	pH	Volume moyen (ml)	Evolution du volume (% par semaine)	Comportement	Potentiel	Profil	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jour)	Concentration Sucre (g/l)	Teinte médiane
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille Rouge	9,4	10,2	6,6	4,6	3,11	1,05	14,13	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,4	172	222
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	15,2	11	6,1	3,6	3,03	0,98	-1,01	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,6	185	226
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	4,5	11	6,6	4,7	3,05	0,96	2,13	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse			1,9	185	224
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	1,7	11	6,4	4	2,94	0,91	9,64	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,9	185	222
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	5,6	10,4	7	4,7	3,08	1,04	2,97	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,7	175	224
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	0,8	11	6,5	4,5	3,11	1,03	3	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,3	185	224
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	4,9	10,4	6,9	4,6	3,06	1,13	3,67	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	175	228
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	1,3	11,8	5,5	4,7	3,18	0,88	7,32	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,9	199	224
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	8,5	11	7	5	3,06	1,07	10,31	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,4	185	228
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	14,3	9,6	7,1	4,7	3,04	0,92	3,37	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,6	162	230
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	7,4	10,6	6,8	4,4	3,04	0,96	4,35	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	178	222
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	659,4	10	7,9	4,4	2,92	1,06	7,07	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,6	168	230
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	0,03	10,8	9,3	4,4	2,89	0,9	11,11	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,3	182	222
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	63,4	10,2	6	3,9	3,04	1,15	3,12	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,3	172	224
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	3,7	11	6,6	4,4	3,07	0,85	10,36	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3	185	224
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	54,8	10	6,1	4,3	3,08	1,18	9,26	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4	168	224
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	8,9	11	7,1	4,8	3,02	1,06	4,95	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,3	185	224
AT-CF-POUANCAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	34,5	10,6	6,3	4,5	3,08	1,02	7,29	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,8	178	224
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	62,9	11,4	6,4	4	3,07	1,15	0	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2	192	225
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	12,8	10	7,3	5,8	3,04	1,06	-2,75	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,4	168	230
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	36,3	11	6,5	4,4	3,16	0,89	-1,92	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,1	185	230
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	77,4	11,2	6,4	4,4	3,13	1,09	-0,91	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,9	189	224
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	17,4	10,2	6,6	4,4	3,03	0,88	4,76	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,1	172	226
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	2,8	10,4	7	4,5	3,05	1,05	9,38	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,7	175	224
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	0,2	11,8	7,1	5,1	3,07	0,88	1,15	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,6	199	222
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rouge	40,6	9,9	6,4	4	3,07	0,87	1,16	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,9	167	224
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	90,9	10	6,4	5,9	3,12	1,12	4,95	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre			0,8	168	63
AT-CH-BONNEZEAUX	Chenin	Famille VL/VT	6,5	11,4	7,7	7,3	3	1,45	1,4	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	thiol			1,9	192	64
AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VM	44,7	9,4	8,7	8,2	2,92	1,5	13,93	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			8	158	71
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	31,2	10,8	8,1	7,8	2,87	1,43	16,26	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			6,4	182	68
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	62	10,6	8,7	7,8	2,92	1,55	6,9	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			4,6	178	69
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	28,4	11,8	6,7	5,9	2,98	1,28	2,4	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre - phénolique			2	199	60
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	54,3	11,2	8,6	7,1	2,97	1,21	9,01	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			3,7	189	61
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	42	10,6	4,4	7,6	3,12	1,32	3,13	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre			1,6	178	66
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	57	8,4	6,4	5,4	3,04	1,32	10	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			4,9	141	68
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	29,6	10	5,8	5,7	3,06	1,26	-4,55	Arrêt	maturation lente	neutre			-0,9	168	64
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	138,7	9,6	7,5	8,8	3,01	1,71	14	Chargement	maturation en cours	végétal			9,1	162	79
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	18,1	10,8	7,4	5,9	2,85	1,23	7,04	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	thiol			1,5	182	63
AT-CH-NUEIL	Chenin	Famille VM	32,8	11,2	6,2	6,8	3,07	1,45	5,07	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			3,9	189	65
AT-CH-POUANCAY	Chenin	Famille VL/VT	126,3	10,4	7,9	7,2	2,93	1,45	7,72	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	thiol			-0,3	175	64
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	50,2	10	7	5,1	2,98	1,3	8,09	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			3,4	168	61
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	42,2	10,6	8	5,4	2,96	1,46	1,22	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre			1	178	62
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	Famille VM	121,5	10,6	6,6	5	3,03	1,08	2,5	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre - phénolique			2,9	178	60
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VM	46,4	10,2	6,5	6,5	3,04	1,37	1,3	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre			2,6	172	63
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	9,1	11,4	7,8	4,6	3,03	1,64	23,31	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			9,9	192	63
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	5,7	10,5	8,3	6,9	2,86	1,09	4,81	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre			2,6	177	61
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	50,6	9,8	8	8	2,93	1,39	9,45	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			3,4	165	71
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	55,4	9,8	6,5	4,8	2,94	1,52	12,77	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			5	165	63
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	0,03	11,2	6,3	4,2	3	1,19	-4,8	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre			0,7	189	61
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	4,6	11,2	7,7	5,8	3,02	0,74	-5,13	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,4	189	224
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	11,8	11,6	6,5	6,5	3,15	0,7	4,48	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	végétal	12/10/2024 -> 17/10/2024	01/11/2024 -> 06/11/2024	1,9	195	228
AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	101,4	9,8	6,9	6,3	2,97	1,02	3,03	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,6	165	223
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	102,2	10,8	7,7	5	3,1	0,95	20,25	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5	182	228
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille Rosé	90,4	9,6	6,3	6	3,14	1,96	11,36	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	8	162	21
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	135,6	9,6	7	3,2	2,88	1,97	17,96	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	13,3	162	4
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	Famille Rosé	57,1	9,8	6,8	6,8	3,05	1,88	23,68	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	10	165	224
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	65,8	10,2	5,6	4,8	3,05	1,67	14,09	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	11	172	222
AT-GN-CHAMP	Grolleau Noir	Famille Rouge	112	9,5	7,2	6,6	3,04	1,88	15,34	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,7	160	240
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	155,7	9,2	9,8	4,7	2,9	1,76	2,92	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,6	155	226
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	111,9	10	7,8	4,3	3,08	1,36	3,03	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,1	168	228
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	182,2	8	7,4	7,3	3,14	1,98	10	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,1	135	238
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rouge	104,6	10	6,5	5,6	2,98	2,18	11,79	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	9,3	168	222
AT-GN-MONTREUIL 1	Grolleau Noir	Famille Rouge	14,1	12	5,1	3,5	3,03	1,4	-1,64	Chargement	Haut potentiel en chargement	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	9,7	202	228
AT-GN-MONTREUIL 2	Grolleau Noir	Famille Rouge	61,6	11,8	5,2	3,5	3,07	1,6	5,34	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	19,5	199	224
AT-GN-MONTREUIL 3	Grolleau Noir	Famille Rouge	38,1	11,2	4,9	3,5	3,05	1,48	4,08	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	8	189	224
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	106,6	10,4	5,8	4,5	3,01	1,56	1,3	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,3	175	222
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille VM	47,6	10,4	6,2	4,7	3,08	1,87	8,09	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	9,3	175	228
AT-GN-TANCOIGNE EB	Grolleau Noir	Famille Rouge	53,6	11	6,3	4,9	3,12	1,91	4,79	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,3	185	222
AT-GN-VERCHERS	Grolleau Noir	Famille VM	35,9	9,6	4,8	3,6	3,05	1,5	4,9	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,3	162	228