

EVOLUTION DE LA MATURITE



Chardonnay



Grolleau N



Grolleau G



Cabernet S



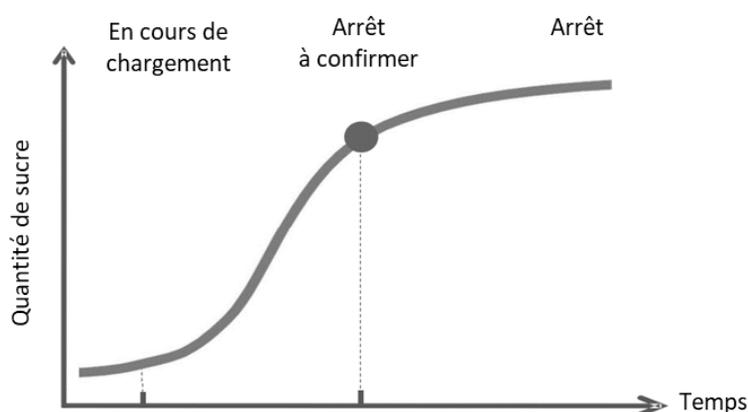
Chenin



Cabernet F

Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille ● Nombre de parcelles

Cabernet franc	5	8
Cabernet sauvignon	2	
Grolleau noir	3	3
Grolleau gris	1	1
Cabernet franc	5	8
Cabernet sauvignon	1	1
Chenin	11	2



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 :

Notice et méthodes *Suivi maturité*

Sommaire

Notre réseau maturité.....	1
> Méillage du réseau de 71 parcelles.....	1
L'outil Dyostrim.....	3
> Profil du raisin.....	3
> Potentiel des raisins noirs.....	3
> Potentiel des raisins blancs.....	3
> Lien entre le profil raisin, le potentiel des raisins noirs et vinification.....	4
> Potentiel et contexte du millésime.....	5
Dégustation de baies.....	5
> Protocole d'échantillonnage et de ramassage des baies.....	5
> Protocole de dégustation.....	6
> Lecture de nos résultats.....	6

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
	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart	17-sept	17-sept	évolution	17-sept	17-sept
Cépage (nombre de parcelles)											
Chenin (10)	9,4	+ 1,02	7,6	10,6	9,6	-0,8	2,8	1,3	+ 1,42%	4,4	Moyen
Chardonnay (1)	10,0	+ 1	10,0	10,0	6,5	-0,6	3,1	1,4	- 9 %	0,0	Lent
Cabernet franc (1)	10,6	+ 1,2	10,6	10,6	7,4	-0,7	2,9	0,8	+ 8,43%	4,0	Moyen
Grolleau noir (3)	9,5	+ 2	9,0	10,2	6,2	-0,5	2,9	1,5	- 1,5 %	6,8	Rapide

Une parcelle de Chenin et 3 de Chardonnay ont été vendangées depuis la semaine dernière. Le TAVP des Grolleau noir a augmenté rapidement, mais cela est aussi dû à une légère diminution du volume des baies. Le Chardonnay restant de notre réseau est en arrêt de chargement et doit être vendangé à la vu de l'équilibre TAVP/AT pour ce type de vin.

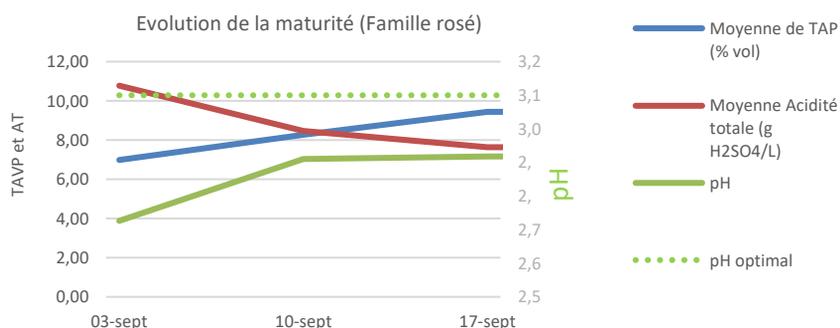


Les Chardonnay sont prêts à être vendangés, tout comme les Chenin et Cabernet franc d'ici la fin de semaine/début de semaine prochaine. Prioriser les parcelles selon l'état sanitaire, les plus dégradées sont à vendanger avant les prochaines pluies.

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
	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart	17-sept	17-sept	évolution	17-sept	17-sept
Cépage (nombre de parcelles)											
Cabernet franc (13)	9,8	+ 1,23	9,2	10,6	7,7	-0,9	2,9	1,0	- 1,4 %	2,6	Lent
Cabernet sauvignon (2)	9,9	+ 2,1	9,4	10,4	9,3	-0,4	2,9	0,9	+ 2,82%	4,9	Moyen
Grolleau noir (6)	8,9	+ 0,82	7,4	9,9	7,3	-0,7	2,9	1,6	+ 0,32%	3,3	Moyen
Grolleau gris (2)	8,4	+ 0,9	8,0	8,8	6,6	-1,1	3,0	1,7	- 2 %	3,1	Moyen

Peu de baisse d'acidité entre la semaine dernière et cette semaine. Attention cependant à la pourriture grise qui progresse malgré le temps sec et le vent d'Est (cf « Pour aller plus loin »). Les pluies prévues ce week-end pourront encore accentuer la présence de maladie et certaines grappes avec des baies compressées et la peau fine pourront constituer de futurs foyers. Le pH a peu évolué depuis la semaine dernière.



A surveiller selon l'état sanitaire des parcelles. Les Grolleau sont prêts à être vendangés en fin de semaine ou début de semaine prochaine.

Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

Familie vin tranquille	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart	17-sept	17-sept	évolution	17-sept	17-sept
Cépage (nombre de parcelles)	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart	17-sept	17-sept	évolution	17-sept	17-sept
Chenin (13)	10,5	+ 1,42	9,6	11,4	8,8	-0,9	2,8	1,3	+ 1,16%	4,7	Moyen



Le chargement en sucre se poursuit à vitesse plus modérée que la semaine dernière. L'état sanitaire s'est encore dégradé depuis la semaine dernière (fréquence moyenne 16%, intensité globale 2,7%, cf « Pour aller plus loin »). **A surveiller.**

Parcelles à destination de vins rouges

Familie vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart	17-sept	17-sept	évolution	17-sept	17-sept
Cépage (nombre de parcelles)	17-sept	écart	min	max	17-sept	écart	17-sept	17-sept	évolution	17-sept	17-sept
Cabernet franc (13)	10,1	+ 1,24	8,8	11,2	7,6	-0,7	2,9	1,0	- 0,6 %	2,8	Lent
Cabernet sauvignon (2)	10,7	+ 1,3	10,4	11,0	8,6	-0,8	3,0	0,7	+ 1,37%	2,6	Lent
Grolleau noir (2)	9,1	+ 1,4	9,0	9,2	8,5	-1,2	2,9	1,8	- 4,7 %	4,5	Moyen



Le chargement en sucre a ralenti depuis la semaine dernière. L'acidité a faiblement diminué. Le volume des baies de Grolleau a diminué, on observe un flétrissement des raisins. Il y a 4 parcelles de Cabernet franc en plus cette semaine touchées par de la pourriture grise. **A surveiller.**

BIODYNAMIE ET EXTRAITS VÉGÉTAUX

Calendrier lunaire et planétaire

Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25
<p>Période défavorable :</p> <ul style="list-style-type: none"> Eclipse de lune à 5h Périgée lunaire vers 15h Nœud ascendant vers 21h Opposition Mercure Saturne 	Vendanges	Vendanges	Matin : 501 Vendanges si possible selon la météo	Équinoxe d'automne Vendanges si possible selon la météo	Vendanges	A partir de 11h : période défavorable avec nœud descendant de Vénus	Période défavorable avec nœud descendant de Vénus

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 cette période de maturation des baies, la silice de corne (préparation 501) peut être pulvérisée. Pour les rouges, entre

véraison totale et maturité physiologique, elle « épaisit les tissus et protège des agressions [...] ». Elle stimule la formation de tanins et anthocyanes ». On parle alors de **silice de maturation** à 4 g/ha. Une **silice de finition** (6-8 g/ha) pulvérisée 4 à 10 jours avant la récolte, peut quant à elle entraîner « les effets d'une surmaturation sans en engendrer les inconvénients ». Il conviendra de ne pas récolter les raisins trop longtemps après l'application. L'optimum de pulvérisation serait samedi au matin.

La 501 « **risque de provoquer des dégâts en situations de stress hydrique fort, de**

faiblesse ou de blocage végétatif, ou encore quand la pulvérisation est réalisée trop tard en journée » (source : Fiche technique

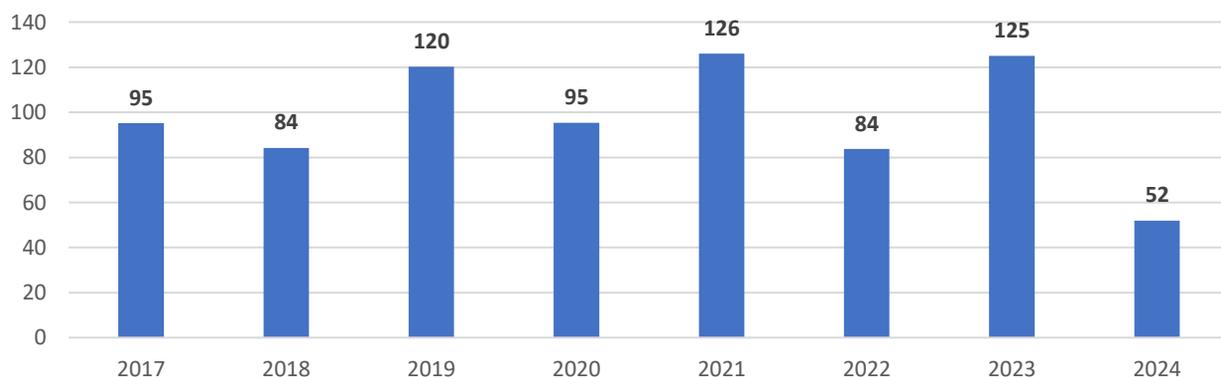
utilisation de la silice de corne – préparation 501, BioDynamie Services, mai 2021).

L'effet de la 501 est difficile à appréhender sur feuilles ou sur grappes. Une [étude](#) de 2022 s'est intéressée aux métabolites (acides aminés, chlorophylles) de vignes ayant reçu une pulvérisation de 501 au mois de mai. Seul résultat significatif, le traitement par la 501 aurait « favorisé une augmentation générale des composés phénoliques [...] » dans les baies supposant « [...] l'hypothèse d'une régulation positive des métabolites supposés induire une résistance au stress ».

POUR ALLER PLUS LOIN

Azote assimilable

N assimilable en mg/l (à la première tournée complète)



Tous cépages confondus, nous sommes au plus faible niveau des derniers millésimes avec une moyenne à **52 mg/L**. Ces niveaux ont pu varier avec les dernières pluies et pourront varier suite aux précipitations prévues.

Faites analyser vos moûts avant départ en fermentation afin de réaliser le cas échéant un ajout d'azote.

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		
	17-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			17-sept	écart		17-sept	écart	
Chenin (10)	5	=	11,24 %	+ 2,39	1,49 %-30,51 %	1,31 %	+ 0,86	0,08 %-4,37 %
Chardonnay (1)	1	=	85,19 %	+ 14,8		22,4 %	+ 13,9	
Cabernet Franc (1)	1	=	0,67 %	=		0,01 %	=	
Grolleau Noir (2)	2	=	3,68 %	+ 2,45	2,27 %-5,08 %	0,13 %	+ 0,11	0,04 %-0,22 %

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		
	17-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			17-sept	écart		17-sept	écart	
Cabernet Franc (12)	5	+ 1	2,34 %	+ 0,58	0,68 %-5,43 %	0,11 %	+ 0,04	0,01 %-0,27 %
Cabernet Sauvignon (2)	1	=	2,66 %	+ 1,6	2,66 %-2,66 %	0,12 %	+ 0,11	0,12 %-0,12 %
Grolleau Noir (6)	3	=	9,58 %	+ 6,75	3,01 %-15,6 %	0,51 %	+ 0,37	0,12 %-1,3 %
Grolleau Gris (2)	2	=	7,4 %	+ 3,19	3,31 %-11,49 %	0,23 %	+ 0,16	0,14 %-0,33 %

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		
	17-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			17-sept	écart		17-sept	écart	
Chenin (12)	10	+ 1	15,92 %	+ 4,32	1,52 %-70 %	2,72 %	+ 1,74	0,14 %-20 %

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		
	17-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			17-sept	écart		17-sept	écart	
Cabernet Franc (13)	7	+ 4	3,6 %	-1,69	0,75 %-11,59 %	0,18 %	-0,07	0,01 %-0,57 %
Cabernet Sauvignon (2)	1	-1	1,86 %	0,00	1,86 %-1,86 %	0,05 %	+ 0	0,05 %-0,05 %
Grolleau Noir (2)	2	=	7,58 %	+ 4,99	2,37 %-12,8 %	0,1 %	+ 0,06	0,05 %-0,15 %

TABLEAU DE SYNTHÈSE DES ANALYSES

Parcelles	Cépage	Famille Prod.	Azote assimilable		Acidité totale		Acide malique		Volume		Evolution du volume (% par semaine)		Comportement	Potential	Profil	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr	Vitesse de changement en		Concentration	Teinte
			(mg/l)	TAP (% v/v)	(g H2SO4/l)	(g/l)	pH	moyen (ml)	semaine	sucre (mg/baie/l)	Sucre (g/l)	médiane									
AT-CF-BLASON	Cabernet Franc	Famille Rouge	22,8	9,6	8	6,2	2,93	0,92	5,15	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,6	162	230				
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille Rosé	19,9	9,2	6,8	4,8	3	0,92	-1,08	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-0,3	155	232				
AT-CF-BREZ1	Cabernet Franc	Famille Rouge	16,1	10,2	7,2	4,7	2,87	0,99	7,61	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,9	172	228				
AT-CF-BREZ2	Cabernet Franc	Famille Rosé	18,8	10,4	7,4	5,1	2,99	0,94	-2,08	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	4,3	175	230						
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	19,3	10,6	7,4	4,6	2,92	0,83	9,21	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4	178	230				
AT-CF-BRISAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	14,4	10	8,2	6,5	2,92	1,01	1	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,1	168	225				
AT-CF-BROSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	16,4	10,4	7,5	5,3	2,93	1	-2,91	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,3	175	220				
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rouge	13,4	9,6	8	6,2	2,91	1,09	3,81	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,4	162	225				
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rosé	21,1	11,2	7,4	5,6	3,04	0,82	-5,75	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,3	189	224				
AT-CF-DAMPPIERE	Cabernet Franc	Famille Rosé	57,5	9,8	7,9	5,7	2,93	0,97	-9,35	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,7	165	228				
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	15,2	9,5	8,2	6,2	2,86	0,92	-4,17	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	155	238				
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	73,5	9,6	7,8	6	2,9	0,99	1,13	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,4	162	224				
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	14,2	9,8	7,8	5,5	2,87	0,81	-1,22	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,1	165	224				
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	73,7	9,4	6,8	4,5	2,94	1,12	3,7	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4	158	224				
AT-CF-MAZURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	17,4	10,4	7,4	5,6	2,87	0,76	-1,52	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,7	175	224						
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	58,4	9,4	6,8	4,8	2,93	1,08	-0,92	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,4	158	230				
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	28,6	10,2	8,4	6,6	2,86	1,01	8,69	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	6,2	172	224						
AT-CF-POUANCAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	51,6	10,6	6,8	5,2	3,05	0,96	-6,8	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	178	230				
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	81,1	10,7	7,3	5	2,94	1,15	-1,99	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3	180	226				
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	19,2	9,8	8,3	6,4	2,9	1,09	0,93	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,3	148	232				
AT-CF-STALBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	46,1	10,2	7,9	5,7	2,88	0,91	6,78	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,3	172	224				
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	94,5	10	7	5	3,01	1,1	-4,35	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1	168	228				
AT-CF-SSTARUNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	22,9	9,6	8,1	6,5	2,85	0,84	2,44	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,9	162	228				
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	17,8	9,8	8,1	6,2	2,88	0,96	-6,8	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,3	165	222				
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rouge	17,6	11,2	7,7	5,4	2,97	0,87	7,7	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	1,4	189	228				
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rosé	42,4	9,6	7,4	5	2,88	0,86	2,38	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,3	162	224				
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	122,8	10,2	9,2	8	2,85	1,06	0	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	6,5	172	71				
AT-CH-BONNEZEAUX	Chenin	Famille VL/VT	68	11	9	8,5	2,86	1,43	8,33	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	6,7	185	69				
AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VM	59,2	8,4	10,1	9,5	2,84	1,34	-3,6	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre	neutre	neutre	0,3	141	71				
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	33,2	10,4	9,9	8,3	2,69	1,23	-2,38	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre	neutre	neutre	2,3	175	72				
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	96,1	10	10,6	9,6	2,78	1,45	10,69	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	7,1	168	72				
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	47,3	11,4	7,9	7,2	2,87	1,25	-0,79	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre	neutre	neutre	2,7	192	63				
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	18,5	10,8	10,4	9,1	2,81	1,11	1,83	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	4,7	182	64				
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	61,9	10,4	11,3	9,9	2,75	1,28	0,79	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	5,9	175	71				
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	60,5	7,6	8,2	6,8	2,75	1,2	1,69	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	2	128	68						
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	39,7	9,8	8,4	7	2,76	1,32	2,33	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre	neutre	neutre	1,4	165	71				
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	154,3	8,4	11,6	13,3	2,78	1,5	6,38	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,9	141	80				
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	43,5	11	8,2	6,9	2,81	1,16	-3,33	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	4,1	185	64				
AT-CH-NUEL	Chenin	Famille VM	41,3	10,6	9,4	8,2	2,82	1,38	2,23	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	5,3	178	66				
AT-CH-POUANCAY	Chenin	Famille VL/VT	124,4	11,2	8,6	8,1	2,88	1,36	-4,9	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	5,6	189	66				
AT-CH-ROCHFORT	Chenin	Famille VL/VT	73,8	9,6	7,8	6,3	2,77	1,19	0,99	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	4,8	162	64				
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	53,7	10,4	7,9	7	2,8	1,44	-0,8	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	5,3	175	64				
AT-CH-STALBIN 1	Chenin	Famille VM	120,9	9,6	8,6	7,3	2,68	1,05	9,65	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	5,5	162	67				
AT-CH-STALBIN 2	Chenin	Famille VM	59,5	9,4	9,7	8,8	2,74	1,35	2,65	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	6	158	71				
AT-CH-STIMELANE	Chenin	Famille VL/VT	53,9	11	9,1	8,2	2,87	1,33	0	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	3,9	185	63				
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	27,4	10	9,8	8,8	2,79	1,04	5,05	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	4,6	168	63				
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	104,4	9,6	8,7	7,8	2,82	1,27	9,48	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	7	162	71				
AT-CH-VAUDELINAY	Chenin	Famille VM	72,2	9,6	7,6	6,4	2,85	1,37	-2,14	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	5,3	162	66				
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	11	10,4	7,3	5,9	2,84	1,25	2,46	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	à suivre, non déterminé	3,1	175	63				
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	21,3	10,4	9,3	7,5	2,84	0,78	8,33	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6	175	228				
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	29,6	11	7,9	6,3	2,97	0,67	8,06	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	185	222				
AT-CS-NUEL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	116,2	9,4	9,3	7,8	2,91	0,99	-1	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,7	158	228				
AT-CS-MAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	46,6	10,4	9,2	7,9	2,93	0,79	-3,65	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2	175	228				
AT-CV-BRISAC	Chardonnay	Famille VM	276,4	10	6,5	5,5	3,06	1,38	-9,8	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	0	168	65						
AT-GG-BRISAC	Grolleau gris	Famille Rosé	125,7	8,8	7,6	7,1	2,95	1,76	-4,35	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,7	148	21				
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	184,3	8	5,5	4,2	2,95	1,67	0,6	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,4	135	17				
AT-GN-BLASON	Grolleau Noir	Famille Rosé	107,4	9,4	8,6	7,7	2,87	1,52	1,33	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,4	158	228				
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	78,4	8,8	6,3	5,4	2,98	1,49	0	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,7	148	224				
AT-GN-CHAMP	Grolleau Noir	Famille Rouge	141,1	9	8,9	8,4	2,89	1,63	-11,45	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente							