

## EVOLUTION DE LA MATURITE



Grolleau N



Cabernet S



Chenin



Cabernet F

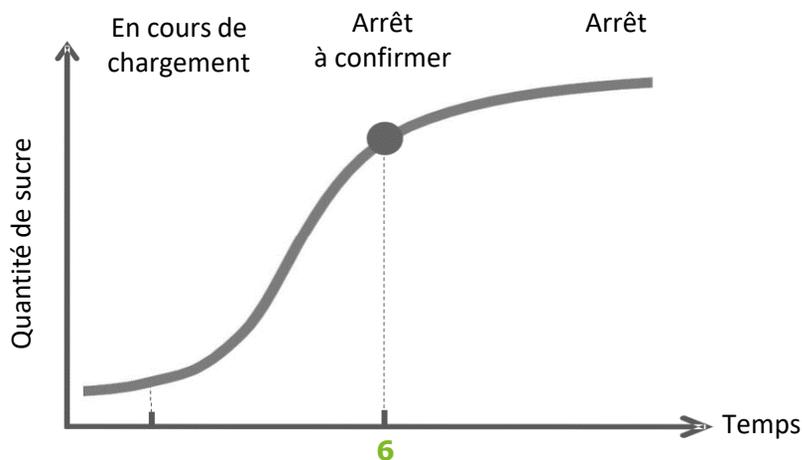
Les résultats suivants sont issus des parcelles de notre réseau, respectant les rendements buttoirs des cahiers des charges.

**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 :



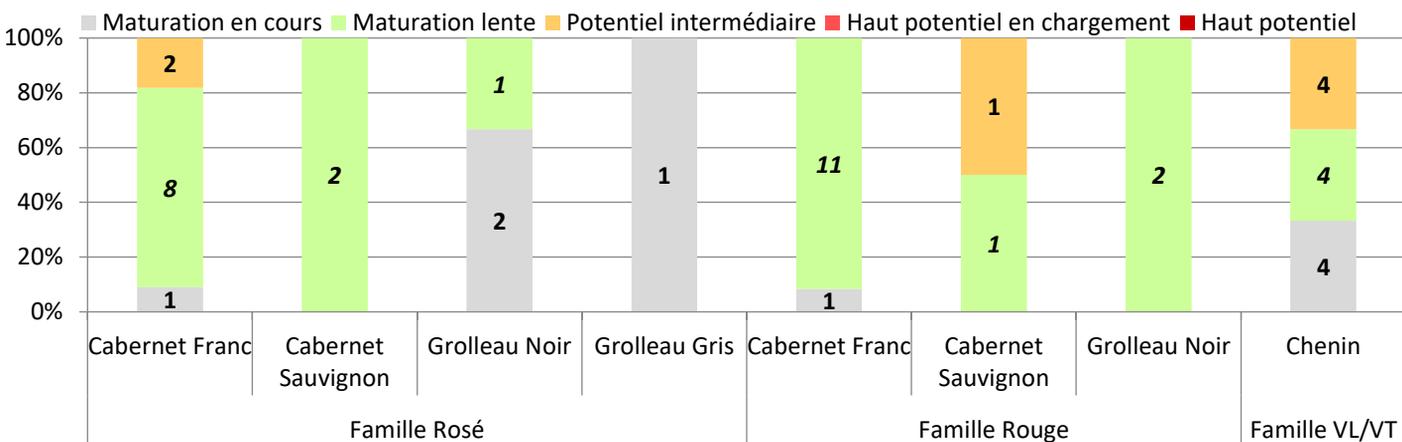
Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille  Nombre de parcelles

Cabernet franc	1	7	4
Cabernet sauvignon			2
Grolleau noir	2	1	
Grolleau gris	1		
Cabernet franc	1	3	8
Cabernet sauvignon		1	1
Chenin	4	5	3



## Potentiel des parcelles du réseau

Nombre de parcelles



18 parcelles sont en arrêt de chargement en sucre contre 3 la semaine dernière. La **majorité des parcelles** est encore **en cours de maturation** ou **en maturation lente**. Aucune parcelle n'est classée en Haut potentiel.

### Fenêtre DYOSTEM : Rouges en potentiel intermédiaire

	Prévision Fruit Frais	Prévision Fruit Mûr
CF-POMMERAYE	08/10/2024 -> 13/10/2024	18/10/2024 -> 23/10/2024
CF-DAMPIERRE	09/10/2024 -> 14/10/2024	19/10/2024 -> 24/10/2024
CS-MAUVRETS	12/10/2024 -> 17/10/2024	01/11/2024 -> 06/11/2024

### Profil DYOSTEM : Famille VL/VT

Potentiel	à suivre, non déterminé	thiol	neutre	neutre - phénolique
haut potentiel				
haut potentiel en chargement				
potentiel intermédiaire		FAYE ; ST MELAINE	BONNEZEAX ; MONTREUIL	
maturation lente			MARTIGNE 1 ; ROCHFERT ; VARRAINS	CLERE
maturation en cours	BEAULIEU ; LAMBERT 1 ; POUANCAY		VERCHERS	

## 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
	01-oct	écart	min	max	01-oct	écart	01-oct	01-oct	évolution	01-oct	01-oct
Cépage (nombre de parcelles)											
Chenin (4)	10,2	-0,1	9,1	11,0	7,6	-0,1	3,0	1,5	- 0,3 %	-0,6	Lent
Cabernet Franc (1)	11,6	+ 0,6	11,6	11,6	6,9	+ 0,5	3,0	0,9	- 7,1 %	-0,3	Lent

Les parcelles de Chardonnay et de Grolleau ont été vendangées. **L'état sanitaire** de la parcelle de Cabernet franc est stable. Les 4 parcelles de Chenin sont touchées par la pourriture grise avec une nouvelle parcelle qui n'était pas touchée la semaine dernière.

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
	01-oct	écart	min	max	01-oct	écart	01-oct	01-oct	évolution	01-oct	01-oct
<b>Cépage (nombre de parcelles)</b>											
Cabernet Franc (12)	10,9	+ 0,43	10,4	11,4	6,3	-0,6	3,1	1,0	+ 1,99%	1,6	Lent
Cabernet Sauvignon (1)	10,0	+ 0,2	10,0	10,0	8,4	+ 1,5	3,0	1,1	+ 3,77%	1,4	Lent
Grolleau Noir (3)	9,6	+ 0,5	8,6	10,4	6,1	-2,3	3,1	1,8	+ 6,25%	4,7	Moyen
Grolleau Gris (1)	9,8	+ 0,2	9,8	9,8	5,8	-0,5	3,1	2,2	+ 9,68%	5,9	Moyen

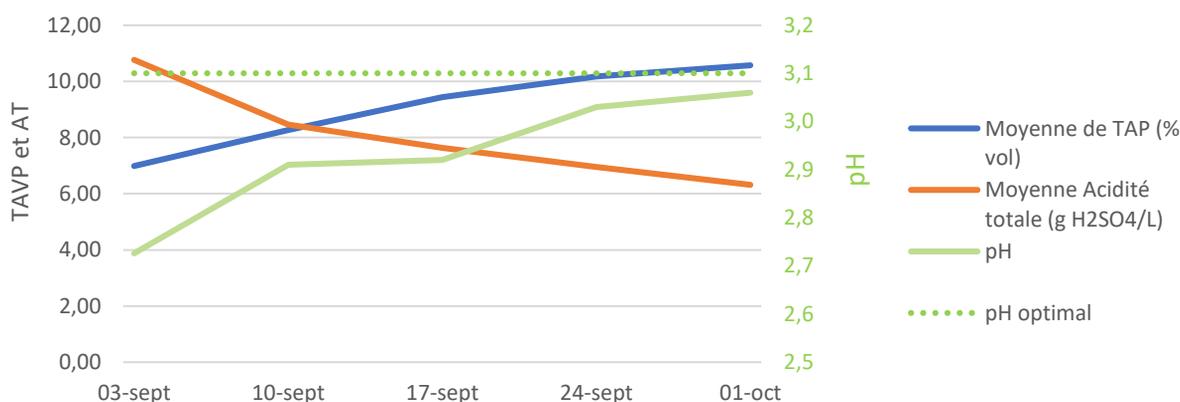
5 parcelles ont été vendangées depuis la semaine dernière (1 Cabernet sauvignon, 3 Grolleau noir, 1 Grolleau gris). Les chargements en sucre ont ralenti depuis la semaine dernière. La pourriture grise a progressé (cf « Pour aller plus loin »). Le pH est optimal.



Surveiller l'état sanitaire des parcelles.

Les **Grolleau** doivent être **vendangés rapidement**. La récolte doit démarrer pour les Cabernet, avant les prochaines pluies. A la vue de la dynamique de chargement qui est lente et de la dégradation de l'état sanitaire (cf « Pour aller plus loin »), **la majorité des parcelles sont prêtes à être vendangées**.

Evolution de la maturité (Famille rosé)



## 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
	01-oct	écart	min	max	01-oct	écart	01-oct	01-oct	évolution	01-oct	01-oct
<b>Cépage (nombre de parcelles)</b>											
Chenin (12)	10,9	+ 0,22	9,6	11,7	6,5	-0,5	3,0	1,4	+ 2,88%	1,7	Lent

1 parcelle a été vendangée. Le chargement en sucre et la diminution de l'acide sont lents.



L'ensemble des parcelles est touché par la **pourriture grise** qui a continué de **progresser** en fréquence et en intensité (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 sévère est judicieux (vendanges mécaniques ou manuelles).

## 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
	01-oct	écart	min	max	01-oct	écart		01-oct	évolution		
Cépage (nombre de parcelles)	01-oct	écart	min	max	01-oct	écart	01-oct	01-oct	évolution	01-oct	01-oct
Cabernet Franc (12)	11,3	+ 0,43	10,0	12,2	5,9	-0,8	3,1	1,0	+ 0,84%	1,3	Lent
Cabernet Sauvignon (2)	11,3	+ 0,1	11,0	11,6	6,5	-0,6	3,1	0,8	- 1,2 %	-0,2	Lent
Grolleau Noir (2)	9,7	-0,1	9,6	9,8	6,8	-0,2	3,0	2,1	+ 3,1%	1,3	Lent

1 parcelle a été vendangée. Le **chargement en sucre** et la **diminution d'acidité** ont fortement **ralenti cette semaine**.



**Certaines parcelles, les plus avancées et pour un profil léger, fruité, sont prêtes à être vendangées, avant la pluie de dimanche 6 octobre.**

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

Surveiller l'état sanitaire des parcelles qui n'ont pas atteint leur maturité.

Consultez ci-dessous 3 itinéraires techniques de vinification élaborés par la Fédération viticole Anjou Saumur pour élaborer des vins de printemps et des vins de garde, avec des raisins qualifiés en « maturation lente » et « potentiel intermédiaire » par l'outil DYOSTEM:

- Maturation lente: [vin de printemps](#)
- Potentiel intermédiaire: [vin de printemps](#)
- Potentiel intermédiaire: [vin de garde](#)

## BIODYNAMIE ET EXTRAITS VÉGÉTAUX

### Calendrier lunaire et planétaire

Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9
							
							
<b>A partir de 11h : Période défavorable avec nœud lunaire descendant et apogée Eclipse solaire à 21h</b>		A partir de 7h en cave : débouillage	A partir de 9h en cave : débouillage, filtration, mise	Cave : débouillage, filtration, mise			

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

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, de la pleine lune, au périgée et pendant les jours feuille.** Cela amènerait une ambiance humide et les récoltes retiendraient plus d'eau.

Les différents courants biodynamistes préconisent 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.**

## 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		
	01-oct	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			01-oct	écart		01-oct	écart	
Chenin (4)	4	+ 1	23,71 %	+ 6,91	3,2 %-41,57 %	0,98 %	+ 0,78	0,2 %-3,01 %
Cabernet Franc (1)	1	=	2 %	=		0,04 %	=	

#### 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		
	01-oct	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			01-oct	écart		01-oct	écart	
Cabernet Franc (11)	10	+ 2	11,17 %	+ 6,47	1 %-69,77 %	0,48 %	+ 0,36	0 %-2 %
Cabernet Sauvignon (1)	1	=	7,45 %	+ 1,06		0,74 %	+ 0,42	
Grolleau Noir (3)	3	=	30,35 %	+ 4,93	23,65 %-34,78 %	2,34 %	+ 0,16	0,12 %-6,42 %
Grolleau Gris (1)	1	=	55,25 %	+ 44,2		6 %	+ 5,26	

#### 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		
	01-oct	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			01-oct	écart		01-oct	écart	
Chenin (11)	11	=	39,46 %	+ 18,94	8,11 %-100 %	7,03 %	+ 2,57	0,08 %-50 %

#### 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		
	01-oct	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			01-oct	écart		01-oct	écart	
Cabernet Franc (12)	11	+ 2	10,61 %	+ 4,93	0,98 %-40,58 %	0,99 %	+ 0,69	0,03 %-7,1 %
Cabernet Sauvignon (2)	1	=	4,97 %	+ 1,24		0,15 %	+ 0,04	
Grolleau Noir (2)	2	=	30,51 %	+ 13,92	26,63 %-34,4 %	1,53 %	+ 1,27	1,33 %-1,72 %

# TABLEAU DE SYNTHÈSE DES ANALYSES

Parcelles	Cépage	Famille	Produit	Azote assimilable (mg/l)	TAP (%)	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	Famille Rouge	10,2	10,4	6,1		3,12	0,95	8,73	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-2	175	224	
AT-CF-BREZ1	Cabernet Franc	Famille Rouge	Famille Rouge	20,7	11,6	5,5		3,07	0,99	0,94	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,7	195	225	
AT-CF-BREZ2	Cabernet Franc	Famille Rosé	Famille Rosé	13,1	11,4	6		3,06	0,95	-0,96	Arrêt	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse			0,6	192	224	
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	Famille VM	8,5	11,6	6,9		3,04	0,85	-6,05	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-0,3	195	222	
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	Famille Rosé	6,8	11,2	6,4	3,2	3,05	1,07	3,88	Arrêt	maturation lente	neutre	Maturation lente	Maturation lente	1,6	189	220	
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	Famille Rosé	9,4	10,4	6,3		3,08	1,14	0,81	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,1	175	228	
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	Famille Rouge	13,3	12	6,4	4	3,13	0,89	1,14	Arrêt	maturation lente	neutre	Maturation lente	Maturation lente	0,7	202	230	
AT-CF-DAMPPIERE	Cabernet Franc	Famille Rosé	Famille Rosé	19,7	11,4	6,2		3,08	1,03	-3,44	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	végétal	09/10/2024 -> 14/10/2024	19/10/2024 -> 24/10/2024	0	192	226	
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	Famille Rosé	15,6	10,4	6,4		3,04	0,94	2	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,1	175	230	
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	Famille Rosé	10,5	10,8	6,7		3	1,04	7,64	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,6	182	228	
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	Famille Rosé	39,7	10,7	6,7	4,3	3	0,95	-10,38	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-1	180	230	
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	Famille Rouge	3,1	11,2	6,1		3,02	0,9	0	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,9	189	224	
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	Famille Rosé	53,3	10,8	5,6	3,2	3,03	1,28	11,3	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,1	183	222	
AT-CF-MOZESURLLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	Famille Rouge	13,2	11,4	5,8		3,09	1	16,20	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5	192	222	
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	Famille Rouge	34,6	11,2	5,4		3,09	1,04	-10,91	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-0,3	189	220	
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	Famille Rosé	12,2	11,4	6,8		3,03	1,06	0	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	végétal	08/10/2024 -> 13/10/2024	18/10/2024 -> 23/10/2024	1	192	230	
AT-CF-POUANCAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	Famille Rosé	32,1	11,1	5,8		3,7	3,07	1,08	5,88	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2,9	187	220
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	Famille Rouge	68,3	12	6,2	3,6	3,07	1,12	-2,61	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,7	202	222	
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	Famille Rouge	16,2	10	6,6		3,09	1,11	4,34	Arrêt	maturation lente	neutre	Maturation lente	Maturation lente	1,1	168	224	
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	Famille Rouge	35,6	11,4	5,6		3,12	0,93	4,15	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2	192	230	
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	Famille Rouge	70,7	11,4	5,2		3,18	1,09	0	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,6	192	224	
AT-CF-SSTATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	Famille Rosé	35,4	10,8	5,6		3,09	0,93	5,23	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre	Maturation lente	Maturation lente	2,6	182	224	
AT-CF-LUMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	Famille Rosé	10,7	10,8	6,5		3,08	1,07	1,76	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,6	182	224	
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	Famille Rouge	12	12,2	5,9		3,15	0,95	7,31	Arrêt	maturation lente	neutre	Maturation lente	Maturation lente	2,9	205	226	
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rouge	Famille Rouge	32,1	10,4	5,9		3,08	0,91	4,24	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	2	175	223	
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	Famille VL/VT	76,9	10,6	7,1		2,96	1,2	6,8	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			3,7	178	64	
AT-CH-BONNEZEALUX	Chenin	Famille VL/VT	Famille VL/VT	36,3	11,2	6		2,99	1,45	0	Arrêt	potentiel intermédiaire	neutre			-0,6	189	63	
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	Famille VM	41,2	11	5,2		3,18	1,32	-7,09	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre			-2,3	185	64	
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	Famille VM	55,7	10,4	8,3		2,85	1,42	-7,7	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre			-4	175	65	
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	Famille VL/VT	25,4	11,7	7	5,5	3,01	1,17	-8,59	Arrêt	maturation lente	neutre - phénolique			-3,4	197	57	
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	Famille VL/VT	7,3	11,2	6,2		3,08	1,25	3,05	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	thiol			1,1	189	61	
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	Famille VL/VT	52,9	11,2	7,8		2,91	1,48	13,19	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			6,4	189	63	
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	Famille VL/VT	36,7	10,8	6,5	4,6	2,92	1,33	5,56	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre			4,3	182	63	
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	Famille VM	146,4	9,1	9,4	8,5	2,88	1,69	-1,17	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal			-2,4	153	75	
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	Famille VL/VT	49,1	11	6,6	5	2,88	1,25	1,63	Arrêt	potentiel intermédiaire	neutre			1	185	61	
AT-CH-POUANCAY	Chenin	Famille VL/VT	Famille VL/VT	143,9	10,6	7	6,1	2,95	1,58	8,97	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			4	178	62	
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	Famille VL/VT	66,7	10,4	5,9		2,99	1,3	0	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre			1,3	175	61	
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VM	Famille VM	49,6	10,3	7,3		2,9	1,61	16,18	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			6,3	173	64	
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	Famille VL/VT	60	11,4	6,4		3,04	1,66	1,12	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	thiol			0,6	192	63	
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille Rosé	Famille Rosé	75,3	9,6	5,4		3,09	1,35	-2,65	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre			-1,4	162	64	
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	Famille VL/VT	8,1	11,5	6,1		3,01	1,29	7,75	Chargement	maturation en cours	neutre			3,7	194	58	
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	Famille Rosé	5,8	11,1	7,8	5,8	3,01	0,78	5,41	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,9	187	222	
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	Famille Rouge	17	11,6	5,7		3,19	0,71	1,31	Arrêt	potentiel intermédiaire	végétal	12/10/2024 -> 17/10/2024	01/11/2024 -> 06/11/2024	0,1	195	228	
AT-CS-NEUIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	Famille Rosé	84,7	10	8,4	6,2	3,01	1,06	3,92	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,4	168	222	
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	Famille Rouge	18	11	7,3		3,08	0,92	-2,9	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-0,4	185	228	
AT-GG-BRISAC	Grolleau gris	Famille Rosé	Famille Rosé	88,5	9,8	5,8		3,09	2,17	9,84	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,9	165	4	
AT-GN-CHAMP	Grolleau Noir	Famille Rouge	Famille Rouge	117,1	9,6	6,8		3,04	1,93	2,44	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1,7	162	240	
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	Famille Rosé	118,4	9,4	6	4,4	3,02	1,71	-2,84	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	1	163	238	
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	Famille Rosé	116,8	10,7	5,2		3,16	1,53	11,53	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,6	175	222	
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	Famille Rosé	200,1	8,6	7		3,13	2,2	10,18	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,4	145	296	
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rouge	Famille Rouge	104,9	9,8	6,7	5,6	3,01	2,26	3,67	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,9	165	228	