

EVOLUTION DE LA MATURITE



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.



Cette semaine, 19 parcelles ont été prélevées. **La majorité est en arrêt de chargement :**

Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille Nombre de parcelles

Cépage	État	Nombre de parcelles
Cabernet franc	En cours de chargement	4
Cabernet franc	Arrêt à confirmer	5
Cabernet sauvignon	Arrêt	2
Chenin	Arrêt	4

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
	08-oct	écart	min	max	08-oct	écart	08-oct	08-oct	évolution	08-oct	08-oct
Cépage (nombre de parcelles)	08-oct	écart	min	max	08-oct	écart	08-oct	08-oct	évolution	08-oct	08-oct
Cabernet Franc (4)	11,0	+ 0,17	10,6	11,4	4,1	-2,3	3,1	1,0	- 4,5 %	-0,7	Lent



Les parcelles sont en maturation lente et l'état sanitaire s'est dégradé. **Elles sont à vendanger dès que possible.**

FOCUS PAR DESTINATION DE VIN

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
	08-oct	écart	min	max	08-oct	écart	08-oct	08-oct	évolution	08-oct	08-oct
Cépage (nombre de parcelles)											
Chenin (6)	11,3	+ 0,23	10,1	12,0	4,4	-1,8	3,0	1,3	+ 0,49%	0,9	Lent

L'état sanitaire des Chenin est fortement dégradé. Les parcelles sont à vendanger dès que la météo le permet.

Sur les parcelles les plus touchées, **un tri sanitaire sévère est judicieux** (que ce soit en vendanges mécaniques ou manuelles).

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
	08-oct	écart	min	max	08-oct	écart	08-oct	08-oct	évolution	08-oct	08-oct
Cépage (nombre de parcelles)											
Cabernet Franc (6)	11,2	+ 0,07	9,6	12,2	3,8	-2,1	3,1	1,0	- 1 %	-0,1	Lent
Cabernet Sauvignon (2)	11,7	+ 0,4	11,6	11,8	4,2	-2,3	3,2	0,8	=	1,0	Lent

Compte-tenu des conditions météo et de la situation sanitaire, les maturités phénoliques seront difficiles à atteindre dans la majorité des parcelles. Pour les Cabernet franc, la maturation est lente depuis 3 semaines.

L'état sanitaire se dégrade, et la situation devrait se détériorer davantage encore avec les précipitations de la semaine. Les **parcelles sont à vendanger lorsque la météo le permet**. Un **tri sanitaire** sera judicieux à effectuer.

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](#)

POUR ALLER PLUS LOIN

Incidence de la vinification en grappes entières sur l'abondance de l'astilbine, un composé édulcorant

Article prenant sa source de l'article de recherche : "New insights about sensory contribution of grape stems during winemaking: role of astilbin, a sweet polyphenol" (OENO One, 2024). Langue originale de l'article : français.



<https://ives-technicalreviews.eu/article/view/8164>

BIODYNAMIE ET EXTRAITS VÉGÉTAUX

Calendrier lunaire et planétaire

Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16
Vendanges	Vendanges Matin : 501	Vendanges Matin : 501 Période défavorable à partir de 16h	Période défavorable : nœud descendant de Mercure	Période défavorable : nœud descendant de Mercure	Période défavorable à partir de 18h (occultation de Saturne)	Période défavorable à partir de 17h (occultation de Neptune)	Période défavorable : nœud ascendant lunaire

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

De nouvelles publications, en lien avec les pratiques biodynamiques ont été récemment dévoilées. Notamment les travaux réalisés dans le cadre du projet VITIREPERE-PNPP sur l'impact de l'**apport de silice** sur le végétal.

La silice est un élément minéral au centre des pratiques biodynamiques. En effet elle est présente sous différentes formes et notamment dans la **décoction de prêle** comme substance de base ou dans la **préparation 501**. Ces deux formes de silice n'entrent pas dans le cadre réglementaire des produits phytosanitaires classiques. Ces préparations ont été mises en avant par Rudolf Steiner lors de ses cours aux agriculteurs dès 1924 :

- La décoction de prêle pour ses propriétés antifongiques,
- La 501 ou silice de corne obtenue à partir de quartz broyé, comme édificateur de la partie aérienne de la vigne.

Dans cette étude de Fauteux et al, l'activité des 35 000 gènes de feuilles d'*Arabidopsis thaliana* a été scrutée (voir image ci-contre). Chaque bande de l'image correspond à 1 gène. Cette activité a été comparée entre 2 situations :

- Situation 1 : activité des gènes de feuilles après pulvérisation de silice par rapport à des feuilles non traitées. Les signaux restent noirs : la pulvérisation de silice n'a pas entraîné de

réponse spécifique des feuilles : pas d'augmentation (couleur rouge) ou de diminution (couleur verte) de l'activité de certains gènes.

- Situation 2 : activité des gènes de feuilles après attaque de mildiou par rapport à des feuilles non attaquées. Des gènes sont activés (en rouge) et notamment ceux de défense ; d'autres impliqués dans la photosynthèse ont une activité diminuée (en vert). La plante se défend mais s'affaiblit.
- Situation 3 : activité des gènes de feuilles après attaque de mildiou mais pulvérisée avec de la silice par rapport à des feuilles attaquées mais non traitées. L'activité des gènes impliqués dans la photosynthèse n'est pas diminuée.

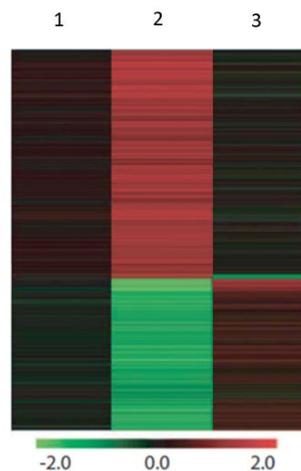


TABLEAU DE SYNTHESE DES ANALYSES

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	15,7	10,8	3,9	4,1	3,14	1,11	18,43	Arrêt à confirmer	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	5,1	182	222
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	11,8	11,4	3,6	2,8	3,03	1,01	2,21	Arrêt	maturation lente	neutre	Maturation lente	Maturation lente	0,1	192	228
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	31,3	11	3,8	3,5	3,06	0,96	1,15	Arrêt	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse			-0,6	185	224
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	9,8	12,2	3,6	2,4	3,11	0,86	1,29	Arrêt	maturation lente	neutre	Maturation lente	Maturation lente	1,6	205	230
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	8,7	10,6	4,3	4,6	3,04	1,09	-4,52	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-0,7	178	230
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,4	11,4	4	3,8	3,06	0,92	-12,68	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-1,7	192	226
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	7,2	11,2	4	3,5	3,03	0,91	1,22	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,3	189	224
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	45,5	9,6	3,6	3,4	3,04	1	-4,21	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	-5	162	224
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	14,6	11,8	3,9	3,5	3,08	0,98	-12,84	Arrêt	maturation lente	dégradé	Maturation lente	Maturation lente	1,3	199	226
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	8,5	11,1	4,2	4,2	3,07	1,05	-2,04	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,1	187	228
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	7,2	12,2	3,8	7,2	3,19	0,87	-9,29	Arrêt	maturation lente	dégradé	Maturation lente	Maturation lente	-2,3	205	228
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	25,8	11,6	4,6	5,9	2,99	1,31	11,97	Arrêt à confirmer	maturation lente	neutre - phénolique			3,7	195	57
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	31,5	12	5,1	6,5	2,95	1,26	0,87	Arrêt	potentiel intermédiaire	neutre			2,6	202	59
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	61	10,6	4,1	4,6	2,92	1,31	-1,5	Arrêt	maturation lente	neutre - phénolique			-1,1	178	62
AT-CH-STIMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	69,8	11,6	4,7	6,4	3,02	1,58	-5,27	Arrêt	potentiel intermédiaire	neutre			-1,6	195	61
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	79,9	10,1	4,2	5,3	2,98	1,39	3,24	Arrêt	maturation lente	neutre			2,4	170	63
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	21	11,7	3,9	4,2	3,01	1,24	-4,23	Arrêt à confirmer	potentiel intermédiaire	neutre			-0,9	197	57
AT-CS-MAUVREIS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	29,1	11,8	3,8	4,1	3,17	0,74	4,63	Arrêt	potentiel intermédiaire	végétal	12/10/2024 -> 17/10/2024	01/11/2024 -> 06/11/2024	1,3	199	222
AT-CS-VALUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	47,1	11,6	4,6	5,6	3,13	0,89	-3,58	Arrêt	maturation lente	végétal	Maturation lente	Maturation lente	0,6	195	224