

EVOLUTION DE LA MATURITE



Chardonnay



Grolleau N



Grolleau G



Cabernet S



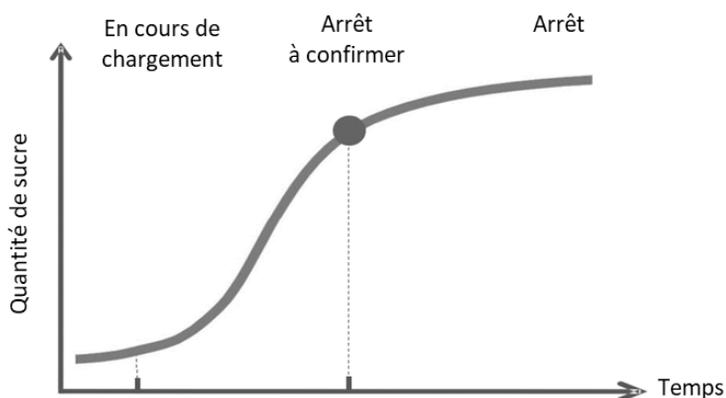
Chenin



Cabernet F

Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille ● Nombre de parcelles

Cabernet franc	11	2	
Cabernet sauvignon	1	1	
Grolleau noir	6		
Grolleau gris	2		
Cabernet franc	12		
Cabernet sauvignon	2		
Chenin	13		



Chargement en sucre et potentiel des parcelles:
Pour plus de précisions, vous pouvez vous référer à la notice maturité (MÂJ 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
- > Maillage du réseau de 71 parcelles..... 1
- L'outil DyoSystem..... 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
	10-sept	écart	min	max	10-sept	écart		10-sept	10-sept		
Cépage (nombre de parcelles)	10-sept	écart	min	max	10-sept	écart	10-sept	10-sept	évolution	10-sept	10-sept
Chenin (11)	8,4	+ 1,19	7,0	9,8	10,3	-1,9	2,8	1,3	+ 8,54%	5,9	Moyen
Chardonnay (4)	9,7	+ 0,88	9,0	10,4	6,8	-0,8	3,0	1,5	+ 9,24%	6,2	Rapide
Cabernet Franc (1)	9,4	+ 1,2	9,4	9,4	8,1	-1,7	2,9	0,8	- 10,5 %	0,6	Lent
Grolleau Noir (3)	7,5	+ 0,57	7,2	8,0	6,7	-1,5	3,0	1,5	+ 13,04%	4,8	Moyen



Soyez vigilant à l'état sanitaire de vos parcelles. Les vendanges doivent débuter sur certaines parcelles, en particulier les Chardonnay et Pinot noir: prioriser celles dont l'état sanitaire est le plus dégradé.

Les 4 parcelles de Chardonnay de notre réseau sont touchées par la pourriture (fréquence 34% des grappes et 4% en intensité globale). **A suivre** selon **les contrôles maturité** et **observations de pourriture**.

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
	10-sept	écart	min	max	10-sept	écart		10-sept	10-sept		
Cépage (nombre de parcelles)	10-sept	écart	min	max	10-sept	écart	10-sept	10-sept	évolution	10-sept	10-sept
Cabernet Franc (13)	8,6	+ 1,54	7,4	9,2	8,6	-2,2	2,9	1,0	+ 7,9%	4,7	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	7,8	+ 0,4	7,8	7,8	9,7	-2,6	2,9	0,9	+ 13,37%	3,1	Moyen
Grolleau Noir (6)	8,0	+ 1,2	6,8	9,0	8,0	-2,6	2,9	1,6	+ 21,6%	9,7	Rapide
Grolleau Gris (2)	7,5	+ 1,1	7,2	7,8	7,7	-0,5	2,9	1,8	+ 21,71%	8,7	Rapide



L'acidité a nettement diminué depuis la semaine dernière et le **volume des baies** a augmenté. Le chargement en sucre est plutôt rapide. **Surveiller l'évolution de l'état sanitaire.** Hors réseau d'observation, l'état sanitaire des Gamay semble se dégrader.

Au vu de l'évolution rapide du volume des baies des Grolleau, et si elle se maintient, certaines parcelles pourraient être prêtes à être vendangées en fin 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
	10-sept	écart	min	max	10-sept	écart		10-sept	10-sept		
Cépage (nombre de parcelles)	10-sept	écart	min	max	10-sept	écart	10-sept	10-sept	évolution	10-sept	10-sept
Chenin (13)	9,1	+ 1,6	8,0	10,4	9,6	-1,7	2,8	1,3	+ 14,64%	7,8	Rapide



Le chargement en sucre est rapide et le volume des baies a bien augmenté. Le TAVP moyen est de 9,1. **Surveiller l'évolution de l'état sanitaire**, sur 12 parcelles où la pourriture a été observée, 9 sont touchées (fréquence moyenne 11%, intensité globale 0,9%, cf « Pour aller plus loin »).

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
	10-sept	écart	min	max	10-sept	écart		10-sept	évolution		
Cépage (nombre de parcelles)	10-sept	écart	min	max	10-sept	écart	10-sept	10-sept	évolution	10-sept	10-sept
Cabernet Franc (13)	8,8	+ 1,43	8,0	10,2	8,2	-1,9	2,9	1,0	+ 4,24%	4,6	Moyen
Cabernet Sauvignon (2)	9,4	+ 1,65	9,0	9,8	9,4	-2,2	3,0	0,7	+ 9,72%	4,1	Moyen
Grolleau Noir (2)	7,7	+ 1	7,4	8,0	9,3	-2,1	2,9	1,9	+ 22,67%	11,3	Rapide

Le chargement en sucre se poursuit à vitesse moyenne à rapide sur notre réseau. Le volume des baies de grolleau noir a nettement augmenté.

BIODYNAMIE ET EXTRAITS VÉGÉTAUX

Calendrier lunaire et planétaire

Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18
	Matin : 501	Matin : 501	Entre 7h et 12h : période défavorable ; occultation de Pluton	Période défavorable : opposition Soleil - Saturne	Vendanges	Entre 10h et 15h : période défavorable avec occultation de Saturne	Période défavorable : <ul style="list-style-type: none"> Eclipse de lune à 5h Périgée lunaire vers 15h Nœud ascendant vers 21h Opposition Mercure Saturne

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 jeudi et vendredi 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

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			
	10-sept	écart	moyenne		min-max	Moyenne		min-max	
			10-sept	écart		10-sept	écart		
Chenin (11)	6	+ 2	10,4 %	+ 5,25	1,49 %-25,99 %	0,67 %	+ 0,13	0,06 %-1,47 %	
Chardonnay (4)	4	+ 2	34,06 %	+ 14,86	16,13 %-70,37 %	4,42 %	+ 3,08	3 %-8,5 %	
Cabernet Franc (1)	1	=	0,67 %	=	0,67 %-0,67 %	0,01 %	=	0,01 %-0,01 %	
Grolleau Noir (2)	2	+ 1	1,23 %	-0,47	0,76 %-1,69 %	0,02 %	0,00	0,01 %-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			
	10-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max	
			10-sept	écart		10-sept	écart		
Cabernet Franc (12)	4	+ 1	1,76 %	+ 0,42	0,68 %-3,1 %	0,06 %	+ 0,04	0,01 %-0,15 %	
Cabernet Sauvignon (2)	1	=	1,06 %	+ 0,53	1,06 %-1,06 %	0,01 %	-0,10	0,01 %-0,01 %	
Grolleau Noir (6)	3	+ 1	2,83 %	+ 1,27	1,5 %-4,96 %	0,14 %	+ 0,12	0,02 %-0,37 %	
Grolleau Gris (2)	2	+ 1	4,21 %	+ 3,46	1,66 %-6,76 %	0,07 %	+ 0,06	0,07 %-0,08 %	

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			
	10-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max	
			10-sept	écart		10-sept	écart		
Chenin (12)	9	+ 4	11,6 %	+ 6,52	1,26 %-50 %	0,97 %	+ 0,86	0,01 %-4,5 %	

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			
	10-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max	
			10-sept	écart		10-sept	écart		
Cabernet Franc (13)	3	+ 1	5,29 %	+ 3,06	0,75 %-11,59 %	0,25 %	+ 0,14	0,02 %-0,57 %	
Cabernet Sauvignon (2)	2	+ 1	1,87 %	+ 0,63	1,25 %-2,48 %	0,05 %	+ 0,04	0,03 %-0,07 %	
Grolleau Noir (2)	2	+ 2	2,59 %	+ 2,59	1,18 %-4 %	0,04 %	+ 0,04	0,02 %-0,06 %	

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	27,3	8	9,1	8,3	2,93	0,97	10,23	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,4	135	230
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille Rosé	16,7	9,2	7,5	6,3	2,97	0,93	8,24	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4	155	224
AT-CF-BREZES	Cabernet Franc	Famille Rouge	21,8	8,8	7,8	5,4	2,86	0,92	2,22	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3	148	238
AT-CF-BREZEEZ	Cabernet Franc	Famille Rosé	17,8	9,2	7,9	6,2	2,92	0,96	-2,04	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	2,4	155	230
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	21,2	9,4	8,1	5,8	2,94	0,76	-9,52	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	0,6	158	230
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	19,3	8,4	9	7,9	2,92	1	13,64	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,9	141	228
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	12,6	9,2	8	6,2	2,92	1,03	11,96	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,3	155	228
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	15	8,6	8,4	7,7	2,93	1,05	123	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,6	145	224
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	12,9	10	7,9	6,8	3,02	0,87	7,41	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,6	168	230
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	52,2	8,6	8,7	7,3	2,94	1,07	8,08	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5	145	230
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	37,7	7,4	10,1	9,3	2,87	0,93	13,41	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,1	125	254
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	14,7	8,4	8,9	7,9	2,88	0,96	18,52	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,6	141	228
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	54,4	8,4	9,2	7,9	2,83	0,96	20	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,6	141	230
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	11,2	8,6	8,5	6,6	2,85	0,82	7,89	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,6	145	224
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	77,4	8,2	7,7	5,7	2,91	1,08	16,33	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6	138	220
AT-CF-MOZESURLOUDET	Cabernet Franc	Famille Rouge	20	9	7,8	6,9	2,92	0,77							152	230	
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	92,8	8,4	7,8	6	2,92	1,09	11,22	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,9	141	238
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	24,6	8,6	10,1	9,1	2,83	0,94	-27,48	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	-4,4	145	230
AT-CF-POUJANCAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	37,8	8,6	7,8	6,8	2,97	1,03	41,25	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	8,4	145	230
AT-CF-PUNOD	Cabernet Franc	Famille Rouge	80,8	9,6	8,2	6,1	2,94	1,17	9,08	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,5	162	224
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	31,4	8	8,7	7,6	2,9	1,08	5,88	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,6	135	238
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	43,9	8,6	8,5	7,5	2,89	0,86	7,5	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,7	145	228
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	82,6	9,2	7,5	5,8	3,03	1,15	-3,36	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,1	155	224
AT-CF-STATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	43,7	8,4	9,2	8	2,83	0,82	2,5	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,4	141	230
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	19,4	8,6	8,6	7,6	2,92	1,03	14,44	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	6,6	145	224
AT-CF-VARRANS	Cabernet Franc	Famille Rouge	12,1	10,2	8,1	6,7	2,98	0,93	0	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,4	172	222
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rouge	44,1	8,2	8,2	6,4	2,9	0,84	7,69	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,9	138	224
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	152,2	8	10,1	9,8	2,86	1,06	17,78	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			5,9	135	74
AT-CH-BONNEZEALX	Chenin	Famille VL/VT	59,4	9,8	9,9	10,5	2,86	1,32	13,79	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			8,9	165	72
AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VL/VT	69,4	8	10,8	11,8	2,86	1,39	10,58	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,2	135	72
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	21,7	9,4	10,6	10,9	2,73	1,26	17,76	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			8,9	158	72
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	92,9	8,8	11,2	12,3	2,79	1,31	0	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,4	148	78
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	44,8	10,4	7,8	7,6	2,9	1,26	5	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			5,3	175	64
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	19,4	9,2	12	12,5	2,81	1,09	18,48	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			7,7	155	69
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	79,6	8,6	12,7	13,7	2,75	1,27	25,74	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	10,7	145	77
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	82,9	7	9,3	8,7	2,76	1,18							118	75	
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	64,6	9,6	8,9	8,7	2,84	1,29	21,7	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			10,9	162	71
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	141,5	7,2	12,8	14,3	2,76	1,41	13,71	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	1,7	121	82
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	42,8	9,2	9,2	8,4	2,78	1,2	20,75	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			8,8	155	71
AT-CH-NUELL	Chenin	Famille VM	37,1	9,2	9,8	9,9	2,83	1,35	9,76	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			5,6	155	71
AT-CH-POUJANCAY	Chenin	Famille VL/VT	114,9	9	9,7	10,1	2,84	1,43	42,38	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			13,8	152	71
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	77,14	8,2	8,7	7,8	2,81	1,18	12,38	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			4,1	138	65
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	56	9	8,4	8,3	2,84	1,45	9,02	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			4,9	152	65
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	Famille VM	128,3	8,4	9,2	8,7	2,75	0,97	10,23	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			6,7	141	68
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VM	72,4	8	10,8	11,7	2,77	1,32	15,79	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			6,9	135	71
AT-CH-STIMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	60,3	9,8	9,8	10,4	2,9	1,33	13,68	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			9,3	165	65
AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	Famille VM	96,5	9,8	10	10,4	2,84	1,16	15,53	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	9,8	165	75
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	36,5	8,6	10,6	10,8	2,78	0,99	-4,81	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	2	145	63
AT-CH-VARRANS	Chenin	Famille VL/VT	108,1	8	10	10,4	2,85	1,16	4,5	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			4,1	135	72
AT-CH-VAUDELAIN	Chenin	Famille VM	81,8	7,8	8,4	8	2,85	1,4	10,5	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			5,4	131	64
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	19,4	9,6	7,9	6,8	2,86	1,22	17,31	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			7,6	162	65
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	18,9	7,8	9,6	8,8	2,95	0,72	16,13	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	1,7	131	226
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	42,4	9,8	8,8	8,4	2,96	0,62	12,73	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,1	165	222
AT-CS-NUELL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	124,6	7,8	9,8	9,8	2,92	1	14,94	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,4	131	225
AT-CS-VAUCHRETEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	43,5	9	9,9	9,6	2,95	0,82	9,33	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4	152	224
AT-CY-BRISSAC	Chardonnay	Famille VM	208,5	9	7,1	6,7	3,08	1,53							152	72	
AT-CY-BROSSAY	Chardonnay	Famille VM	130,5	9,8	6,1	4,3	3	1,39	5,38	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			4,4	165	65
AT-CY-COUCOURSON	Chardonnay	Famille VM	158,1	9,4	7,2	6,2	2,93	1,44	19,01	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			8,7	158	71
AT-CY-STCYR	Chardonnay	Famille VM	121,7	10,4	6,7	5,9	3,05	1,59	3,92	Chargement	maturation en cours	à suivre, non déterminé			5,6	175	67
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille Rosé	153,1	7,8	8,4	9,1	2,95	1,84	37,31	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	9,7	131	21
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	221,5	7,2	6,9	6,3	2,89	1,66	21,17	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,6	121	21
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	Famille Rosé	111	8	9,2	9,2	2,88	1,5	7,14	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	5,3	135	228
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	85,8	8,6	7,1	6,6	2,94	1,49	17,61	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	8,8	145	222
AT-GN-CHAMP	Grolleau Noir	Famille Rouge	127,7	7,4	9,5	10,6	2,88	1,84	42,64	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	12,9	125	240
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	168,16	8	7,2	6,8	2,92	1,65	10	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	7,6	135	240
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	101,2	7,8	7,7	7,3	2,95	1,41	101,43	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	13,6	131	228
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	175,1	6,8	9,2	10,7	3,01	1,84	18,71	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	8,6	114	240
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rouge	104,8	8	9	9	2,83	1,91	16,63	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	9,6	135	228
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	18,7	9	7,4	6,4	2,88	1,46	48,4	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	3,4	152	224
AT-GN-POUJANCAY	Grolleau Noir	Famille VM	177,6	7,4	66,3	4,9	2,93	1,42	35,52	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	8,1	125	228
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille VM	82,1	7,2	7,5	7,4	2,98	1,8	5,88	Arrêt à confirmer	en arrêt depuis la 1ère analyse	en arrêt depuis la 1ère analyse	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	2,1	121	224
AT-GN-VERCHERS	Grolleau Noir	Famille VM	59,3	8	6,2	5,2	2,96	1,38	6,98	Chargement	maturation en cours	végétal	Attendre l'arrêt du chargement	Attendre l'arrêt du chargement	4,3	135	222



RETROUVEZ TOUS NOS BULLETINS ET FICHES TECHNIQUES SUR LE SITE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE.

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

Rédacteurs et comité de relecture

Guillaume Gastaldi Responsable du pôle viticulture	06.24.89.02.70	guillaume.gastaldi@pl.chambagri.fr
Thomas Chassaing Viticulture et changement climatique	06.71.57.80.35	thomas.chassaing@pl.chambagri.fr
Antoine Cuegniet Viticulture biologique et biodynamique	07.86.43.03.38	antoine.cuegniet@pl.chambagri.fr
Camille Domec-Moulié Viticulture et environnement	06.23.40.55.91	camille.domec-moulie@pl.chambagri.fr
Perrine Dubois Viticulture et sol	06.83.89.85.39	perrine.dubois@pl.chambagri.fr
Marie Esmiller Viticulture et environnement	06.26.72.69.18	marie.esmiller@pl.chambagri.fr
Cécile Moulis Viticulture et environnement	06.28.91.71.25	cecile.moulis@pl.chambagri.fr
Juliette Svrclin Viticulture et environnement	06.61.66.12.47	juliette.svrclin@pl.chambagri.fr
Notre assistante		
Nathalie Thomas Assistante de l'équipe viticulture	02.49.18.78.14	nathalie.thomas@pl.chambagri.fr

Nos partenaires



Informations réglementaires

Base d'observations : parcelles situées en Maine-et-Loire, Vienne, Deux-Sèvres et utilisation des observations du Bulletin de santé du végétal n°16 du 11/07/2024 consultable gratuitement.

La Chambre d'Agriculture de région Pays de la 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 Chambre d'agriculture France.

Dans le cadre de sa responsabilité civile, la Chambre d'Agriculture de région des Pays de la Loire est assurée pour toutes ses activités de conseil y compris phytosanitaire auprès de Groupama Loire Bretagne sous le numéro de police 04403837J.

Retrouvez le catalogue des produits phytopharmaceutiques et de leurs usages, des matières fertilisantes et des supports de culture autorisés en France sur le site de l'ANSES.

Retrouvez la liste des produits NODU vert biocontrôle sur le site Ecophytopic.

Attention : avant toute utilisation de produits phytosanitaires, bien lire l'étiquette où tous les risques et les restrictions d'emploi figurent.

Enjeux environnementaux, se référer à cette page.

Mise en œuvre d'actions concourant aux économies de produits phytopharmaceutiques, consulter cette page.

ENR - Bulletin vit N°4

MAJ : 06.02.24