ATV 49 Association Technique Viticole

INFO Viti 49

Le bulletin technique viticole des vignerons d'Anjou Saumur,
par la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire

Sommaire

Pour accéder directement à la partie que vous souhaitez lire, cliquez dessus dans le sommaire ci-dessous

- Vu au vignoble
- Météo
- Stades phénologiques
- Dans les vignes
- Etat sanitaire
- Evolution de la maturité
- Focus par destination
- En attendant les bennes à vendanges
- Biodynamie et extraits végétaux
- Pour aller plus loin
- Tableau de synthèse des analyses

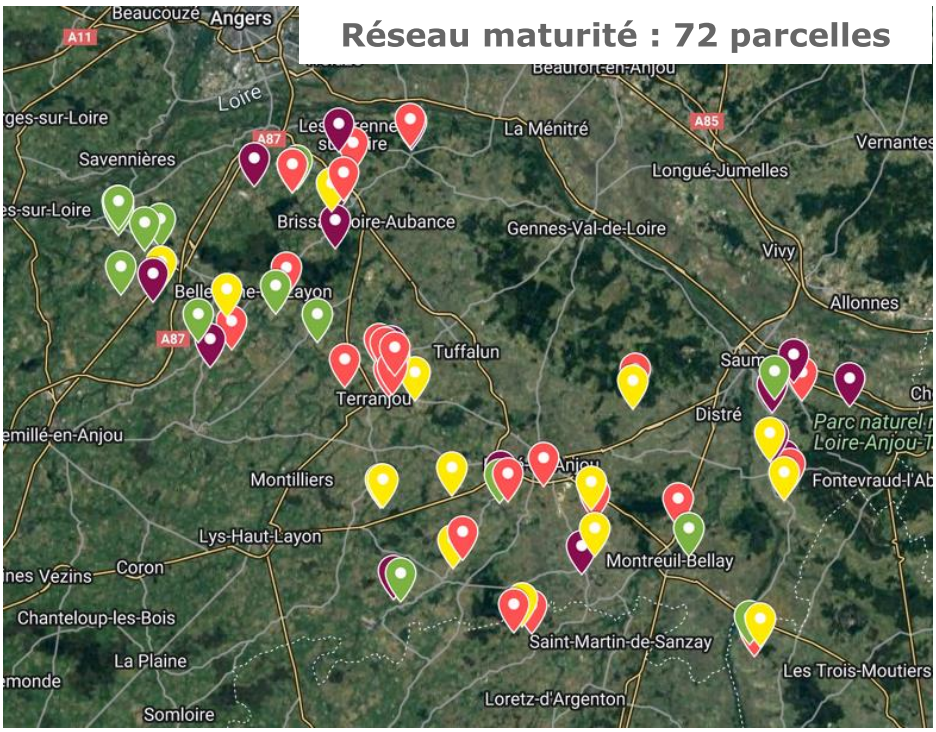
L'info à retenir

Le mois d'août est le premier mois de l'année où le cumul de pluie est inférieur à la moyenne des 20 dernières années avec -8,7 mm.

Millésime proche de 2021, jusqu'à la fermeture de la grappe, cependant **la véraison est proche des millésimes 2012 et 2016**, qui sont parmi les plus tardifs de ces 13 dernières années. Les vendanges des cépages précoces avaient alors eu lieu à partir de mi-septembre.

Des **foyers de pourriture** sont déjà observés, soyez vigilant vis-à-vis de l'état sanitaire de vos parcelles.

Réseau maturité : 72 parcelles



Famille rosé (24)

13 Cabernet franc
6 Grolleau noir
2 Cabernet sauvignon
2 Grolleau gris

Famille rouge (17)

13 Cabernet franc
2 Grolleau noir
2 Cabernet sauvignon

Famille VM (16)

9 Chenin
4 Chardonnay
1 Cabernet franc
3 Grolleau noir

Famille VL/VT (15)

15 Chenin

CHAMBRE D'AGRICULTURE PAYS DE LA LOIRE

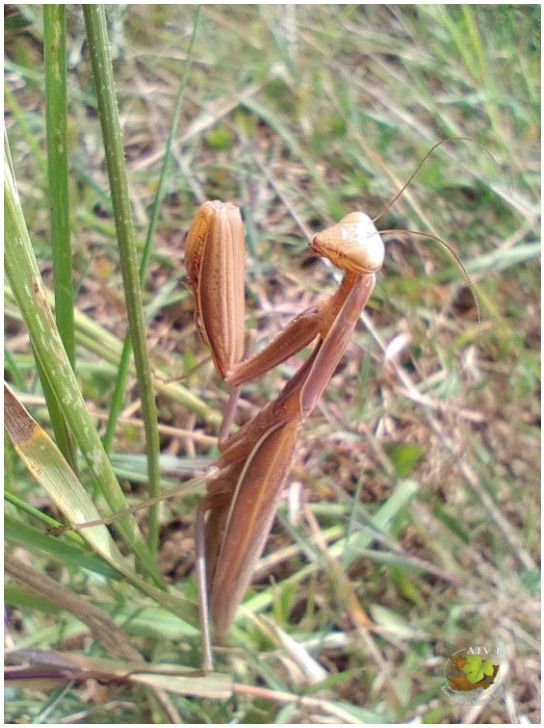
Vu au vignoble

Œuf de chrysope

Envoyez-nous vos photos

Chrysope adulte

Flambé

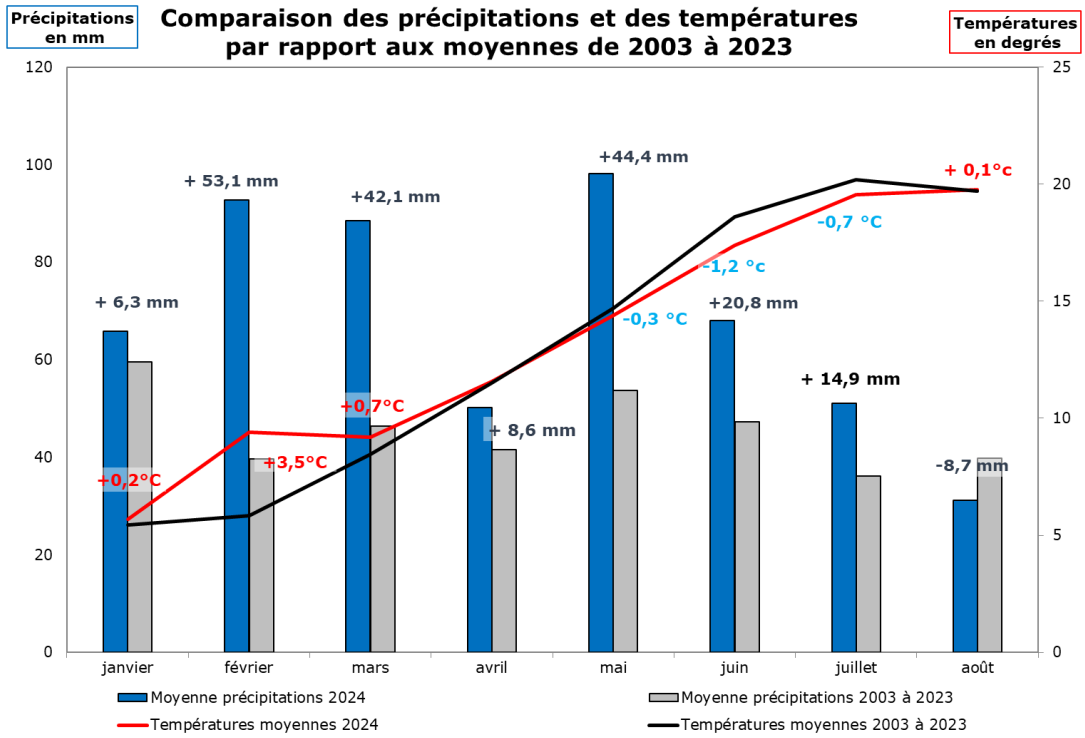


Mante religieuse

Chenille verte = larve de Moro Sphinx ou Sphinx-Colibri (Macroglossum stellatarum)

METEO

Bilan météo



* Réalisées avec la moyenne des stations Weather measures

Le mois d'août est le premier mois de l'année où le cumul de pluie est inférieur à la moyenne des 20 dernières années avec -8,7 mm.

Depuis le mois de janvier:
- Températures moyennes : plus chaudes de 0,3 °C.

- Pluviométrie moyenne : excédent de 181,5 mm.

Prévisions météo

	Temps	Précipitations (mm)			T°C moy	T °C min ; max	Vent et conditions de pulvérisation notre avis	
		Arome/ ARPEGE	Weather Measures	GFS			Matin	Après-midi
jeudi		0,3	0,2	0	17	14-21°C		
vendredi		0	0	0	18	14-22°C		
samedi		7,8	7,7	13	18	14-22°C		

Conditions de pulvérisation mauvaises : ne pas pulvériser au-dessus de 19km/h de vent.

Tendances pour les jours suivants : Pluies ce weekend et début de semaine prochaine…

STADE PHENOLOGIQUE

Dates des stades phénologiques atteints au cours des 13 dernières années

Millésime	Eclatement	Début floraison	Floraison	Début fermeture	Début véraison cépages précoces	Début véraison Cabernet franc et Chenin	Début des vendanges cépages précoces
2011	5 avril	17 mai	20 mai	28 juin	26 juillet	3 août	fin août
2012	11 avril	29 mai	12 juin	17 juillet	15 août	21 août	mi-septembre
2013	30 avril	18 juin	25 juin	25 juillet	20 août	27 août	fin septembre
2014	7 avril	2 juin	10 juin	16 juillet	29 juillet	12 août	mi-septembre
2015	15 avril	2 juin	10 juin	7 juillet	4 août	12 août	2ème semaine de septembre
2016	18 avril	8 juin	20 juin	18 juillet	10 août	20 août	autour du 20 septembre
2017	7 avril	26 mai	2 juin	28 juin	24 juillet	2 août	fin août, début septembre
2018	16 avril	28 mai	4 juin	2 juillet	24 juillet	6 août	fin août, début septembre
2019	1er avril	3 juin	17 juin	12 juillet	5 août	12 août	début septembre
2020	3 avril	18 mai	25 mai	30 juin	20 juillet	28 juillet	3ème semaine d'août
2021	6 avril	7 juin	14 juin	11 juillet	2 août	16 août	2ème semaine de septembre
2022	12 avril	24 mai	31 mai	28 juin	19 juillet	3 août	3ème semaine d'août
2023	17 avril	5 juin	10 juin	26 juin	18 juillet	7 août	Fin août
2024	**8 avril**	**10 juin**	**17 juin**	**8 juillet**	**12 août**	**19 août**	

Depuis le début de l'année, les stades de développement végétatifs étaient proches du millésime 2021, jusqu'à la fermeture de la grappe. Cependant, les dates de véraison sont proches des millésimes 2012 et 2016, qui sont parmi les plus tardifs de ces 13 dernières années (excepté 2013 qui était plus tardif encore). Les vendanges des cépages précoces avaient alors eu lieu à partir de mi-septembre.

DANS LES VIGNES

Focus sur la jaunisse

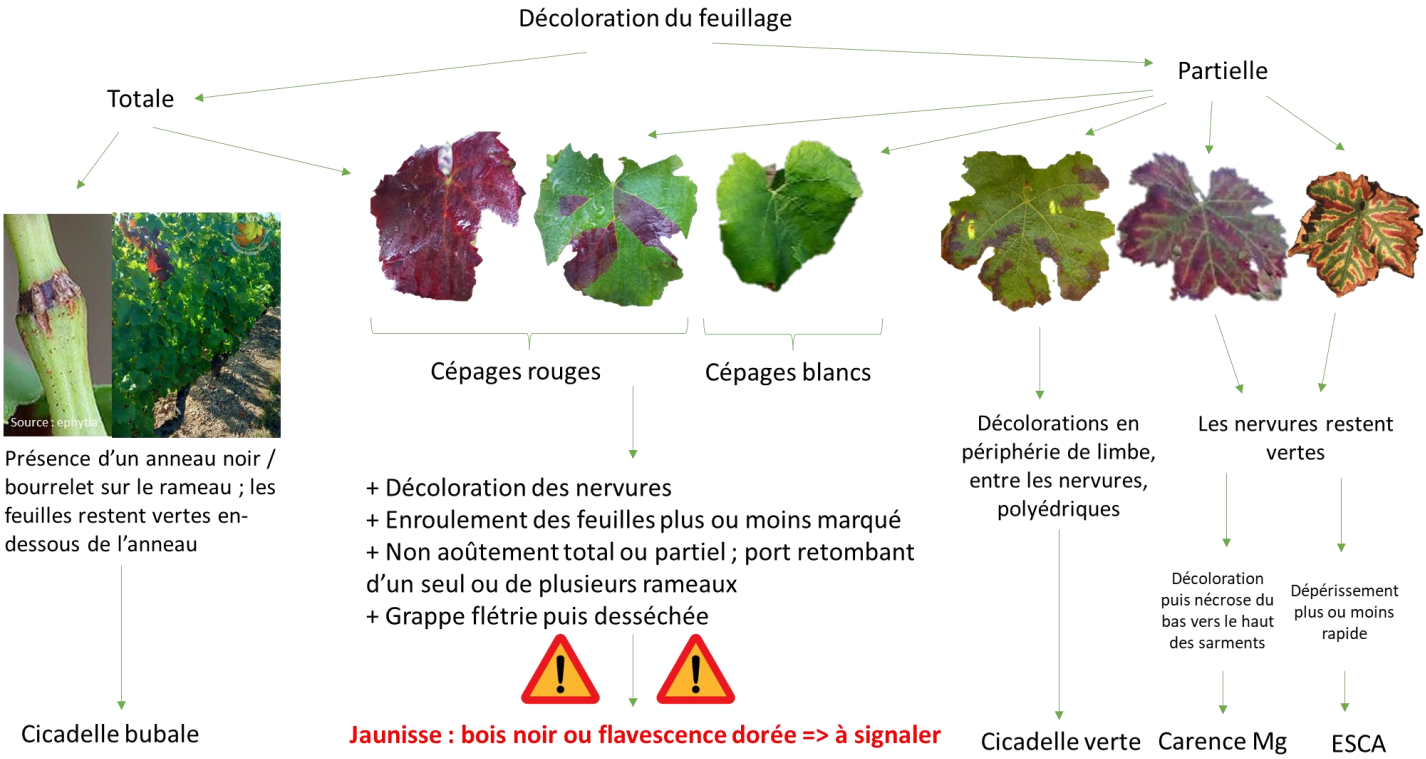
Des prospections pour détecter des symptômes de **Flavescence dorée** sont en cours sur le territoire Anjou-Saumur. À l'initiative de la Fédération Viticole Anjou-Saumur et encadrées par l'Organisme à Vocation Sanitaire (OVS) Polleniz, ces prospections ont pour objectif d'initier des dynamiques collectives pour identifier les souches potentiellement infectées et ainsi lutter contre l'expansion de cette maladie.

Pour rappel, il s'agit d'une jaunisse de dépérissement transmise par une cicadelle. Les symptômes à vérifier sont les suivants :

- **Décoloration partielle ou totale des feuilles et des nervures** en rouges pour les cépages rouges et en jaune pour les cépages blancs ; **enroulement** plus ou moins marqué,
- **Non aoûtement** des rameaux qui ont un port retombant,
- **Flétrissement puis dessèchement de la grappe**.

D'autres populations de cicadelles peuvent entraîner des symptômes sur vigne :

- La cicadelle dite **Fulgore** qui transmet le phytoplasme du stolbur, provoquant une autre jaunisse, la maladie du **bois noir**. Les symptômes sont les mêmes que ceux de la flavescence dorée et indifférenciables à l'œil nu. Les souches atteintes doivent donc être signalées pour être testées en laboratoire. Les Chardonnay y sont particulièrement sensibles.
- La **cicadelle verte** : responsable des **grillures**. Elle n'est pas responsable de dépérissement.
- La **cicadelle bubale** : responsable de **décoloration de feuilles**. Un anneau noir est généralement retrouvé sur le rameau où a eu lieu la piqûre et au-dessus duquel les feuilles deviennent rouges. En dessous de l'anneau, les feuilles restent vertes. Cet anneau va gonfler par la suite en bourrelet.



Si un ou plusieurs plants présentent les symptômes, plusieurs réflexes à avoir :

- **Signaler la souche** par l'application mobile IGN ;
- OU contacter votre **référent flavescence dorée** en Anjou-Saumur ;
- OU **contacter le standard** de Polleniz (02 41 36 76 21).

FICHE CICADELLE DE LA FLAVESCENCE DORÉE

Focus sur les engrais verts

L'enherbement naturel et la destruction des couverts sont des modalités ayant le moins souffert du gel cet hiver.

Un essai a été mené sur une parcelle gélive de Grolleau noir/Gravesac de 2020 pour étudier l'effet des engrais verts sur le risque de gel. Plusieurs modalités ont été testées : 4 inter-rangs 100% Féverole, enherbement naturel, 1 inter-rang sur 2 semé avec un mélange; qui ont été roulés, broyés ou laissés. Un gel radiatif avec des températures inférieures à -1°C a eu lieu dans la nuit du 22 au 23 avril 2024 alors que la parcelle avait atteint le stade "3-4 feuilles étalées".

Des températures plus faibles après un roulage et lorsque des engrais verts ont été semés en inter-rang.
Un roulage réalisé 5 jours avant un épisode gélif entraine des températures moyennes de surface du sol allant jusqu'à -9°C (cf. Figure). Au contraire, un broyage réalisé 1 mois avant le gel limite la diminution des températures à la surface du sol (cf. Figure). La présence d'engrais vert entraine un temps d'exposition en-dessous de -1°C (température de vulnérabilité des bourgeons au gel au stade "3 à 4 feuilles étalées") plus important par rapport à un enherbement naturel.

Une plus faible humidité enregistrée après un broyage.
Un roulage ou l'absence de destruction des couverts favorisent l'augmentation de l'humidité relative à proximité des bourgeons (jusqu'à 86.88% d'humidité relative à 60 cm).

Une modification du microclimat des ceps qui impacte les dégâts de gel.
Le semis d'un couvert végétal 1 inter-rang sur 2 entraine un pourcentage moyen de bourgeons gelés plus élevé qu'un enherbement naturel ou un couvert semé sur tous les inter-rangs (entre 55% et 75% de bourgeons gelés dans le mélange). L'absence de destruction de l'engrais vert 1 inter-rang sur 2 (mélange) entraine aussi le pourcentage moyen de bourgeons gelés le plus élevé, sans que cela ne soit vrai dans le cas d'un enherbement non détruit. A l'inverse, la destruction des couverts avant l'épisode de gel réduit les dégâts.

Conseils.
Laisser les couverts en place limite le mélange de l'air chaud de l'atmosphère et de l'air froid présent au cœur des couverts et favorise l'accumulation de l'humidité (Boekee et al. 2023). Il est donc recommandé de détruire les couverts végétaux avant un épisode gélif pour limiter les risques (Hirschy et al. 2020; Sallibartan 2022).

Attention à la date de destruction des couverts ! En conditions humides, il est conseillé de détruire les couverts végétaux au minimum 7 jours avant un épisode gélif pour limiter l'augmentation de l'hygrométrie de la parcelle par suite d'un travail du sol.

Article de BAU Laetitia, 2024

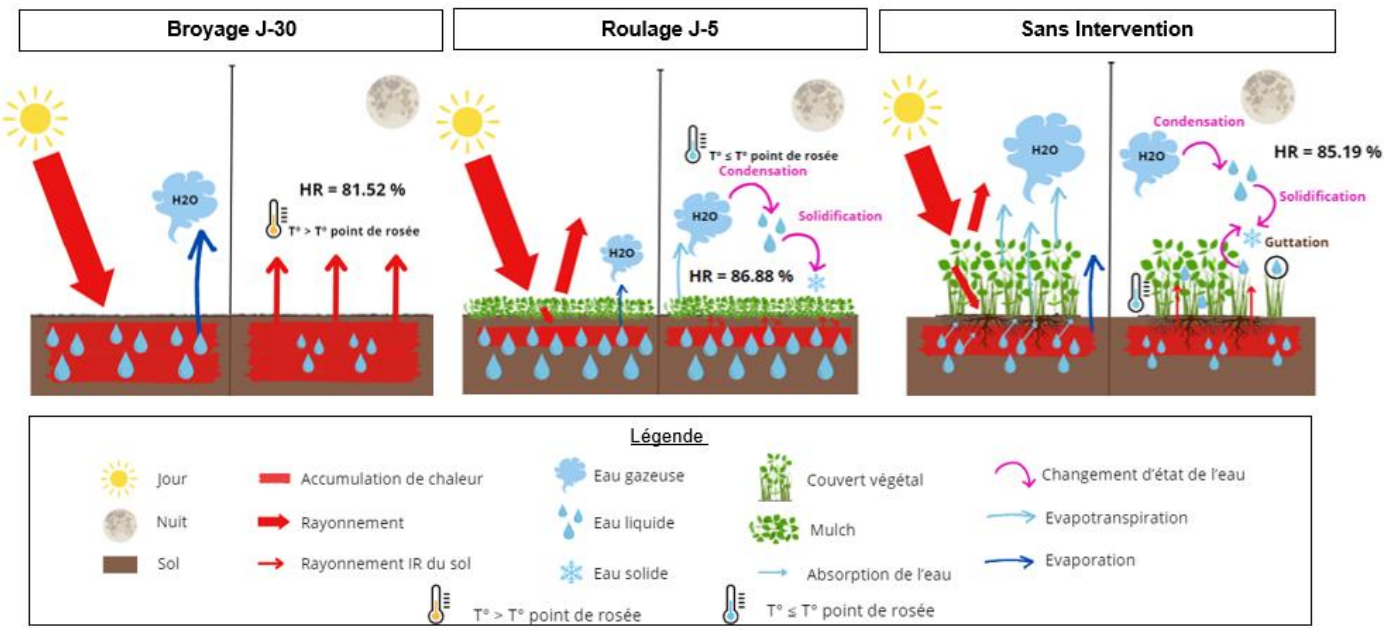


Figure 1 : Schéma de comparaison des flux d'énergie thermique et hydrique des inter-rangs, en fonction de la destruction des couverts végétaux et du moment du jour ou de la nuit/matinée de gel de printemps (Bau et Chassaing, 2024)

ETAT SANITAIRE

Mildiou et oïdium

Nous observons des symptômes d'oïdium sur grappes. Aucune intervention ne se justifie à ce stade. Un passage pour trier avant vendange pourra s'envisager sur les parcelles les plus atteintes.

Concernant le mildiou, des repiquages sont observés sur jeunes feuilles, pouvant encore occasionner des contaminations. Un traitement peut se raisonner afin d'éviter d'impacter la mise en réserve. Attention au délai avant récolte, qui varie selon les produits cupriques employés entre 5 et 21 jours de DAR.

Symptôme d'oïdium sur grappe de Chardonnay

Pourriture grise

Observations

Sur les 49 parcelles de notre réseau observées, **51%** d'entre elles comportent des foyers de botrytis, tout cépage confondu. Les intensités d'attaque sont globalement faibles, elles varient de 0,006% à 2,06%, **mais les conditions météo humides annoncées sont favorables à son développement.**

L'origine des foyers de pourri peut être dû à une compaction de grappe ou des perforations de ver de grappes de deuxième puis de troisième génération.

Notre avis

Compte-tenu du millésime assez tardif et des pluies prévues, il pourrait être pertinent d'envisager un passage avec des produits de biocontrôle en localisé sur les grappes ou un effeuillage manuel pour les parcelles les plus sensibles avec présence de pourriture grise.

L'effeuillage manuel peut être réalisé avant les prochaines pluies, puis un passage avec un produit à base de bicarbonate de potassium peut être fait pour limiter l'intensité de la pourriture grise qui se serait développée (cf fiche technique).

Observations de cette semaine : pourriture grise sur Chenin et Cabernet franc / Grappe endommagée par une rogneuse et perforation sur une baie: portes d'entrée pour la pourriture grise

FICHE « TECH' VITI POURRITURE GRISE »

Pourriture acide

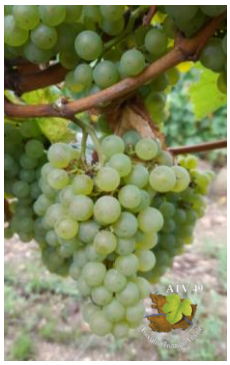
Observations

Pas de pourriture acide observée sur notre réseau de parcelle. Ce type de pourriture se décèle avec le nez, elle est caractéristique par son odeur piquante pharmaceutique et/ou de vinaigre.

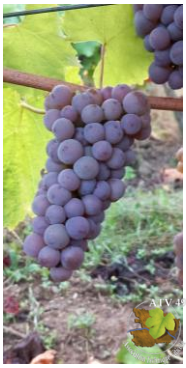
Les baies peuvent aussi prendre une teinte rouge brique, à ne pas confondre avec de l'échaudage qui, lui, ne sent rien.

FICHE « TECH' VITI POURRITURE ACIDE ET DROSOPHILES»

EVOLUTION DE LA MATURITE


Chardonnay

Grolleau N


Grolleau G

Cabernet S

Chenin

Cabernet F

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	
Cépage (nombre de parcelles)	03-sept	écart	min	max	03-sept	écart	03-sept	03-sept	évolution
Chenin (10)	7,19		6,10	8,20	12,17		2,69	1,16	
Chardonnay (3)	8,77	+ 1,22	8,20	9,30	7,53	- 2,74	2,87	1,35	+ 0,15
Cabernet Franc (1)	8,20		8,20	8,20	9,80		2,82	0,84	
Grolleau Noir (3)	6,97		6,60	7,20	8,20		2,81	1,33	

Concernant les 3 parcelles de Chardonnay déjà prélevées la semaine dernière : le taux d'alcool potentiel a augmenté de 1,22 et l'acidité totale nettement diminué.

Soyez vigilant à l'état sanitaire de vos parcelles. Si la même dynamique de maturité se poursuit cette semaine, les vendanges de Chardonnay pourraient être envisagées à partir de la fin de semaine prochaine. **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	
Cépage (nombre de parcelles)	03-sept	écart	min	max	03-sept	écart	03-sept	03-sept	évolution
Cabernet Franc (13)	7,03		5,80	8,00	10,81		2,72	0,91	
Cabernet Sauvignon (2)	7,40		6,80	8,00	12,25		2,73	0,75	
Grolleau Noir (6)	6,83		5,80	7,60	10,60		2,74	1,22	
Grolleau Gris (1)	6,40		6,40	6,40	8,20		2,77	1,37	

Des foyers de pourriture ont été observés sur Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Grolleau noir et Grolleau gris, à de faibles intensités et des fréquences variant de 0,53 à 1,56%.

Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

Famille vin tranquille	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
Cépage (nombre de parcelles)	03-sept	écart	min	max	03-sept	écart	03-sept	03-sept	évolution
Chenin (13)	7,51		6,40	9,10	11,35		2,72	1,07	

Parcelles à destination de vins rouges

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies	
Cépage (nombre de parcelles)	03-sept	écart	min	max	03-sept	écart	03-sept	03-sept	évolution
Cabernet Franc (11)	7,42		6,30	8,60	10,14		2,77	0,92	
Cabernet Sauvignon (2)	7,75		7,60	7,90	11,55		2,80	0,65	
Grolleau Noir (2)	6,70		6,40	7,00	10,25		2,76	1,45	

EN ATTENDANT LES BENNES A VENDANGE

Conseils de prévention avant vendanges sur les risques liés au CO2

Voici un message de prévention de la MSA :
« Il est important de garder une vigilance de tous les instants toute l'année et plus particulièrement pendant la période des vendanges sur ce risque invisible et sournois.
Une campagne de prévention et des prêts de détecteur sont toujours mis en place sur les mois de septembre et octobre sur tous les départements du Val de Loire par le service prévention des risques professionnels.
Plus largement le **guide du salarié en viticulture** peut être également donné aux salariés et saisonniers viticoles. Il permet de donner très rapidement quelques conseils avec l'appui de photos. Cliquer ici pour accéder aux conseils sur le travail en cave. Des vidéos disponibles sur Dailymotion existent toujours, elles montrent les principaux travaux dans les vignes notamment pendant les vendanges et le travail de cave. Elles pourront être un bon support à l'accueil des saisonniers. »
Si vous êtes intéressés par une intervention, un conseil et/ou par ce guide **gratuit** et complet (fiche vendanges, travail en cave…), contacter le service prévention de votre MSA.

BIODYNAMIE ET EXTRAITS VÉGÉTAUX

Calendrier lunaire et planétaire

Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11
Période défavorable : nœud ascendant de Mercure	**Matin : période défavorable ; nœud lunaire descendant** **Après-midi : Apogée lunaire entrainant une période fleur**	Travail du sol	Matin : travail du sol **A partir de 14h : période défavorable ; opposition Soleil - Saturne**	**Période défavorable : opposition Soleil - Saturne**	**Matin jusqu' à 15h : période défavorable avec le nœud lunaire ascendant de Mars**		

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

POUR ALLER PLUS LOIN

Chargement en sucre et potentiel des parcelles

Pour plus de précisions, vous pouvez vous référer à la notice maturité* mise en ligne sur notre site internet, vous y trouverez également les caractéristiques de nos parcelles :

https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Pays_de_la_Loire/022_Inst-Pays-de-la-loire/RUBR-RD-innovation/Productions-vegetales/2022_Notice_et_methodes_controle_maturite.pdf

*mise à jour en 2022

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		
	03-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			03-sept	écart		03-sept	écart	
Chenin (6)	4		5,15 %		0,8 %-11,86 %	0,55 %		0,02 %-2,06 %
Chardonnay (2)	2		19,2 %		11,93 %-26,47 %	1,35 %		0,78 %-1,91 %
Cabernet Franc (1)	1		0,67 %			0,01 %		
Grolleau Noir (2)	1		1,69 %			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		
	03-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			03-sept	écart		03-sept	écart	
Cabernet Franc (9)	3		1,34 %		0,68 %-2,33 %	0,03 %		0,01 %-0,05 %
Cabernet Sauvignon (2)	1		0,53 %			0,11 %		
Grolleau Noir (3)	2		1,56 %		1 %-2,13 %	0,02 %		0,01 %-0,03 %
Grolleau Gris (1)	1		0,75 %			0,01 %		

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		
	03-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			03-sept	écart		03-sept	écart	
Chenin (7)	5		5,08 %		1,89 %-10 %	0,11 %		0,01 %-0,32 %

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		
	03-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			03-sept	écart		03-sept	écart	
Cabernet Franc (9)	2		2,23 %		1,45 %-3,02 %	0,11 %	+ 0,11	0,07 %-0,15 %
Cabernet Sauvignon (2)	1		1,24 %		1,24 %-1,24 %	0,01 %	+ 0,01	0,01 %-0,01 %
Grolleau Noir (2)	0							

TABLEAU DE SYNTHESE DES ANALYSES

Parcelles	Cépage	Famille Produit	Azote assimilable (mg/l)	TAP (% vol	Acidité totale (g H2SO4/l)	pH	Volume moyen (ml)	Concentration	Teinte médiane
AT-CF-BLAISON	Cabernet Franc	Famille Rouge	0,04	6,3	11,8	2,73	0,88	petites baies	340
AT-CF-BOUILLE	Cabernet Franc	Famille Rosé	32,8	7,8	9,6	2,78	0,85	petites baies	230
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	0,03	7,6	9,6	2,7	0,9	petites baies	244
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	0,01	8	8,8	2,8	0,98	petites baies	230
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	0,05	8,2	9,8	2,82	0,84	petites baies	238
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	0,07	7,9	10,1	2,75	0,92	petites baies	240
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	0,03	6,8	11,4	2,72	0,93	petites baies	325
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	0,01	8,4	9,5	2,83	0,81	petites baies	230
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,3	7,2	11,2	2,74	0,99	petites baies	240
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,6	5,8	11,8	2,63	0,82	petites baies	0
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	0,04	6,6	11,2	2,69	0,81	petites baies	340
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	15,5	7,2	11,4	2,67	0,8	petites baies	250
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	0,03	6,8	10,6	2,7	0,76	petites baies	250
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	88,3	6,6	10,5	2,7	0,91	petites baies	254
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	20,8	7,3	9,4	2,76	0,98	petites baies	240
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	31,9	7,4	9,3	2,72	1,37	baies moyennes	228
AT-CF-POUANCAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	36,9	7	10,3	2,77	0,7	petites baies	330
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	84,2	7,7	10	2,78	1,06	petites baies	230
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	0,02	7	10,6	2,75	1,02	petites baies	260
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	3,2	7,3	11,5	2,7	0,8	petites baies	240
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	27,3	7,8	8,7	2,88	1,19	baies moyennes	230
AT-CF-STSATURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	17,9	6,3	12,9	2,63	0,8	petites baies	338
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	0,01	6,8	12	2,7	0,9	petites baies	301
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	0,02	8,6	9,4	2,86	0,9	petites baies	230
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rouge	0,03	6,8	10,4	2,76	0,78	petites baies	242
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	136,7	6,7	11,5	2,78	0,9	petites baies	74
AT-CH-BONNEZEAUX	Chenin	Famille VL/VT	20,2	8	11,2	2,76	1,16	petites baies	72
AT-CH-BOUILLE	Chenin	Famille VM	78,7	6,2	13,7	2,7	1,24	baies moyennes	78
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	16,9	7,6	12	2,65	1,07	petites baies	74
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	104,2	7,4	12,5	2,73	1,31	baies moyennes	76
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	16,6	9,1	9	2,76	1,2	petites baies	69
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	0,03	7,4	13,6	2,68	0,92	petites baies	71
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	63,4	6,4	15,5	2,61	1,01	petites baies	78
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	6,6	7,4	9,8	2,71	1,06	petites baies	71
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	128,6	7,6	13,1	2,69	1,24	baies moyennes	80
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	41,6	7,1	11,8	2,61	0,97	petites baies	72
AT-CH-NUEIL	Chenin	Famille VM	7,2	8,2	11,5	2,71	1,23	baies moyennes	74
AT-CH-POUANCAY	Chenin	Famille VL/VT	122	6,8	11,7	2,72	0,96	petites baies	72
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	0,06	7,6	10,3	2,72	0,7	petites baies	240
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	47,9	7,6	9,8	2,72	1,05	petites baies	71
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	120,8	5,8	11,4	2,81	1,55	petites baies	0
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	128,4	7	9,5	2,75	1,24	petites baies	238
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	36,9	7,1	8,7	2,84	1,7	baies moyennes	230
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	16,1	7,8	11,9	2,75	1,17	petites baies	72
AT-CY-STCYR	Chardonnay	Famille VM	112,3	9,3	7,7	2,91	1,53	grosses baies	71
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	143,1	6,4	8,2	2,77	1,37	petites baies	46
AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	Famille VM	5,8	7,9	11,5	2,75	1,24	baies moyennes	76
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	5,2	8	12,1	2,72	0,62	petites baies	238
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	0,02	7,9	11,1	2,8	0,55	petites baies	230
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rouge	79,2	7	10,2	2,72	1,61	baies moyennes	240
AT-GN-POUANCAY	Grolleau Noir	Famille Rosé	227,1	6,6	8,2	2,79	1,01	petites baies	240
AT-GN-BLAISON	Grolleau Noir	Famille Rosé	83,6	7	10,7	2,76	1,4	petites baies	241
AT-GN-CHAMP	Grolleau Noir	Famille Rouge	49,3	6,4	10,3	2,79	1,29	petites baies	300
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	135,4	6,7	8	2,78	1,5	petites baies	240
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	Famille VM	100,6	6,1	11,5	2,62	0,88	petites baies	71
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	77,2	6,7	10,5	2,7	1,25	baies moyennes	69
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	0,03	8,2	9,3	2,76	1,04	petites baies	72
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VM	36,5	6,8	12,7	2,66	1,14	petites baies	76
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	46	6,9	13,7	2,63	0,94	petites baies	334
AT-CY-BROSSAY	Chardonnay	Famille VM	149,2	8,8	6,8	2,87	1,31	baies moyennes	69
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	1,1	7,4	12,7	2,7	1,04	petites baies	71
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	4,5	7,6	12	2,79	0,75	petites baies	230
AT-CS-NUEIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	78	6,8	12,4	2,73	0,87	petites baies	230
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	105	6,8	12,3	2,73	1,11	petites baies	76
AT-CY-CONCOURSON	Chardonnay	Famille VM	149,9	8,2	8,1	2,82	1,21	baies moyennes	74
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	35,8	8,3	10,1	2,73	1,33	baies moyennes	71
AT-GN-VERCHERS	Grolleau Noir	Famille Rosé	44,3	7,2	7,7	2,8	1,29	petites baies	230

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 | 06.24.89.02.70 | guillaume.gastaldi@pl.chambagri.fr
Responsable du pôle viticulture

Thomas Chassaing | 06.71.57.80.35 | thomas.chassaing@pl.chambagri.fr
Viticulture et changement climatique

Antoine Cuegniet | 07.86.43.03.38 | antoine.cuegniet@pl.chambagri.fr
Viticulture biologique et biodynamique

Camille Domec-Moulié | 06.23.40.55.91 | camille.domec-moulie@pl.chambagri.fr
Viticulture et environnement

Perrine Dubois | 06.83.89.85.39 | perrine.dubois@pl.chambagri.fr
Viticulture et sol

Marie Esmiller | 06.26.72.69.18 | marie.esmiller@pl.chambagri.fr
Viticulture et environnement

Cécile Moulis | 06.28.91.71.25 | cecile.moulis@pl.chambagri.fr
Viticulture et environnement

Juliette Svrdlin | 06.61.66.12.47 | juliette.svrdlin@pl.chambagri.fr
Viticulture et environnement

Notre assistante

Nathalie Thomas | 02.49.18.78.14 | nathalie.thomas@pl.chambagri.fr
Assistante de l'équipe viticulture

Nos partenaires

FEDERATION VITICOLE ANJOU SAUMUR
VIN ROYAL EN LOIRE

INTERLOIRE
Interprofession des Vins du Val de Loire

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 vitI V4 MAJ : 06.02.24

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Liberté Égalité Fraternité

ENGAGEMENT DE SERVICE
SERVICES AUX AGRICULTEURS ET ACTEURS DES TERRITOIRES
REF. 221
AFNOR CERTIFICATION
www.afnor.org
Liste des sites certifiés et de nos engagements sur www.chambres-agriculture.fr

ATV 49
Association Technique Viticole

Siège social
Chambre d'agriculture de région Pays de la Loire
9 rue André-Brouard – CS 70510
49105 ANGERS Cedex 02 – FRANCE
Tél. +33 (0)2 41 18 60 00
accueil@pl.chambagri.fr
Siret 130 031 487 00015 / NAF 9411Z

CHAMBRE D'AGRICULTURE PAYS DE LA LOIRE