



ALTERNATIVES VITICOLES

N° 23
15/09/2017

Bulletin technique collectif rédigé par l'équipe viticole de la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire pour l'ensemble des vignerons du 37

Des conseils pour vous accompagner dans vos décisions et vos stratégies

SOMMAIRE

RÉSEAU « ARÔMES DES VINS SECS DE CHENIN »

RÉSEAU MATURITÉ PHÉNOLIQUE CAB37 ET DYOSTEM

RÉSEAU D'ALERTE DU CHENIN (RAC)

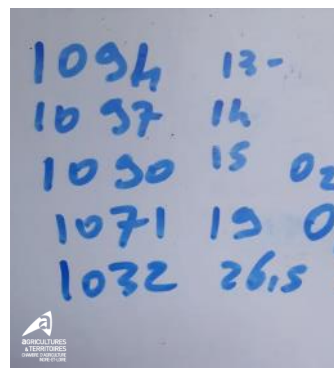
RÉSULTATS DES CONTRÔLES DE MATURITÉ DU LABORATOIRE DE TOURAINE

RÉSEAU CA37-COPAC DROSO-PHILES SUZUKII

Les premières fermentations alcooliques se déroulent sans souci. Avec la forte proportion d'azote assimilable dans les moûts, la chute de densité est parfois très brutale, ce qui pénalise le travail des moûts en phase aqueuse.

Dans la plupart des situations, la note acide est présente et l'astringence perceptible. Il est donc impératif de goûter les jus avant fermentation alcoolique afin d'intervenir efficacement sur les moûts blancs et rosés.

Les vendanges du chenin destiné au vin de base commencent cette semaine. A la dégustation, la note végétale a disparu mais l'acidité reste très présente. Le pH bas (en dessous de 3) permet de limiter le sulfitage des chenins à la vendange (2 g/hl paraissent suffisants en vendange mécanique).



Chute de densité fulgurante sur pinot noir vinifié en rouge, 12/09/17.



RÉSEAU « ARÔMES DES VINS SECS DE CHENIN »

Prélèvements du 12/09/17

| Lieu | Degrés probable % vol | Acidité totale g/l H ₂ SO ₄ | pH | Acide malique g/l |
|-----------------------------|-----------------------|---|----------------|-------------------|
| Rochecorbon | 12,78 + 1.3 | 6 - 0.5 | 2,99 + 0.03 | 4,4 - 1.4 |
| Vouvray | 10,36 - 1.1 | 7,2 + 0.7 | 2,85 - 0.08 | 6,7 - 0.2 |
| Vernou (Vaugondy) | 10,94 + 1 | 7,8 - 0.1 | 2,91 - 0.01 | 8,1 - 0.2 |
| Vernou | 12,17 + 1 | 7,25 - 0.8 | 2,99 + 0.05 | 7,3 - 1.7 |
| Vernou (vallée de cousse 1) | 12,22 + 1.8 | 6,4 - 0.7 | 2,92 + 0.04 | 5,9 - 2.4 |
| Vernou (vallée de cousse 2) | 12,25 + 0.8 | 6,85 - 0.6 | 2,95 + 0.06 | 7,5 0 |
| Chançay (vallée de vaux) | 12,5 + 1.1 | 7,15 - 0.4 | 2,95 - 0.01 | 6,4 - 1.4 |
| Chançay (vallée de vau) | 11,99 + 0.7 | 6,4 + 0.1 | 3 0 | 5,8 - 1.1 |
| Reugny | 11,82 + 0.2 | 6,7 + 0.2 | 2,95 + 0.02 | 6,2 - 0.1 |
| Noizay | 10,99 + 0.9 | 6,75 + 0.3 | 2,9 + 0.04 | 3,8 - 1.3 |
| Montlouis | 11,74 + 1.1 | 6,65 - 0.4 | 2,93 + 0.01 | 6,4 - 0.6 |
| Saint Martin le Beau | 11,57 + 1 | 6,15 - 0.9 | 2,87 - 0.05 | 4,7 - 2.3 |
| Moyenne | 11,8 | 6,8 | 2,9 | 6,1 |



« La dégustation des baies réalisée mercredi matin confirme une baisse sensible de l'agressivité de la pellicule, et un chargement en sucres qui a continué à progresser, surtout pour les parcelles les moins « en avance ». L'acidité a baissé en moyenne d'un demi-point, avec une légère montée du pH. L'acide malique a été dégradé et a perdu en moyenne plus d'un point.

Le botrytis a peu progressé, il est à surveiller dans les jours à venir. »

Commentaire de Pascal Poupault, unité IFV Amboise.

RÉSEAU MATURITÉ PHÉNOLIQUE DU CABERNET FRANC : CAB 37 ET DYOSTEM

Prélèvements du 11 septembre 2017

| CABERNET FRANC | LIEU RECOLTE | n° | SUCRES | D°prob | pH | AC TOT | IM | Anthocyanes (1) g / kg baies | CPT (°°) g / kg baies | Cab 37 (°°°) | Azote Ass. mg/L | Poids de 200 baies |
|--|---------------------|-----|------------|-------------|-------------|------------|-----------|------------------------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------------|
| REGION DE CHINON | PANZOULT | 250 | 197 | 11,7 | 3,20 | 4,6 | 43 | 0,847 | 4,97 | 46 | 146 | 244 |
| | CRAVANT LES COTEAUX | 251 | 182 | 10,8 | 3,14 | 4,0 | 46 | 0,923 | 5,30 | 44 | 144 | 228 |
| | VERON | 252 | 206 | 12,2 | 3,24 | 5,0 | 42 | 1,058 | 5,69 | 41 | 164 | 263 |
| | CHINON | 253 | 211 | 12,6 | 3,34 | 4,2 | 51 | 1,296 | 5,98 | 31 | 206 | 221 |
| | SAZILLY | 254 | 189 | 11,3 | 3,26 | 5,5 | 35 | 0,819 | 4,66 | 44 | 201 | 287 |
| | LIGRE | 255 | 206 | 12,3 | 3,27 | 4,6 | 45 | 0,911 | 5,45 | 47 | 103 | 242 |
| REGION DE BOURGUEIL | INGRANDES | 201 | 200 | 11,9 | 3,21 | 5,1 | 39 | 0,951 | 5,12 | 41 | 122 | 267 |
| | RESTIGNE | 202 | 194 | 11,5 | 3,38 | 4,7 | 41 | 1,145 | 5,24 | 30 | 167 | 241 |
| | BENAIIS | 203 | 204 | 12,1 | 3,29 | 4,5 | 46 | 1,048 | 6,70 | 50 | 86 | 238 |
| | BOURGUEIL | 204 | 202 | 12,0 | 3,31 | 4,3 | 47 | 0,879 | 5,10 | 45 | 116 | 258 |
| | LA FORET | 205 | 197 | 11,7 | 3,32 | 3,8 | 52 | 1,125 | 5,38 | 33 | 166 | 230 |
| REGION DE SAINT NICOLAS | CHEVRETTE | 206 | 199 | 11,8 | 3,29 | 4,4 | 46 | 0,705 | 5,77 | 61 | 122 | 264 |
| | LA TAILLE | 207 | 190 | 11,3 | 3,34 | 4,4 | 44 | 1,023 | 4,99 | 34 | 196 | 237 |
| | COTEAU | 208 | 207 | 12,3 | 3,37 | 4,2 | 50 | 0,969 | 5,86 | 47 | 114 | 264 |
| | FONDIS | 219 | 201 | 12,0 | 3,44 | 4,1 | 50 | 0,997 | 4,98 | 36 | 204 | 241 |
| <i>Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc :</i> | | | 199 | 11,8 | 3,29 | 4,5 | 45 | 0,980 | 5,41 | 42 | 150 | 248 |

Panzoult : l'indice de maturité technologique avec 43 reste largement en dessous des 50 minimum requis. Le pH est encore bas avec 3,20 et permet d'entrevoir avec sérénité la poursuite de la maturité. Les anthocyanes ont baissé suite à la pluie. Le Cab37, de 46, indique que la maturité phénolique n'est pas atteinte. Ce qui est confirmé par la dégustation des raisins. La teneur en azote est confortable. L'état sanitaire est très bon.

Cravant-les-Côteaux : même remarque que Panzoult pour le réseau Cab37. Le degré a progressé de 0,5 % vol. Le Dyostem signale un arrêt de chargement en sucres dès le 29/08. Le profil fruit frais serait atteint vers le 20/09 mais la maturité phénolique ne sera pas atteinte à cette date. La gestion douce de l'extraction sera capitale pour éviter les tanins secs.

Véron : parcelle qui présente une faible récolte liée au gel. Le taux d'anthocyanes est intéressant avec 1,058 g/l mais le Cab 37 indique que la maturité phénolique est insuffisante. La maturité phénolique se poursuit.

Chinon : là aussi une parcelle affectée par le gel. Le pH est stable avec 3,34. Le taux d'anthocyanes est bon. Le Cab37, proche de 30, indique que la maturité phénolique est proche. Azote assimilable élevé.

Sazilly : IM faible et taux d'anthocyanes en retrait. La maturité doit se poursuivre. L'état sanitaire commence à se dégrader, la vigilance est de mise.

Ligré : idem que Panzoult et Cravant avec un taux d'anthocyanes qui progresse. L'analyse Dyostem montre que la maturation est en cours et que le profil aromatique est végétal. Si l'arrêt de chargement en sucres est confirmé, il faudrait 15 à 20 jours à partir du 12/09 pour atteindre un profil fruit frais et 25 à 30 jours pour un profil fruit mûr (voir résultats ci-après).



Ligré (Mesures) Millésime 2017—Cabernet franc



| Millésime 2017 | 29 août | 05 sept. | 12 sept. |
|--|---------------|---------------------|-------------------------|
| Concentration Sucre (g/l) | 190 | 192 | 205 |
| Teinte médiane | 240 | 240 | 240 |
| Volume moyen (ml) | 0,78 | 0,91 | 0,89 |
| Concentration | petites baies | petites baies | petites baies |
| Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l) | 7,6 | 6,4 | 5 |
| pH | 2,89 | 3,05 | 3,15 |
| Quantité Sucre (mg/baie) | 148 | 175 | 183 |
| Date d'analyse | 2017-08-29 | 2017-09-05 | 2017-09-12 |
| TAP (% vol) | 11,3 | 11,4 | 12,2 |
| Acide malique (g/l) | 7 | 5,5 | 3,3 |
| Vitesse de chargement en sucre | | 3,9 | 1,1 |
| Profil | | végétal | végétal |
| Potentiel | | maturation en cours | potentiel intermédiaire |
| Comportement | | Chargement | Arrêt à confirmer |
| Date d'arrêt | | | 2017-09-05 00:00:00 |
| TAP à l'arrêt (% vol) | | | 11,4 |

Ingrandes : les anthocyanes progressent légèrement et montrent que la maturation se poursuit. Le pH est encore bas comme l'indice de maturité. La patience est de mise. L'analyse Dyostem signale un arrêt de chargement en sucres dès la première analyse du 29/08.

Restigné : Dyostem signale un arrêt de chargement dès le 29/08. L'état sanitaire se dégrade et le taux d'anthocyanes est bon. Le Dyostem et la maturité phénolique permettent d'entrevoir une récolte vers le 20/09 pour un profil fruit frais.

Benais : la teneur en azote est la plus faible du réseau avec 75 mg/l. Les anthocyanes progressent fortement. La maturation se poursuit. Super potentiel avec de la patience.



Très beau potentiel pour cet argilo-calcaire, la patience est de mise, 11/09/17.

Bourgueil : la teneur en anthocyanes progresse fortement comme l'indice de maturité. La maturité phénolique est presque atteinte.

La Forêt : la teneur en anthocyanes dépasse 1 g/l et progresse encore mais la maturité phénolique n'est pas encore au rendez-vous. Le pH bas permet de prolonger la maturation.

Chevrette : le pH progresse sous l'effet de la pluie qui a relancé la mécanique, comme l'IM. La dilution entraîne une chute des anthocyanes. La maturité phénolique est loin, le Cab étant au-dessus de 50. L'arrêt en chargement en sucres, à confirmer, est signalé par Dyostem dès le 29/08. L'état sanitaire étant excellent la patience semble de rigueur.

La Taille : la maturité évolue dans le bon sens et doit se poursuivre. Les polyphénols évoluent favorablement et progressent. L'état sanitaire est excellent. La maturation doit se poursuivre pour des vins destinés à des macérations longues.

Coteau : un joli potentiel se présente. La patience est de mise. L'IM est bon.

Fondis : le pH le plus haut du réseau avec 3,44. Le potentiel est au rendez-vous mais les anthocyanes sont en phase stationnaire. Le Dyostem signale un arrêt de chargement en sucre dès le 29/08. Le profil fruit frais serait atteint vers le 20/09.

Conclusion : sur notre réseau, le degré progresse de 0,7 % vol pour atteindre 11,8 % vol. L'acidité totale baisse de 0,6 g/l mais reste confortable à 4,5 g/l. L'IM est toujours en dessous des 50, signe d'une maturité technologique insuffisante. Deux parcelles présentent une inquiétude sur l'état sanitaire. Globalement, la maturité est insuffisante pour vinifier des rouges tendres et élégants.



Dans certains sables le cabernet commence à donner des signes de faiblesse, 11/09/17.



L'hétérogénéité : une des problématiques du millésime, 11/09/17.



RÉSEAU D'ALERTE DU CHENIN

Les 3 parcelles prélevées sont sensibles au botrytis, ce qui explique une fréquence d'attaque moyenne importante de 64 % et une intensité moyenne d'attaque de 11 %. On observe majoritairement de la pourriture noble. Quelques foyers de pourriture acide font leur apparition. Les pluies du week-end dernier n'ont pas entraîné d'augmentation de la pourriture grise. Cependant, avec les 10 à 15 mm annoncés ce week-end, **il faut être vigilant et surveiller attentivement l'état sanitaire. Le prélèvement du mardi 12/09 ne montre pas de présence de géosmine.** Le risque d'odeurs moisies-terreuses reste faible malgré les pluies annoncées. Les journées devraient rester relativement claires la semaine prochaine. Le prochain prélèvement sera réalisé le 19 septembre.

Le botrytis est à surveiller avec les dernières pluies, 12/09/17.



RÉSULTATS DES CONTRÔLES DE MATURITÉ DU LABORATOIRE DE TOURAINE DU 04 AU 06/09



LES CEPAGES ROUGES

| GAMAY | LIEU RECOLTE | n° | SUCRES | D°prob | pH | AC TOT | IM | Ao MAL | Ao TART | AZOTE ASS | Potassium |
|---|--------------|-----|------------|-------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|------------|-------------|
| REGION D'AMBOISE | CHARGE | 53 | 227 | 13,5 | 3,31 | 5,1 | 44,6 | 3,0 | 6,8 | 130 | 1849 |
| | CHARGE | 53 | 227 | 13,5 | 3,31 | 5,1 | 44,6 | 3,0 | 6,8 | 130 | 1849 |
| AZAY LE RIDEAU | CHEILLE | 168 | 186 | 11,1 | 3,15 | 6,7 | 27,9 | 5,5 | 6,9 | 154 | 1841 |
| <i>Moyenne des 3 échantillons de Gamay :</i> | | | 213 | 12,7 | 3,26 | 5,6 | 38,0 | 3,8 | 6,8 | 138 | 1846 |
| GROLLEAU | LIEU RECOLTE | n° | SUCRES | D°prob | pH | AC TOT | IM | Ao MAL | Ao TART | AZOTE ASS | Potassium |
| AZAY LE RIDEAU | CHEILLE | 167 | 162 | 9,6 | 3,05 | 6,1 | 26,7 | 5,6 | 5,7 | 92 | 1282 |
| <i>Moyenne des 1 échantillons de Grolleau :</i> | | | 162 | 9,6 | 3,05 | 6,1 | 26,7 | 5,6 | 5,7 | 92 | 1282 |
| COT | LIEU RECOLTE | n° | SUCRES | D°prob | pH | AC TOT | IM | Ao MAL | Ao TART | AZOTE ASS | Potassium |
| | AMBOISE | 79 | 207 | 12,3 | 3,31 | 5,0 | 41,4 | 4,7 | 5,4 | 126 | 1666 |
| | POCE | 73 | 211 | 12,5 | 3,33 | 4,9 | 43,3 | 4,4 | 5,3 | 158 | 1549 |
| | LIMERAY | 179 | 221 | 13,2 | 3,33 | 4,6 | 47,8 | 4,1 | 5,2 | 126 | 1472 |
| | LIMERAY | 180 | 206 | 12,2 | 3,37 | 4,2 | 49,0 | 4,0 | 4,9 | 143 | 1480 |
| | LIMERAY | 181 | 208 | 12,3 | 3,37 | 3,9 | 53,3 | 3,8 | 4,7 | 118 | 1654 |
| | AMBOISE | 183 | 208 | 12,4 | 3,28 | 5,0 | 41,7 | 4,6 | 5,5 | 114 | 1550 |
| | AMBOISE | 184 | 212 | 12,6 | 3,28 | 5,2 | 40,6 | 4,8 | 5,1 | 149 | 1544 |
| <i>Moyenne des 7 échantillons de Côt :</i> | | | 210 | 12,5 | 3,33 | 4,6 | 45,7 | 4,3 | 5,2 | 131 | 1562 |

LES CEPAGES BLANCS

| SAUVIGNON | LIEU RECOLTE | n° | SUCRES | D°prob | pH | AC TOT | IM | Ao MAL | Ao TART | AZOTE ASS | Potassium |
|--|--------------|-----|------------|-------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|------------|-------------|
| REGION DE CHINON | CHINON | 187 | 218 | 13,0 | 3,17 | 4,5 | 48,1 | 2,7 | 5,4 | 139 | 1266 |
| <i>Moyenne des 1 échantillons de Sauvignon :</i> | | | 218 | 13,0 | 3,17 | 4,5 | 48,1 | 2,7 | 5,4 | 139 | 1266 |

Note: le degré est calculé sur la base de 16.83 g de sucres pour 1 degré d'alcool produit. Ce rendement est théorique. Dans la réalité, il peut varier en fonction de nombreux paramètres : type de vinification, levure, etc...

| | Degré potentiel | pH | Acidité totale | Acide malique |
|--------------------|-----------------|-------|----------------|---------------|
| Cabernet franc | +0,4 | +0,09 | -0,5 | -0,3 |
| Gamay | +0,2 | +0,05 | -0,4 | -0,1 |
| Côt | +0,8 | +0,09 | -0,9 | -1,1 |
| Pineau de la Loire | +0,9 | +0,05 | -0,6 | -0,7 |
| Sauvignon | +0,7 | -0,03 | -0,1 | -0,5 |
| Grolleau | 0 | +0,03 | -0,3 | -0,4 |



DROSOPHILES SUZUKII - RÉSEAU CA37 ET COPAC

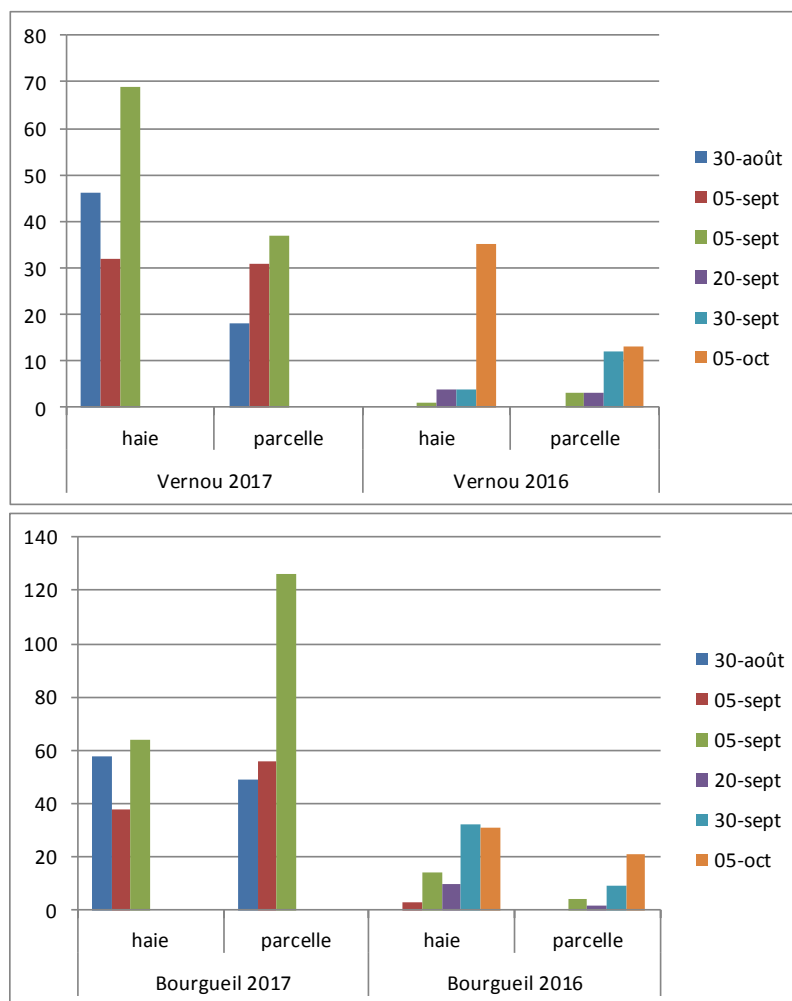
Quatre pièges sont posés sur 2 parcelles sensibles dans les secteurs de Vouvray et Bourgueil. L'évolution de la population de ces ravageurs est relevée le mardi. L'identification est faite le lendemain par un ingénieur de la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire (cf. bulletin n°20 du 24 août 2017).

Résultats des comptages

| | 29/08/2017 | | | | 05/09/2017 | | | | 12/09/2017 | | | |
|-----------|------------|----------|----------|----------|------------|----------|----------|----------|------------|----------|----------|----------|
| | Haie | | Parcelle | | Haie | | Parcelle | | Haie | | Parcelle | |
| | Mâles | Femelles | Mâles | Femelles | Mâles | Femelles | Mâles | Femelles | Mâles | Femelles | Mâles | Femelles |
| Vernou | 17 | 29 | 2 | 16 | 16 | 16 | 4 | 27 | 15 | 54 | 4 | 33 |
| Bourgueil | 18 | 40 | 18 | 31 | 14 | 24 | 13 | 43 | 11 | 53 | 30 | 96 |

Les populations de drosophiles ont augmenté ces derniers jours avec l'augmentation du taux de sucre, des microfissures et des attaques de botrytis cinerea.

Comparaison des comptages 2016–2017



On constate également des populations plus importantes en 2017 qu'en 2016. Ce phénomène pourrait être lié aux conditions de fraîcheur et d'humidité du mois d'août.



Piqûre acide sur groleau, 12/09/17.

Nous observons parfois des problèmes de pourritures acides dans le vignoble. Les drosophiles (*melanogaster* et *suzukii*) sont présentes au vignoble. La population de *suzukii* est plus importante cette année.

Seule la surveillance de vos parcelles prévaut. Nous avons pu constater cette semaine, sur une parcelle de Groleau, qu'une simple surveillance olfactive n'est pas suffisante. Il faut bien observer les grappes et repérer les symptômes de pourriture acide (voir photo).

En cas de présence de pourriture acide, il faudra anticiper la récolte et traiter éventuellement le moût si vous décidez de le vinifier en rosé.

Prochain bulletin le 22 septembre 2017

Lien vers le [Référentiel des produits phytosanitaires -Viticulture 2017](#)

Si aucune alternative à l'utilisation de produits phytosanitaires n'est proposée, c'est qu'il n'en existe pas de connue suffisamment pertinente à ce stade. Cependant, des alternatives préventives existent. Les produits commerciaux, cités à titre d'exemple, sont adaptés aux situations décrites. Pour identifier d'autres produits commerciaux, connaître les exigences réglementaires et les bonnes pratiques ainsi que la totalité des méthodes alternatives adaptées à la vigne, vous référer au guide "Référentiel des produits phytosanitaires utilisables en viticulture en Val de Loire - Campagne 2017". Attention, les informations ci-dessus ne sont valables que dans la mise en œuvre de bonnes pratiques agronomiques et biologiques respectueuses du sol et de la plante. Et sous réserve que les "fondamentaux" soient maîtrisés (qualité de pulvérisation, positionnement des traitements...). Vérifier les conditions d'emploi sur les étiquettes.

La Chambre d'agriculture 37 est agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762 dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA