



# ALTERNATIVES VITICOLES

N° 23  
03/10/2019

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 MATURITÉ PHÉ-  
NOLIQUE (CAB37)

RÉSEAU D'ALERTE DU  
CHENIN (RAC)

Les pluies de la semaine dernière ont permis une évolution positive de la maturité phénolique sur les rouges, mais elles ont favorisé le développement du botrytis sur les chenins. Les parcelles qui vont être récoltées sous bio-protection devront être suivies très attentivement : les fermentations malolactiques semblent démarrer très vite et la présence de schizosaccharomyces est signalée. Le suivi malo/volatile est une fois de plus indispensable.



## RÉSEAU MATURITE PHÉNOLOGIQUE CAB37

Prélèvements CA37 du 30/09/2019

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	231	13,7	3,39	3,1	75	1,197	6,25	39	80	221
	CRAVANT LES COTEAUX	251	219	13,0	3,37	3,5	63	1,040	5,93	44	123	217
	VERON	252	224	13,3	3,25	3,8	59	1,232	5,90	33	74	226
	CHINON	253	213	12,7	3,31	3,5	60	1,261	6,20	35	154	193
	LIGRE	255	250	14,9	3,35	3,8	67	1,292	7,48	45	19	205
REGION DE BOURGUEIL	RESTIGNE	202	209	12,4	3,43	3,4	62	0,978	5,23	40	140	246
	BENAI	203	230	13,7	3,32	3,7	63	1,111	8,08	56	13	191
	BOURGUEIL	204	230	13,6	3,36	3,6	63	0,866	5,96	53	63	281
	LA FORET	205	219	13,0	3,50	2,8	78	1,503	8,34	42	158	186
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	216	12,8	3,38	3,7	58	1,025	5,25	38	83	269
	LA TAILLE	207	214	12,7	3,45	2,5	85	1,480	7,75	39	155	251
	COTEAU	208	233	13,8	3,35	3,5	66	1,189	7,53	49	55	174
<b>Moyenne des 12 échantillons de Cabernet Franc :</b>			<b>224</b>	<b>13,3</b>	<b>3,37</b>	<b>3,4</b>	<b>67</b>	<b>1,181</b>	<b>6,66</b>	<b>43</b>	<b>93</b>	<b>222</b>

**Panzoult** : l'acide malique est stable mais le pH remonte brutalement (+0,15). Le taux d'anthocyanes a bien progressé, l'effet dilution ayant été absorbé. La maturité technologique est atteinte et la maturité phénolique est bonne.

**Cravant** : un indice CAB37 qui a profité pleinement de la pluie. La maturité phénolique n'est pas optimale mais reste satisfaisante.

**Véron** : la maturité phénolique est excellente.

**Chinon** : les raisins sont à maturité optimale.

**Ligré** : un degré probable très très élevé. Le CAB 37 a bien progressé. La teneur en composés phénoliques totaux est forte, laissant présager des vins très tanniques.

**Restigné** : le pH évolue fortement et l'acidité totale chute de 1 g/L dans la semaine. La pluie assimilée par les racines entraîne des remontées de potassium qui neutralisent l'acide tartrique. Le Cab de 40 indique que la maturité phénolique est satisfaisante.

**Benais** : teneur en azote catastrophique. Il faudra au moins ajouter 100 mg/L d'azote assimilable pour permettre une fermentation alcoolique totale. Le CAB 37 est encore élevé. Une teneur en composés phénoliques exceptionnelle pour du cabernet. Attention à l'aspect tannique des vins qui pourrait dominer. Fort degré probable.

**Bourgueil** : parcelle qui a profité de la semaine pour gagner 1,2 %/vol mais la maturité phénolique semble bloquée.

**La Forêt** : pH élevé qui souligne l'importance de suivre l'évolution de la fermentation malolactique précocement. La maturité phénolique est correcte.

**Chevrette** : parcelle qui semble avoir atteint le palier depuis la semaine dernière pour l'ensemble des caractéristiques analytiques.

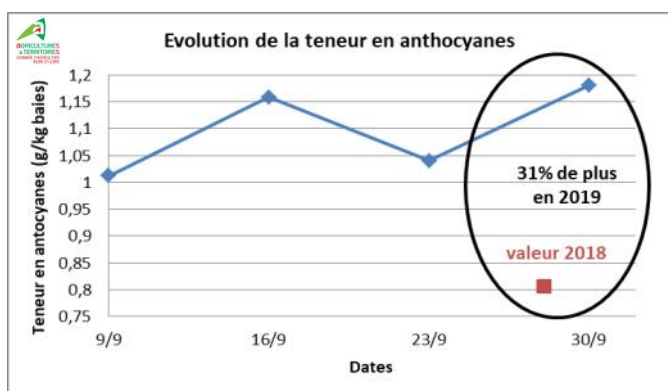
**La Taille** : l'acidité totale la plus basse du réseau avec 2,5. Les anthocyanes chutent. La maturité phénolique est



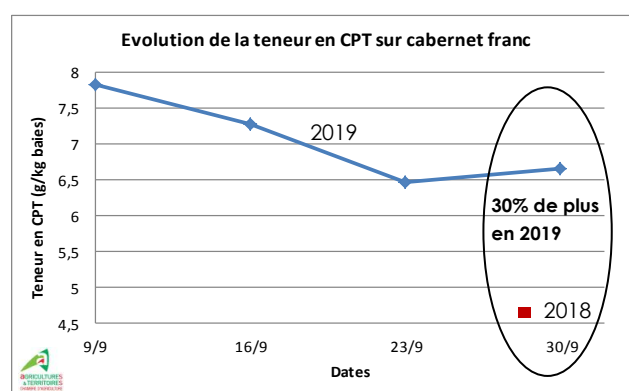
atteinte. L'indice de maturité de 86 est très élevé. Attention aux malos précoces.

**Coteau** : la maturité phénolique stagne, comme l'indice de maturité.

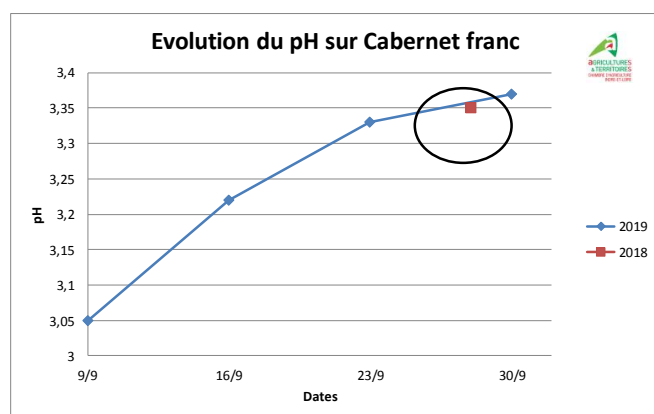
**Conclusion** : la maturité phénolique est bonne pour la moitié du réseau. La gestion des fermentations, avec les forts degrés, et de l'extraction, est la clé du millésime. Une vigilance particulière devra être portée sur les départs intempestifs de malos, surtout dans le cas de bioprotection. La teneur en azote sera adaptée parcelle par parcelle.



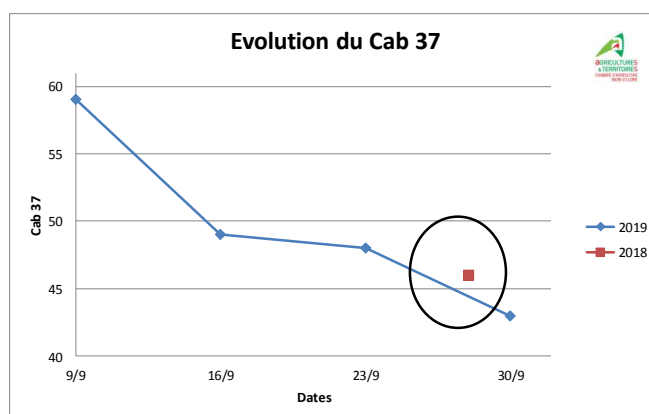
Gros potentiel de matière colorante en 2019.



Il faudra adapter la gestion de l'extraction en fonction du type de vin souhaité, la teneur en composés phénoliques étant 30 % supérieure à 2018. Le poids des baies en 2019 est 20 % inférieur à 2018.



Des pH très proches de 2018. Vigilance aux départ de malos précoces.



Une maturité phénolique, meilleure que 2018, qui a progressé avec les pluies.

## RÉSEAU RAC (RÉSEAU D'ALERTE DU CHENIN)

Le 01/10/19, la présence de GMT est nulle. La forte humidité atmosphérique ainsi que les précipitations de cette dernière semaine (30 mm en une semaine) ont entraîné l'explosion de foyers de botrytis. La parcelle qui n'avait que très peu de botrytis jusqu'à présent, a également connu une forte croissance du développement du champignon. Les baies, fragilisées par la sécheresse, ont éclaté avec cet apport soudain et conséquent d'eau, entraînant une voie d'entrée à l'installation du champignon. Les deux autres parcelles ont vu le développement de botrytis continuer sa progression grâce aux dernières pluies, également favorisée par des températures encore douces. Les dégâts entraînés par le champignon représentent en moyenne 5 à 15 % de la totalité de la grappe.

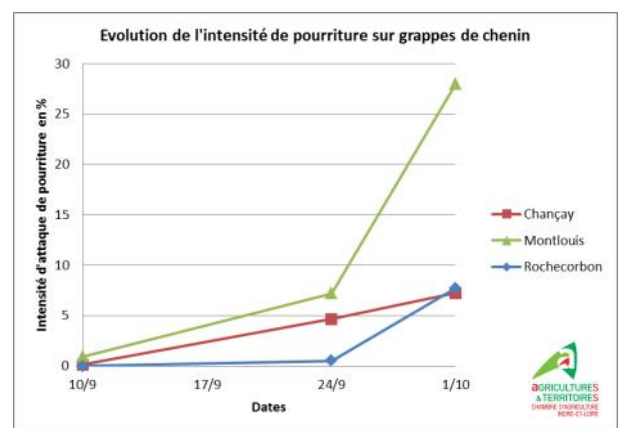
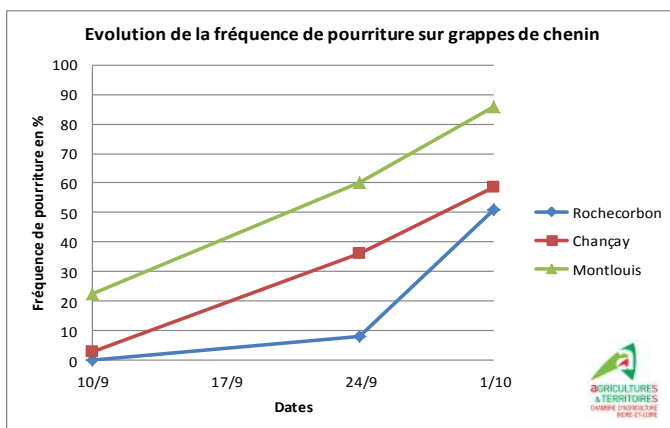
Avec les conditions de ce millésime, les baies sont très fragiles, et les pluies ont fortement permis l'installation du



champignon. Les maturités évoluent très peu, et le climat actuel ne favorise plus une bonne qualité de grappes. Il ne faut donc pas hésiter à vendanger rapidement en cas de décrochage de la parcelle, même si la majorité des chenins a déjà été vendangée.

Compte tenu de cet état et des pluies prévues au cours de la semaine à venir, **le risque moisi-terreux moyen en cours** et évalué jusqu'au 08/10, pour les vignobles de Vouvray et Montlouis, **est moyen**.

Il s'agit du dernier prélèvement pour ce millésime 2019.



La fréquence représente le nombre de grappes atteintes par rapport au nombre de grappes observées.

L'intensité d'attaque représente la somme des intensités des grappes touchées par rapport au nombre de grappes observées.

Prochain bulletin selon actualité

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 2018](#)". 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

Avec la participation financière de la FAV 37-72, d'InterLoire, du réseau DEPHY ferme