



ASSOCIATION LOEIL CONSULTANTS
Rubrique rédigée par Hugues DAUBERCIES

Point vignoble Anjou Saumur au 30 août 2019

La situation du vignoble est très hétérogène en fonction principalement du stress hydrique plus ou moins prononcé et de l'importance des dégâts du gel .

Stade / avancement :

- Tous les cépages ont atteint le stade véraison plus ou moins complètement, celle-ci étant plus ou moins avancée.
- Elle est terminée pour les cépages précoces et bien avancée pour les cabernets sauvignon.
- Selon les situations elle est également en bonne voie pour les chenins.
- Les cabernet franc semblent plus en retard avec une certaine hétérogénéité.
- Le gel a pu retarder la végétation et favoriser une certaine hétérogénéité mais la faible charge en raisin redonne dans certains cas de la précocité.

État sanitaire :

- Mildiou et oïdium sont très peu présent.
- Quelques rares foyers de pourriture grise sont visibles sur chenin et gamay.

Fait marquant – Le manque de précipitations :

Le facteur important cette année reste le manque de précipitations associé à de fortes chaleurs.

Celle-ci ont provoqué plusieurs vagues de grillure de grappe même sur grains verrés (25/26 août)
Le manque d'eau a pu amplifier les dégâts de grillure.



Grillure pendant la véraison



Deux vagues de grillures

Certaines vignes sont également bloquées avec des grains n'ayant pas grossi et un feuillage plombé.
(Cf. photo ci-dessous).



Observations / Remarques :

Le type de conduite viticole (en plus du type de terroir) semble cette année avoir été déterminant. Les dégâts de gel sont très forts là où la vigueur est la plus faible (avec des contre-bourgeons peu ou pas fructifères).

De même le manque d'eau a particulièrement atteint les vignes avec un enracinement peu profond et soumise à une concurrence importante de l'herbe.

Contrôles maturités :

Les premiers contrôles de maturité laissent apparaître des chardonnay à surveiller pour une récolte rapide en effervescent.

Globalement les premières mesures montrent des degrés potentiels assez élevés associés à d'assez fortes acidités (totales et maliques).

