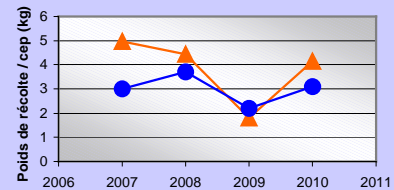
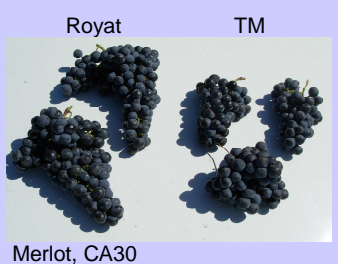


Chardonnay Montagnac



Chardonnay Montagnac



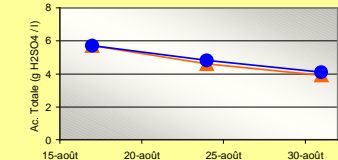
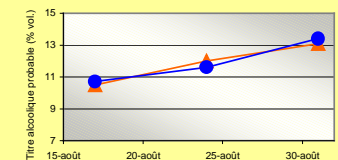
Merlot, CA30

**Une récolte supérieure, plus de grappes, mais plus petites**

**Quantité Récolte**

	Royat	taille mécanisée	taille mécanisée
date vendanges	10 septembre 2010	10 septembre 2010	17 septembre 2010
sucres (g/l)	226	206	224
TAP (%vol)	13.5	12.2	13.3
AT (g/l H2SO4)	5.5	5.9	5.0

Analyse des moûts Cabernet-Sauvignon Valflaunès 2010



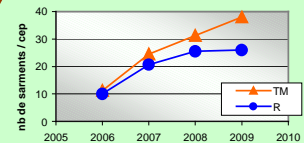
Chardonnay Puisseguier 2010

**Une qualité de récolte équivalente, parfois légèrement en retard**

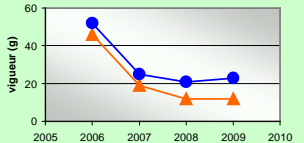
**Qualité Récolte**

- A date de vendange égale, moins de **pourriture grise** sur la taille mécanisée (décalage de la maturité ?)  
 - Sur un millésime avec **pression oïdium**, légère différence en faveur de la Royat (pénétration des produits dans la souche ?)

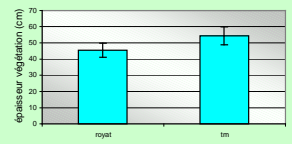
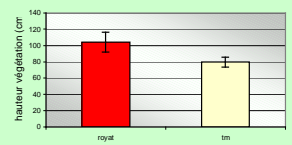
**Qualité sanitaire**



Marselan Cruzy



Marselan Cruzy



Royat



taille mécanisée

**végétation**

**Modification de la végétation au bout de 4 ans : moins haut, plus large**

Chardonnay Puisseguier 31 mai 2010



**TAILLE MECANISEE**  
**4 ans après, quelques références ...**

**Contraintes hydriques**

**pas de différence pendant :**  
 - la croissance de la plante (indice de croissance des apex)  
 - la maturation (mesurée sur le raisin à récolte)

**Pérennité ?**

**Bayssan : 10 ans après le début des simulations, peu de fenêtres sur les cordons, aucune sur les cépages qui « percent ».**

**Quels cépages ?**

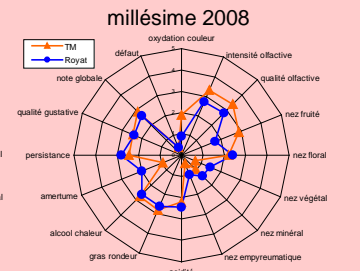
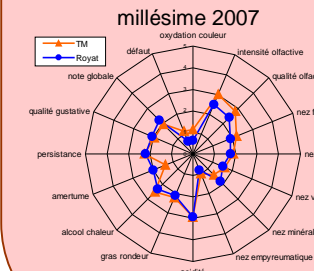
**Réseau régional de références Chambres départementales d'agriculture LR :**  
 - plus de 10 cépages blancs et rouges  
 - 20 parcelles en conditions différentes  
 - 5 ans de données

**Vin**

**Un itinéraire de production adapté aux vins d'entrée et de moyenne gamme. Profil de vin peu différent du témoin Royat. Selon l'année, le nez peut être plus fruité.**



Pas de différence significative en dégustation triangulaire avec un jury de dégustateurs non professionnels



Chardonnay Béziers, dégustation juin 2009