

# ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 24 au 26 août 2020

## LES CEPAGES ROUGES

| CABERNET FRANC                 | LIEU RECOLTE | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|--------------------------------|--------------|-----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
| <b>REGION DE CHINON</b>        | CHINON       | 15  | 192    | 11,4   | 3,03 | 5,5    | 35,1 | 3,5    | 6,7     | 72        | 1500      |
|                                | CHINON       | 16  | 178    | 10,6   | 2,99 | 6,1    | 29,2 | 4,1    | 7,2     | 74        | 1589      |
|                                | CRAVANT      | 19  | 167    | 9,9    | 2,93 | 6,1    | 27,2 | 4,1    | 7,0     | 139       | 1389      |
|                                | CRAVANT      | 20  | 183    | 10,9   | 3,00 | 5,6    | 32,8 | 3,5    | 6,7     | 145       | 1364      |
|                                | CROUZILLES   | 18  | 195    | 11,6   | 3,09 | 5,3    | 36,6 | 3,4    | 6,8     | 76        | 1564      |
|                                | LIGRE        | 17  | 187    | 11,1   | 3,05 | 5,6    | 33,2 | 3,4    | 7,1     | 73        | 1624      |
|                                | SAVIGNY      | 13  | 170    | 10,1   | 2,99 | 5,4    | 31,4 | 3,1    | 6,9     | 120       | 1416      |
|                                | BEAUMONT     | 14  | 190    | 11,3   | 3,05 | 5,8    | 32,7 | 3,9    | 6,9     | 79        | 1580      |
|                                | SAVIGNY      | 30  | 168    | 10,0   | 3,07 | 5,7    | 29,2 | 4,5    | 6,6     | 94        | 1653      |
|                                | SAVIGNY      | 36  | 166    | 9,8    | 2,95 | 6,8    | 24,5 | 5,2    | 7,3     | 119       | 1583      |
|                                | ST LOUAND    | 175 | 170    | 10,1   | 2,91 | 6,6    | 25,7 | 4,6    | 7,1     | 101       | 1395      |
| <b>REGION DE BOURGUEIL</b>     | BOURGUEIL    | 188 | 181    | 10,7   | 3,09 | 5,4    | 33,5 | 3,4    | 7,2     | 108       | 1617      |
|                                | INGRANDES    | 1   | 144    | 8,6    | 2,78 | 7,9    | 18,4 | 6,0    | 7,6     | 65        | 1464      |
|                                | INGRANDES    | 2   | 153    | 9,1    | 2,86 | 7,7    | 19,8 | 6,4    | 7,3     | 62        | 1560      |
|                                | RESTIGNE     | 3   | 160    | 9,5    | 2,85 | 7,7    | 20,8 | 6,3    | 7,1     | 57        | 1493      |
|                                | RESTIGNE     | 4   | 175    | 10,4   | 2,96 | 6,8    | 25,9 | 5,2    | 7,0     | 55        | 1678      |
|                                | RESTIGNE     | 5   | 164    | 9,8    | 2,91 | 6,6    | 24,9 | 4,7    | 7,2     | 85        | 1497      |
|                                | RESTIGNE     | 6   | 179    | 10,6   | 2,91 | 6,2    | 29,1 | 4,0    | 6,8     | 60        | 1331      |
| <b>REGION DE SAINT NICOLAS</b> | ST NICOLAS   | 10  | 179    | 10,7   | 3,19 | 5,4    | 33,2 | 4,1    | 6,4     | 235       | 1641      |
|                                | ST NICOLAS   | 21  | 180    | 10,7   | 3,04 | 6,3    | 28,7 | 5,0    | 6,7     | 61        | 1626      |
| <b>TOURAIN</b>                 | BLERE        | 49  | 157    | 9,3    | 2,89 | 6,1    | 25,8 | 3,8    | 7,1     | 49        | 1333      |
|                                | CHEILLE      | 169 | 163    | 9,7    | 2,88 | 7,2    | 22,5 | 5,5    | 7,5     | 54        | 1553      |

*Moyenne des 22 échantillons Cabernet Franc : 173 10,3 2,97 6,3 27,6 4,4 7,0 90 1520*

| GAMAY                   | LIEU RECOLTE | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|-------------------------|--------------|-----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
| <b>REGION D'AMBOISE</b> | AMBOISE      | 160 | 178    | 10,6   | 2,95 | 6,1    | 29,2 | 3,6    | 7,2     | 87        | 1426      |
|                         | CANGEY       | 42  | 171    | 10,1   | 3,01 | 6,5    | 26,1 | 4,1    | 7,0     | 234       | 1359      |
|                         | CHARGE       | 53  | 191    | 11,3   | 3,02 | 6,3    | 30,5 | 3,6    | 7,2     | 150       | 1492      |
| <b>VALLEE DU CHER</b>   | BLERE        | 62  | 166    | 9,9    | 2,97 | 6,0    | 27,8 | 3,6    | 7,1     | 119       | 1311      |
|                         | CIVRAY       | 164 | 194    | 11,5   | 3,07 | 5,0    | 38,9 | 2,1    | 6,1     | 184       | 1295      |

*Moyenne des 5 échantillons de Gamay : 180 10,7 3,00 6,0 30,1 3,4 6,9 155 1377*

| GROLLEAU              | LIEU RECOLTE | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|-----------------------|--------------|-----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
| <b>AZAY LE RIDEAU</b> | CHEILLE      | 167 | 162    | 9,6    | 2,90 | 7,0    | 23,1 | 6,4    | 5,7     | 63        | 1149      |

| COT | LIEU RECOLTE | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|-----|--------------|-----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
|     | AMBOISE      | 79  | 168    | 10,0   | 2,87 | 7,5    | 22,4 | 6,6    | 6,1     | 101       | 1127      |
|     | BLERE        | 80  | 155    | 9,2    | 2,90 | 7,7    | 20,2 | 7,0    | 6,2     | 124       | 1146      |
|     | POCE         | 73  | 168    | 10,0   | 3,03 | 8,1    | 20,8 | 8,2    | 5,6     | 195       | 1240      |
|     | LIMERAY      | 179 | 178    | 10,6   | 3,09 | 7,2    | 24,7 | 6,8    | 5,7     | 222       | 1374      |
|     | LIMERAY      | 180 | 177    | 10,5   | 2,99 | 7,8    | 22,6 | 7,1    | 6,2     | 114       | 1424      |
|     | LIMERAY      | 181 | 150    | 8,9    | 3,06 | 7,1    | 21,2 | 7,1    | 5,8     | 233       | 1399      |
|     | LIMERAY      | 182 | 174    | 10,3   | 3,09 | 8,4    | 20,7 | 9,2    | 5,5     | 202       | 1509      |
|     | AMBOISE      | 183 | 160    | 9,5    | 2,94 | 8,7    | 18,4 | 8,9    | 5,6     | 191       | 1176      |
|     | AMBOISE      | 184 | 179    | 10,6   | 3,03 | 6,8    | 26,3 | 5,9    | 5,9     | 173       | 1211      |

*Moyenne des 9 échantillons de Côt : 168 10,0 3,00 7,8 21,5 7,6 5,8 173 1299*

| AUTRES CEPAGES            | LIEU RECOLTE | n° | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|---------------------------|--------------|----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
| <b>PINOT NOIR</b>         | ESVRES       | 87 | 155    | 9,2    | 3,02 | 6,3    | 24,4 | 5,0    | 6,9     | 100       | 1598      |
| <b>PINOT MEUNIER</b>      | ESVRES       | 90 | 200    | 11,9   | 3,36 | 4,9    | 41,0 | 3,8    | 5,8     | 239       | 1742      |
| <b>PINOT GRIS</b>         | ESVRES       | 95 | 200    | 11,9   | 3,30 | 4,5    | 44,1 | 3,2    | 5,9     | 143       | 1632      |
| <b>CABERNET SAUVIGNON</b> | INGRANDES    | 31 | 153    | 9,1    | 2,83 | 9,1    | 16,8 | 7,8    | 7,5     | 83        | 1520      |

## LES CEPAGES BLANCS

| PINEAU DE LA LOIRE         | LIEU RECOLTE | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|----------------------------|--------------|-----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
| <b>REGION DE VOUVRAY</b>   | VOUVRAY      | 97  | 175    | 10,4   | 3,03 | 6,5    | 26,9 | 5,7    | 5,7     | 170       | 1149      |
|                            | VOUVRAY      | 98  | 155    | 9,2    | 2,89 | 8,5    | 18,3 | 9,3    | 5,4     | 79        | 1101      |
|                            | VOUVRAY      | 99  | 197    | 11,7   | 3,06 | 6,4    | 31,0 | 5,9    | 5,2     | 122       | 1068      |
|                            | VOUVRAY      | 100 | 172    | 10,2   | 2,98 | 8,0    | 21,6 | 8,1    | 5,6     | 139       | 1208      |
|                            | VOUVRAY      | 101 | 178    | 10,6   | 3,05 | 7,4    | 24,2 | 7,3    | 5,5     | 166       | 1177      |
|                            | VOUVRAY      | 102 | 191    | 11,4   | 3,06 | 6,1    | 31,1 | 5,8    | 4,9     | 102       | 1112      |
|                            | VOUVRAY      | 103 | 204    | 12,1   | 3,11 | 5,4    | 37,6 | 4,6    | 4,8     | 126       | 1181      |
|                            | ROCHECORBON  | 96  | 197    | 11,7   | 3,04 | 6,4    | 31,0 | 5,7    | 5,6     | 80        | 1350      |
|                            | CHANCA Y     | 128 | 179    | 10,6   | 3,03 | 6,2    | 28,8 | 5,4    | 5,6     | 126       | 1212      |
|                            | CHANCA Y     | 129 | 189    | 11,2   | 3,06 | 6,4    | 29,4 | 5,9    | 5,3     | 147       | 1169      |
| <b>REGION DE MONTLOUIS</b> | MONTLOUIS    | 72  | 173    | 10,3   | 2,89 | 7,4    | 23,5 | 6,5    | 6,0     | 96        | 1121      |
|                            | MONTLOUIS    | 112 | 178    | 10,6   | 2,99 | 6,9    | 26,0 | 6,4    | 5,8     | 77        | 1274      |
|                            | MONTLOUIS    | 113 | 194    | 11,5   | 3,07 | 6,1    | 32,0 | 5,6    | 5,2     | 73        | 1197      |
|                            | ST MARTIN    | 109 | 177    | 10,5   | 2,96 | 7,1    | 24,9 | 6,3    | 6,1     | 96        | 1190      |
|                            | ST MARTIN    | 110 | 178    | 10,6   | 3,02 | 6,7    | 26,8 | 6,5    | 5,4     | 77        | 1271      |
| <b>REGION D'AMBOISE</b>    | AMBOISE      | 161 | 163    | 9,7    | 2,90 | 7,2    | 22,7 | 6,4    | 6,1     | 97        | 1180      |
|                            | CHARGE       | 121 | 166    | 9,8    | 2,90 | 7,7    | 21,5 | 7,1    | 6,0     | 111       | 1178      |
|                            | LIMERAY      | 139 | 210    | 12,4   | 3,17 | 6,0    | 35,2 | 5,0    | 5,5     | 150       | 1386      |
| <b>REGION D'AZAY</b>       | AZAY         | 172 | 174    | 10,4   | 2,98 | 7,7    | 22,7 | 7,7    | 6,0     | 105       | 1456      |
|                            | AZAY         | 174 | 170    | 10,1   | 2,88 | 9,4    | 18,1 | 9,6    | 6,3     | 89        | 1455      |
|                            | CHEILLE      | 189 | 187    | 11,1   | 2,98 | 6,9    | 27,1 | 6,5    | 5,5     | 76        | 1273      |
| <b>REGION DE CHINON</b>    | CHINON       | 186 | 155    | 9,2    | 2,80 | 9,0    | 17,2 | 8,8    | 6,3     | 102       | 1159      |

Moyenne des 22 échantillons Pineau de la Loire : **180 10,7 2,99 7,0 25,6 6,6 5,6 109 1262**

| SAUVIGNON               | LIEU RECOLTE | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|-------------------------|--------------|-----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
| <b>VALLEE DU CHER</b>   | BLERE        | 40  | 194    | 11,5   | 3,12 | 4,4    | 43,8 | 2,3    | 5,9     | 95        | 1195      |
|                         | CIVRAY       | 165 | 204    | 12,1   | 3,26 | 4,1    | 50,3 | 2,3    | 5,5     | 221       | 1028      |
| <b>REGION D'AMBOISE</b> | AMBOISE      | 162 | 180    | 10,7   | 3,00 | 4,6    | 39,1 | 2,3    | 6,0     | 143       | 1028      |
|                         | CHARGE       | 163 | 176    | 10,5   | 3,01 | 5,6    | 31,7 | 3,9    | 6,1     | 149       | 1243      |
|                         | MOSNES       | 166 | 195    | 11,6   | 3,20 | 4,9    | 39,7 | 2,7    | 6,5     | 204       | 1426      |
| <b>REGION DE CHINON</b> | CHINON       | 187 | 202    | 12,0   | 2,95 | 6,6    | 30,7 | 4,8    | 6,2     | 171       | 1190      |

Moyenne des 6 échantillons de Sauvignon : **192 11,4 3,09 5,0 38,2 3,1 5,9 164 1185**

| CHARDONNAY | LIEU RECOLTE | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|------------|--------------|-----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
|            | AZAY         | 173 | 173    | 10,3   | 3,05 | 6,3    | 27,4 | 5,6    | 6,2     | 151       | 1540      |
|            | ST MARTIN    | 154 | 185    | 11,0   | 3,10 | 5,2    | 35,4 | 3,8    | 5,7     | 167       | 1204      |
|            | TOURAIN E    | 155 | 178    | 10,6   | 3,09 | 5,8    | 31,0 | 4,2    | 6,0     | 196       | 1156      |

Moyenne des 3 échantillons de Chardonnay : **179 10,6 3,08 5,8 31,0 4,5 6,0 171 1300**

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...

### EVOLUTION DE LA MATURITE

|                           | Degré potentiel | pH    | Acidité totale | Acide malique |
|---------------------------|-----------------|-------|----------------|---------------|
| <b>Cabernet franc</b>     | +1,7            | +0,15 | -1,8           | -2,0          |
| <b>Gamay</b>              | +0,4            | +0,04 | -0,6           | -0,9          |
| <b>Côt</b>                | +1,5            | +0,14 | -2,6           | -3,2          |
| <b>Pineau de la Loire</b> | +1,7            | +0,14 | -1,8           | -2,1          |
| <b>Sauvignon</b>          | +1,6            | +0,13 | -0,5           | -0,6          |
| <b>Chardonnay</b>         | +0,9            | +0,12 | -0,7           | -0,5          |

Depuis le retour des précipitations, la maturité évolue de façon variable en fonction des cépages et des zones géographiques. Le cabernet en est l'exemple où nous avons des situations de stress hydrique importantes

Le degré potentiel pour le Cabernet et le Chenin a augmenté d'environ trois points ces deux dernières semaines. L'évolution moyenne est plutôt bien représentative de la situation sur chaque point de prélèvement. Concernant le Chenin, certaines parcelles ont atteint la maturité technologique suffisante pour l'élaboration de vins de base ou de vins blancs secs (ce qui est également observé pour le Sauvignon). Il est important de confirmer la maturité aromatique par la dégustation des baies.

L'état sanitaire reste à surveiller et pourrait nécessiter un tri de la vendange car nous avons observé la présence de botrytis et de l'oïdium.

**Erwan Loaec**  
Œnologue référent  
erwan.loaec@inovalys.fr

**Bruna Marti Trevisan**  
Œnologue  
b.marti@inovalys.fr