

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
REGION DE CHINON	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
REGION DE BOURGUEIL	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
REGION DE SAINT NICOLAS	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
TOURAIN	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
REGION D'AMBOISE	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
VALLEE DU CHER	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
AZAY LE RIDEAU	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
PINOT NOIR	ESVRES	87	155	9,2	3,02	6,3	24,4	5,0	6,9	100	1598
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	200	11,9	3,36	4,9	41,0	3,8	5,8	239	1742
PINOT GRIS	ESVRES	95	200	11,9	3,30	4,5	44,1	3,2	5,9	143	1632
CABERNET SAUVIGNON	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
REGION DE VOUVRAY	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
	CHANCAÏ	128	179	10,6	3,03	6,2	28,8	5,4	5,6	126	1212
	CHANCAÏ	129	189	11,2	3,06	6,4	29,4	5,9	5,3	147	1169
REGION DE MONTLOUIS	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
REGION D'AMBOISE	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
REGION D'AZAY	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
REGION DE CHINON	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
VALLEE DU CHER	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
REGION D'AMBOISE	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
REGION DE CHINON	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
	TOURAINNE	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
Cabernet franc	+1,7	+0,15	-1,8	-2,0
Gamay	+0,4	+0,04	-0,6	-0,9
Côt	+1,5	+0,14	-2,6	-3,2
Pineau de la Loire	+1,7	+0,14	-1,8	-2,1
Sauvignon	+1,6	+0,13	-0,5	-0,6
Chardonnay	+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