

## ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 16 septembre 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>	CRAVANT	19	226	13,4	3,37	4,0	57,2	1,8	6,4	120	1652
	CRAVANT	20	242	14,4	3,39	4,1	59,3	2,1	5,9	112	1712
	CROUZILLES	18	239	14,2	3,49	4,1	58,3	2,2	6,4	26	1876
	LIGRE	17	244	14,5	3,47	4,1	59,2	1,9	6,7	20	1967
	SAVIGNY	13	232	13,8	3,43	3,9	59,3	1,5	6,8	123	1800
	BEAUMONT	14	227	13,5	3,37	4,5	50,1	2,8	6,6	47	1833
	SAVIGNY	36	243	14,5	3,50	4,1	59,8	1,7	6,7	106	1905
<b>REGION DE BOURGUEIL</b>	BOURGUEIL	188	233	13,8	3,58	3,5	67,0	1,5	6,7	63	2014
	INGRANDES	1	219	13,0	3,28	4,0	54,2	2,1	6,1	45	1571
	INGRANDES	2	222	13,2	3,40	4,0	55,8	2,5	6,1	37	1756
	RESTIGNE	3	224	13,3	3,37	4,6	49,0	3,0	6,4	26	1881
	RESTIGNE	4	249	14,8	3,47	4,0	62,8	1,8	6,4	16	1914
	RESTIGNE	5	231	13,7	3,37	4,3	54,0	2,2	6,6	70	1771
	RESTIGNE	6	233	13,8	3,31	3,9	59,4	1,8	5,9	16	1495
<b>REGION DE SAINT NICOLAS</b>	ST NICOLAS	10	236	14,0	3,61	3,6	65,1	2,0	6,3	179	2006
	ST NICOLAS	21	246	14,6	3,58	3,6	68,5	1,8	6,2	25	1993
<b>TOURAINE</b>	CHEILLE	169	244	14,5	3,42	4,4	55,4	2,0	6,6	32	1954

*Moyenne des 17 échantillons Cabernet Franc : 235 13,9 3,44 4,0 58,2 2,0 6,4 63 1829*

AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	INGRANDES	31	233	13,8	3,39	4,7	49,5	3,0	6,2	28	1845

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...

La maturité technologique est globalement atteinte mais la maturité phénolique semble ne plus progresser sur certaines parcelles. Il faudra adapter l'extraction au cas par cas.

Il est important de vérifier les teneurs en azote assimilable pour permettre le bon déroulement de la fermentation alcoolique et réduire ainsi les risques de fermentation malolactique sur les sucres.

De plus, le risque de piqûre lactique est accentué par la faible teneur en acide malique qui peut être rapidement dégradé.

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

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