

ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 23 au 25 août 2021

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	CRAVANT	19	126	7,5	2,76	12,4	10,2	13,7	7,3	156	1611
	CRAVANT	20	128	7,6	2,79	11,3	11,4	11,9	7,2	155	1565
	LIGRE	17	150	8,9	2,86	10,2	14,8	11,1	7,1	88	1644
	SAVIGNY	36	133	7,9	2,77	12,1	11,0	13,1	7,6	126	1604
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	133	7,9	2,77	9,7	13,8	10,1	7,2	98	1468
	RESTIGNE	3	99	5,9	2,55	16,5	6,0	18,3	8,6	70	1640
	RESTIGNE	4	104	6,2	2,53	17,2	6,0	19,0	8,8	65	1693
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	11	137	8,2	2,87	10,4	13,2	11,3	6,9	246	1446
	ST NICOLAS	12	137	8,1	2,83	9,0	15,2	9,3	6,7	162	1336
	ST NICOLAS	21	124	7,3	2,74	13,4	9,2	14,6	8,0	63	1894

Moyenne des 10 échantillons Cabernet Franc : 127 7,6 2,75 12,2 10,4 13,2 7,5 123 1590

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	160	133	7,9	2,86	10,8	12,4	12,4	6,9	272	1669
	CHARGE	53	122	7,3	2,93	10,6	11,5	12,0	6,7	360	1618
	CIVRAY	164	142	8,4	2,90	10,1	14,1	11,2	6,7	310	1600

Moyenne des 3 échantillons de Gamay : 132 7,9 2,90 10,5 12,7 11,9 6,8 314 1629

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AMBOISE	79	147	8,7	2,83	13,8	10,6	17,1	6,4	273	1527
	LIMERAY	180	98	5,8	2,68	19,7	5,0	23,7	7,8	312	1428

Moyenne des 2 échantillons de Côt : 123 7,3 2,76 16,8 7,3 20,4 7,1 293 1478

AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	ESVRES	87	147	8,7	3,07	8,9	16,5	11,3	6,0	256	1908
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	151	9,0	3,07	9,1	16,6	11,3	5,9	331	1776
PINOT GRIS	ESVRES	95	163	9,7	3,04	8,5	19,1	10,2	5,9	268	1720

LES CEPAGES BLANCS

CHENIN	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION DE VOUVRAY	VOUVRAY	99	92	5,5	2,74	19,8	4,6	24,6	6,8	306	1362
	VOUVRAY	100	91	5,4	2,69	17,6	5,2	21,5	6,7	291	1180
	VOUVRAY	101	120	7,1	2,78	16,9	7,1	21,2	6,3	337	1248
	VOUVRAY	102	118	7,0	2,78	15,2	7,8	19,2	5,7	246	1128
	VOUVRAY	103	124	7,4	2,83	13,5	9,2	17,1	5,5	276	1103
	ROCHECORBON	96	88	5,3	2,69	17,7	5,0	22,0	7,0	212	1434
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	105	6,2	2,73	16,9	6,2	21,6	6,2	254	1393
	ST MARTIN	109	109	6,5	2,71	17,1	6,3	21,2	6,7	296	1410
REGION D'AMBOISE	CHARGE	121	76	4,5	2,65	20,5	3,7	25,4	7,2	301	1371

Moyenne des 9 échantillons Chenin : 103 6,1 2,73 17,3 5,9 21,5 6,5 280 1391

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	CIVRAY	165	137	8,2	2,80	10,8	12,7	12,3	6,5	305	1272
REGION D'AMBOISE	CHARGE	163	119	7,1	2,70	13,0	9,1	14,6	7,4	265	1297

Moyenne des 2 échantillons de Sauvignon : 128 7,6 2,75 11,9 10,8 13,5 7,0 285 1285

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	ST MARTIN	154	133	7,9	2,90	12,2	11,0	14,7	6,3	403	1642
	TOURAIN	155	39	2,3	2,51	23,1	1,7	27,1	9,0	223	1647

Moyenne des 2 échantillons de Chardonnay : 86 5,1 2,71 17,6 4,9 20,9 7,7 313 1645

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...

Erwan Loaec
Œnologue référent
erwan.loaec@inovalys.fr

Bruna Marti Trevisan
Œnologue
b.marti@inovalys.fr