

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	141	8,4	2,74	10,5	13,5	10,4	7,2	82	1445
	CHINON	16	152	9,0	2,75	10,2	14,9	9,9	7,2	73	1478
	CRAVANT	19	146	8,7	2,80	9,7	15,1	9,7	6,8	163	1431
	CRAVANT	20	163	9,7	2,88	7,6	21,3	7,0	6,2	153	1307
	CROUZILLES	18	152	9,0	2,82	9,3	16,3	9,3	7,0	82	1421
	LIGRE	17	167	9,9	2,90	8,5	19,7	8,4	6,5	88	1532
	SAVIGNY	36	150	8,9	2,82	9,5	15,7	9,7	6,5	131	1455
	ST LOUANS	175	147	8,7	2,77	10,7	13,8	10,9	7,1	112	1545
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	158	9,4	2,86	7,5	20,9	6,9	6,6	99	1376
	INGRANDES	1	109	6,5	2,48	16,1	6,8	16,7	8,6	53	1468
	INGRANDES	2	115	6,8	2,56	15,0	7,7	15,2	8,5	44	1642
	RESTIGNE	3	138	8,2	2,74	11,8	11,7	12,3	7,6	87	1697
	RESTIGNE	4	153	9,1	2,77	11,1	13,8	11,0	7,3	83	1630
	RESTIGNE	5	152	9,0	2,80	10,1	15,1	10,3	6,8	119	1466
	RESTIGNE	6	160	9,5	2,77	9,3	17,3	8,6	6,8	80	1279
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	163	9,7	2,95	7,6	21,4	7,3	6,2	202	1452
	ST NICOLAS	11	155	9,2	2,96	8,3	18,8	8,4	6,2	235	1439
	ST NICOLAS	12	157	9,3	2,91	7,5	21,0	7,0	6,3	170	1365
	ST NICOLAS	21	145	8,6	2,79	10,1	14,3	10,0	7,4	69	1652
TOURAIN	CHEILLE	169	79	4,7	2,36	20,2	3,9	21,2	9,8	44	1661

Moyenne des 20 échantillons Cabernet Franc : 145 8,6 2,77 10,5 13,8 10,5 7,1 108 1487

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	160	151	9,0	2,85	8,9	16,9	9,0	6,5	196	1516
	CANGEY	42	127	7,5	2,80	11,1	11,4	11,9	6,5	334	1401
	CHARGE	53	132	7,9	2,86	10,0	13,2	10,5	6,8	255	1198
VALLEE DU CHER	BLERE	152	153	9,1	2,91	8,3	18,5	8,1	6,4	262	1417
	CIVRAY	164	165	9,8	2,90	8,4	19,7	8,1	6,5	227	1478

Moyenne des 5 échantillons de Gamay : 146 8,7 2,86 9,3 15,6 9,5 6,5 255 1402

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	RIVARENNES	190	122	7,2	2,64	14,0	8,7	15,7	6,6	120	1188
	CHEILLE	167	120	7,1	2,67	14,0	8,6	15,6	6,9	142	1277

Moyenne des 2 échantillons de Grolleau : 121 7,2 2,66 14,0 8,6 15,7 6,8 131 1233

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AMBOISE	79	153	9,1	2,82	12,8	11,9	14,9	6,0	208	1446
	LIMERAY	179	138	8,2	2,79	14,1	9,8	17,2	5,7	276	1226
	LIMERAY	180	146	8,7	2,76	15,8	9,3	18,7	6,7	234	1444
	LIMERAY	181	139	8,3	2,78	15,4	9,0	18,5	6,5	285	1432
	LIMERAY	182	153	9,1	2,83	14,7	10,4	17,8	6,2	254	1481

Moyenne des 5 échantillons de Côt : 146 8,7 2,80 14,6 10,0 17,4 6,2 251 1406

AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	BLERE	22	169	10,0	3,07	8,3	20,4	9,2	5,6	298	1543
PINOT NOIR	ESVRES	87	163	9,7	3,04	7,5	21,6	8,3	5,9	164	1707
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	166	9,9	3,09	7,9	21,0	9,3	5,5	238	1794
PINOT GRIS	ESVRES	95	189	11,2	3,05	7,6	24,9	8,0	5,6	238	1586
CABERNET SAUVIGNON	INGRANDES	31	140	8,3	2,72	12,8	10,9	13,8	7,3	98	1472

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	147	8,7	2,78	13,7	10,8	16,4	5,7	181	1198
	VOUVRAY	100	132	7,8	2,73	14,3	9,2	17,0	5,8	224	1037
	VOUVRAY	101	175	10,4	2,95	11,1	15,7	13,3	5,5	225	1528
	VOUVRAY	102	161	9,6	2,83	11,0	14,7	13,2	5,0	156	1053
	VOUVRAY	103	164	9,8	2,83	10,2	16,2	11,9	4,9	181	1026
ROCHECORBON	96	141	8,4	2,76	11,8	11,9	13,7	5,9	121	1261	
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	130	7,7	2,76	14,3	9,1	17,6	5,6	186	1362
	ST MARTIN	109	157	9,3	2,83	12,7	12,3	15,0	5,8	239	1437
	ST MARTIN	110	150	8,9	2,87	11,3	13,3	13,5	5,5	145	1336
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	161	145	8,6	2,70	13,8	10,5	16,1	6,1	140	1229
	CHARGE	121	100	5,9	2,71	16,6	6,0	20,0	6,8	231	1131
REGION D'AZAY	RIVARENNES	191	124	7,3	2,63	17,7	7,0	20,9	7,1	135	1363
	CHEILLE	189	118	7,0	2,54	19,3	6,1	22,2	7,7	81	1315
REGION DE CHINON	CHINON	176	136	8,1	2,72	12,1	11,2	13,5	6,5	160	1272
	CHINON	186	116	6,9	2,64	15,2	7,6	17,4	6,9	102	1265

Moyenne des 15 échantillons Chenin : 140 8,3 2,75 13,7 10,2 16,1 6,0 167 1301

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	BLERE	147	161	9,6	2,83	8,9	18,2	9,1	6,0	201	1156
	CIVRAY	165	169	10,0	2,84	7,5	22,4	7,2	5,9	225	1336
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	162	154	9,1	2,72	10,5	14,7	10,8	6,8	142	1336
	CHARGE	163	147	8,7	2,80	9,7	15,2	9,8	6,7	204	859
	MOSNES	166	167	9,9	2,72	11,2	14,9	11,5	7,0	166	1305
REGION DE CHINON	CHINON	187	126	7,5	2,54	14,4	8,7	14,9	8,0	110	1340

Moyenne des 6 échantillons de Sauvignon : 154 9,1 2,74 10,4 14,9 10,6 6,4 175 1222

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	ST MARTIN	154	172	10,2	2,97	9,1	18,8	9,7	5,7	334	1568
	TOURAINE	155	95	5,6	2,61	16,7	5,6	19,2	7,6	209	1474

Moyenne des 2 échantillons de Chardonnay : 133 7,9 2,79 12,9 10,3 14,5 6,7 272 1521

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	+1.0	+0.02	-1.7	-2.7
Gamay	+0.8	-0.04	-1.2	-2.4
Côt	+1.4	+0.04	-2.2	-3.0
Chenin	+2.2	+0.02	-3.6	-5.4
Sauvignon	+1.5	-0.01	-1.5	-2.9

Au vu des différents incidents climatiques de cette année, une hétérogénéité importante de la maturité est observée en fonction des cépages et des parcelles. De plus, l'été frais, humide et peu ensoleillé n'a pas favorisé son évolution.

L'état sanitaire est dégradé par la présence de maladies cryptogamiques et pourra être le facteur déclenchant les vendanges pour certaines parcelles en dépit de la maturité technologique et phénolique. Le tri des vendanges pourrait être à envisager.

Erwan Loaec
Œnologue référent
erwan.loaec@inovalys.fr

Bruna Marti Trevisan
Œnologue
b.marti@inovalys.fr